

合資会社 虎屋西川工場

事業名 シュール・リー製法を採用した海外ワインに負けない
山形発の本格白ワイン開発



導入したステンレス製密閉タンクでの作業風景

振動式選果テーブルとステンレス製密閉タンクを導入し 山形発の本格白ワイン開発・受賞に成功

事業の背景・目的

消費者の白ワインの嗜好が大きく変わってきていることが顕著であり、これまでの白ワイン商品戦略を見直して、自社の傾向である甘口一辺倒とも言える方針を大きく変えていく必要があった。同時に、原材料の厳格化に対応するトレーサビリティの問題、品質評価の目安でもある日本ワインコンクールの入賞傾向や、国内における果実酒等の製法品質表示基準の施行も考慮すると、世界基準に合わせた付加価値のある辛口白ワインの製造が必須であると考えた。

事業内容

振動式選果テーブルを使用し、自動化された選別の後に手作業の選果を行うことにより、異物のない果汁が得られ、健全なワイン造りと品質の向上に繋がる。また、香りを引き出すとともに、一層の複雑な香味とボディー感を付与するためにシュール・リー製法を採用。そのため果汁段階から一貫して酸化を防止できるステンレス製密閉タンクを2基導入。機械化による原料処理段階での労力減少と、密閉式タンクの導入による管理・洗浄性の良さから作業性が向上し、他のワイン製造作業へ労力を割くことができ全体的な品質向上に寄与するものと考えている。



振動式選果テーブルでの作業



左／月虎シャルドネ



右／月山山麓醸造シャルドネ

事業の成果

導入した振動式選果テーブルによって効率的にブドウの選別を行えるようになり、健全なブドウからクリアな果汁を得ての発酵開始が可能となった。その後の発酵管理においても温度制御可能なタンクの活用により、ワインの質も格段に上がり期待したワイン造りができている。2021年“寒河江プレリュード”を開発、2022年春にパリで行われたフェミニナリーズジャポンに出品した“月虎シャルドネ”と“月山山麓醸造シャルドネヴィンテージ”は見事ゴールド賞を受賞することができた。当初の目的であった海外ワインに負けない山形発の本格白ワイン開発が見事に花開き、栽培農家とともに喜びを分かち合った。

今後の展望

この成果を活かし、他の品種でもワイン造りを行っていく。3年ほど前から自社農園も拡張して新品種を植え付けており、今般の受賞を機にブドウ農家でも新しい品種へのチャレンジ希望があるなど刺激にもなり、今後とも一層の高品質ブドウからのワイン造りに向けて意欲が高まっているところである。ブドウ生産量には限りがあることから全体的なワインの品質を上げていくことを当面の目標としており、山形のワインの質の高さをアピールできるように取り組んでいきたい。また最近では海外向けの取引もわずかながら始まっており、海外ワインに引けを取らない日本ワインを作っていくべく努力していく。

合資会社 虎屋西川工場

- 代表者：大沼 寿洋
- 設立年：1982年（昭和57年）
- 所在地：山形県西村山郡西川町大字吉川79
- 資本金：7,000万円
- 従業員：5名
- TEL：0237-74-4315
- FAX：0237-74-4316
- e-mail：wine@chiyokotobuki.com
- URL：https://wine.chiyokotobuki.com



大沼社長

業務内容

当社では『ワインと風土は一体である』との理念に基づき、原料は全て地元産の生のブドウや果実を使用している。自家農園と契約栽培グループを組織し、栽培研修や現地講習会、栽培技術指導により摘果摘房を徹底。高品質のブドウ作りに取り組み、酸化防止剤の使用も最小に抑えた、山形らしい味わいのワインを提供している。