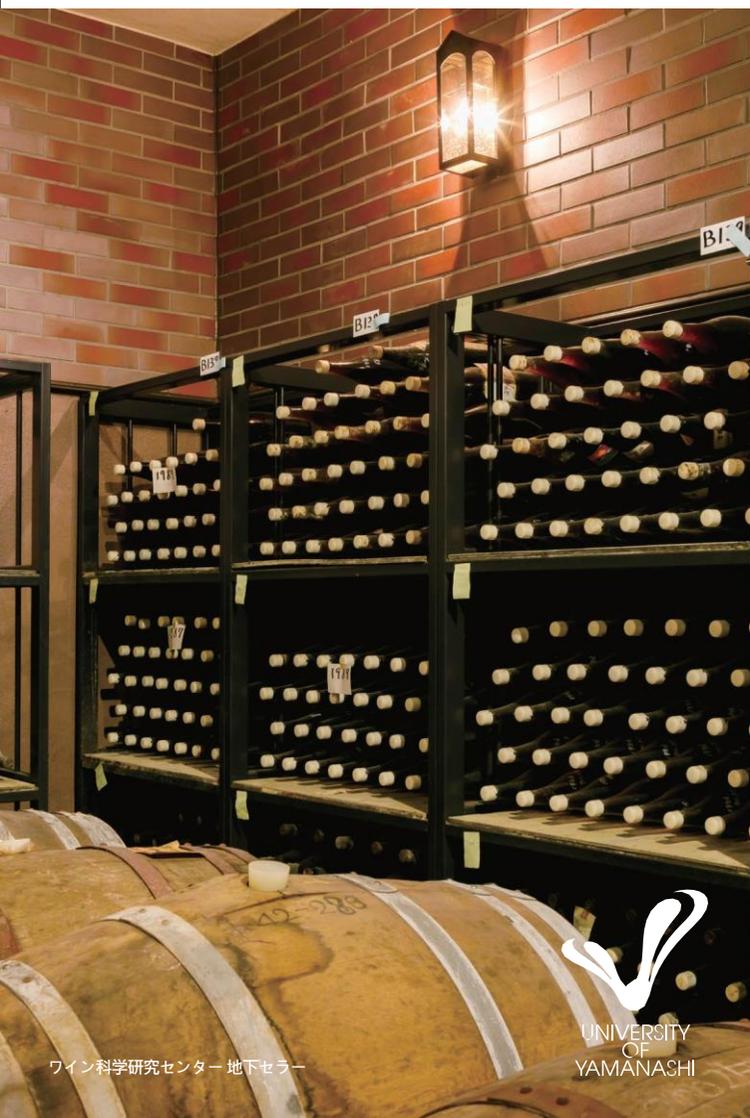


山梨大学 

# WINE LIST



  
UNIVERSITY  
OF  
YAMANASHI

ワイン科学研究センター 地下セラー



## 山梨大学発ワイン

山梨大学は、創立当初から、山梨県の気候風土を活かした産業育成に深く関わってきました。中でも、ワイン科学研究センターは、昭和22年に前身である醗酵研究所を創設して以来、ブドウの栽培からワイン醸造までの一貫した技術を総合的に研究しています。これまでに県内ワイナリーとも協力しながら、ブドウの品種改良、栽培技術の改良、新たな醸造酵母や香りなど風味に関する研究開発などの成果を、日本ワインの品質改善に役立ててきました。

また、山梨大学からは多くのワイン醸造技術者が輩出されており、全国のワイナリーで働く醸造技術者の多数が山梨大学で学んだ技術者たちです。つまり、日本ワイン愛好家の皆さんは、いつも山梨大学と縁の深い日本ワインを飲んでいる、と言っても過言ではありません。

山梨大学では、ワイン科学研究センターが開発した技術をもとに、地元ワイナリーと共同して醸造したワインを世に送り出しています。これらのワインはブドウも山梨産なら技術も山梨産、食後酒に最適な甘口ワインからちょっと気取った高級ワインまで多種多様です。各ワイナリーいち押しのワインを、日本ワイン発祥の地、ここ山梨からお届けします。



## フジクレールワイナリー株式会社

〒409-1313 山梨県甲州市勝沼町下岩崎2770-1  
TEL 0553-44-3181 FAX 0553-44-1991  
E-mail [fujiclair@fujiclairwine.jp](mailto:fujiclair@fujiclairwine.jp)  
URL <https://www.fujiclairwine.jp>



## まるき葡萄酒株式会社

〒409-1313 山梨県甲州市勝沼町下岩崎2488  
TEL 0553-44-1005 FAX 0553-44-0650  
E-mail [info@marukiwine.co.jp](mailto:info@marukiwine.co.jp)  
URL <https://www.marukiwine.co.jp>



## 岩崎醸造株式会社

〒409-1313 山梨県甲州市勝沼町下岩崎957  
TEL 0553-44-0020 FAX 0553-44-2754  
E-mail [honjyo.wine@aqua.plala.or.jp](mailto:honjyo.wine@aqua.plala.or.jp)  
URL <https://www.iwasaki-jozo.com/>



## 山梨工業会ワインショップ

〒400-8511 山梨県甲府市武田4-3-11  
山梨大学工学部内 TEL・FAX 055-220-8398  
E-mail [kogyokai@yamanashi.ac.jp](mailto:kogyokai@yamanashi.ac.jp)  
URL <https://www.j-premium.com/yamanashi-kogyokai/public/>



### 購入について

酒販免許等の関係から、山梨大学では販売を行っておりません。ご購入希望の方は、上記、山梨工業会ホームページ内「オンラインショップ」からご購入ください。



 **山梨大学**  
UNIVERSITY OF YAMANASHI

〒400-8510 山梨県甲府市武田四丁目4-37  
TEL 055-252-1111 FAX 055-220-8799

# WINE LIST

ワイン科学研究センターが開発した技術をもとに

地元ワイナリーと共同で醸造された

7種類のワインをご紹介します。

ぜひ飲み比べて、最新の技術や研究の成果を

味わってみてください。



## 商品説明

マスカット・ベリーA、ベリー・アlicantA、ブラック・クイーン、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロの山梨県産ブドウ5種類のみで醸造したテーブルワインです。ブドウの渋味、酸味、香りがやさしく溶け合い、ソフトな飲み口で肉料理など温かい料理と良く合います。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

ワインタンパク質とポリフェノールの相互作用による混濁除去方法およびワイン成分の変化に関する研究の成果を製品化しました。

- 種類：赤
- 容量：720ml
- タイプ：メディアムボディ

## フジクレールワイナリー(株)

### 山梨るーじゅ

ブドウの渋味、酸味、香りがバランスよく溶け合った、ソフトな飲み口の国産ブドウ100%で醸造したワインです。



## 商品説明

山梨大学において、長年にわたる研究の結果、山梨県の気候風土に適した赤ワイン用の品種ヤマソービニオンが開発されました。山ブドウの野生的なアロマを持ち合わせ、酸味や渋みにまろやかさのある赤紫色の美しいワインです。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

ヤマソービニオンは、山梨大学が、御坂峠(山梨県笛吹市)に自生している山ブドウ(♀)に、ヨーロッパ系の赤ワイン用品種であるカベルネ・ソービニオン(♂)を1978年に交配し、淘汰・選別を繰り返した結果、1990年に新しい品種として種苗登録をしたブドウで、1993年にワインとして製品化しました。

- 種類：赤
- 容量：750ml
- タイプ：フルボディ

## まるき葡萄酒(株)

山梨で生まれた、新しい日本の赤ワイン。

### ヤマソービニオン



## 商品説明

勝沼の自社畑で栽培したブドウ(メルロ、マルスラン、プティ・ヴェル他)をパンチダウン、ボンピングオーバーしながら醸し発酵。発酵終了後は、優しく絞り、1年間小樽で熟成させています。勝沼のテロワールを活かした上品な味わいとなっています。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

ICTを活用した土壌センシング技術により、土壌水分が多いとヴェレゾーン期が遅れ、果皮アントシアニンの蓄積量が減少する傾向があることが見出されました。本ワインは、この研究成果をメルロの栽培管理に活かして、良質なブドウからワインを作り上げています。

- 種類：赤
- 容量：720ml
- タイプ：フルボディ

## 岩崎醸造(株)

ホンジョー・ラボ フィールド・ブレンド  
充実した果実味とピロロドのようなタンニンが魅力です。



## 商品説明

甲州、セミヨン、デラウェアの山梨県産ブドウ3種で醸造したワインです。爽やかな香りと豊かな味わいで、食事との相性を選ばず、テーブルワインとして広く日本の食卓にマッチします。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

ワインタンパク質とポリフェノールの相互作用による混濁除去方法およびワイン成分の変化に関する研究の成果を製品化しました。

- 種類：白
- 容量：720ml
- タイプ：辛口

## フジクレールワイナリー(株)

### 山梨ぶらん

爽やかな香りと豊かな味わいが特徴の、国産ブドウ100%で醸造したワインです。



## 商品説明

山梨県内で栽培された甲州から良質なものを厳選し、オークの小さな樽のなかでゆっくりと発酵させました。豊かな香りとまろやかな味わいが特徴です。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

甲州の樽内発酵とタンク内発酵におけるワイン成分の相違に関する研究の成果を製品化しました。

- 種類：白
- 容量：750ml
- タイプ：辛口

## フジクレールワイナリー(株)

### 山梨大学樽発酵

良質の甲州ブドウを樽の中で発酵させ、果実味と樽香で豊かな味わいのワインに仕上げました。



## 商品説明

適熟させた甲州を収穫。压榨した果汁を氷結させた後に、ステンレスタンクにて低温で発酵を行い、香りを引き出しました。瓶熟成によって、程よく熟成感も表れています。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

甲州の香り生合成調節機構に関する研究により、甲州は開花後16~18週ごろに3-メルカプトヘキサノール(パッションフルーツ様の香り)前駆体の蓄積量が最大になることが分かりました。本ワインは、この研究成果をもとに収穫時期を適正化したブドウを用いて醸造を行いました。

- 種類：白
- 容量：360ml
- タイプ：極甘口

## 岩崎醸造(株)

豊かな風味とクセのない甘みが特徴のスイートワインです。

### ホンジョー・ラボ 甲州クリオエクストラクション



## 商品説明

自社畑の甲州を収穫後、3日間の醸し発酵を行い、果皮由来の成分を抽出しました。和柑橘、丁子、煎茶の香り。緻密な酸味と心地よい渋みが感じられます。

## 利用している山梨大学発の研究成果・技術

特徴的なピンク色の果実を持つ甲州は、ゲノム解析により欧州ブドウ品種とは機能が異なる遺伝子がいくつか発見されました。本ワインは、この研究成果をもとに甲州特有の味わいを求めて醸造されました。

- 種類：オレンジ
- 容量：720ml
- タイプ：辛口

## 岩崎醸造(株)

ホンジョー・ラボ 甲州かもし  
甲州特有の風味と柔らかい渋みや酸味のハーモニーが楽しめるオレンジワインです。

