

2021年12月10日

各報道機関 御中

国立大学法人山梨大学

## 山梨大学・甲府ワインポート ワイナリードメーヌ久・ マツムラ酒販でスパークリングワインを共同開発！

～「甲府之証」認定品 甲府ロゼスパークリング 2021～

甲府市内で栽培された葡萄 100%使用し、武田神社で採取した酵母で醸造しました

この度、山梨大学、株式会社甲府ワインポート ワイナリードメーヌ久（本社：甲府市桜井町 代表取締役 久保寺慎史）（製造販売者）、株式会社マツムラ酒販（本社：甲府市小瀬町 代表取締役 松村昌樹）（販売元）で共同開発した「甲府ロゼスパークリング 2021」を12月16日（木）、新発売いたします。

この「甲府ロゼスパークリング 2021」は、山梨大学ワイン科学研究センター柳田藤寿教授の助言の元、武田神社で採取した酵母を使用し、甲府市産ぶどう 100%で醸造したスパークリングワインで、甲府ブランド「甲府之証」認定品に承認されました。

つきましては、下記のとおり記者会見を行いますので、お知らせいたします。

### 記

【日 時】2021年12月14日（火）午前10時30分

【場 所】山梨大学本部棟5階第一会議室（甲府市武田4-4-37）

【説明者】山梨大学 学長 島田眞路

山梨大学ワイン科学研究センター 教授 柳田藤寿

（株）甲府ワインポート ワイナリードメーヌ久 代表取締役 久保寺慎史

（株）マツムラ酒販 代表取締役 松村昌樹

【その他】取材を希望されるマスコミ関係者の方は、  
午前10時15分までに直接会場へお越しください。



## ●「甲府ロゼスパークリング 2021」商品のこだわり

- 1,甲府市産 マスカット・ベリーA、甲州ぶどうを原料に 100%使用しました。
- 2,山梨大学ワイン学科研究センターが武田神社で採取した酵母を使用しています。
- 3,ラベルには、甲府市の市章「甲」の文字を元に、古くから長寿繁栄を願う柄として親しまれている亀甲模様をラベルにデザインしました。また、甲府市の花「ナデシコ」を印伝模様で表現しています。

## ●「甲府ロゼスパークリング 2021」商品のブランド価値

甲府市ならではの地域資源、ぶどう、武田神社で採取した酵母で醸造したロゼスパークリングは、甲府ブランド「甲府之証」認定品に承認された事で、ブランド価値が向上されました。また、産学連携の商品開発により、赤・白のスパークリングワインに続き、華やかなロゼスパークリングを企画・開発いたしました。

### ■商品概要

商品名 : 甲府ロゼスパークリング 2021  
販売開始日 : 2021年12月16日(木)  
販売価格 : 2,700(税別)  
容量 : 720ml  
度数 : 11%  
原料 : 甲府市産 マスカット・ベリーA / 甲州  
タイプ : やや辛口



### ■会社概要

#### 製造販売者

会社名 : 株式会社 甲府ワインポート ワイナリードメーヌ久  
代表者 : 代表取締役 久保寺慎史  
所在地 : 〒400-0803 甲府市桜井町 47 番地  
TEL : 055-233-4427  
E-mail : info@kofuwineport.jp

#### 販売元

商号 : 株式会社 マツムラ酒販  
代表者 : 代表取締役 松村昌樹  
所在地 : 〒400-0836 山梨県甲府市小瀬町 1317 番地  
TEL : 055-241-7878  
E-mail : info@matsumura-shuhan.jp

〈本件問い合わせ先〉

山梨大学総務部総務課広報企画室

TEL : 055-220-8005, 8006

FAX : 055-220-8799

E-mail: koho@yamanashi.ac.jp

# 【甲府ロゼスパークリング 2021】

