

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年に前身である醸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。

フジッコワイナリー(株)

〒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
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
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@aquaplala.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
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。



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

山梨大学 

WINE LIST

ワインリスト



ワイン科学研究センター 地下セラー


UNIVERSITY
OF
YAMANASHI

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:ミディアムボディ



フジッコワイナリー(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(山梨県苗
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)

ヤマソービニオン
山梨で生まれた、
新しい日本の赤ワイン。

商品説明

勝沼の自社畑で栽培した
メルロをパンチダウン、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、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・ラボメルロ樽熟成
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



フジッコワイナリー(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



フジッコワイナリー(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。圧
搾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)

ホンジョー・ラボ甲州クリオエクストラクション
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。

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
能性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。