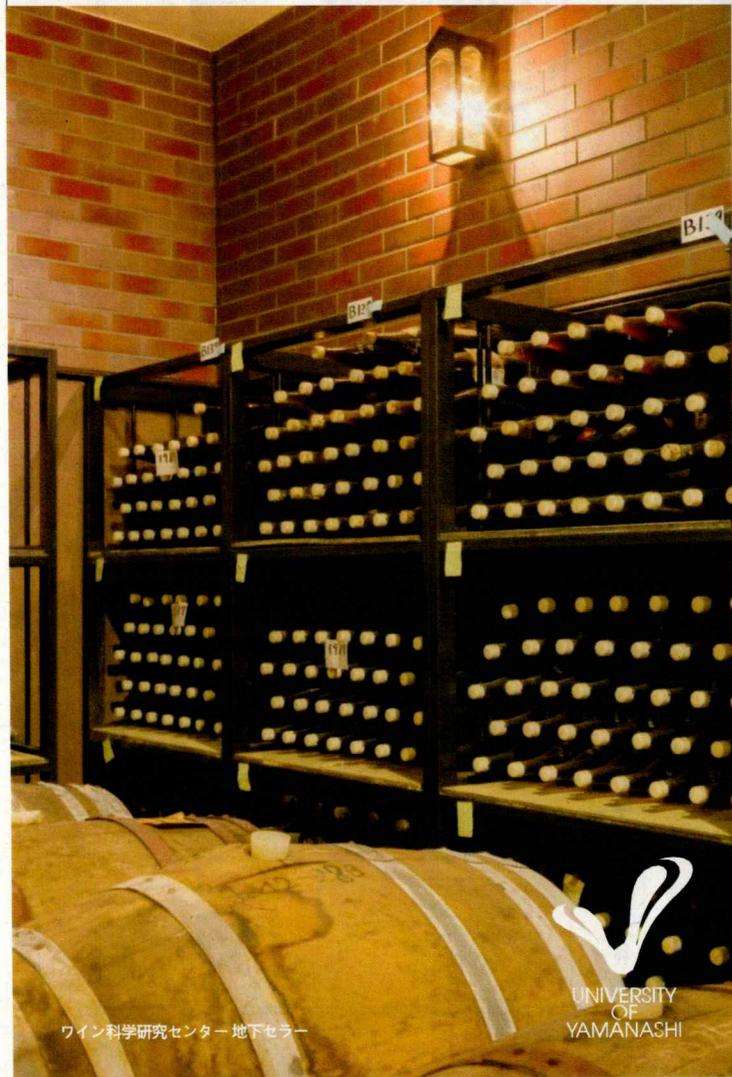


山梨大学 

# WINE LIST



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。



〒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、カペ  
 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

## フジクレールワイナリー(株)

### 山梨 大学 樽 発 酵

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  
 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、酸味と渋みにま  
 る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  
 ペネ・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、199  
 0年に新しい品種として種  
 苗登録をしたブドウで、19  
 93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。



## 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・ヴェルド他)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  
 した上品な味わいになって  
 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  
 が多くとヴェレゾーナー期  
 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  
 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。



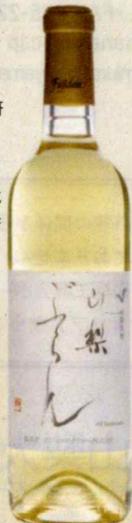
## 商品説明

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。爽快な香りと  
 豊かな味わいで、食  
 事の相性を問わず、  
 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 大学 樽 発 酵

爽快な香りと豊かな  
 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  
 だけ厳選し、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  
 るやかな味わいが  
 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  
 関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  
 渋みを感じられま  
 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。