

山梨大学



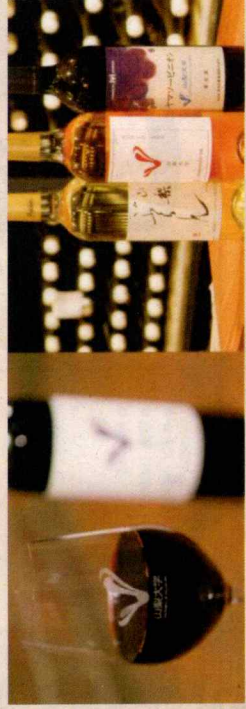
WINE LIST

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技術も山梨産、食後酒に最適な甘口ワインからちょっとなり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
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@acqua.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
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。



フジクレールワイナリー(株)

商品説明

マスカット・ペーリーA、
ペーリー・アリカントA、ブ
ラック・クイーン、カベル
ネ・ソーグイニオン、メル
ロの山梨県産ブドウ5種類のみ
で醸造したテールフルワインで
す。ブドウの渋味、酸味、香
りがややよく溶け合い、ソフ
い料理と良く合います。

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。



- 種類：赤
- 容量：720ml
- タイプ：ミディアムボディ

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
湿潤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。

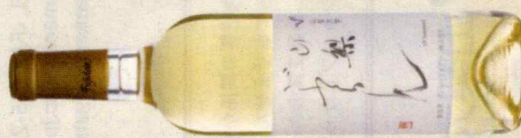
フジクレールワイナリー(株)

商品説明

甲州、セミヨン、デラウエ
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
の相性を損はず、テールフル
ワインとして広く日本の食卓に
マッチします。

山梨ぶらん

国産ブドウ100%で醸造したワインです。



- 種類：白
- 容量：720ml
- タイプ：辛口

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
湿潤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。

まき葡萄園(株)

商品説明

山梨大学において、長年に
わたる研究の結晶、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。

ヤマソービニオン

新しい日本生まれの
赤ワイン。



- 種類：赤
- 容量：750ml
- タイプ：フルボディ

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1
978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、199
3年にワインとして製品化し
ました。

岩崎醸造(株)

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・ヴェルデ他)をバン
チダウン、ボンビングオー
バーしながら醸し出す。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。

ホンジョー・ラボフィールド・ブレンデ

充実した果実味と
ビロードのようなタンニンが魅力です。



- 種類：赤
- 容量：720ml
- タイプ：フルボディ

利用している山梨大学発の研
究成果・技術
ICIを活用した土壌セン
シング技術により、土壌水分
が多いとヴェンゼーニンの蓄
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。

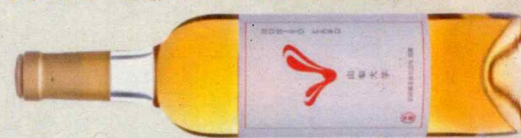
岩崎醸造(株)

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、煎茶の香りが
緻密な酸味と心地よい渋みが
感じられます。

ホンジョー・ラボ甲州がもし

甲州の特有の風味と柔らかな渋み
酸味のハーモニーが楽しめるオレンジワインです。



- 種類：オレンジ
- 容量：720ml
- タイプ：辛口

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的
が異なる遺伝子がいくつかに
見られました。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。

岩崎醸造(株)

商品説明

通熟させた甲州を収穫。正
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。

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。



- 種類：白
- 容量：360ml
- タイプ：極甘口

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
-メルカプトヘキサンオール
(パッシェンフルツ様の香
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。

新発売のお知らせ

シン・山梨大学ワイン

甲州 2025

マスカット・ベリーA 2025

2026年7月上旬入荷予定 / 本数限定

詳細は7月1日発行のメールマガジンや
山梨工業会ホームページでお知らせいたします。
お楽しみに。

シン・山梨大学ワインとは

山梨大学ワイン研究センターが主体となり、葡萄の栽培から
ワインの醸造、瓶詰め、ラベルデザインに至るまで、
学生と大学が手がけた特別なワインです。



販売に関するお問い合わせ

山梨工業会ワインショップ kogyokai@yamanashi.ac.jp



※写真は昨年のものです