

利用者の声

兼六園桜酵母ワインの開発

—兼六園の桜の華やかさをワインで表現—

株式会社金沢ワイナリー

代表取締役 井村 辰二郎 様

URL: <https://k-wine.jp/>
 金沢市尾張町 1 丁目 9 番 9 号
 TEL. 076-221-8818

- 代表者 井村 辰二郎
- 創立 平成 30 年
- 従業員数 8 名
- 事業内容 ワインの製造・販売、レストラン経営



弊社は「石川の多様なテロワール（風土）をワインで表現する」というコンセプトで、石川県内で栽培されたブドウのみを使用してワインを醸造しています。能登から加賀まで、地域ごとに異なる風土や土壌が育んだブドウの個性を大切にしながら、その魅力をワインというかたちで多くの方々にお届けしています。

地元の自然や文化に根ざしたワインづくりを進めるなかで、「石川県ならではの酵母を使い、ここでしか味わえな

い特別なワインをつくりたい」という思いが芽生えました。このような中、工業試験場が兼六園の桜から分離した「兼六園桜酵母」が、清酒やビールに活用されていることを知り、弊社の目指す方向性と一致していると感じました。

そこで、工業試験場にこの酵母を活用したワイン醸造技術の支援を依頼しました。この酵母の培養方法や発酵可能な温度を見極めながら試験醸造を重ねた結果、華やかな香りと上品な酸味が特徴のスパークリングワインを完成させることができました（図）。

石川県産のブドウと兼六園桜酵母が融合して生まれたこのワインは、まさに「石川県の魅力をボトルに閉じ込めた」一本です。地元の皆さまはもちろん、石川を訪れる観光客の方々からも「ここでしか出会えない味わい」としてご好評をいただいています。

弊社では今後も、この酵母を活用したワイン醸造に積極的に取り組んでまいります。工業試験場には引き続きのご支援をお願いしたいです。



図 兼六園桜酵母ワイン