

# 祝!「こうふ開府500年」 甲府 Sparkling

## “甲府は日本ワイン 発祥の地

やまだひろのり たくまのりひさ  
明治3~4年頃、山田有教氏と詫間憲久氏が日本で初めて、甲府市でぶどうの果汁をアルコール発酵により醸造したという記録があります。つまり、日本ワインの発祥の地は甲府市なのです。



## “それから約150年の時を経て、 オール甲府のワインが誕生

日本ワインが甲府で初めて創られてから約150年。「日本ワイン発祥の地 甲府」からぶどうも酵母も醸造元もオール甲府のスパークリングワイン「甲府 Sparkling」が誕生! ※「甲府 Sparkling」の開発秘話が右のQRコードから「マンガ」でご覧いただけます。



「甲府 Sparkling」の開発秘話は下のQRコードから読み取ってください。



2019年1月1日!  
Kofu Sparkling 白に引き続き

Kofu Sparkling 赤が  
新登場!



新たに誕生した赤のスパークリングワイン「甲府 Sparkling マスカット・ベリー A、アリカント 2018」と、昨年好評を博した白のスパークリングワイン「甲府 Sparkling 甲州 2018」の2本が同時に発売! こうふ開府500年を迎えた2019年を赤と白のスパークリングワインで乾杯しましょう。

※ご購入に関しては、「甲府 Sparkling マスカット・ベリー A、アリカント 2018」は、ドメーヌQに、「甲府 Sparkling 甲州 2018」はサドヤにそれぞれお問合せください。

赤の醸造元

ドメーヌQ

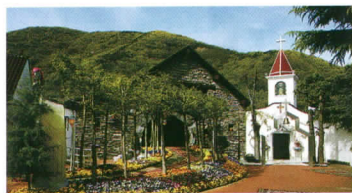
☎055-233-4427 ●どめーぬきゅー

「甲府 Sparkling マスカット・ベリーA、アリカント2018」を開発したワイナリー。日本では栽培が難しいといわれるピノワールを自社畑で100%栽培。

併設のレストランでは、昔ながらのビフテキも味わえます。



☎甲府市桜井町47 ☎JR甲府駅から車で約20分 ☎ワイナリー見学無料(所要約40分、要予約) ☎11~17時 ☎火曜☎100台



\* 開発者に聞きました!



ドメーヌQ  
久保寺慎史さん

Q 開発にこだわったポイントは?

A. まず、赤ワインのしっかりとした色を出すことにこだわりました。そして、低温でゆっくりと醸すことにより、その芳醇な香りを閉じ込めています。

Q どのような味わいですか?

A. フルーティーな味わいで、果実の味をしっかりと感じるができます。とても華やかで、おいしいスパークリングワインに仕上がりました。

Q オススメの食材は?

A. ワインが華やかな味わいですので、赤身の肉や、あぶらののった魚、さらに卵料理といった濃いめの料理がよく合います。素敵なデザイナーのお供に最適です。

白の醸造元

SADOYA

☎0120-25-3108 ●さどや

「甲府 Sparkling 甲州 2018」を開発した、大正6年創業の老舗。ワイナリーや地下ワインセラー、レストランなどが広大な敷地に点在。ワイン試飲を含む見学ツアーも実施しています。



☎甲府市北口3-3-24 ☎JR甲府駅から徒歩5分 ☎見学ツアー 500円  
☎10時~、11時~、13時~、14時~、15時~、16時~(所要約40分、定員各20名) ☎無休(繁忙期は不定休あり) ☎60台



\* 開発者に聞きました!



SADOYA  
村松幸治さん

Q 開発にこだわったポイントは?

A. 甲府市と山梨大学が共同研究により得た酵母、そして爽やかな酸味の甲州のぶどうの良さを、素直にワインの味に出すことにこだわりました。

Q どのような味わいですか?

A. とてもやさしくて繊細、それでいて、しっかりとしています。パワフル系とは違って、例えると「日本食でダシが上品に効いている」ような味わいです。

Q オススメの食材は?

A. 和食が合うワインだと思います。ワインも和食もやさしい味ですので、主張し合わず相性が良いです。ぜひ、スパークリングワインで乾杯してください!