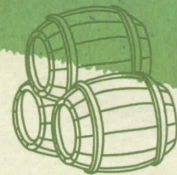




「こうふ開府500年」

# 日本ワインの発祥の地



# 甲府

「甲府 Sparkling」の  
開発秘話は  
右のQRコードから  
読み取ってください。



## 「甲府は日本ワイン 発祥の地

やまだゆうきょう 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」の開発秘話が上のQR  
コードから「マンガ」でご覧いただけます。



甲府 Sparkling

2020年1月1日

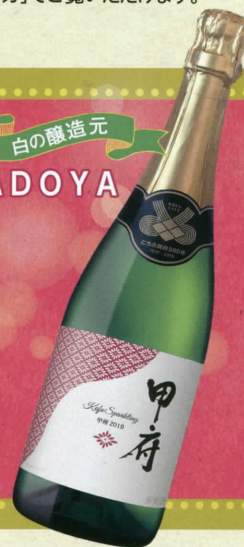
## 甲府 Sparkling 甲州2019

### 今年も発売開始！

こうふ開府500年を迎えた2019年のぶどうを使用し完成した  
白のスパークリングワイン。

2020年も甲府のスパークリングワインで乾杯しましょう。

白の醸造元  
SADOYA



※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2019」についてはドメーヌQ  
で醸造中。

※ご購入に関しては、「甲府 Sparkling  
甲州 2019」に関してはサドヤに「甲府  
Sparkling マスカット・ベリー A、ア  
リカント 2019」はドメーヌQに、それ  
ぞれお問い合わせください。

## 甲府市のワイナリー

市内には4つのワイナリーがあり、こだわりのワイン造りを行っています。個性豊かなワイナリーへ。ぜひ足を運んでみましょう。

●さどや

### SADOYA

☎0120-25-3108



1917年創業の老舗ワイナリー。昭和初  
期にフランス産品種の栽培に成功し、「シ  
ャトーブリヤン」を世に送り出しました。  
見学ツアーでは約700坪の地下セラー  
などを見られます。☑甲府市北口3-3-24  
☑JR甲府駅から徒歩5分 ☑見学ツアー  
1000円 ☑10時~、11時~、13時~、14時~、  
15時~、16時~  
(所要約40分、定  
員各18名、予約  
が好ましい) ☑無  
休(繁忙期のツア  
ーは不定休あり)  
☑60台



●どめーぬきゅう

### ドメーヌQ

☎055-233-4427



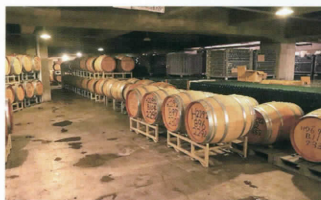
約2万5000㎡の自社農園で稀少品種の  
ピノ・ノワールなどを栽培し、ワインを  
醸造しています。小規模なワイナリーで  
日本一早い新酒のヌーヌーボーなどを造  
っています。見学では無料のテイスティ  
ングも楽しめます。☑甲府市桜井町47 ☑  
JR甲府駅から車  
で20分 ☑ワイ  
ナリー見学無料(所  
要30分、要予約)  
☑11~17時 ☑  
火曜 ☑100台



●しゃとーさかおり

### シャトー酒折

☎055-227-0511



海外のワイン製造技術の最新情報を得て、  
設備を取り入れ、県産の甲州、マスカ  
ット・ベリー Aなど日本固有の葡萄品種を  
中心とした日本ワインを製造しています。  
☑甲府市酒折町1338-203 ☑JR甲府駅から  
車で10分 ☑見学ツアー=300円(自由見学  
は無料) ☑9時~11時30分、13時~15時30  
分の30分毎(所  
要約20分) ※ワ  
インメーカーや  
ソムリエによるツ  
アーもあり。料金、  
時間は要問合せ  
☑無休 ☑20台



●しんげんわいん

### 信玄ワイン

☎055-233-2579



ワイン醸造を行って40余年という街中  
の小さなワイナリー。葡萄蔓(えびかず  
ら)の銘柄で知られ、よいぶどうでこそ  
よいワインが作れるという考えから、ブ  
ドウの収穫からワインの醸造まで担当が  
1人でこなしています。☑甲府市中央5-  
1-5 ☑JR甲府駅  
から徒歩20分 ☑  
ワイナリー見学  
無料(所要10分)  
☑8~18時 ☑無  
休 ☑6台

