

有限会社サンマモルワイナリー

青森県むつ市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ワインコンクールで金賞を受賞する“奇跡のワイン”を販売

青森県下北半島でワインの製造・販売を行うワイナリーで、大自然下北ジオパークにあるワイン専用のぶどう園で、環境に配慮したぶどう造りを実践し、そのぶどうを使った「下北ワイン」は、その美味しさから地元青森は元より、全国から引き合いが絶えないほどの好評。下北半島は冷たいやませが吹き、果樹が育たないとされていた地に、土壌改良など一からワイン造りを行い、20年の歳月を経て、数々のワインコンクールで受賞するまでに成長し、“奇跡のワイン”とも呼ばれている。

- 所在地 青森県むつ市川内町川代1番地6
- 電話/FAX 0175-42-3870/0175-42-4175
- URL <http://www.sunmamoru.com/>
- 代表者 代表取締役 北村 良久

- 設立 2002年
- 資本金 300万円
- 従業員数 11人



需要獲得

青森県産りんごを使用した商品の開発、製造、販売

グループ会社が生産したぶどうを使い、ワインを製造しているが、生産効率を上げるため、生産量日本一の青森県産りんご果汁を使ってアルコール度数が10%前後と他社のアップルワインよりアルコール度数が高く、りんごの風味を活かした「アップルワイン」と「アップルスパークリングワイン」を開発し、量産化にも成功している。



青森りんごスイートスパークリング

ものづくり

スチューベンを使用したスパークリングワインの開発

農商工連携事業の認定を受け、青森県が全国の約7割を占める生食用のスチューベンを新たな栽培管理体系でワイン原料として収穫、供給し、瓶内二次発酵（シャンパーニュ方式）によるスパークリングワインの開発を実施。瓶の中で発酵を終えた酵母はうまみ成分（アミノ酸）を含む為、熟成したスパークリングワインの香りや味わいに複雑性を与える。瓶内で発酵させる技術は難しく、手間もコストもかかる贅沢なワインとなっている。一般的に白ワインはワイン専用種で造られており、魚介類の生臭さを助長することもあると言われているが、スチューベンで製造したスパークリングワインは生臭さを消してくれると評価を受けている。



青森ローズスパークリング

瓶内二次発酵（シャンパーニュ方式）による付加価値向上

瓶内二次発酵（シャンパーニュ方式）によるスパークリングワインの開発に当たっては、補助金を活用しティラージュタンク、ワイン充填打栓機、自動ルミアーシュ機、ネックフリーザー、デゴルジュマン・ドザーシュ機、シャンパンコルク打栓・ワイヤフード装着機など、試作品開発製造ラインを整備し、試作品開発の期間を大幅に短縮させた。なお、このラインを活用し製造したスパークリングワインは、「サクラアワード」で2年連続でシルバー賞を受賞した。



試作品開発製造ライン