

PRESS RELEASE

2019年7月2日
株式会社 VINVIE(ヴァンヴィ)
代表取締役 竹村 暢子

ご関係者 各位
報道関係者 各位

長野・VinVie(ヴァンヴィ)が、世界初・ハチ酵母のシードルを開発。

7/21(日)の「東京シードルコレクション」にてお披露目

株式会社 VINVIE(ヴァンヴィ)(本社:長野県下伊那郡松川町)は、ハチから抽出した酵母(ハチ酵母:*Lachancea Thermotolerans*)を使ったシードル(リンゴの発泡酒)を、世界で初めて開発しました。ハチ酵母のシードル 2 種類の新製品発表会を、7月11日(木)に、長野県長野市と飯田市で行います。また、7月21日(日)に開催されるシードルイベント「東京シードルコレクション 2019」会場にて同商品をお披露目し、ご来場の皆様に試飲していただきます。発売は7月下旬を予定しています。



【ハチ酵母について】

ハチ酵母は米国の農業大学の研究により発見されました。マルハナバチとアシナガバチから抽出された酵母株を醸造に用いることができ、糖を分解する発酵時にアルコールと乳酸を作るというユニークな特徴を持っています。近年、このハチ酵母はビールや日本酒の醸造に使われるようになりましたが、VinVie は今回ハチ酵母を用いたシードルの醸造に、世界で初めて取り組み、商品化しました。

ハチ酵母の提供元は、日本市場におけるこの酵母の販売ライセンスを取得している、エコーインター株式会社(代表取締役:チャールズ・スチュワート氏)です。



【VinVie ハチ酵母のシードルについて】

VinVie では、2018 年夏のチャールズ氏との出会いを機にハチ酵母のユニークな特徴である、素晴らしい酸味と香りに注目し、これ入手。2018 年秋から醸造(委託醸造)を開始しました。商品化したのは、アシナガバチ由来とマルハナバチ由来の2種類の酵母のシードルで、各々750mlボトルと375mlのハーフボトル、及びプラスチック製のワンウェイ樽「KEYKEG®(20L、10L)」を発売します。

■アシナガバチ由来のハチ酵母は、とてもバランスの良い酸味を生じさせます。白い花、ハチミツのような華やかな香りと、キリッとし引き締まった酸味とのギャップが楽しめる、新しい味わいのシードルです。

品目： 果実酒

原材料名：りんご(松川町産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量： 750ml / 375ml / KEYKEG®(20L、10L)

アルコール分： 6%

価格(税抜)： 2,000 円(750ml) / 1,200 円(375ml)



■マルハナバチ由来のハチ酵母も、発酵の際に乳酸を作り出し、とてもバランスの良い酸味を生じさせます。りんご、バニラ、スパイスの香りと、やさしく爽やかな酸味が特徴の、新しい味わいのシードルです。

品目： 果実酒

原材料名：りんご(松川町産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量： 750ml / 375ml / KEYKEG®(20L、10L)

アルコール分： 7%

価格(税抜)： 2,000 円(750ml) / 1,200 円(375ml)



※KEYKEG®の価格については、弊社までお問い合わせください。

【シードルについて】

シードルとは、リンゴの果汁で造られる果実酒です。発泡性を持たせてあるものも多いです。伝統国であるフランスやイギリス、北米のみならず様々な国で造られており、日本でも国産のリンゴを用いたシードルが次々とリリースされるなど、カジュアルに楽しめるお酒として近年人気が高まっています。低アルコールで、ポリフェノールやカリウム、リンゴ酸やクエン酸などが多く含まれており、健康や美容効果も期待できます。味わいも、甘口から辛口まで様々なタイプのもが登場しており、ワインやビールと同じく、小規模な生産者が国内に増えているのも特徴です。

【VinVie について】

株式会社 VINVIE (ヴァンヴィエ)は 2018 年 4 月 4 日に、代表取締役の竹村暢子ほか役員 3 名と構成員 7 名(農業従事者)の出資により、ワイン・シードルの醸造・販売を目的として、長野県下伊那郡松川町に設立された法人です。会社名の“VINVIE”は、Vin はフランス語でワイン、Vie は生命や人生、生活、伝記、に由来しており、「私たちの命を継ぎ、人生を潤すワイン、生活に根付くワイン」づくりを会社目標としています。



2018年には委託醸造にて主力商品の「VinVie シードル」を企画、2019年6月に自己商標酒類卸売業免許を取得し、販売活動を本格化しています。

また2019年2月に、六次産業化・地産地消法に基づく「総合化事業計画」(農林漁業者等が、農林水産物及び副産物(バイオマス等)の生産及びその加工又は販売を一体的に行う事業活動に関する計画)である、「栽培地の風土を最大限活かした高品質なワイン・シードルの醸造・販売事業」を策定し、農林水産大臣より認定されました。現在、2020年のワイン・シードル醸造所(ワイナリー・サイダリー)開設・稼働に向けて準備を進めています。

【新製品発表会、お披露目、発売開始について】

この度開発しました、ハチ酵母のシードル2種類の新製品発表会を、7月11日(木)に、長野県長野市と飯田市で行います。また、7月21日(日)に開催されるシードルイベント「東京シードルコレクション 2019」会場にて同商品をお披露目し、ご来場の皆様に試飲いただきます。発売は7月下旬を予定しています。詳細は以下をご覧ください。

■新製品発表会 ※お申込み不要

(1)長野会場

日時: 2019年7月11日(木) 10:30~11:00頃
場所: 長野県庁 会見場
〒380-8570 長野県長野市大字南長野字幅下 692-2
電話: 026-232-0111(代表)

(2)飯田会場

日時: 2019年7月11日(木) 15:30~16:00頃
場所: 産業振興と人材育成の拠点「エス・バード」
〒395-0001 長野県飯田市座光寺 3349-1
電話: 0265-52-1613

■お披露目のイベント ※要お申込み

「東京シードルコレクション 2019」

日時: 2019年7月21日(日) 11:30~17:00
場所: 東京ビックサイト 会議棟1F レセプションホール(A)
URL: <https://jcidre.com/2019/06/05/tcc2019/>

■一般発売開始

2019年7月下旬を予定しています。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 VINVIE <http://www.vinvie.jp>
〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島 3306-1
TEL: 0265-36-4191 / 090-7832-6349
担当者: 取締役 営業・企画担当 佐藤 篤(さとう あつし)
E-Mail: atsushi.sato@vinvie.jp または sales@vinvie.jp



以上