

(有)ホンダワイナリー 代表 本田 毅
～ ワイン工房あいづ ～

テーマ 「日本ワインの魅力を広めたい」 ～ 山ブドウの栽培を提案 ～

1. 自己紹介
2. ワイン工房の紹介
3. スライドによる紹介
4. 日本ワインの魅力について
 - (1) 地元（国産）のブドウが原料
 - (2) ブドウの個性を出せる
 - (3) ワインは健康的なお酒
 - (4) 製造工程がシンプル
5. ヤマブドウの栽培を提案



【資料1】3年連続で「優」

【 仙台国税局の”品質審査”で最上位の「優」評価!! 】
～ 3年連続で「優」の評価をいただきました ～

年度	品 種	ぶどうの産地	審査結果
2018	ツバイゲルトレーベ	会津美里町	優
2019	ピノ・ノワール	会津若松市	優
2020	ベリーーA	会津若松市	優

※品質審査について

(1)当社からは例年1種類を審査して頂いています。

(2)仙台国税局で分析し、試飲を行って審査します。

(3)審査結果は、「優」、「良」、「可」、「要注意」、「不可」の5段階になります。

※「ベリーーA」は、マスカットベリーーAを使用しています。

仙台国税局の”品質審査”結果を励みにして、一層の技術の確立と成熟を図って参りますので、今後とも皆様のご支援をよろしくお願い申し上げます。

【資料2】発酵の結果、糖分の約55%がアルコールになります。

(1) C=12g, H=1g, O=16g (1mol 当たり) から各分子量を求めると、酵母菌の働きにより、下の様に

180g の糖から 92g のアルコールと、88g の二酸化炭素が生成されることとなります。↓

糖(ブドウ糖、果糖) ---> アルコール + 2酸化炭素↓



(2) 180g の糖が 820g の水に溶けている時、その溶液の濃度は 18% になり、←

生成されるアルコール 92g が同じ 820g の水に溶けている時の濃度は、ほぼ 10% です。←

(3) 以上から、糖度 18% の溶液から 10% (糖度の約 0.55 倍) のアルコール分が生成されることとなります。←

