

## やまぶどうワイン・ジュース等加工商品の販売

### 1 やまぶどうワイン 山紫プレミアム（フレンチオーク樽熟成）

- ① 発売日 12月21日（水）
- ② 発売店 井田屋酒店、みはらしファームとれたて市場、高遠さくらホテル  
農業法人ファームはせ、上蔵酒店、にんべん本店  
（株）ニシザワ、グリーンファーム
- ③ 販売数
  - ・ フルボトル（720ml） 100本 シリアルナンバー付き
  - ・ ハーフボトル（375ml：トールサイズ）100本
- ④ 価格
  - ・ フルボトル 4,000円（税込）
  - ・ ハーフボトル 2,300円（税込）
- ⑤ 醸造者は伊那ワイン工房（TEL98-6728）
- ⑥ 醸造期間は14か月（うち樽熟成期間6か月）、アルコール度数11度
- ⑦ 原材料 やまぶどう「信大W-3」 昨年10月に収穫し、そのまま仕込み
- ⑧ ラベルデザイン H28年度に東京藝術大学美術学部美術研究科で製作

### 2 山紫ジュース・山紫ジャム

- ① 発売日 11月から発売中
- ② 発売店

山紫ジュース	伊那ワイン工房、アンサンブル駒ヶ根、高遠さくらホテル みはらしファームとれたて市場、グリーンファーム ファームはせ、井田屋酒店
山紫ジャム	高遠さくらホテル、みはらしファームとれたて市場、 グリーンファーム、ファームはせ

#### ③ 販売数・価格

山紫ジュース（500ml）	786本	1,080円（税込）
山紫ジャム（140g）	472個	518円（税込）

- ④ 製造者は小池手作り農産加工所（有）（飯田市 TEL0265-33-3323）
- ⑤ 原材料 やまぶどう「信大W-3」 今年10月に収穫し、小池手作り農産にて加工



# 山紫プレミアム

Yamamurasaki premium

## 山紫プレミアム

令和3年産（2021）やまぶどう信大W-3を、令和3年10月に伊那ワイン工房（有限会社ムラタ 伊那市美篤5795）で醸造し、フレンチオーク樽での貯蔵を含め14ヶ月の熟成を経て、令和4年12月21日（水曜日）に発売となります。

ワインボトルは、720mlのフルボトル100本（シリアルナンバー入り）、375mlのハーフボトル100本の限定出荷（レアワイン）です。

ワインは濃い紅赤（べにあか）色で、味わいはやまぶどうらしい力強さと酸味のあるフルーティーなものに仕上がっております。

樽の香りをまとい、長年熟成された赤ワインのような『色合い』・『香り』・『味わい』と三拍子そろった山紫プレミアムをお楽しみください。アルコール度数は11度です。



### ポリフェノールが他品種より多く含まれる「信大W-3」

やまぶどうの新品種「信大W-3」は、信州大学農学部と長野県伊那市が連携した「伊那ぶどうワインプロジェクト」により誕生しました。伊那市の気候に合い、健康に良いとされる成分を多く含むワイン用やまぶどうを目標に育成され、平成27年8月に品種登録されました。

このやまぶどうには、ポリフェノール（スチルベン、プロアントシアニジン）が他の品種のぶどうよりも多く含まれております。ポリフェノールは、長寿や生活習慣病予防のための抗酸化物質と考えられています。

#### 【ラベルデザイン】

山紫プレミアムのボトルラベルは、平成28年に東京藝術大学美術学部に制作いただいたものです。制作にあたり、伊那市を訪問されぶどう園や醸造場の取材、山や川等の自然に触れる中で、このラベルが誕生しました。

