

# 自社栽培果実で作るスパークリングワインの開発とブランド化により、所得の向上を図る 奥利根ワイン株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ  
6次産業化を通じて群馬の仲間と連携し、地域の活性化を図りたいです。  
金井圭太さん

6次産業化認定事業者（平成27年3月31日認定）

## 奥利根ワイン株式会社

〒379-1203 群馬県利根郡昭和村大字糸井字大日向6843  
TEL：0278-50-3070 FAX：0278-50-3071

URL：http://www.oze.co.jp/

代表者：金井圭太 主な事業：ワイナリーでの自社栽培果実のワイン醸造。農園内でのレストラン運営。



l'm chardonnay Sparkling Wine 750ml 2,700円

l'm シャルドネ(白)樽熟 750ml 3,025円

l'm メルロー(赤)樽熟 750ml 3,025円

## ワイン文化の発信がワイナリーとしての役割

1991年、群馬県沼田市で創業。ワイナリー建設を夢見て、2000年に利根郡昭和村のワイナリーに適した農地と出合って移転してきた。標高700メートル、約5ヘクタールの敷地に、ブドウ畑やワイナリー、レストラン、売店などが設けられ、ワイナリー見学(有料)ができる観光農園としても運営されている。

遠くまで眺望が開けた山の斜面に続くブドウ畑は、背の低い垣根の仕立て。来場者には「日本の景色じゃないね」といわれるほど、魅力的な自然環境にある。シャルドネ、メルロー、ピノ・ノワール



などの、ワイン用7品種約1万本が資源循環型農業で栽培されている。出荷までの製造過程は2〜3年の月日を要するも、その分、味わい深いワインが生まれる。アメリカのワイナリーで経験を積み経営を引き継いだ金井圭太社長は、「ワインを仲間とシェアリングする楽しみ方や、味わい方など、文化的な側面と合わせて商品をアピールしていく」と語る。

## 家族経営で地道な発展を目指す

人気のワインは「l'mシリーズ」の4種で、年間生産本数は5000本ほど。毎年5月に発売されると、早いもので8月、遅くても年末までには完売になるというほど

## 取材後記

北海道のように大きく広がる空と大地が印象的な農家。創業者の井瀬賢さんは、農家と農家、農家と異業種のつながりを大切にしてきた。「1次品の生産を大事にする」「友達を作る」「コミュニケーション力をつける」。これが6次産業化に大切な要素だという。

の人氣だ。瓶内2次発酵で炭酸が発生するスパークリングワインは、少量生産ながら常連さんの高い支持がある。全10種のワイン年間総生産本数は2万本ほどで、地元の酒屋さん、旅館、インターネット販売などで完売が続く。

家族で営むアメリカンスタイルの潇洒なレストランでは、人氣のグラタンやパスタとワインを合わせて楽しむ人が多い。また、自家栽培野菜や地元食材の鮮度を大事にしているという。

「ブドウは樹齢10年、20年、30年と年を経るごとに、ワイン用としてのおいしさが向上していきます。それを楽しみに日々の作業に心を込めていきたいです」と、拡大路線ではなくどっしり地に足の着いた経営を目標にしている。