

ホップ品種開発とホップの特徴を活かした発泡酒醸造及び販路拡大

6次産業化総合化事業計画の認定

令和6年6月28日

株式会社 北杜ホップス（山梨県北杜市）

＜事業計画の概要＞

① 自社農園で栽培しているクラフトビール（ヴァイツェン等）用のフレッシュホップを、機械化等により、生産効率を上げ栽培面積を拡大し販売量の増加を図る。

併せて、酒類・醸造場等を整備しクラフトビールの醸造・販売を行い所得の向上及び新規雇用を創出し、更には地域生産者の育成にもつなげていく。

② 醸造場や醸造機器を整備し、国内では希少なフレッシュホップの活用の実現に加え北杜市をはじめとした山梨県産の農産物を活用した新商品の開発を行い、新たな販路開拓を行う。

※自社生産 ホップ写真



※商品イメージ写真



※選別作業写真

都市型（街なか）ワイナリーの整備による ワイン醸造・販売事業

6次産業化総合化事業計画の認定

令和5年5月31日

株式会社スプリングワイン(山梨県甲府市)

<事業計画の概要>

- ① 自社生産するブドウを活用したワインの製造・販売、ワイン等の提供をするため、直売所と飲食店を併設させたワイナリーを商店街に新設する。
また、併せて製造現場の見学等「オープンファクトリー」的な体験を提供する。
- ② 循環型農業によるブドウ栽培や、安定的に生産するための栽培管理技術の導入等により、高品質で安定性のあるブドウ栽培を行う。

ワイン(2商品)



収穫したブドウ(マスカット・ベリーA)



収穫作業

※イメージ写真

山梨県産しょうがを活用した清涼飲料水等の開発と販路開拓

6次産業化総合化事業計画の認定

令和5年4月28日

株式会社S O I L(山梨県南アルプス市)

<事業計画の概要>

- ① 自ら生産する生姜を活用したジンジャーシロップを自社加工場を整備し、製造販売する。
- ② これまで委託加工していたビビットジンジャー等を自社製造に切り替えることにより収穫のタイミングをコントロールすることが可能となり、鮮度の良い状態で、一次処理から瓶詰めまで一貫して加工ができるため、味、色、香りが向上する。
また、新たにスモモジンジャー等を自社開発する。

ビビットジンジャー



生姜圃場



ダークラムジンジャー

※イメージ写真

トマト農家による加工品の開発製造と直売・飲食施設による販路拡大事業

6次産業化総合化事業計画の認定

令和5年4月28日

株式会社ヨダファーム（山梨県中央市）

＜事業計画の概要＞

- ① 規格外トマトを活用したトマト加工品（トマト糀等）は委託製造でテストマーケティングを行ってきたが、今後は新設する自社加工場においてブラッシュアップ（トマトの濃度の変更など）の上、製造販売する。
- ② 自社加工場に併せて新設するカフェにおいて、トマトジュース、トマトウインナーコーヒー等、自社生産するトマトを活用したメニューの提供を行う。

トマト加工品（5商品）



トマト(ハウス内)



トマト塩糀

※イメージ写真

環境保全型農業により生産した山梨県産 の原料による果実酒の開発及び販売

6次産業化総合化事業計画の認定

令和3年3月31日

株式会社小笠原ファーム（山梨県北杜市）

<事業計画の概要>

- ① 自社生産の西洋なし及び醸造用ぶどうを活用した果実酒を開発・販売する。原料生産では、有機JAS認証取得に向けて化学肥料、化学農薬を使用しない環境保全型農業を行う。
- ② 自社の醸造設備を整備し、国産としては珍しい西洋なしの果実酒「ポワレ」の製造・販売を行う（有機JAS認証取得後はオーガニックポワレとして販売）。また、醸造用ぶどうについても醸造開始までに有機JAS認証を取得し、オーガニックワインを醸造・販売する。
- ③ 販売は、近隣の農産物直売所、飲食店、ホテルを中心に販路開拓を行うほか、自社ECサイトで販売できる体制を作る。

圃場作業の
様子(ぶどう)



西洋なし



西洋梨ジュース、ポワレ

環境再生型農業により生産された原料を用いた高品質なワイン醸造・販売事業

6次産業化総合化事業計画の認定

令和3年3月31日

ハヶ岳オーガニックヴィンヤード株式会社（山梨県北杜市）

<事業計画の概要>

- ① 環境再生型農業による有機JAS認証基準を満たした醸造用ぶどうを使用し、自社ワイナリーにて白ワイン(シャルドネ)など8種のナチュラルワインの製造・販売を行う。
- ② 自社醸造するワインは、微生物汚染や酸化を防止するのに適した設備を導入、また、先駆者や研究論文などから詳細な管理技術を身に付け、高品質なワインを開発する。
- ③ 販売は、小売店、飲食店、ホテルを中心に販路開拓を行うほか、自社にて栽培体験、ワインイベント参加により、ファン層の獲得に努める。



圃場の様子



醸造用ぶどう

地球温暖化に対応した新たな栽培・醸造 工程の確立による高品質ワインの醸造・ 販売事業

6次産業化総合化事業計画の認定

令和2年3月31日

奥野田葡萄酒醸造株式会社（山梨県甲州市）

＜事業計画の概要＞

- ① 近年の地球温暖化の影響に対応したぶどう栽培・ワイン醸造を行うため、新たな栽培方法や醸造工程を確立し、既存商品とは異なる高品質な商品を開発する。
- ② 商品のうち、シャルドネ種をベースに、日本では数少ないオレンジワインの開発も行う。
- ③ 酒販店やワイナリーでの販売、インターネット販売や契約取引先などへ販売するほか、海外輸出も行う。



ワイン各種
※イメージ写真



ぶどう圃場

ワイン用ぶどう
(カベルネ・ソーヴィニヨン)

自社生産の有機鶏卵を活用した 『有機JAS認証バウムクーヘン』 の加工及び販売事業

6次産業化総合化事業計画の認定

令和2年2月28日

有限会社黒富士農場（山梨県甲斐市）

＜事業計画の概要＞

- ① 自社生産の平飼いによる有機JAS認証を取得した有機鶏卵（未利用品）を活用し、日本では初めてとなる有機鶏卵加工品「有機JAS認証バウムクーヘン」を開発する。
- ② 販売は、自社直営店、納税サイト「さとふる」をメインに、生協をはじめとする有機志向の消費者等をターゲットに幅広く展開する。
- ③ 本事業により、数少ない有機畜産農家の一事例として、有機畜産加工品の魅力を発信することで、有機農業の発展に寄与する。



有機JAS認証
バウムクーヘン
（試作品）



平飼い放牧
の風景



自社直営店