

流通科学大学「神戸ワイン認知拡大プロジェクト」の 学生が、ブドウの収穫・ラベルデザインを手がけた 神戸ワインを10月29日・30日の「新酒まつり」で販売

流通科学大学（神戸市西区／学長：藤井啓吾）神戸ワイン認知拡大プロジェクトの学生たちは10月29日（土）・30日（日）に開催される「新酒まつり」で、神戸ワイン「みのり」を販売する。学生たちがブドウの収穫とラベルデザインを手掛け、一般財団法人神戸農政公社（神戸市西区）が製造。イベントでは赤・白ワインをよりどり2本2,800円で販売する。イベントの参加費および会場の神戸ワイナリーへの入場料は無料。

【ポイント】

- (1) 学生が自ら収穫したブドウで造られた神戸ワイン（※）「みのり」を販売
- (2) 販売されるワインのオリジナルラベルは流科大生が考案
- (3) 「関西圏以外で知名度が低い」「地元神戸で飲めるお店が少ない」という神戸ワインが抱える課題だけでなく、気候変動や、後継者問題などワイン業界全体が抱える問題についても学び、広告販売戦略を考え、神戸ワインの魅力を発信

【神戸ワイン認知拡大プロジェクト】

流通科学大学の社会連携企画の一つとしてスタート。神戸ワインが抱えている「関西圏以外で知名度が低い」「地元神戸で飲めるお店が少ない」といった課題を解決するため、神戸ワインの認知拡大につながる提案・企画運営を行っている。

プロジェクトは今年6月にスタート。神戸ワイナリー（運営会社：一般財団法人神戸農政公社、神戸市西区）でブドウの生産やワイン醸造について学び、「グレープガード」というブドウの雨避けのための作業を体験した。

7月には神戸ワイナリーの担当者が同大を訪れて講義。担当者から直接神戸ワインの現状を聞き、日本のワイン消費数量の推移からワイン業界について、さらには気候変動や後継者不足など業界全体が抱えている問題まで、さまざまなことを学んだ。この講義で聞いた情報を踏まえ、学生らは商品コンセプトの立案から広告販売戦略までを考えた。

また、学生らは園場で剪定や除葉作業に取り組み、ブドウの育成に携わることで愛着が湧いている様子だった。

さらに8～9月にはブドウの収穫を体験。8月には白ワイン用のリースリング種、9月には赤ワイン用のカベルネソーヴィニヨン種を収穫した。学生らが収穫したこのブドウを使用して「みのり」が醸造された。



このたび学生らは、今年自らの手で収穫したブドウで造ったできたての新酒をお披露目する「新酒まつり」で「みのり」の販売活動を行う。販売される「みのり」は学生らがラベルを手がけたオリジナルデザインで、2本よりどり 2,800 円のイベント限定価格。これまでに構築してきた販売戦略を元に活動を展開していく。イベント概要は以下の通り

◆「新酒まつり」イベント概要

【日 程】 2022 年 10 月 29 日（土）・ 30 日（日） 10:00～16:00

【会 場】

神戸ワイナリー（農業公園）中央広場

〒651-2204 兵庫県神戸市西区押部谷町高和 1557-1

【詳 細】

下記 URL または QR コードを参照。

URL : <https://kobewinery.or.jp/event/6898/>



<2022 年版新酒「みのり」概要>

・赤／ライトボディ

神戸産メルロ使用。やわらかく口当たりのよい渋味と華やかな果実味があふれる香り高い赤ワイン。

・白／やや甘口

神戸産シャルドネ、リースリング、シナノリースリング使用。フレッシュ&フルーティで、新酒らしい爽やかな酸味が楽しめる。

【価 格】 赤・白よりどり 2 本 2,800 円（イベント限定価格） 各 720ml

(※) 神戸ワイン

神戸ワインとは、神戸産のブドウのみで造られたワインのこと。上質で芳醇な味わいが楽しめる。

<https://kobewinery.or.jp/about/>

(参考：流通科学大学公式サイト内)

・"Made in KOBE"を多くの人へ。『神戸ワイン認知拡大プロジェクト』

<https://www.umds.ac.jp/220530/>



広報活動全般に関するお問い合わせ先

流通科学大学 広報室（船引・津田） 〒651-2188 神戸市西区学園西町 3-1

電話 078-794-3555(代表) Eメール Ryuka_Koho-1@red.umds.ac.jp

以上