

株式会社ルミエール

認定テーマ名：山梨県産食材の魅力を最大限に引き出す本格スパークリングワイン

1. 認定を目指した経緯

山梨県の峡東地域は、古くからぶどう栽培が盛んであり、1200年以上もの歴史がある。また、山梨県はぶどうを原料としたワインの生産についても140年以上の歴史があり、国内においては有数のワイン生産地である。山梨県産ワイン、特に甲州種を用いた白ワインは各メディアによって紹介され、全国的に注目を集める状況である。しかし、山梨県内での甲州種ぶどうの作付面積は、農家の高齢化や、高額で取引される他の生食用ぶどうへの転換などのため、減少傾向にある。

そこで、株式会社ルミエールは、地元ぶどう農家の協力により、甲州種ぶどうを使った新しい高品質ワインの開発を検討し、甲州種の柑橘系のさわやかな味わいがスパークリングワインに適していると考えられたことから、本格スパークリングワインの開発に着手した。目指した商品は、当時、市場で一般的であった炭酸ガスを人為的に混入する製法ではなく、フランス・シャンパーニュ地方において長い間培われてきた伝統的な製法である、発酵の際に生じる炭酸ガスをビン内に閉じ込める製法（ビン内発酵）で造る高品質なスパークリングワインとした。

開発段階において、本格スパークリングワインに手応えと可能性を感じたことから、本格的に事業をスタートさせた。本事業では、いっそう効果的に甲州種ぶどうの生産量を上げるとともに、和食との相性、特に山梨県産食材との相性のよさを広くアピールして地域食材の需要を喚起し、山梨県全域の活性化をはかるため、地域産業資源活用事業計画の認定を目指し、平成20年6月に認定に至った。

2. 認定事業の現況

本事業において、和食との相性を追求して、以下の5種類のスパークリングワインを開発し、平成25年5月31日の認定期間終了までに、累計で約1億円の売上を上げている。

(注) 写真左から右に順に表記する。

- ・ ルミエールペティヤン ロゼ（甲州種）
- ・ ルミエールペティヤン オランジェ（甲州種）
- ・ トラディショナルスパークリング光（甲州種）
- ・ ルミエールペティヤン（甲州種）
- ・ ルミエールペティヤン ルージュ（ブラック・クイーン）



<本事業において開発したスパークリングワイン>

その他、山梨県の「つがる」リンゴを使用して、同様の製法でビン内発酵させたシードルも開発・販売している。

海外への輸出・プロモーションについても積極的に行っており、平成 21 年にロンドン、平成 26 年にパリに展開、その他、香港、台湾、各国日本大使館にも展開している。特に欧州においては、シャンパンと同価格帯であり、価格競争力の点で厳しい面はあるものの、欧州各国においてシャンパンとは異なる甲州種のスパークリングワインならではの味わいや品質が評価されている。もとより、各国の輸入業者と連携して、ブランドイメージを大切に販売している。

さらに、平成 22 年に直営レストラン「ゼルコバ」を開業し、自社スパークリングワインと相性のいい地元食材を用いた料理を提供している。

3. 今後の展望（見通し）

今後、デラウェア品種を使用したスパークリングワインなどの新商品を発売予定である。

また、株式会社ルミエールは、スパークリングワインの売上高構成比を、平成 24 年度の約 6% から約 20% にまで上げて、スパークリングワインの売上高を年間 1 億円にしたいと考えている。

しかしながら、現在のスパークリングワインの製造設備は年間 2 万本が限界であり、製造した分は完売の状況である。そこで、さらに売上を拡大していくためには、製造設備の増強が必要である。これについては、今後の販売状況を踏まえて検討する予定である。

株式会社ルミエールは、我が国におけるスパークリングワインのトップメーカーを目指している。現在でも、世界中のスパークリングワインを紹介した書籍「シャンパーニュから始まるスパークリングワインの世界」（斉藤研一著、小学館）で、株式会社ルミエールの商品が 2 商品紹介されるなど、その品質が高く評価されているとともに、認知度も高まっている。今後は、国内外において、ブランドを大切にしながら、市場での定着を図っていきたい。

4. 利用した中小機構の支援策

中小機構のハンズオン支援や地域活性化パートナー事業を活用することによって、事業計画認定前には出展したことのなかった展示会等の紹介・案内を受けることが出来、それら展示会等へ積極的に参加することで、自社と商品の認知度向上につながった。自社レストランを開業する際には、中小機構による、様々な山梨県内食材を取扱う業者とのマッチングが大変役立った。

また、認定事業者間のネットワークによって、これまであまり付き合いのなかった事業者との新たな連携も生まれた。

5. 企業概要

事業者名	株式会社ルミエール		
本社所在地	山梨県笛吹市一宮町南野呂 624		
ホームページアドレス	http://www.lumiere.jp/		
設立年月	明治 18 年（前身である降矢醸造場を創立）		
資本金	80,000 千円	従業員数	29 名
売上高	全体：440,000 千円（平成 24 年度） 認定事業の売上高：28,200 千円（平成 24 年度） 101,500 千円（平成 25 年 5 月末までの累計）		

※平成 25 年 5 月 31 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	山梨県産食材の魅力を最大限に引き出す本格スパークリングワイン
テーマの概要	山梨県峡東地域において栽培の盛んな甲州種ぶどうを使用した本格的な国産スパークリングワイン造りを事業化し、甲州種ぶどうの生産量を上げるとともに、和食との相性、特に山梨県産食材との相性のよさを広くアピールし、地域食材の需要を喚起するとともに山梨県全域の活性化につなげる。
認定期間	平成 20 年 6 月 13 日～平成 25 年 5 月 31 日