



2021年7月1日

公益財団法人日本ケアフィット共育機構

ダイバーシティワイナリーの「ケアフィットファーム」から
山梨県勝沼産ぶどうのナチュラルワインが10種発売
～人と地域に優しいワインではじめるエシカル消費～

公益財団法人日本ケアフィット共育機構が運営するダイバーシティワイナリー「ケアフィットファームワイナリー（山梨県甲州市勝沼町）」は、山梨県勝沼の自家農園で生産した葡萄を使ったナチュラルワイン10種の販売を開始しました。ワインは山梨県の店舗をはじめ、楽天(<https://www.rakuten.co.jp/carefitfarm/>)で購入することが可能です。



ケアフィットファームワイナリーは2016年から山梨県勝沼で葡萄づくりを始め、障害者就労支援事業として活動して参りました。2018年から醸造免許を取得し、障害のある方や高齢者などの様々な人がワイン造りに励むダイバーシティワイナリーとして発展しました。2020年からは天然酵母を活用したナチュラルワイン造りを開始しています。ケアフィットファームは、サステイナブルな社会に注目が集まる中、様々な人が働きがいの持てる環境づくりと、地域の農産物を育て消費していく生産プロセスに今後の社会の糸口があると考えています。新発売の10種のワインを通して、サステイナブルな社会に向けたエシカル消費をぜひご体験ください。

■新商品紹介

7月1日以降順次発売するナチュラルワイン10種のうち、「Toxic II 2020」は、自家農園のマスカット・ベリーAを100%使用し、酸化防止剤無添加、天然酵母で発酵させた**限定200本**の貴重なワインです。葡萄本来の味を活かし、フレンチオーク樽で熟成させ、無補糖・無濾過で完全無添加で仕上げました。

Toxic2 2020 (勝沼産マスカット・ベリーAの樽熟成赤ワイン)

Toxicとは中毒性があるという意味。中毒性があるくらい、また飲みたくなるワインという意味合いでToxicと名づけました。造り手の思いが詰め込まれた製法で、造り手の2度目の作品になるので「II」を付けました。



- ・葡萄種類：マスカット・ベリーA
- ・味わい：ややミディアム
- ・甘辛度：辛口
- ・樽仕込み：あり
- ・酵母：天然酵母
- ・酸化防止剤：なし
- ・サイズ/小売価格（税込）：750ml/2,640円
- ・飲み頃温度：12℃～16℃
- ・食事との相性：出汁のきいた軽い煮込み料理、シンプルな味付けの豚肉や鶏肉を使った料理

<販売情報>

- ・発売日：7月1日
- ・購入方法：ケアフィットファーム楽天サイト <https://www.rakuten.co.jp/carefitfarm/>
甲州市勝沼 ぶどうの丘（店頭販売） <https://budounooka.com/>

<醸造家 中根拓也のコメント>

「ワインソムリエの資格取得後、山梨県で葡萄栽培とワイン造りに長年携わってきました。美味しい葡萄をつくるために、土作りや栽培方法にもこだわり続け、できる限り自然に近い状態で栽培する今の方法にたどり着きました。また、葡萄本来の個性を最大限に引き出すために、天然酵母・無添加での醸造にも取り組んでいます。娘が生まれたことで口に入れる物にも気を使うようになり、同時に豊かな自然環境を次世代に繋いでいきたいと考えるようになったことから、身体に優しいワイン造りを目指して今回のナチュラルワイン10種の発売に至りました。ワインと葡萄の可能性を追求し続け、地球環境保全にも取り組んでいきたいと考えています。」



<プロフィール>

- 日本ソムリエ協会 ソムリエ 山梨大学 ワイン科学士
- ・1996年～2003年 大和葡萄酒株式会社 醸造・栽培・分析担当
 - ・2003年～2004年 スズラン酒造工業有限会社 栽培担当
 - ・2004年～2011年 ボーペイサーージュ 栽培・醸造担当
 - ・2011年～2013年 敷島醸造株式会社 栽培・醸造担当
 - ・2013年～2017年 株式会社オーバーシーズ 醸造責任者
 - ・2017年～2019年 株式会社キャメルファームワイナリー 醸造・栽培責任者
 - ・2019年～現在 ケアフィットファームワイナリー 醸造責任者

■ケアフィットファームに関して <https://www.carefit.org/farm/>

<ケアフィットワイナリーのぶどう栽培に関して>

山梨県甲州市勝沼町の圃場でワイン用のマスカット・ベリーAと甲州、生食用のシャインマスカットやピオーネ等を栽培しています。圃場は、土壌や気候条件も葡萄づくりに適しており、化学肥料や殺虫剤をできる限り減らすことで、自然に近い状態で育てています。葡萄づくり50年のベテラン指導員の下、障害のある方や高齢者が、土づくりから収穫までを手作業で行います。



<ケアフィットファームが目指すもの>

ケアフィットファームはあらゆる人たちが交じり合い、共に学び、共に働き、誰もが生涯活躍できるコミュニティづくりを目指しています。障害がある人や高齢者、生活困窮者、子どもたち、首都圏の人たちなど多様な人たちが交じり合うことで、多数派も少数派も関係なく相互に関わりながら発展し、地域創生につながるモデルづくりを進めています。首都圏の人たちもリモートワークしながら、地域の人たちと繋がり、学び、地域に貢献していく。セカンドライフとして定着することもあるかもしれません。

ケアフィットファームは、葡萄とワインづくりを通して1次産業の再生に貢献し、水産や酪農など各地域の資源を活用した6次産業モデルとして全国的に広げていくことを考えています。誰もが生涯活躍できるコミュニティづくりや、セカンドライフとしての交流などを通して、人生100年時代の共生社会の創生が可能になるのではないかと確信しています。



■商品一覧

Rose NV

(山梨県産マスカット・ベリーAと甲州のロゼワイン)

自家農園100%マスカット・ベリーAの果汁のみ取り出すセニエと甲州を程よくブレンドし、無濾過で仕上げたロゼワインです。サクランボやイチゴの赤い果実の香りに程よい酸味のバランスの良いワインです。

- ・ 葡萄種類：甲州、マスカット・ベリーA
- ・ 味わい：ライト
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ サイズ/小売価格（税込）：375ml/770円、750ml/1,320円



Koshu 2020 (勝沼産甲州の白ワイン)

自家農園100%の甲州を無濾過で仕上げた白ワインです。和の柑橘、カボスやグレープフルーツ、白い花の香り、しっかりとした酸味のバランスの良いワインです。

- ・ 葡萄種類：甲州
- ・ 味わい：ライト
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ サイズ/小売価格（税込）：375ml/880円、750ml/1,650円



Koshu Barrel 2020 (勝沼産甲州の樽熟成白ワイン)

自家農園の甲州を100%使用してフレンチオーク樽で熟成させて無濾過で仕上げた白ワインです。和の柑橘、カボスやカリンのような香りや白い花の香り。時間の経過によりナッツのような香りも感じられ、余韻も長く感じられるワインです。

- ・ 葡萄種類：甲州
- ・ 味わい：ややミディアム
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ 樽仕込み：あり
- ・ サイズ/小売価格（税込）：750ml/1,980円



Muscat Bailey A 2020

(勝沼産マスカット・ベリーAの赤ワイン)

自家農園のマスカット・ベリーAを100%使用して天然酵母で発酵させた赤ワインです。色や味わいを濃くするために果汁だけを抜くセニエを行い、無濾過で仕上げました。イチゴや綿菓子、キャンディの香りに適度な酸味とやわらかいタンニンで飲みごちのいいワインです。

- ・ 葡萄種類：マスカット・ベリーA
- ・ 味わい：ややミディアム
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ 酵母：天然酵母
- ・ サイズ/小売価格（税込）：375ml/880円、750ml/1,650円



Naked Kohaku 2020 (勝沼産甲州のオレンジワイン)

自家農園の甲州を100%使用し、赤ワインと同じように果汁に果皮や種と一緒にタンクに入れて、酸化防止剤は無添加で、天然の酵母で発酵させたオレンジワインです。果皮や種から色素や渋み、香りが抽出されています。無濾過で仕上げました。白桃、アプリコットのような香りと甲州の渋みが幅広い料理に相性を見つけ出してくれます。

- ・ 葡萄種類：甲州
- ・ 味わい：ややミディアム
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ 酵母：天然酵母
- ・ 酸化防止剤：なし
- ・ サイズ/小売価格（税込）：750ml/1,650円



Naked Kohaku 2020PM (勝沼産甲州のオレンジワイン)

自家農園の甲州を100%使用し、赤ワインと同じように果汁に果皮や種と一緒にタンクに入れて天然の酵母で発酵させたオレンジワインです。果皮や種から色素や渋み、香りが抽出されています。少量の酸化防止剤を添加し、無濾過で仕上げました。白桃、アプリコット、レモングラスのようなあっさりとしたハーブの香りとしっかりした酸味のバランスの良いワインです。

- ・ 葡萄種類：甲州
- ・ 味わい：ややミディアム
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ 酵母：天然酵母
- ・ サイズ/小売価格（税込）：750ml/1,650円



Naked Ruby 2020 (勝沼産マスカット・ベリーAの赤ワイン)

自家農園のマスカット・ベリーAを100%使用して酸化防止剤は無添加で、天然酵母で発酵させました。色や味わいを濃くするために果汁だけを抜くセニエを行い、無濾過で仕上げました。ストロベリーのような香りにフレッシュな酸味が心地よくバランスの良いワインです。

- ・ 葡萄種類：マスカット・ベリーA
- ・ 味わい：ややミディアム
- ・ 甘辛度：辛口
- ・ 酵母：天然酵母
- ・ 酸化防止剤：なし
- ・ サイズ/小売価格（税込）：750ml/1,650円



Kohaku 2020 (勝沼産甲州の樽熟成オレンジワイン)

自家農園の甲州を100%使用して赤ワインと同じように果汁に果皮や種と一緒にタンクに入れ、酸化防止剤は**無添加**で、天然酵母で発酵させました。2週間の発酵により果皮や種から色素や渋み、香りを抽出されます。その後、フレンチオーク樽で熟成させ、無濾過で仕上げたオレンジワインです。白桃、アプリコット、天然のバニラのような香りにバランスの良い渋み、余韻の長さが特長のワインです。琥珀色をしていることからKohakuと名づけました。

- ・葡萄種類：甲州
- ・味わい：ミディアム
- ・甘辛度：辛口
- ・樽仕込み：あり
- ・酵母：天然酵母
- ・酸化防止剤：なし
- ・サイズ/小売価格(税込)：750ml/2,200円



Ruby 2020 (勝沼産マスカット・ベリーAの樽熟成赤ワイン)

勝沼にある私たちの農園のマスカット・ベリーAを100%使用して酸化防止剤は**無添加**で、天然酵母で発酵させました。色や味わいを濃くするために果汁だけを抜くセニエを行い、フレンチオーク樽で熟成させ、無濾過で仕上げました。ストロベリーのような香り、時間の経過により天然のバニラのような香りも出て、バランスのとれた余韻の長いワインです。ルビーのような色合いからRubyと名づけました。

- ・葡萄種類：マスカット・ベリーA
- ・味わい：ミディアム
- ・甘辛度：辛口
- ・樽仕込み：あり
- ・酵母：天然酵母
- ・酸化防止剤：なし
- ・セニエ：あり
- ・サイズ/小売価格(税込)：750ml/2,200円



■公益財団法人日本ケアフィット共育機構について

日本ケアフィット共育機構は、超高齢社会の到来をふまえ、誰もが安心して暮らせる共生社会を目指し、高齢者や障害者をはじめとするあらゆる人々が安心して外出できるよう環境づくりを推進しています。

サービス介助士をはじめとする資格認定、小学校における介助体験教室の実施、バリアフリーの監修などを行う他、近年はブラインドサッカーや車いすバスケットなどパラスポーツ大会において、年齢や障がいの有無に関わらずスポーツの感動を共有できるよう介助ボランティアとしての活動を行っています。

<https://www.carefit.org/>



本取り組みはSDGs（持続可能な開発目標）の17の目標のうち、
以下の6つの目標の達成に貢献いたします。

- 目標 3 すべての人に健康と福祉を
- 目標 8 働きがいも経済成長も
- 目標10 人や国の不平等を
- 目標11 住み続けられるまちづくりを
- 目標15 陸の豊かさも守ろう
- 目標16 平和と公正をすべての人に



問い合わせ先

公益財団法人 日本ケアフィット共育機構 広報担当：佐藤

東京都千代田区神田三崎町2-2-6 TEL:03-6261-2333 FAX : 03-6261-2334

E-mail : toiawase@carefit.org URL : <http://www.carefit.org>