

千葉県初! 大学キャンパス内で栽培したぶどうで醸造 CUCオリジナルワイン第1弾が2/13より販売開始

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:原科幸彦 略称:CUC)の CUC100(ワンハンドレッド)ワイン・プロジェクトは、初のCUCオリジナルワイン第1弾「Vignobles sur le campus(ヴィニョーブル・スール・ル・キャンパス)※」を開発し、2月13日(月)より200本を限定販売します。大学キャンパス内で栽培したぶどうでワインを醸造したのは、本学が千葉県で初となります。※フランス語で「学内のぶどう畑」という意味

◆商品概要

- 【商品名】Vignobles sur le campus(ヴィニョーブル・スール・ル・キャンパス)
- 【発売日】2023年2月13日(月)
- 【内容量】720ml ボトル
- 【価格】1本 5,800円(税込)
- 【特長】日本ワイン(国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒)アルコール分11%
フレッシュですっきりとした辛口ワインの味わい
- 【原材料名】ぶどう(マスカット・ベリーA)/ 酸化防止剤(亜硫酸塩)
- 【製造者】白百合醸造株式会社 山梨県甲州市勝沼町等々力878-2
- 【販売】株式会社CUC サポートのWebページまたは電話にて受付
<https://www.cuc-support.com/goods.html>
TEL:047-373-9784



「Vignobles sur le campus」
(商品名・ラベルデザインは本学学生が考案)

◆CUC100 ワイン・プロジェクトについて

- ・ 2028年の創立100周年に向けて千葉県市川市産の大学オリジナルワインの醸造に挑戦するプロジェクト。
- ・ 持続可能な社会づくりに貢献するため、ソーラーシェアリングでのぶどうの栽培を通じて、農業の未来やエネルギー資源について考えるきっかけや地域の方々と交流する場を創ることをめざして活動。
- ・ 学食で出た食品残渣をぶどう畑の堆肥として利用し、食のリサイクルを実現させている。
- ・ プロジェクトはぶどう栽培だけでなく、学生が近隣の児童や保護者を招き、圃場見学や「どろんこキッズ」「藍染体験」など体験型のイベントを実施して、地域交流の場を創出している。
- ・ プロジェクト学生数82名(2023年2月現在)

◆商品開発のあゆみ

- ・ 2019年1月:CUC100 ワイン・プロジェクトが発足。キャンパス内の圃場にソーラーシェアリング設備を導入。発電した電力を作業小屋の電気や冷暖房、小型電気自動車、外灯、ハクビシン対策の電気柵などで使用。
- ・ 2019年2月:クラウドファンディングにて初期資金調達し、2ヶ月間で支援総額は3,379,000円(支援者185名)。
- ・ 2019年3月:ぶどうの苗木を植える。
- ・ 2021年9月:ぶどうの収穫直前で、台風や鳥獣などの被害により、同年の収穫がゼロになる。
- ・ 2022年9月:栽培開始4年目にして初めて46kgのぶどうを収穫。
- ・ 2023年1月:ネーミング・ラベルデザインを学内公募。応募件数12件の中から商経学部経営学科1年の平岡知樹さんの作品を採用。ネーミングには生産地の自然環境・地域性を取り入れ、ラベルは大学構内の写真を使用し、歴史を感じさせるヴィンテージ風の仕上がりになっている。
- ・ 2023年2月:白百合醸造株式会社(所在地:山梨県甲州市)の協力のもと、山梨県産ぶどうとあわせて300本のワインが完成。(大学キャンパス内ぶどう15.3%)

【本件に関するお問い合わせ先】千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp