

# 大学キャンパス内で栽培したぶどう約53kgで醸造 CUCオリジナルワイン第2弾「嗣～TSUGU～」

2/17(土)先行試飲会 2/19(月)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、2月19日(月)より第2弾となるCUCオリジナルワイン「嗣～TSUGU～」を300本製造、うち200本を限定で販売します。

学生たちは2023年9月に、第1弾のCUCオリジナルワイン収穫時よりも7kg多い約53kgのぶどう(計179房)を収穫。白百合醸造株式会社(所在地:山梨県甲州市)の協力のもと醸造を行い、フレッシュですっきりとした辛口ワインに仕上がりました。

商品名・ラベルは、人間社会学部4年小西俊太郎さんが考案。国府台のぶどうでできたワインとともに歴史のある国府台を未来につなげていってほしいという思いを込めました。ワインを“注ぐ”と過去を受け“嗣ぐ”をかけ、「嗣」の文字と国府台の名にゆかりがあるといわれる「コウノトリ」をデザインしました。



「嗣～TSUGU～」  
※商品イメージ

## ◆商品概要

- 【商品名】 嗣～TSUGU～ 【発売日】 2月19日(月)  
【内容量】 720ml ボトル 【価格】 5,800円(税込)  
【特長】 日本ワイン / アルコール分 12.5%  
(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)  
【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 サポートオンラインストア  
<https://cuc1928.stores.jp/>



CUC100 ワイン・プロジェクトの学生

## ◆CUC100 ワイン・プロジェクトの活動

- 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。
- 学生が近隣の児童や保護者を招き、圃場見学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。
- 活動詳細 URL: [https://www.cuc.ac.jp/about\\_cuc/activity/cucwine/report/index.html](https://www.cuc.ac.jp/about_cuc/activity/cucwine/report/index.html)

## お披露目会&先行試飲会

販売開始に先立ち、2月17日(土)「ソーラーシェアリング フェスティバル」(本学開催)にて、11:00よりお披露目会を実施。イベント詳細 URL: <https://solar-sharing.jp/>

【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](mailto:p-info@cuc.ac.jp)