

TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

自園自醸ワイン紫波は、「自分たちの育てた葡萄でワインをつくりたい」という岩手県紫波町の葡萄栽培農家の長年の想いから生まれ、2005年に醸造を開始しました。

栽培農家自身が株主となる当社では、農家自らが「自分たちのワイナリー」という高い意識を持ち、研修や情報交換に励み、質の高い葡萄栽培をおこなっています。

わたしたちは「良いワインは良い葡萄から」という基本を守り、メルローやリースリングリオン、マスカットベリーAなど紫波町産のワイン専用品種を使用したワインづくりを創業当初から打ち出し、葡萄栽培農家と連携した葡萄づくり、ワインづくりをおこなっています。



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容>細菌検査:盛岡臨床検査センター 項目:[一般生菌数][大腸菌群][黄色ブドウ球菌] いずれも規定値内(検査報告書有)

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。 連絡先 同上
------	---

【公的認証・受賞歴】

日本ワインコンクール2024
欧州系品種・赤部門
銅賞受賞

他、3商品受賞

【取引条件等】

提供可能時期:通年
販売エリア:全国
容量:750ml
ケースサイズ:35cm×27cm×33cm(縦×横×高さ)
ケース重量:16.5kg
単品サイズ:7.6cm×7.6cm×30cm(縦×横×高さ)
単品重量:1.3kg
最低出荷単位:別途ご商談により
温度管理:常温
本体価格:1,800円
納品価格:別途ご商談により

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	株式会社 紫波フルーツパーク		
-----	----------------	--	--

従業員	12 人	売上	192 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	鎌田 千市
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

当社は、平成15年4月に安心・安全な紫波町ブランド確立と特産品開発・販売促進に係わる業務を担う組織として、第3セクター方式により設立しました。果樹を中心とした農産物の販売、特産品の開発・販売、さらに体験工房などの交流事業を通じ、紫波町の産業振興に寄与して参りたいと考えます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-3535 岩手県紫波郡紫波町遠山字松原1-11
-----	----------------------------------

URL	https://www.shiwa-fruitspark.co.jp/
-----	---

担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	同上
FAX	

出展カテゴリ	企画出店	出展回数	5回以上 回
--------	------	------	--------

出展商品名	紫波育ち 赤
-------	--------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元の祭り、イベントには積極的に参加して地域の方々とのコミュニケーションを深め、自社の体験施設、ぶどうのもぎ取り農園では地域の子供たちの学習体験の場にも利用されております。また、空き瓶の再利用や、ぶどうの残渣の再利用等も行っております。



TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	紫波育ち〔赤〕	特長機能	岩手県紫波町産マスカット・ベリーAを100%使用した、フレッシュでフルーティーな赤ワイン。	
コンセプト	イチゴやラズベリーを思わせる華やかな香りと軽やかな口当たりで、渋みは控えめに仕上げています。普段の食卓にも気軽に楽しめ、和食との相性も良い味わいです。			
いいところ「強み」	軽やかな口当たりで、普段の食卓にも合わせやすい一本			
他社との優位性	地元で育てたぶどうを、自社のワイナリーで醸造する方式。			

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	地元から全国のワイン愛好家、さらには観光客や非飲酒層まで幅広く設定されており、価格・品質のバランスを取った商品構成が特徴です。
利用場面（利用シーン）	冷涼な紫波町の気候が生む爽やかな酸味と香りは、食事との相性が良く、家庭の食卓にも自然に溶け込みます。限定醸造やギフトセットは贈答や記念日などにもお使いいただけます。
お客様の「メリット」	「飲んで美味しい」だけでなく「背景まで味わえる」のが最大の魅力です。安心できる原料と確かな品質、紫波町の自然や文化を反映した味わいを楽しめます。
地元での「評判」等	「地元のぶどうで、地元で造る」という明確なコンセプトと、農家と醸造家が一体となった生産体制によって、紫波町内で高い信頼と愛着を得ています。手頃な価格から本格的な限定品まで揃う商品ラインナップは、日常消費から贈答、観光土産まで幅広いニーズに対応しています。