

<自主的努力項目記入書式>

提携先	千代寿虎屋株式会社	記入日	2009/12/26
登録消費材名	セーベル甘口 セーベル辛口 月山山麓トラヤワイン (赤) りんごワイン ラ・フランスワイン 月山山麓ヌーヴォー赤 月山山麓ヌーヴォー白 私たちの無添加ワイン		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

当社の基本理念として磯辺理念に基づく食品作りを掲げ
食品の備えるべき4条件

1. 安全で安心して食べられること
2. ごまかしのないこと
3. 味のよいこと
4. 品質に応じた買いやすい価格

にあう地場のブドウと果物を用いたワインを製造し提案してきました。
現在の国産ワイン市場においては低温輸送による輸入ブドウやマスト（濃縮ジュース）などが大半を占めているのが現状です。安価ではあるのですが農薬などの安全性やワイン文化を考えると、その土地で取れたブドウでワインを作るのが本筋であると考えから弊社の原料ブドウは全て山形県産を使用しております。また醸造用専用品種は全て自家農園と契約栽培農家にて栽培されています。契約栽培農家12名で“葉月会”を結成し毎年八月にワイナリースタッフと栽培指導者と園地巡回を行い摘果摘房を行って収穫時に糖度の乗った完熟のブドウを収穫できるように意見交換と指導を行なっています。
収穫したブドウは速やかに醸造発酵を行うように気を配りブドウ本来の味わいを生かした手造りのワイン造りを行なっています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

ブドウの品質向上のために自家農園の充実や契約栽培農家とも連携を密にしてきました。ただ夏の天候不順に左右された部分も大きくその辺を説明できるワイン造りを行ってきた。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

今後はあらためて果物の品質向上のための方策を一から見直すとともに食品添加物に分類される亜硫酸塩の使用量減少のために果実の充実を図っていきます。