



ワインタンク室

それは3年前からこだわりワインづくりとして、新月の夜に従業員がぶどう畑に集まり、深夜に収穫して素早く仕込みを行うナイトハーベストに取り組んでいます。その製品はTOMOEシャルドネ新月で価格は1本5,250円ですが、こだわりの逸品として人気があります。

さらに新たなワインづくりとして自社専用圃場と自社農園に欧州系品種で人気のあるぶどうを育成中です。ピノ・ノワール、シラー、プチヴェルドー、メルローとアジア系山ぶどうの小公子いずれも赤ワイン原材料として育成を行っています。3年後にはそれらのワインが販売出来る事となります。また、それに平行して醸造技術と栽培技術部門にコンサルタントを導入して技術レベルを上げております。

もう一つ広島三次ワイナリーの特徴として、弊社は高級デザートワインである貴腐ワインが出来るのが自慢の一つであると思います。世界三大貴腐ワイン産地はフランス、ドイツ、ハンガリーで有名でございます



地下貯蔵庫

が、日本では弊社を含め5~6か所しか出来ません。希少価値の高いワインでございます。

三次地域の気象の特徴である霧が、貴腐菌を発生させる環境があったわけであり。弊社の貴腐ワインはセミヨン種で出来ていますが、日本では弊社のみでございます。

この貴腐菌(灰色カビ病菌)につきましては先般県立広島大学の留学生である特日 貢さんが研究している旨の卓話がありましたが、この灰色カビ菌はいろいろわるい事をする菌のようですが、ぶどうに対しては、この菌が付着すると高級ワインの貴腐ワインを作る事が出来るのです。しかし、弊社のぶどう畑18枚ありますが、1か所の畑しか出来ません。しかも3~4年に1回という収穫が実態で、コストもかかりますので、ワイン価格も当然高くなるわけでございます。

そのほか最近の取り組みとしてワインと合う食べ物を特産品開発しております。TOMOEマルシェと、食べるワインのワインジュレ等最近開発して販売しております。

弊社の課題についてですが、1. 輸入ワインとの競争対応でございます。弊社としては三次の気候を利用してこだわりのある高品質ワインを作っていく事があります。

2. 三次地域は少子高齢化、人口減少、農地の荒廃進行、産業衰退化であります。広島三次ワイナリーとしましては農商工連携強化による地域活性化が必要であると考えます。3. 平成24年度には尾道松江線が開通、今後の三次市の観光振興対策でございます。弊社としましては中山間地域を抱える三次市の方向とすれば、食を起点とした集客対策を考える必要があると思います。4. 16年経過した弊社では機械施設の老朽化が進行しています。億単位の新規投資が迫ってきた事でございます。

最後になりましたが、このような課題を私たちは真剣に考え経営革新に取り組んでいかなければなりません。先日土曜日の朝に広島テレビにおきまして「夢の通り道」30分間弊社を紹介していただきました。今週金曜日の深夜にも再放送される予定でございます。どうかみなさまもご覧いただきたいと思ひます。

今後も、みなさまご支援ご協力をお願いしまして終わりとさせていただきます。ありがとうございました。

2010年 10月28日(木)

第 15号

本日のプログラム	夜間例会 (株)広島三次ワイナリー
次回例会	11月4日(木) 12:30~ 三次商工会議所
次回プログラム予告	ゲスト卓話

例会記録・・・10月21日

- 点 鐘・・・小田大治 副会長
- ソング・・・「君が代」「奉仕の理想」

会長挨拶 ■小田 大治 副会長



改めまして 皆さんこんにちは 過日開催されました地区大会大変お疲れ様でした。またG12におかれましては 三次中央クラブをはじめと多くの皆さんに協力を賜りました事 中川会長に成り替わりまして 心より御礼申し上げます。「ありがとうございました」

ところで地区におけるR財団の仕事を通じて感じる事 気付く事は 経済などがグローバル化に伴い 私達の日常生活も外国語が氾濫しております。ところが この度のGSE派遣の面接会においては 必ずしも外国語に対応できてない 会話ができない事で 選考から外される場合が多く、現地での会話ができるかどうか大きな選考理由のウェイトを占めるわけです。残念ながら 英会話という点ではかなり首をかしげざるを得ない応募者が多く人柄などは申し分のない人でもったいないなと思ひました。少なくとも中学校3年間 高校3年間 大学まで入れると計10年間に成ります。面接において英会話による簡単な質問があることぐらひは 承知して応募したにもかかわらず いざとなると とても流暢とは言えません。これは 教え方がまずいのではないのでしょうか 文部省も少し視点を変えて 少なくとも 簡単な日常会話ができるように すべきではないのでしょうか？

我がクラブも 例会において「日本語禁止夜間例会」なるものを設営し「創立50周年を記念して、会員全員で英会話を楽しまうクラブ」宣言をしたらと提案して 本日の会長の時間の代理の話と致します。

**幹事報告** ■菅原 暢之 幹事

■10/28理事役員会を三次商工会議所で17:00より開催します。

**出席報告** ■沖田 憲司 会員

10月7日の出席報告					本日（10月21日）の出席状況			
会員数	出席者	Make-up	出席免除者	出席率	会員数	出席者	出席免除者	欠席
42	32	5	5	95.24	42	25	5	12

Make-up 新会員（三次中央）・常光・藤原・藤後・天野(芳)会員（地区大会）

**委員会報告**

**■谷岡実行委員長**

過日の地区大会はクラブの皆様、G12の皆様のお力によりまして無事終わることができました。ご協力ありがとうございました。かねがね岩森PGが地区大会がその年度の華であるとおっしゃっておられましたが、天気にも恵まれ成功裏に終えられたことを嬉しく思っています。これで、前田ガバナーもG12としても当地区の皆様から評価頂けたのではないかと思います。本当にありがとうございました。

**■灘岡プログラム委員長**

11/4第一例会はゲスト卓話となっており、コーヒースプレモのマスター在安さんに会議所にて卓話を頂くことになっております。当日、spremoさんのコーヒーと茶菓子を準備する兼ね合いがあり出欠をとらせていただきます。後ほど回覧しますのでよろしくお願い致します。

**■佐々木奉仕プロジェクト委員長**

本日は、三次市の観光拠点の一つとしてますます発展を遂げられている三次ワイナリーのお邪魔しての職場例会です。新製品の開発等にも積極的に行われており今日のお話を楽しみにしています。それでは千崎社長様よろしくお願い致します。

**SAA報告** ■属 吉行 SAA

スマイル10,000円

谷岡 慶宣	地区大会皆様のご協力により無事終わりました。誠にありがとうございました。
荒瀬 秀賢	梵選手、盗塁記録達成が新聞に出ましたことと、地区大会バンド演奏しました。
山下 俊明	地区大会皆様には大変お世話になり、ありがとうございました。
丸田 洋司	地区大会が終わりました。ご苦労様でした。さあ、これからは会員増強ですよみなさん！！
天野 芳明	懇親会委員長としてありがとうございました。
為石 肇	10月10日息子が結婚しました。よろしく願います。

**プログラム**

**職場例会(株)広島三次ワイナリー**



**(株)広島三次ワイナリー 代表取締役 千崎一郎**

本日は広島三次ワイナリーをご利用頂きましてありがとうございます。また日頃から各方面でご支援ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

それでは早速 パワーポイントを利用して弊社の概要を説明させていただきます。

さて、私たちアルコール業界は大変厳しい経営環境でございます。ビール、清酒、ワイン等、どのメーカーも大変厳しい状況があります。日本の人口は減少傾向で高齢化が進んでいますが、それにアルコール離れが進んでおりましてどのメーカーでも経営合理化を取り組み、工場閉鎖や再編、メーカー統合等が進んでいます。弊社につきましても同じ事で、私たちは創業開始して16年経過していますが、今年は意識改革を含め、経営革新を取り組んで行く意味で第2の創業期と位置付けて新たに挑戦を取り組んでおります。

平成16年7月に創業開始して16年経過したところ

でございます。第3セクターで三次市とJA三次が1億円出資そのほかぶどう生産者と三次市観光協会所属市内企業22社合計41社で2億5千4百万円の資本金となっております。業務内容はワイン製造販売、地域特産品販売、バーベキューレストラン及び喫茶の経営、観光営業活動、地域特産品開発、ワイン原料ぶどうの栽培などが主な業務であります。

従業員数 社員23名・パート21名で、年間来場者430,000人、バス入場台数2,536台年間売上6億6千2百万円でワイン出荷本数は年間235,345本という状況です。

弊社のワイン原材料品種はデラウェア、ニューベリーA、マスカットベリーA、ピオーネ、セミヨン、シャルドネ、メルロー、キングデラ、小公子で今年度109トンの集荷実績となっております。

これから皆様はまだ知られていない工場内部を写真で紹介致します。ワインタンク室でございます。次にワイン製造ラインでございます。続いて地下貯蔵庫がありますが、この木樽は主にフランスやアメリカから輸入しております。価格は1個15万円程度であります。

三次ワインはこれまで甘いワインのイメージが強かったようでございますが、3年前からワインづくりの方針を変え、こだわりのワインづくりを取り組んでおります。現在TOMOEシリーズで販売しております。今年度は国産ワインコンクールで2本が銅賞、アジア地域最大規模の国際ワインコンクールでも1本が受賞致しました。銅賞とはいえ、全国に数多くのワインメーカーが競っておりましてなかなか賞を取る事は非常に難しいのですが、弊社も国内のトップメーカーと肩を並べる技術まで来たと自負致しております。