

報道関係 各位

牛久市

“100%牛久市産、100%ストレート ブドウ果汁”
「牛久シャトー 葡萄ジュース」を新発売

～牛久シャトー内ブドウ圃場および茨城農芸学院(牛久市)で
栽培、収穫したブドウを使用～

牛久シャトー株式会社(茨城県牛久市、代表取締役:川口孝太郎)は、牛久シャトー内のブドウ圃場および茨城農芸学院(同市久野町)で栽培、収穫されたブドウを使用したストレート果汁「牛久シャトー 葡萄ジュース(ストレート)」を発売しますのでお知らせいたします。

「牛久シャトー 葡萄ジュース」を新発売

- 日時 2024年10月5日(土)
- 場所 牛久シャトー ショップにて発売
*牛久シャトー レストランでも同日ランチタイムから提供を開始
- 内容 今回のブドウジュースは、牛久シャトーおよび茨城農芸学院で栽培、収穫されたブドウを栃木県宇都宮市にある「荒牧リンゴ園(代表:荒牧栄治)」に製造委託。牛久市産ブドウを100%使用した100%ストレート ブドウ果汁となります。
- 販売予定数 1,000本限定。
*今後は牛久市の「ふるさと納税」返礼品として限定100本を予定

「牛久シャトー 葡萄ジュース(ストレート)」の特徴

- ①ワイン醸造用ブドウ品種である「メルロー」、「マスカット・ベリーA」、「ブラック・クイーン」の三種類を使用した100%ストレート ブドウ果汁です。
- ②葡萄本来のフレッシュで自然な甘みと酸味を楽しめます。
- ③葡萄の果肉入り。
- ④牛久シャトー内のブドウ圃場と茨城農芸学院で栽培されたブドウのみを使用した100%牛久市産ブドウを使用。



※次ページあり

「牛久シャトー 葡萄ジュース(ストレート)」誕生の背景

観光庁「地域の観光資源の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」採択事業として、文化庁から認定された日本遺産ストーリーを“体感・共感する学習型コンテンツ”の企画造成及び土産品などの新商品開発として、ワイン文化日本遺産協議会(会長:沼田和利)が牛久シャトー株式会社と共同開発。

葡萄ジュースとしては初めての共同開発となります。

「牛久シャトー 葡萄ジュース(ストレート)」製品概要

- 商品名:牛久シャトー 葡萄ジュース(ストレート)
- 原材料:ブドウ(茨城県牛久市産)／酸味料(クエン酸) ■容量:500ml ■容器:瓶
- 販売方法:店頭販売 ■価格:1,000 円(税込) ■販売店:牛久シャトー ショップ

【お客様からのお問い合わせ先】

牛久シャトー ショップ

TEL:029-896-3615(10時~18時)

営業時間:10時~18時 定休日なし(年末年始を除く、臨時休業日あり。)

■牛久シャトー株式会社について

【会社概要】

会社名:牛久シャトー株式会社

所在地:茨城県牛久市中央三丁目 20 番地 1

代表者:川口孝太郎(代表取締役)

設立:2020年1月

URL: <https://maita37.wixsite.com/ushiku-chateau>

事業内容:飲食事業、物販事業、酒類製造事業(果実酒、ビール、発泡酒)など

【牛久シャトー株式会社に関するお問い合わせ先】

担当:事業推進部 會田正樹 TEL:029-873-3151

【茨城農芸学院に関するお問い合わせ先】

〒300-1288 茨城県牛久市久野町 1722-1

担当:茨城農芸学院 次長 仲村 浩 TEL: 029-875-1114

お問い合わせ

○ワイン文化日本遺産協議会に関すること

牛久市環境経済部未来創造課

文化財・シャトー活用推進室

担当:木本学周 ☎029-874-3121

Email bunkazai@city.ushiku.ibaraki.jp

○発信元

〒300-1292 牛久市中央 3-15-1

牛久市市長公室広報広聴課

☎029-873-2111(内線 3221・3222)

Email kouhou@city.ushiku.ibaraki.jp