

# 立花ワイナリーこだわりの フルーツワイン

※アルコール度数の違いで  
分類しております。

甘口	6~7%
中辛	8%
辛口	10~14%



## 博多あまおういちご

サイズ 200ml/300ml/500ml  
アルコール度数 6%

甘口



## キウイ

サイズ 500ml  
アルコール度数 8%

中辛



## ブルーベリー

サイズ 200ml/300ml/500ml  
アルコール度数 6%

甘口

ゆず

サイズ 300ml/500ml  
アルコール度数 6%

甘口

みかん

サイズ 500ml  
アルコール度数 6%

甘口

うめ

サイズ 300ml/500ml  
アルコール度数 6%

甘口

いちじく

サイズ 500ml  
アルコール度数 6%

甘口

あまおう辛口

サイズ 375ml  
アルコール度数 14%

辛口

緑の雫(八女茶のお酒)

サイズ 200ml/375ml  
アルコール度数 10%

辛口

## キウイワイン

キウイワインスイート

サイズ 300ml/720ml  
アルコール度数 7%

甘口

※冬限定商品

キウイ生ワイン

サイズ 720ml  
アルコール度数 7%

要冷蔵

甘口

キウイワインドライ

サイズ 300ml/720ml  
アルコール度数 10%

辛口

キウイ5年熟成「覚」

サイズ 375ml  
アルコール度数 10%

辛口



## 立花ワイン株式会社

〒834-0082 福岡県八女市立花町兼松726  
TEL:0943-37-1081 FAX:0943-37-1610  
E-mail: tachibanawainkk@jeans.ocn.ne.jp



営業時間 8:30~17:00  
定休日 火曜日、年末年始

◀ <https://www.tachibanawain.co.jp/>



試飲・工場見学できます

※10名以上の場合は、事前にご連絡下さい。

TACHIBANA  WINERY



# 立花ワイナリー

TACHIBANA WINERY

日本で唯一の  
フルーツワイン専門ワイナリー



キウイの棚

## 立花ワイナリーの歴史

1992年 キウイフルーツワイン工場として創業。

2004年 2002年に誕生した「博多あまおういちご」を使用した「博多あまおういちごワイン」製造・販売開始。

現在 キウイフルーツ、博多あまおういちご、ブルーベリー、みかん、うめ、ゆず、いちじく、八女茶など数々のワインの製造・販売を行っております。

# 立花ワイナリーの フルーツ ワイン ができるまで

## 1 原料入荷

ワインの原料となる果物を入荷。



## 2 仕込み・発酵

果物とワイン酵母、糖類等をタンクに入れ混ぜ合わせる。23°C~28°Cに温め、その後温度管理し、2週間~1か月発酵させていく。



## 3 搾汁・ろ過

発酵後、果物の種や果肉を取り除き、透き通った状態にする。



## 4 瓶詰め

完成したワインを約73°Cで熱処理し、瓶に詰めラベルを貼っていく。



## 5 商品完成

出来上がった商品は、工場直売所、八女市の観光施設、スーパー、宿泊施設等で販売。



# ワイン委託製造(OEM)の流れ

## 1、試作に入る前に ~ 原料となる果実や野菜等を準備



- ・基本ロット数は 200 kg~3000 kg。
  - ・原料は果実そのままでも、加工された状態(果汁のみ等)でも OK です。
- ※種の除去等、加工が必要な場合は加工費を別途申し受けます。  
(材料 1 kgにつき 220 円 税込)

## 2、試作醸造 ~ まずは小さなタンクで試作



- ・原料の一部(3 kg程度)を弊社に送っていただきます。
- ・試作では甘口と辛口の2種類を醸造します。
- ・試作を受けて味を調整します。(アルコール度数、甘味や酸味 など)

## 3、瓶の大きさ決定とラベルの作成



- ・瓶の大きさによって価格が異なります。(詳細は後述)
  - ・ラベルは表面のデザインを貴社にて作成していただきます。
- ※デザインも弊社にて作成することもできます。

### 瓶の大きさについてのポイント

- ・弊社商品では持ち運びに便利で、飲みきりサイズの 300ml がよく売れています。
- ・瓶の大きさは 300ml か 500ml で作られる方が多いです。

## 4、本醸造 ~ ワインの完成！ 瓶詰めした後、ラベルを貼って完成



- ・税務署からラベルの許可が下りたら本醸造を実施します。
- ・発酵→ろ過まで完了したら、熱処理をして瓶詰めをします。
- ・瓶詰めの後、ラベルを貼って完成です。
- ・1ケース 12 本入りです。

### 発送についてのポイント

- ・イベント等でご利用の際は、会場等に直接配送することもできます。
- ・弊社にて直接引き渡しすることも可能です。

## 料金

### 試作にかかる料金

**300ml 瓶のみ 1 本あたり 600 円 × 出来た本数 (+材料加工費 1 kgあたり 220 円) + 送料**

### 本醸造にかかる料金

**瓶 1 本あたりの料金(下表参照) × 出来た本数 (+材料加工費 1 kgあたり 220 円)  
+ラベル製作費(+ラベルデザインの委託費) + 送料**

### 瓶 1 本あたりの料金

瓶の大きさ(容量)	1 本あたりの単価(税込)
1800ml(一升瓶)	3,300 円
720ml	1,210 円
500ml	880 円
300ml	660 円
200ml	550 円

※1800ml は手詰めのため、製造期間が長くなります。

## 実例と料金イメージ

### 【過去の実例】みかんワイン

原料 みかん・果汁 204 リットル (果汁のため、材料加工費なし)

完成品 500ml 瓶 568 本

ラベル 弊社にて作成

送料 直接弊社まで引き取りに来たのでなし

費用 約 50 万円

### 実例に基づく料金イメージ

主に瓶の大きさが変わると出来る本数が変わります。上の実例からのイメージ

(例 1) 720ml で作った場合…出来上がり数 394 本 費用 約 49 万円

(例 2) 300ml で作った場合…出来上がり数 947 本 費用 約 62 万円