

半年間、海底の天然ワインセラーで熟成
三浦半島の新たな魅力発信・観光資源創出へ

「小網代湾海底ワイン熟成プロジェクト」 事業本格始動！過去最多 1,700 本を沈下します！



京急グループの三崎観光株式会社（本社：三浦市、取締役社長：濱田 真行）は、小網代観光振興活性化検討協議会の想いに賛同し、本年より「小網代湾海底ワイン熟成プロジェクト」の支援を本格的に開始いたしました。

2021年12月13日（月）には、青空のもとで、みうら漁協の漁師の方々が、穏やかな小網代湾の海底に、お客さまの想いが詰まったワインボトルを丁寧に沈める作業を実施しました。一般募集により集まったワインボトルの総数は、過去最多の約1,700本。年内を目途にすべてのボトルを沈下する予定です。

「海底熟成ワイン」とは、ワインボトルを海底に沈めて冬場に半年間熟成させたもので、海底の砂や波の微量な振動が熟成を促すと言われています。特に、小網代湾は、水温や波の穏やかさが安定した全国でも珍しい条件が整った「天然のワインセラー」と呼ぶにふさわしい場所で、豊かな自然環境に恵まれた風光明媚な海洋リゾートとして、京急グループにとっても、大切な場所と位置づけています。また、「海底熟成ワイン」の作業工程では、海水が入り込まないように、小網代産のニホンミツバチから採れた蜜蝋を湯煎して溶かしたものに、栓部分を3回くぐらせてコーティングしています。コーティング作業は、障がい者就労支援センターの就労者が行っており、当プロジェクトの取り組みを、京急グループのリソースを活用し販促やPRを実施することで、三浦半島の新たな魅力発信と観光資源創出に繋がっていきたいと考えています。

今回沈下する「海底熟成ワイン」は2022年6月に引き揚げを予定しており、7月から次期一般募集も予定しています。将来的には、一般への販売や三浦市ふるさと納税の返礼品など、地方創生や共生社会など、持続可能な社会の実現への貢献を目指し、京急グループが一丸となって、PR活動や販売協力、イベントなどを通じたサポートに取り組みます。当プロジェクトへの支援を通じ、総合経営計画で掲げている「都市近郊リゾートみうらの創生」の実現にさらなる弾みをつけていきます。

1. 蜜蝋コーティング



お預かりしたワインボトルの栓部分を
蜜蝋でコーティングします。

【蜜蝋】



小網代産のニホンミツバチより採取。

2. 積載



蜜蝋でコーティングしたワインボトルを
船に乗せます。

3. 出発



海底熟成ワインが沈められているポイントまで
船で向かいます。

4. 沈下



丁寧に沈下していきます。

小網代湾海底熟成ワインについて

- 実施主体 : 小網代観光振興活性化検討協議会
- 協 力 : 京急電鉄・油壺京急マリーナ（三崎観光）・障がい者就労支援センター他
- 業 態 : 任意ワイン（ご用意も可能）の預かり業務（業務委託契約締結）
- スケジュール : 毎年 12 月に沈下作業（熟成開始）
半年後の 6 月に引き揚げ作業後返却（以降繰り返し）
- 数 量 : 2021 年度は約 1,700 本を沈下（予定）
- 参 加 : 法人，団体，個人問わず参加可能
（法人，団体等は 1 ケース[24 本]から，個人は 1 本から参加可能）
- 募 集 : 次回沈下は 2022 年 7 月頃申込開始予定
- 価 格 : 熟成費用として（お預かり・蜜蠟作業・沈下作業・引き揚げ作業）
1 本あたり税込 2,600 円（2021 年度価格）
- ホームページ : <https://www.misakikanko.co.jp/wine/>

※納品費用は参加者負担で郵送または持参，返却も同様に郵送または現地にて引き渡しとなります。

※預かり品が破損または消失した場合は，別途締結する業務委託契約に基づき対応いたします。

〈参考〉

小網代観光振興活性化検討協議会とは，三浦市観光協会油壺支部・漁業組合・油壺観光企業組合等で構成されており，地域活性化や地元漁業者の新たな収入源の創出，新たな特産品づくりなどを目指して発足した地元団体です。

〈募集に関するお問い合わせ先〉

三崎観光株式会社 福田

TEL : 046-882-0301

MAIL : kaiteijukusei.wine_x4g@keikyu-group.jp