

三浦半島の新たな魅力発信・観光資源創出へ
「小網代湾海底熟成ワインプロジェクト」**半年間、海底の天然ワインセラーで熟成！
過去最多 1,700 本を引き揚げました。**

引き揚げ作業

**KOAJIRO**
KAITEI JYUKUSEI WINE海底熟成された
ワイン

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：安藤 浩史）は、小網代観光振興活性化検討協議会の想いに賛同し、昨年「小網代湾海底熟成ワインプロジェクト」の支援を本格的に開始しております。2021年12月中旬には、一般募集で集めたワインボトル約1,700本をみうら漁協の漁師の方々が沈下作業を行いました。

今回は、穏やかな小網代湾の海底で約半年間熟成したワインボトルの引き揚げ作業を2022年6月末に実施し、本日、2022年7月13日（水）からホテル京急油壺 観潮荘、2022年7月15日（金）から観音崎京急ホテルなどで販売を開始いたします。また、三浦市のふるさと納税の返礼品としてもお取り扱いをしております。

「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るものです。海底の砂や波の微量な振動が熟成を促すと言われ、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す。小網代湾は、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、京急グループとしても、大切な場所として位置づけております。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おります。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実施しております。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げていきたいと考えています。

次回の「海底熟成ワイン」は、2022年8月から募集を予定しております。今回から三浦市ふるさと納税の返礼品として三浦市の特産品への一歩を踏み出しました。将来的に一般販売、認知度向上による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活動や販売協力などを通じたサポートをおこない、当プロジェクトへの支援を通じて、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」の実現に向け取り組んでまいります。

1. 2022年6月 海底熟成ワイン引き揚げレポート

1. 2022年6月末引き揚げ作業



3. 積み下ろし



2. 引き揚げ



4. ワインボトル



2. 小網代湾海底熟成ワインについて

- (1) 実施主体 小網代観光振興活性化検討協議会
- (2) 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
- (3) 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）
- (4) 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）
- (5) 数量 2022年度は約2,000本を沈下（予定）
- (6) 参加 法人、団体、個人問わず参加可能
（法人、団体等は24本から、個人は12本から参加可能）
- (7) 募集 次回沈下分は2022年8月1日（月）申込開始予定 ホームページより
- (8) 価格 熟成費用として（お預かり・蜜蝋作業・沈下作業・引き揚げ作業）
1本あたり税込2,600円（2022年度価格）
- (9) ホームページURL <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。

3. 引き上げ分ワインの販売について

販売場所	ホテル京急油壺 観潮荘	赤ワイン	1本 9,000円（税込）
	観音崎京急ホテル	赤ワイン	1本 12,000円（税込）

〈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旨と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〉

油壺京急マリーナ TEL:046-882-2720（火曜日定休 季節によって変動します）