

ワイン醸造用大型タンク購入で 長期熟成と品質向上が叶い、 一度に多くのワイン生産を可能に。

北九州市 **その他の飲食店**

ドメーヌ・ル・ミヤキ



2008年創業。北九州市小倉南区平尾台にあるワイナリー。ソムリエ醸造家により「北九州ワインの生産を」と、専用品種栽培から醸造まで一環体制で行っている。小倉北区のギャラリー(ピノ)で月3回のワイン教室を開校。

所在地 福岡県北九州市小倉北区三郎丸 1-9-22

電話番号 093-952-5410

<https://domainemiyaki.com>



企業情報



経営革新の概要

長期保存を叶える、ステンレスタンクを大型のものに。
イベント開催がなくなったことでワインの瓶売り販売が減少。醸造したワインをより熟成させ美味しさを保ち、保存期間が伸びても熟成時の品質を確保するための、ワイン醸造用のタンクを2基購入。一度で多くのワインを醸造できることで、違う種類のワインの生産が可能になりました。

取組み・挑戦

醸造時間の短縮と味、質、旨味のさらなる向上。
美味しいワインの基準は、雑味がなく甘味、酸味、渋味のバランスが取れていることが大切です。傷みを除く選果を丁寧に行い、完熟した健全なブドウを清潔な工程で醸造すること。衛生面も徹底して効率的な発酵につなげていきます。

これからに向けて

福岡、北九州に美味しいワインありと言われる為に。
「ワインを楽しむ」をテーマに、気軽に参加できるオンラインイベントを予定しています。35年のキャリアを持つワイン専門家ならではのワイン教室や催事を企画。全国どこからでも参加でき、ワイン好きとつながるイベントで、福岡・北九州の方はもちろん、全国に「日本ワイン」の良さを知ってもらえるよう努めていきます。



◀ 675ℓのワインを醸造できる、イタリア製タンク2基を設置。



▲ 平尾台ワイン(全5種)。

INTERVIEW



代表

宮木 秀和氏
MIYAKI HIDEKAZU

支援者からの
応援メッセージ



北九州商工会議所
中小企業部担当部長兼
専門相談センター長
能美 育恵さん

平尾台は観光地であるため、完全自家栽培の本場ヨーロッパをモデルとしたソムリエのいるワイナリーとしてブランド力を強化することで、新たな目玉となり地域観光活性化にも貢献できると思います。「ミヤキ」様をきっかけにワインを楽しむ方々の笑顔が多く増えるよう、応援していきたいと思っています。