

2025年4月8日

大学キャンパス内で栽培したぶどうで醸造 CUCオリジナルワイン第3弾のほか新商品を販売

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:宮崎緑 略称:CUC)の CUC100(ワンハンドレッド)ワイン・プロジェクトは、第3弾となるCUCオリジナルワイン「CRISTALLO DI RUBINO」を製造し、3月23日(日)より販売を開始しました。

学生たちは2024年9月に80kgのぶどうを収穫。白百合醸造株式会社(所在地:山梨県甲州市)協力のもと醸造を行いました。商品名は、イタリア語で直訳すると「ルビーの結晶」。ぶどう一粒一粒を宝石のルビーに例え、歴代メンバーの努力が結晶のように一つになって完成したワインであるという意味を込めました。ラベルでは、ワインを注ぐ様子を波の形で表現。ぶどうのイラストに輝きを散りばめることで、ルビーのような美しいぶどうを際立たせるデザインに仕上げました。

また、本学所有の大木戸ソーラー発電所のパネル下で収穫したさつまいもを使ったジェラートの販売も開始しました。

◆ CUC オリジナルワイン第3弾「^{クリスタッロ ディ ルビーノ}CRISTALLO DI RUBINO」概要

【内 容 量】720ml ボトル 【価 格】5,800円(税込)

【特 長】アルコール分11.5%

山梨県産の国産ぶどうと合わせて、日本国内で製造した果実酒
フレッシュですっきりとした辛口ワイン

【原材料名】ぶどう(マスカット・ベリーA)/酸化防止剤(亜硫酸塩)

【製 造 者】白百合醸造株式会社 山梨県甲州市勝沼町等々力878-2



◆ 大木戸さつまいもジェラート概要

【内 容 量】120ml 【価 格】450円(税込)

【特 長】学生と市川市内の親子が収穫したさつまいもを使用したジェラート
さつまいもの風味を生かした自然の甘さ

【原材料名】生乳/さつまいも/乳製品/砂糖/トレハロース乳化剤
安定剤(増粘多糖類)



商品パッケージは学生が考案

◆ CUC100 ワイン・プロジェクトの活動

- ・2028年の創立100周年に向けて千葉縣市川市産の大学オリジナルワインの醸造に挑戦するプロジェクト。
- ・活動詳細 URL : <https://www.cuc.ac.jp/about/cuc/activity/cucwine/wine/index.html>

CUC オリジナルワイン第3弾「CRISTALLO DI RUBINO」をはじめとする CUC オリジナル商品は、千葉商科大学グッズ OFFICIAL SHOP にてお買い求めいただけます。 <https://cuc1928.stores.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp