未来のチカラ

つかえる つたえる つなげる

新潟日報

アウトドアで楽しむ、ワイン日和。

日本のアウトドア事業のパイオニアであるキャプテンスタッグと、昨年、創業130周年を迎えた岩の原葡萄園がコラボレーション。両社のトップがたき火を囲み、熱い思いを語り合った。

創業から現在まで チャレンジを続けて

神田：今日は御社ショールームをご案内いただき、本当に多様なアウトドアアイテムを扱われているのに驚きました。

髙波：現在約2万アイテムで、毎年300以上の新商品を作っています。1976年の創業時から、アウトドアのあらゆる商品をキャプテンスタッグでそろえられるよう、足りない物はないか常に考えていますし、アイデアをすぐ商品化できるのが当社の強さです。ブランド名は牡鹿の群れのリーダーをイメージしたもので、アウトドアの世界で頼りになる存在でありたいという願いが込められています。1995年にアウトドアショップ「WEST」新潟店をオープンしたのを皮切りに、今では三条店、長岡店、上越店があり、自社商品だけでなく、国内外のアウトドア商品を常時、多数そろえています。チャレンジを忘れずに事業を展開し、気が付いたら創業から40年以上が経ちました。

神田：岩の原葡萄園の創業は1890年で、昨年130周年を迎えました。創業者の川上善兵衛は江戸時代から続く豪農に生まれ、新しい産業を興し、地元の貧しい人々を救うという志のもと、岩の原葡萄園を開園。川上はその生涯で1万回以上の品種改良を繰り返し、「マスカット・ベーリーA」という世界でも認められる日本固有のワインぶどうを誕生させるなど、数多くの偉業を成し遂げ、研究成果を惜しむことなく発表したため「日本のワインぶどうの父」と言われています。ここ近年の間に自社ぶどうのみでワインを醸造できるようになり、ワインコンクールで最高賞を受賞するなど高く評価されています。ワイン産業はぶどうの生育を考えると20年、30年先を見据える必要があります。

創業150周年に向け、自社ブランドの世界マーケット進出を視野に入れて、準備を進めているところです。

楽しみ方が多様化する キャンプとワイン業界

髙波：新型ウイルス禍の影響もあって従来のキャンプだけでなく、家の庭などでの「おうちキャンプ」、ベランダで楽しむ「ベランピング」、ソロキャンプもブームで、商品生産が需要に追いつかない状態です。最近はホットサンドメーカーなど、家でも使えるアウトドアクッキング用品が大ヒットしています。キャンプの一番の魅力はキャンプ飯。当社は食品メーカーと組んで、簡単に作れる料理と、食器や調理器具をセットで販売しています。たき火もブームですね。初心者でも簡単に火が起こせるアイテムも好評です。

神田：ここまで新型ウイルス禍が長引くと、自宅飲みといっても屋内だけでは変化がないので、家の外やキャンプで飲む機会が増えているんでしょうね。国内のワイン消費量はここ数年横ばい状態ですが、日本ワインは微増しています。屋外で昼飲みの場合は、ロゼワインかスパークリングワインを楽しまれる方が多い。キャンプ飯はグリルや煮込みなど力強い料理が多いので、今回コラボした赤ワインは「ブラック・クイーン」というぶどう品種を使い、しっかりした味わいに仕上げました。

髙波：私は岩の原ワインが昔から好きで、葡萄園も訪ねていますし、イベントにも参加しています。数年前からコラボできないかと考えていたので、実現したのは大変うれしいですね。コラボ商品のステンレスタンブラーは真空二重構造で断熱効果が高く、丈夫でアウトドアにぴったり。ワインボトルケースは硬質発泡材を使用し、蓋のポケットにソムリエナイフが収納できます。

神田：デザインがおしゃれですね。キャンプだけでなく、お土産にワインを持参する時にも便利です。

髙波：今後はコラボワインに合う料理レシピも考案し、お客さまに提案していきます。このコラボワインは本当においしい。岩の原葡萄園の石蔵にあるオーク樽で熟成させた、特別なワインであることを、もっとアピールしていただきたい。それだけの価値があるワインですから。

たき火とキャンプ飯、ワインで極上のアウトドア体験を

神田：ワインは上質なコミュニケーションを生み、共に過ごす時間を豊かにしてくれます。非日常で家族や仲間と自然を楽しむキャンプと共通していますね。さらに今回、キャプテンスタッグさんと組んだという点も大きい。地元企業が一緒になって、新潟の素晴らしい自然、製品、食を世界に発信するのは、当社の創業時の精神である地域貢献につながります。このコラボで、アウトドアとワインの二つの世界をお客さまが行き来することが、私たち企業のプラスになり、ひいては新潟の発展に寄与することを期待しています。

髙波：ワインがあると、キャンプ飯はちょっとリッチになる。場の雰囲気が格段に良くなります。近年、非常にバリエーションが増えているキャンプ飯にワインが加われば、アウトドアの食の魅力はさらに増します。気の合う仲間や家族とたき火を囲み、キャンプ飯をつまみに、今回コラボした岩の原葡萄園さんの赤ワインを飲む。最高の時間ですよ。このコラボをきっかけに、多くの人にキャンプ飯とワインの組み合わせで楽しさが一段と高まることを知っていただきたいですね。

CAPTAIN STAG × 岩の原葡萄園

オリジナルタンブラー	1,650円
オリジナルワインボトルケース	3,300円
オリジナルワイン［限定500本］	4,400円

下記オンラインストア及び岩の原ワインショップ、新潟日報メディアシップ1階にて10月下旬より販売します。

10月2日（土）午前10時より オンラインストアで予約受付

キャプテンスタッグ オンラインストア　岩の原ワインオンラインストア

お問い合わせ
キャプテンスタッグ株式会社 TEL.0256-35-3117
株式会社岩の原葡萄園 TEL.025-528-4002
新潟日報社 TEL.025-385-7432

CAPTAIN STAG® × IWANOHARA VINEYARD 岩の原葡萄園

キャンプ飯に合う ワインで場の雰囲気も アップします

アウトドアの 食事にぴったりの ワインを造りました

キャプテンスタッグ株式会社
代表取締役社長
髙波 文雄

1947年新潟県三条市生まれ。1967年、長男である髙波久雄氏と「パール金属株式会社」を設立。2012年には同社からアウトドア用品の総合ブランドとして「キャプテンスタッグ」が独立。現在は両社の代表取締役社長を務める。

株式会社 岩の原葡萄園
代表取締役社長
神田 和明

1960年北海道生まれ。1983年サントリー㈱（現：サントリーホールディングス㈱）入社。福岡支店長、広域営業本部長、サントリー酒類販売㈱執行役員北海道支社長などを経て、2018年岩の原葡萄園代表取締役社長に就任（現職）。

■企画・制作／新潟日報社 統合営業本部

撮影地：CAPTAIN STAG® 八木ヶ鼻オートキャンプ場

CAPTAIN STAG®

GO OUTSIDE ENJOY LIFE

1976年、「アメリカで見かけたバーベキューのスタイルを日本で再現したい」
そんな思いから国産初のバーベキューコンロを生み出し、歩みを始めたCAPTAIN STAG。
それからずっと、大自然の中で、日々変化するライフスタイルの中で、アウトドアマンに寄り添い見守ってきた道具達。
大自然の息遣いを堪能したい人には、確かな機能と品質を保証するギアを。
休日のレジャーで自然を楽しみたい人には、多種多様なマテリアルを。
自由な発想からアウトドアのイメージをどんどん広げ、これからも挑み続けていきます。

さあ、もっと楽しいアウトドアへ。

CAPTAIN STAG ONLINE STORE