

伊那谷で開業！夫婦二人の地元密着型ワイン工房

<企業概要>

事業者名	伊那ワイン工房（有限会社ムラタ）	業種	酒類製造業
所在地	伊那市 ^{みすず} 美篤 5 7 9 5	醸造免許 取得年月	平成 26 年 9 月
連絡先	電話 0265-98-6728	FAX 0265-98-6729	
	E-mail info@inawine.net		
	ホームページ URL http://inawine.net/		

●私たちの会社（事業所）は

地元密着して、小さいロットでワインを製造する工房です。原料は栽培しておらず、近隣の農家さんなどから原料を購入したり、委託醸造を引き受けたりしています。原料もワイン用ぶどうにこだわらず、生食用のぶどう、りんごなどを原料とした多種多様なワインを製造しています。



村田 純 取締役社長

●事業をはじめたきっかけ

私は、前職で栽培から醸造まで、約 30 年間ワイン製造に携わってきました。そのノウハウを活かして独立したいと常々考えており、良い物件を探してあちこち奔走していましたが、なかなか出会えずにいました。

その中で、偶然伊那市の道を通りかかったところ、幸いにも売り物件に出ている良い建物を見つけました。その建物との出会いに運命を感じ、伊那市でワイン工房を立ち上げることにしました。

●独自に取り組んでいる事業、新たに実施したこと

国内外の賞を勝ち取ることを目的にするのではなく、「周りの人々が気楽に飲めるワイン」をコンセプトにワインを製造しています。

契約農家からまとまった原料を仕入れるのではなく、農家に直接出向き、栽培されている果物をチェックし、気に入った原料を仕入れています。そのため、どの果物でどういうワインを製造するかということをじっくりと考えることができます。

また、伊那市及び信州大学主導で品種開発に取り組んでいる、山ぶどうを使ったワインも製造しています。



●事業成果

醸造免許を取得したのは、平成 26 年 9 月でしたが、26 年度だけでも 22～23 種類のワインを製造しました。農家の方が、自身でりんごの品種を組み合わせ、「このブレンドで醸造してほしい」と持って来たり、飲食店の方が「お店で出したい」と原料を持って来たりなど、地域の中で幅広い方とのつながりができています。近隣農家の方々にも、ワイン文化が広まってきていると感じています。



ワイン工房内の様子

●事業を実施しての感想・今後創業等を考えている方へのアドバイスなど

全ての業種に当てはまりますが、創業は、会社でお給料をもらうサラリーマン時代とは異なり、仕事＝生活、日常となります。それに伴い、人との付き合い方も変わり、生き方も変わります。この変化に対応することは、相当覚悟がいることです。覚悟をしっかりと固めることと、事業計画書をじっくりと作成することが大切だと感じています。

また、事業にはコンセプトが必要です。ワインの場合は、誰に飲んでほしいのか、ということをはっきりさせることで自ずと取るべき手段が明らかになってきます。

●今後の展望、PR等

まずは地域にワイン文化を根付かせていきたいと考えています。ワインというと、飲み慣れていない人にとっては敷居が高いというイメージがあると思いますが、本来ワインは生活に根付いたものですので、気を張って飲む必要はないということを伝えていきたいと思います。

伊那ワイン工房では、数百本単位の少量生産であっても通し番号をつけ、1ロットずつ丁寧に仕上げたこだわりのワインを製造しています。

一日の締めくくりには幸せな気分になることができるワインを製造していますので、是非ご堪能ください。



●支援機関・支援内容

- ◆伊那商工会議所（相談等）
- ◆県上伊那地方事務所（相談等）