

## (様式第3号)

## 令和8年度 里親ワイナリー名簿

	ワイナリー名	所在地	電話番号	登録期間	ワイナリーの特徴 (経営方針、製品の特徴 等)	研修可能な内容 (内容は巻末を参照)	研修希望者に 求める条件
1	株式会社ヴィラ デストワイナリー	東御市和 6027	0268-6 3-7373	令和6 年～8 年	自社畑を中心とした長野県産ブドウのみを使用し、小規模ながらしっかりと手をかけた、プレミアムワインの製造に取り組んでいます。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰	・醸造を学ぶためのある程度の基礎知識をお持ちの方
2	株式会社のらの らふあーむ	東御市祢 津413	0268-6 4-5550	令和6 年～8 年	2011年より醸造を開始し、6次産業のパイオニアとして農業から販売まで一貫して行うワイナリーです。『良質な商品と上質な体験を、手の届く価格であなたへ』をミッションとし、品質の向上とお客様に愛飲していただけるワイン造りを心がけています。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰、イベント体験	・やる気があるって体力がある方
3	株式会社サンク ゼール	上水内郡 飯綱町芋 川1260	026-25 3-8860	令和6 年～8 年	1990年設立。おいしいワインは、おいしいブドウと造り手の愛情から生まれるということを念頭に置きながら、サンクゼールらしさ、長野県らしさ、品種特徴を意識しながらワイン造りを行っています。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰、契約農家さんからの原料ぶどうの引取	・元気がある ・体力がある ・やる気がある
4	株式会社井筒ワ イン	塩尻市大 字宗賀 1298-187	0263-5 2-0174	令和6 年～8 年	桔梗ヶ原の地にワイン醸造メーカーとして創業以来、桔梗ヶ原でのぶどう栽培、収穫を背景に醸造から瓶詰まで一貫に行うワイナリーとして、国産ぶどう100%の土地に根差した日本のワインの質・価値を追求しています。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、(発酵)、澱引き、(熟成)、(濾過)、瓶詰	
5	株式会社リュー ドヴァン	東御市祢 津405	0268-7 1-5973	令和6 年～8 年	自社農園によるブドウ栽培と、自社醸造によるワインを経営の主としています。高品質かつ安定した商品の特徴としています。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、(熟成)、(濾過)、(瓶詰)、ぶどう畑での作業	・夢ではなく事業計画という心構えであって、教授してもらおうという認識を持てる謙虚な方
6	サントリー 株式会社 塩尻ワイナリー	塩尻市大 字大門 543	0263-5 2-0144	令和6 年～8 年	県内の熱心なぶどう栽培農家の方々と手を携えて、県産のワインを中心に、土地の個性を引き出すワインづくり取り組んでいます。醸造はコンコード、ナイヤガラ、メルロ、シャルドネ等。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰	・向上心及び協調性のある方 ・決められたルールをきちんと守れる方(特に安全衛生面)

	ワイナリー名	所在地	電話番号	登録期間	ワイナリーの特徴 (経営方針、製品の特徴 等)	研修可能な内容	研修希望者に 求める条件
7	有限会社たかやしろファーム	中野市竹原1609-7	0269-24-7650	令和6年～8年	地域密着型のワイナリー。中野市にワイン文化を広めることを第一目標としています。ワイン用専用品種は自社農園100%であり、自社にこだわっている。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰、シードルの製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>やる気のある人</li> <li>ワインを難しく考えない人</li> </ul>
8	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	小諸市諸375	0267-22-6341	令和6年～8年	1973年に設立した東信地区最初のワイナリー。キッコーマングループの中でも高品質を最も重視し、日本を代表するプレミアムワイン「ソラリス」を製造している。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰 ※時期等により瓶詰等を行わないものがあります	
9	社会福祉法人サン・ビジョン サンサンワイナリー	塩尻市大字柿沢字日向島709-3	0263-51-8011	令和6年～8年	美しい環境でワインをつくる。 この土地が持つ個性を活かしたワインづくりを通して、地域の環境保全と振興、人と人がつながっていける、そんな地域文化の担い手として運営しています。雑味がなくフルーティーな味わいが特徴です。	原料ぶどうの収穫、除梗・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き ※よいブドウがあってよいワインができる。自社畑の作業も体験いただけます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>品行方正</li> <li>心身共に健康で、協調性がある</li> <li>非喫煙者</li> </ul>
10	株式会社信州たかやまワイナリー	高山村大字高井字裏原7926	026-214-8726	令和6年～8年	高山村でワイン産地形成を目指した栽培者による共同出資により設立されたワイナリー。多様なブドウの個性を活かし、クリーンでバランスの良いワイン造りを心掛けます。		<ul style="list-style-type: none"> <li>主体的にワイン造りに取り組む方を</li> <li>自ら計画、設計(見込)を行い、現場作業の中で対象となるものを常に観察すること。協調の中で新しい知見を得ようとする姿勢があること。</li> </ul>
11	合同会社カンテナー・リエゾー	高山村大字高井4217	050-3189-0870	令和6年～8年	家族経営による小規模・少量生産でこだわりをもって、個性あるワイン造りを行っています。		<ul style="list-style-type: none"> <li>ワイン特区等での小規模製造を目指す方</li> </ul>
12	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン桔梗ヶ原ワイナリー	塩尻市大字宗賀1298-80	0263-52-1111	令和6年～8年	日本を世界の名醸地に、はじめにブドウありき、地域に根差したワイナリー、日本庭園のようなワイン造り、セラードア(売店)を併設		<ul style="list-style-type: none"> <li>ブドウの栽培からワインの醸造、販売まで、いろいろな作業に取り組んでいただける方</li> </ul>

	ワイナリー名	所在地	電話番号	登録期間	ワイナリーの特徴 (経営方針、製品の特徴 等)	研修可能な内容	研修希望者に 求める条件
13	メルシャン株式会社 シャトー・メル シャン椀子ワイ ナリー	上田市長 瀬146-2	0268-7 5-8790	令和6 年～8 年	日本を世界の名醸地に、はじめにブドウあり き、地域に根差したワイナリー、日本庭園の ようなワイン造り、セラードア(売店)を併設		・ブドウの栽培からワイン の醸造、販売まで、いろ いろな作業に取り組んで いただける方
14	cave hatano	東御市新 張525-4	080-69 36-964 0	令和6 年～8 年	千曲川ワインバレー特区の免許、自家農園お よび信頼できる近くの生産者のブドウを使用。		・35歳以下の方(次の世代 の人材)
15	株式会社 VINVIE	下伊那郡 松川町大 島3307-7	0265-4 9-0801	令和6 年～8 年	自社農園によるブドウ栽培とりんご栽培と自 社醸造によるワインとシードルの製造販売を 行っています。	原料ぶどう・りんごの収 穫、除梗・破碎、圧搾・ 搾汁、果汁の加工、発 酵、澱引き、熟成、濾 過、瓶詰	・主体的にワイン・シード ルづくりに取り組む方 ・好奇心・向上心のある方
16	株式会社 VOTANO WINE	塩尻市大 字洗馬12 06番地	090-82 78-541 8	令和6 年～8 年	洗馬の風土を生かしたブドウを造り、洗馬の ワインを創る。	原料ぶどうの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 発酵、澱引き、熟成、瓶 詰、ブドウの栽培	・畑の周りの現象に興味を 持つ人 ・ブドウの気持ちを理解し ようとする人
17	株式会社道	下伊那郡 下條村睦 沢7047-2 1	0260-2 7-1250	令和6 年～8 年	ハードサイダー・クラフトビールを中心に醸 造しているサイダリーです。小ロット多銘柄 構成で生産しております。りんごジュースの 加工も同時進行で行います。	原料りんごの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 果汁の加工、発酵、澱引 き、熟成、濾過、瓶詰	・明るく、快活、力仕事・ 農作業等テキパキこなせ る方
18	株式会社ジオヒ ルズ(ジオヒル ズワイナリー)	小諸市山 浦富士見 平5656	0267-4 8-6422	令和6 年～8 年	御牧ヶ原のテロワールを表現するために、葡 萄栽培・ワイン造りの過程と結果をもとに毎 年新たな取り組みにチャレンジしています。 ワインの品質を高めつつ、ワイナリーの敷居 は下げて子どもでも来ることができる地域に 根差すワイナリーを目指しています。	原料ぶどうの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 果汁の加工、発酵、澱引 き、熟成、濾過、瓶詰	・協調性があり、ルールを 守れる方
19	株式会社ヴィニ クローブ	上高井郡 高山村大 字高井40 48-3	(非公 開)	令和6 年～8 年	2019年から醸造開始。小規模・少量生産なが ら、赤ワイン中心にこだわりのワイン造りを 行っています。	原料ぶどうの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 果汁の加工、発酵、澱引 き、熟成、瓶詰	・将来、栽培から醸造まで を行う小規模なワイナリ ー設立をめざす、または 強い興味を持っている方
20	坂城葡萄酒醸造 株式会社	埴科郡坂 城町坂城 9578-1	0268-8 2-2208	令和6 年～8 年	坂城町にて醸造所とレストランを運営してい ます。レストランからワイン造りを始めたの で、常にお料理とのペアリングを考えながら ワイン造りをしています。	原料ぶどうの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 果汁の加工、発酵、澱引 き、熟成、濾過、瓶詰、 ぶどう畑での作業	・健康な方

	ワイナリー名	所在地	電話番号	登録期間	ワイナリーの特徴 (経営方針、製品の特徴 等)	研修可能な内容	研修希望者に 求める条件
21	株式会社テール ドシエル	小諸市八 幡超三丁 目7番5 号	0267-2 5-0005	令和7 年～9 年	自然と調和し、テロワールを映し出すワイン 造りを目指しています。	原料ぶどうの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 発酵、澱引き、熟成、濾 過、瓶詰、ぶどう畑での 作業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男女問わずにやる気のある方</li> <li>・短期、長期でも可</li> </ul>
22	株式会社ドメー ヌ・フジタ	小諸市滋 野甲4162 番地221	070-52 52-668 0	令和7 年～10 年	フランス・ブルゴーニュの家族経営ワイナリー を志向している。小諸市の標高900m弱にあ る自社農園で5品種のブドウを栽培し、混醸 せずその畑で採れたブドウのみを使ってワイ ンを仕込んでいる。少人数でも目の届く小さ な圃場で手間暇かけてブドウを栽培、農薬に 過度に頼らず自然の風土を活かしたブドウ造 りワイン造りを目指している。	原料ぶどうの収穫、除 梗・破碎、圧搾・搾汁、 果汁の加工、発酵、澱引 き、熟成、濾過、瓶詰、 ぶどう畑での作業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワイン造りに対する熱意</li> <li>・ワイナリー経営を目指す方</li> </ul>