

里親ワイナリー名簿

<令和3年6月24日時点>

※登録順

	ワイナリー名	所在地	電話番号	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
1	株式会社ヴィラデストワイナリー	東御市和6027	0268-63-7373	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・破砕、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰	醸造を学ぶためには、ある程度の基礎知識が必要
2	株式会社はすみふあーむ	東御市柵津413	0268-64-5550	小さくても個性あるワイン造りを目指しています。信州から世界に飛び出せる力をつけながら、日々頑張っています。	原料ぶどうの収穫、除梗・破砕、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	026-253-8860	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・破砕、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	<ul style="list-style-type: none"> ・元気がある ・体力がある ・やる気がある
4	安曇野ワイナリー株式会社	安曇野市三郷小倉6687-5	0263-77-7700	安曇野の豊かな四季の営みの中で、ここの風土が一滴一滴に醸されていくような、香りと味わいに満ちたワイン造りをしていこうと考えています。	原料ぶどうの収穫、除梗・破砕、瓶詰、洗浄、ラベル貼り	
5	株式会社井筒ワイン	塩尻市大字宗賀1298-187	0263-52-0174	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・破砕、圧搾・搾汁、果汁の加工、(発酵)、澱引き、(熟成)、(濾過)、瓶詰	

里親ワイナリー名簿

<令和3年6月24日時点>

※登録順

	ワイナリー名	所在地	電話番号	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
6	株式会社リュ ードヴァン	東御市祢津405	0268-71-5973	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 砕、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 もらうという認識 を持てる謙虚な方
7	サントリーワ インインター ナショナル株 式会社 塩尻ワイナリ ー	塩尻市大字大門 543	0263-52-0144	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 砕、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 ルをきっちり守 れる方(特に安 全衛生面)
8	有限会社たか やしろファーム	中野市竹原1609- 7	0269-24-7652	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 砕、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	・やる気のある人 ・ワインを難しく 考えない人
9	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	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 砕、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	

里親ワイナリー名簿

<令和3年6月24日時点>

※登録順

	ワイナリー名	所在地	電話番号	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
10	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	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 砕、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"> ・品行方正 ・心身共に健康 で、協調性があ る ・非喫煙者
11	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	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。	原料ぶどうの収穫、除梗・破 砕、圧搾・搾汁、果汁の加工、 発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶 詰、ブドウの成熟度調査、品質 管理全般	<ul style="list-style-type: none"> ・主体的にワイン 造りに取り組む 方を希望しま す。 ・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。
12	合同会社カン ティナー・リ エゾー	高山村大字高井4 217	050-3189-0870	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。	原料ぶどうの収穫、除梗・破 砕、圧搾・搾汁、果汁の加工、 発酵、折引き、熟成、濾過、瓶 詰	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイン特区等 での小規模製 造を目指す方

(様式第3号)

里親ワイナリー名簿

<令和3年6月24日時点>

※登録順

	ワイナリー名	所在地	電話番号	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	株式会社メル シャン 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1 298-80	0263-52-1111	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	原料ぶどうの収穫、除梗・破 砕、圧搾・搾汁、果汁の加工、 発酵、折引き、濾過、瓶詰	・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	株式会社メル シャン シャトー・メ ルシャン椀子 ワイナリー	上田市長瀬146-2	0268-75-8790	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	原料ぶどうの収穫、除梗・破 砕、圧搾・搾汁、果汁の加工、 発酵、折引き、濾過、瓶詰	・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