

里親ワイナリー名簿

<令和5年6月23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	東御市称津413	0268-64-5550	ワイナリー起業のパイオニア、「ゼロから始めるワイナリー起業」の作者のワイナリー。一人でワイナリーをやりたい方、限られた資金、資材で最高のワインと一緒に作っていきましょう。一緒に農業を通じて信州を盛り上げてくれる方歓迎します。	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	

(次ページへ続く)

里親ワイナリー名簿

<令和5年6月23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
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・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、(発酵)、澱引き、(熟成)、(濾過)、瓶詰	
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
7	サントリー 株式会社 塩尻ワイナリー	塩尻市大字大門 543	0263-52-0144	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・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、熟成、濾過、瓶詰	<ul style="list-style-type: none"> ・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	0269-24-7650	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"> ・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	

里親ワイナリー名簿

<令和5年6月23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 字日向畠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、澱引き、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

里親ワイナリー名簿

<令和5年6月23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	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・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、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	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	0268-75-8790	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・破碎、圧搾・搾汁、果汁の加工、発酵、澱引き、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
15	cave hatano	東御市新張525-4	080-6936-9640	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。	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	・35歳以下の方 (次の世代の人材)
16	株式会社VINVIE	下伊那郡松川町 大島3307-7	0265-49-0801	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
17	株式会社 VOTANO WINE	塩尻市大字洗馬 1206番地	090-8278-5418	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

里親ワイナリー名簿

<令和5年6月23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
18	株式会社道	下伊那郡下條村 睦沢7047-21	0260-27-1250	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・破砕、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
19	株式会社テールドシエル	小諸市大字滋野 甲4063-10	0267-25-0005 (糠地ワインハウス)	良いブドウを育てることを一番に、自社畑を中心とした長野県産の良質ブドウのみを使用し、小諸の糠地のテロワールを活かした栽培醸造を目指し、野生酵母、無濾過無清澄、補糖補酸無し、樽熟成を主眼とした、ブドウがなりたいワインのお手伝いをする、ナチュラルワイン造りを目指しています。小諸らしさ、品種の特徴を意識しながらのワイン造りを心がけております。	原料ぶどうの収穫、除梗・破砕、圧搾・搾汁、発酵、澱引き、熟成、瓶詰、良いぶどうの栽培技術の習得	・ブドウの栽培からワインの醸造まで色々な作業に取り組める方 ・ブドウの気持ちを理解しようとする人 ・明るく、力仕事、農作業に積極的に参加される人
20	株式会社モンヴィニョーブル(ドメヌナカジマ)	東御市和4601-3	090-8561-1467	少量高品質なワイン造りのため、できるだけ機械に頼らない手作業の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、発酵、瓶詰	・何を学びたいかはっきりしている人。細かい選果作業が多いので目が良くて手先が器用な人が向いています。

里親ワイナリー名簿

<令和5年6月23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
21	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	0267-48-6422	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 砕、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
22	株式会社ヴィ ニクローブ	上高井郡高山村 大字高井4048-3	(電話番号非公 開)	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 砕、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
23	坂城葡萄酒醸 造株式会社	埴科郡坂城町坂 城9578-1	0268-82-2208	坂城町に醸造所とレストラン、長 野市に系列飲食店3店舗を経営。 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 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	健康な方