

令和6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	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	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	東御市祢津 413	(0268) 64-5550	令和6年 ～8年	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、資材で如何に高品質のワイン造りを追求できるか日々探求中。一緒にワイン造りを通じて業界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12 60	(026) 253-8860	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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) 52-0174	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) 71-5973	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) 52-0144	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 ールをきっちり 守れる方(特に 安全衛生面)
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	・やる気のある 人 ・ワインを難し く考えない人
8	マンズワイン株式 会社 小諸ワイナリー	小諸市諸37 5	(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。	・品行方正 ・心身共に健康 で、協調性があ る ・非喫煙者

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。	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、ブドウの成熟度調査、品質管理全般	・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。
11	合同会社カンティナー・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。	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	ワイン特区等での小規模製造を目指す方
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	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
13	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン梔子ワイナリー	上田市長瀬146-2	(0268) 75-8790	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	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	cave hatano	東御市新張525-4	080-6936-9640	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。	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)

15	株式会社VINVIE	下伊那郡松川町大島3307-7	(0265) 49-0801	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きます。	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1206番地	090-8278-5418	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7047-21	(0260) 27-1250	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) 48-6422	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4048-3	（電話番号非公開）	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) 82-2208	令和6年 ～8年	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