

(様式第3号)

令和7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	0268-63-7 373	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 社のら のら ふあーむ	東 御 市 祢津413	0268-64-5 550	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	やる気があって体力がある方
3	株式会 社サン クゼー ール	上 水 内 郡 飯 綱 町 芋川1 260	026-253-8 860	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 1298-18 7	0263-52-0 174	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	0268-71-5 973	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

(次ページへ続く)

(様式第3号)

令和7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
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160-9-7	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きける、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 ※よいブドウがあつ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。		・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。

(次ページへ続く)

(様式第3号)

令和7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
11	合同会社 カンティ ーナ・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。		・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	0263-52-1 111	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
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	0268-75-8 790	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 hata no	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。		・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3 307-7	0265-49-0 801	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

(次ページへ続く)

(様式第3号)

令和7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
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	坂城町にて醸造所とレストランを営んでいます。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
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	0267-25-0005	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	・男女問わずにやる気のある方 ・短期、長期でも可