



世界が恋する
NAGANO WINE



おいしいワインは、よいぶどうから。

確かにそのとおりですが、そこにはぶどうを育て、ワインを醸す、

真摯なつくり手たちの存在が欠かせません。

長野県では今、彼らによって競うようにすばらしいワインがつくられています。

ぶどうの力を存分に引き出した、それぞれの土地の個性あるワインを、

いつかぜひこの地で味わっていただきたい。

土を嗅ぎ、光を浴び、風を聴き、そして飲むワインは、まさに長野県のテロワール。

ワインを味わうお供として、ワイナリーを訪ねる手引きとして。

この1冊が、NAGANO WINE を愛するあなたとともにありますように。



栽培適地と真摯なつくり手

急峻な山に囲まれ、水はけが良く、ミネラル分を含んだ土壌。降雨量が少なく、日照時間が長く、昼夜の寒暖差が大きい気候。長野県はワイン用ぶどうの栽培に適しており、生産量は日本一を誇る。そのぶどうの力を引き出して良質なワインを醸すワイナリーが県内各地にあり、それぞれが高い評価を受けている。新規就農支援やワイン生産アカデミーの開設などもある。真摯なつくり手が集まり、知識や技術が集積され、さらに魅力ある NAGANO WINE を生む。

信州ワインバレー構想

県内のワイナリー集積地を4つにくくり、それぞれを「桔梗ヶ原ワインバレー」「日本アルプスワインバレー」「千曲川ワインバレー」「天竜川ワインバレー」とした。各地でワイン特区が認定され、特に千曲川ワインバレーの上流域では9市町村による広域でワイン特区が構成され、桔梗ヶ原に続くワイン産地が形成されつつある。土地ごとの個性あるワインをつくる小さなワイナリーが集まって、さらに観光や飲食とも結びついて、それぞれの産地の魅力を発信している。

NAGANO WINE の実力

SPECIALITY

GI 長野



GIはGeographical Indicationの略で、酒類の地理的表示制度のこと。長野県内で生産される日本酒とワインの産地特性を明らかにし、生産基準を満たした商品を認定するのが「GI 長野」であり、認定品のみが「長野産」を名乗ることができる。ワインのGI 長野認定品には「GI NAGANO」の文字、赤あるいは紺のシールが、より厳しい基準を満たしたものは金のシールが貼られる。産地と品質を保証する目印になるので、NAGANO WINE 購入の際は参考にしてほしい。

豊かな県産食材

ワインは料理と一緒に味わってこそ、その魅力を発揮する。自然豊かな長野県の風土は、さまざまな食材を育む。そばや米、レタスやセロリ、りんごやブルーベリー、もちろんぶどうも。そして信州黄金シャモや信州サーモン。こうした農畜産物だけでなく、春は山菜、秋はきのこ、そしてジビエといった山の恵みも加わり、この地ならではのマリージュが楽しめる。NAGANO WINE の公式サイトでは、ワインの品種ごとに合わせたい長野県の特産品を紹介している。

NAGANO WINE を生み出す 4つのワインバレー

WINE VALLEY

11 ワイナリー

日本アルプスワインバレー

>>P14

32 ワイナリー

千曲川ワインバレー

>>P18

17 ワイナリー

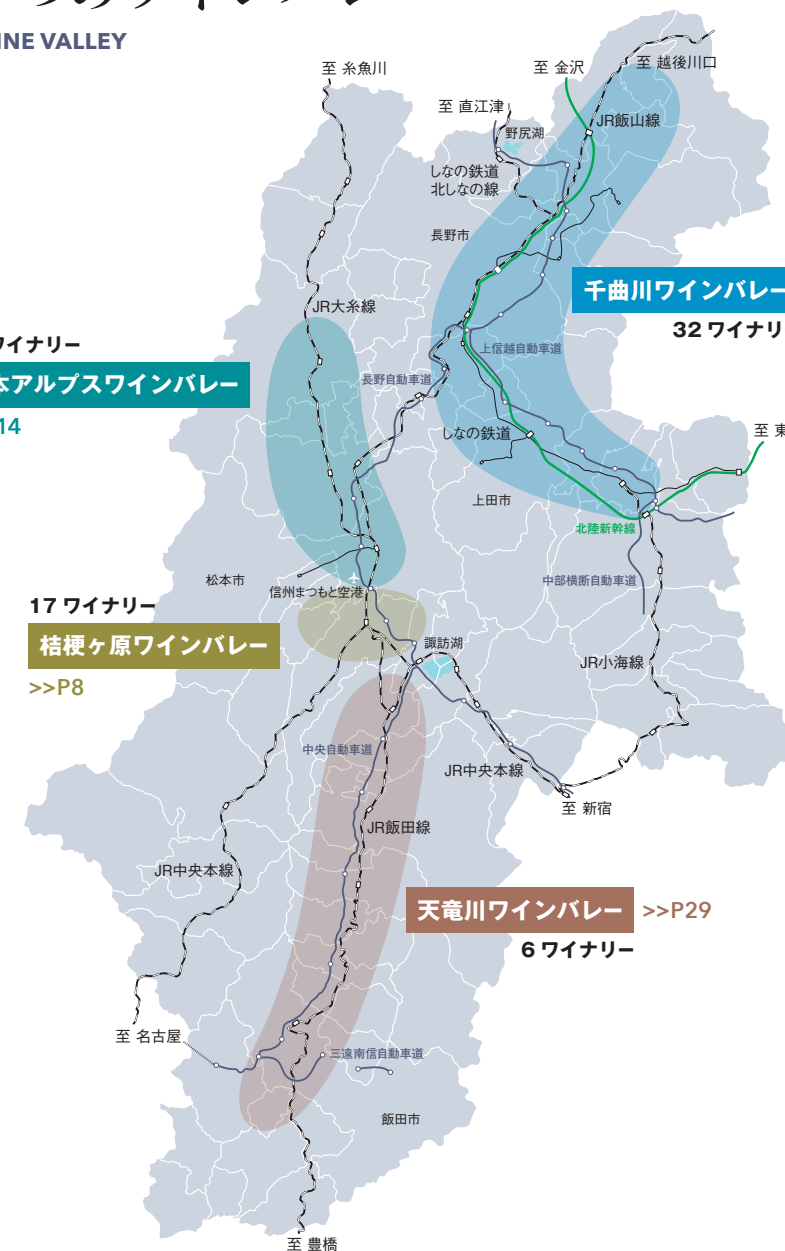
桔梗ヶ原ワインバレー

>>P8

6 ワイナリー

天竜川ワインバレー

>>P29



桔梗ヶ原ワインバレー

長野県のほぼ中央に位置する塩尻市の奈良井川と支流の田川にはさまれた桔梗ヶ原が中心。レタスの産地、そば切り発祥の地としても知られ、多くの農産物が生産されている。火山灰質の台地上では明治初期から日本のワイン先進地としてぶどうが栽培されており、メルローで広く知られるが、もともとは寒冷地でも栽培しやすいコンコードやナイアガラなどアメリカ系品種がほとんどだった。さらに河岸段丘を下がった奈良井川沿いの礫質灰色で水はけの良い洗馬地域に加え、近年では柿沢、片丘、小野といった新たな産地が市内に形成され、各地の特徴を生かしたぶどうが生産されている。5月に開催される「塩尻ワイナリーフェスタ」には全国から多くのワインファンが訪れる。

美しい風土のなかで 高品質なワインと香り高い文化を育む 信州ワインバレー

— 世界が恋する、NAGANO WINE —

日本アルプスワインバレー

松本市から安曇野、大町市にかけて、北アルプスを展望するように広がるエリア。松本市山辺は、薄川の扇状地に位置し、長野県のぶどう栽培発祥の地とされる。西向きのゆるやかな斜面に畑が広がり、北側の山が北風をさえぎり、凍害からぶどうを守る地形となっている。

安曇野は、一面に広がる平坦な田園をはさんで、北アルプスの裾野にあたる西側と、アルプスのパノラマを展望する東側の傾斜地でワイン用ぶどうが栽培される。いずれもゆるやかな扇状地を形成し、日照時間が長く気候は冷涼で、成熟した高糖度ながらも酸味を残したぶどうが生産される。

千曲川ワインバレー

千曲川上流域から下流域まで、川の流れて沿って伸びるエリア。

上流域では標高の高さを生かし、レタスやキャベツなど高原野菜の栽培が盛ん。千曲川右岸では、浅間山から西に連なる山々の南西向き斜面でワイン用ぶどうが栽培される。標高 650～950m と県内でも特に冷涼な気候で、ぶどうは酸味をしっかりと残して成熟する。ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリやリースリングなどアルザス系品種が注目される。左岸では、上田市丸子や塩田平にかけての南向き斜面に畑が広がる。右岸より標高が低く、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローといったボルドー系品種や、シャルドネが優れる。

下流域では、北部は豪雪、南部は少雨、西部は山間地、中部から東部にかけては平坦地から扇状地が広がるなど、多様な気候と地形で、昔から生食用ぶどう、りんご、桃、あんずといった果樹栽培が盛ん。左岸の飯綱町から長野市北部にかけて起伏に富んだ地形の南向き斜面などで、ワイン用ぶどうが栽培される。右岸の中野市、小布施町、須坂市、高山村などでは、おもに西向き斜面に畑が広がる。標高 350～800m 付近までの標高に応じて品種が異なり、バラエティに富む。

天竜川ワインバレー

長野県南部に位置し、中央アルプスと南アルプスにはさまれた伊那谷の天竜川流域に、ワイナリーやぶどう畑が点在する。宮田村では標高 650m 付近の比較的平坦な場所で村特産のヤマソービニオンを栽培している。下流域は果樹栽培が盛んで、日本有数の梨やりんごの産地。天竜川を見下ろす標高 700m 超の東向き斜面でワイン用ぶどうも栽培している。伊那市や松川町、中川村に自社醸造だけでなく委託醸造を積極的に受け入れるワイナリーができ、果樹栽培農家が少量からオリジナルのワインやシードルを生産している。

NAGANO WINE のつくり手たち

WINERY, VINEYARD

【桔梗ヶ原ワインバレー】

アルプス

ALPS

塩尻市塩尻町 260 (訪問不可)

☎ 0263-52-1150



最新設備を完備して 安心、安全に配慮

1927 (昭和 2) 年創業の歴史を持ちながら、最新大型設備を備えて徹底した衛生管理と品質管理を行う。ミュゼ・ドゥ・ヴァンシリーズを筆頭に、効率化を図りつつ、手間を惜しまずに安心・安全かつ上質なワインを生み出す。

井筒ワイン

IZUTSU WINE

塩尻市宗賀 1298-187

☎ 0263-52-0174



高品質はもちろん 低価格でもおいしく

1933 (昭和 8) 年創業。3 代目の塚原嘉章さんのもと、3 代にわたる契約農家に支えられ、地元産ぶどう 100 % の畑に根ざしたワインづくりを行う。そのラインナップは高級ワインからテーブルワインまで幅広く、栽培品種も多岐にわたる。

いにしへの里 葡萄酒

INITIE NO SATO

塩尻市北小野 2954

☎ 0266-78-7204



古の歴史が宿る北小野で 「はじめる」ワインづくり

稲垣雅洋さんは飲食店を営む傍ら、実家のある塩尻市北小野で 2006 (平成 18) 年にぶどう栽培を開始。塩尻ワイン大学で学び、17 (同 29) 年にワイナリー設立。今はワインづくりに専心し、北小野ならではの味を表現している。



2021 年度に「GI 長野」で認定されたワインがあるワイナリー

ヴォータノワイン

VOTANO WINE

塩尻市洗馬 2660-1

☎ 0263-54-3723



ジュラ紀土壌で醸す ミネラル豊富なワイン

ココファームで修業した坪田満博さんが、地質図から割り出した適地、塩尻市洗馬へ移り住み、ぶどう栽培を開始。2007 (平成 19) 年に委託醸造で初リリース。12 (同 24) 年から自社醸造でジュラ紀土壌由来のミネラル豊かなワインを醸す。

丘の上 幸西ワイナリー

SUR LA COLLINE
KOUNISHI VINERIE

塩尻市片丘 9965-6

☎ 090-1760-0061



アルプスを望む 東雲の道沿いのワイナリー

広島市出身の幸西義治さんは塩尻ワイン大学の 1 期生として学び、セイコーエブソンを退職後、2015 (平成 27) 年からぶどう栽培を開始。19 (令和元) 年に松本と塩尻を結ぶ山麓線沿いにワイナリーとショップを設立した。

JA 松本ハイランド 桔梗の里 ワイナリー

KIKYO NO SATO

塩尻市広丘郷原 1811-4

☎ 0263-53-9110



農家と手を携えた 塩尻産 100 % のワイン

農家による自家用ワインづくりのため、1956 (昭和 31) 年に組織された広丘農産加工農業共同組合を前身とする。おもにナイアガラとコンコードに代表される塩尻産のぶどうのみを使用したワインづくりを行う。

Kidoワイナリー

KIDO WINERY

塩尻市宗賀 1530-1 (訪問不可)
☎ 0263-54-5922



知名度、人気 ともに県内随一

林農園の醸造をしていた城戸亜紀人さんが2004(平成16)年に独立。桔梗ヶ原の地に根ざしたワインづくりを行う家族経営の小さなワイナリー。城戸さんのつくる「自分が飲みたいワイン」は多くの人を魅了し、人気は高まる一方。入手困難。

霧訪山シードル

KIRITOUYAMA CIDRE

塩尻市下西条洞 627
☎ 080-9265-8948 (土日祝のみ)



あるがままに栽培し 自家培養酵母で醸す

2019(平成31)年1月、塩尻ワイン大学1期生の徳永博幸さんが会社勤めの傍らワイナリーを設立。極力、雑草や虫を生かす自然にまかせた栽培を行い、自家培養酵母で少量ながらも複雑な味わいのワインやシードルを醸す。

サンサン ワイナリー

SUNSUN WINERY

塩尻市柿沢日向畠 709-3
☎ 0263-51-8011



目指すは自然や人とつながる 持続可能なワイナリー

社会福祉法人サン・ビジョンが運営。障がい者就労支援事業所との「農福連携」によるぶどう栽培や循環型農業など、サステイナビリティなワイナリーを目指す。醸造家の田村彰吾さんが人とのつながりを大切に、上質なワインを丁寧に醸す。

サントリー 塩尻ワイナリー

SUNTORY SHIOJIRI WINERY

塩尻市大門 543
☎ 0263-52-0144



伝統と革新を融合した 世界が感動するワイン

赤玉ポートワインの原料供給基地として、1936(昭和11)年に山梨ワイナリー(現 登美の丘ワイナリー)とともに設立。2013(平成25)年にワイナリーを建て替えて醸造設備を刷新。小ロットでのワインづくりが可能になった。

塩尻ファーム ドメヌ・スリエ

DOMAINE SOURIRE

塩尻市広丘郷原 1637-1
☎ 0263-31-0266



塩尻の農地を守るため ワインと米粉パンをつくる

建設・飲食業の塩尻建友が遊休農地の再生を図り、塩尻ファームを設立して2013(平成25)年からぶどう栽培を開始。19(令和元)年にワイナリー設立。米粉専門ベーカリーを併設する。sourieはフランス語で笑顔という意味。

信濃ワイン

SINANO WINE

塩尻市洗馬 783
☎ 0263-52-2581



代々が目指してきた 本物志向のワイン

自社農園と契約農家でのぶどうづくりは、大正時代にコンコードやナイアガラといったこの地ならではの品種からはじまり、今は欧州系品種が主。種類豊富なワインのほかにブランデーもつくっている。



し が かん
塩尻志学館高校

生徒たちの手によりワインがつけられる学校として知られる。校内で栽培、醸造したワインは学園祭で販売され、人気を博す。

塩尻市広丘高出 4-4 ☎ 0263-52-0015



シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原 ワイナリー

CHATEAU MERCIAN

塩尻市宗賀 1298-80
☎ 0263-52-1111



桔梗ヶ原メルローを醸す ガレージワイナリー

かつて甘味葡萄酒を仕込んだ大樽が残る 1938 (昭和 13) 年築の建物を生かして、2018 (平成 30) 年にワイナリーを開設した。丁寧な仕込みで桔梗ヶ原と片丘のぶどうを、畑の傍らで上質なワインに仕上げる。

ドメヌコーセイ

DOMAINE KOSEI

塩尻市片丘 7861-1
☎ 0263-50-7922



メルロにこだわり メルロを極める

味村興成さんは松本平の東斜面に位置する標高約 700 m の塩尻市片丘地区で 2016 (平成 28) 年からぶどう栽培を開始。現在、約 10 ヘクタールの圃場でメルロにこだわり垣根栽培を行っている。19 (令和元) 年にワイナリー開設。

林農園

GOICHI WINE

塩尻市宗賀 1298-170
☎ 0263-52-0059



桔梗ヶ原メルローを 育て上げたパイオニア

1911 (明治 44) 年の開園から 100 年超の老舗ワイナリー。創業者の林五一さんが桔梗ヶ原に入植したのがはじまり。長年の苦勞の末に欧州系のメルローを根づかせ、名産地として桔梗ヶ原の名を広めた。「五一わいん」の愛称で知られる。

ベリービーズ ワイナリー

BELLY BEADS WINERY

塩尻市宗賀 2372-1
☎ 0263-87-0570



荒廃ぶどう畑を再生し ワインを介して人をつなぐ

松本市を拠点に展開する王滝グループのワイナリー。日本のおへそ (belly) にあたる塩尻で、ビーズのように人をつなげたいとの思いを込め、栽培と醸造、さらに系列飲食店での提供や直売まで手がける。

【日本アルプスワインバレー】

うさうさの プチファーム

USA USA NO PETIT FARM

大町市大町 2194-1

☎ 090-2240-7060



農家民宿が営む 小さな醸造所

中村智恵美さんが大町市の畑で「北天の雫」とケルナーを、池田町で「富士の雫」を栽培している。千曲川ワインアカデミーで学び、2019（令和元）年にワイナリーを設立。ワインは販売のほか自身が営む農家民宿でも供している。

ノーザン・ アルプス・ ヴィンヤード

NORTHERN ALPS VINEYARDS

大町市大町 5829

☎ 0261-22-2564



北アルプスの麓で いよいよ自社醸造開始

若林政起さんが帰郷後、2008（平成20）年に実家の農地でぶどう栽培を開始、近隣ワイナリーでの醸造経験を積み、国の6次産業化認定を受け、15（同27）年にワイナリー完成。職人がつくる手工芸品のようなワインを目指す。

ヴァン・ドーマチ・ フェルム サンロク

VIN D'OMACHI FERME 36

大町市平 8040-146

☎ 0261-85-0425



北アルプスの山麓で 大町のワインを醸す

他県で醸造に従事してきた矢野喜雄さんが妻子とともに2014（平成26）年に大町市へ移住し、北アルプスの山麓でぶどう栽培を開始。19（令和元）年にワイナリー設立。農場を意味するフランス語の ferme と山麓の語呂から命名。

ドメヌヒロキ

DOMINE HIROKI

北安曇郡池田町会染 24455-2

☎ 0261-25-0024



北アルプスを望む畑の一角 池田町初のワイナリー

2007（平成19）年、横山弘樹さんが父の嘉道さんとともに大手ワイナリー契約畑でのぶどう栽培を開始。後に自社用ぶどうを植え、20年（令和2）年北アルプスを望む畑の一角に池田町初のワイナリーを開設した。

安曇野ワイナリー

AZUMINO WINERY

安曇野市三郷小倉 6687-5

☎ 0263-77-7700



クリアに仕上げた きれいなワイン

2008（平成20）年に設立。ワイナリー敷地内にシャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンの畑のほか、ワインショップ、ヨーグルト工房があり、多くの観光客が訪れる。クリアできれいなワインが信条。

あづみアップル スイス村 ワイナリー

SWISS-MURA WINERY

安曇野市豊科南穂高 5567-5

☎ 0263-73-5532



農産物としてのワイン 国際レベルを視野に

北アルプスを望む風光明媚な立地。1988（昭和63）年に設立されたりんご加工施設を前身とし、97（平成9）年に醸造免許を取得。地元農家と手を携え、生産者たちの顔が見えるワインづくりを行う。自社畑産ぶどうのワインも充実。

ル・ミリュウ

LE MILIEU

安曇野市明科七貴 4671-1
☎ 0263-62-5507



誰かの大事な 1 本になる ワインをつくりたい

長野県内のワイナリーなどで栽培、醸造に携わってきた塩瀬 豪さんと齊藤 翔さんが2018(平成30)年に自分たちのワイナリーを設立。名称はフランス語で「真ん中」の意。低価格かつ高品質な複雑味のあるワインを目指す。

ガクファーム & ワイナリー

GAKU FARM & WINERY

松本市笹賀 171-5
info@gakufarm.jp



この土地らしさを探求する ガレージワイナリー

古林利明さんは両親の畑を受け継ぎ、塩尻ワイン大学で1期生として学びながらワイン用ぶどうの栽培を開始。2020(令和2)年、ワイナリーを設立。「この土地らしさ」を探求しながら無理せず自然体のワインづくりを行う。

大和葡萄酒 四賀ワイナリー

HUGGY WINE

松本市反町 640-1
☎ 0263-64-4255



信州と甲州で醸す 創業 100 年の老舗

山梨県勝沼に本社を持つ大和葡萄酒は1913(大正2)年創業。90(平成2)年設立の四賀ワイナリーでは、メルロー、シャルドネのほか、スパークリングワインのためのぶどうづくりに取り組み、本格的なスパークリングメゾンを目指す。

山辺ワイナリー

YAMABE WINERY

松本市入山辺 1315-2
☎ 0263-32-3644



ぶどう栽培発祥の地で 地元農家とともに

JAと地元農家が2002(平成14)年に設立。山辺地区は長野県のぶどう栽培の発祥の地とされる。この地を中心とした松本平産ぶどう100%でワインづくりを行う。07(同19)年から自社畑にも取り組み、欧州系品種が充実をみせる。

大池ワイン

TAIKE WINE

東筑摩郡山形村 2551-1
☎ 0263-55-6100



ヤマソービニオンで 山形村の特産ワインを

ヤマソービニオンを栽培する藤沢啓太さんが立ち上げた山形村初のワイナリー。2015(平成27)年に自社醸造初リリース。醸造指導は広島県三次市の Vinoble Vineyard。村産りんごのシードルも醸し、村おこしにもひと役買う。

【千曲川ワインバレー】

たかやしろ ファーム

TAKAYASHIRO FARM

中野市竹原 1609-7

☎ 0269-24-7650



農家が立ち上げた 地域密着のワイナリー

「たかやしろ」の愛称を持つ高社山の南麓に自社畑を持つ農家 4 軒が出資して 2004 (平成 16) 年に立ち上げた (現在は 3 軒が参加)。栽培のプロたちが品種ごとに土地や気象条件との相性を鑑みながら、畑に根ざしたワインづくりを行う。

サンクゼール ワイナリー

ST.COUSAIR WINERY

上水内郡飯綱町芋川 1260

☎ 026-253-7002



豊かな農村文化から 上質なワインを生む

本店のある丘には 1990 (平成 2) 年設立のワイナリーのほか、ぶどう畑やレストラン、ジャム工場、社員手づくりのチャペルが点在する。自社畑でつくるのはシャルドネが主。りんごの産地らしく、地場産りんごのシードルも秀逸。

ヴィニクローブ

VINIQROBE

上高井郡高山村黒部 4048-3

連絡は公式サイト

の問合せフォームから

<https://viniqrobe.studio.site/>



北アルプスを見晴らす丘陵で 高山村のピノを醸す

ピノ・ノワールと高山村に魅せられ、ぶどう栽培をはじめた倉田さん夫妻が 2019 (令和元) 年にワイナリーを設立。繊細で優美なピノの香りと研ぎ澄まされたワインづくりを表すように、ラベルにバレリーナが踊る。

川島醸造

KAWASHIMA WINERY

上高井郡高山村高井 1645

連絡先はワイナリーの

意向で非掲載



農業を志して高山村へ 試行錯誤のワインづくり

農業を志して高山村に移り住んだ川島弘平さんが 2016 (平成 28) 年からワイン用ぶどうの栽培を開始。21 (令和 3) 年にワイナリーを設立し、初仕込みを行った。翌春のカベルネ・ソーヴィニヨンの初リリースを目指す。

カンティーナ・ リエゾー

CANTINA RIEZO

上高井郡高山村高井 4217

連絡は公式サイト

の問合せフォームから



日本で最も美しい村の 家族で営む小さなワイナリー

サンクゼールで栽培、醸造に携わった湯本康之さんは 2007 (平成 19) 年から地元高山村でぶどう栽培を開始。品種はシャルドネ、メルロー、バルベラなど。15 (同 27) 年に村内初となる念願のワイナリーが完成した。

信州たかやま ワイナリー

SHINSHU TAKAYAMA WINERY

上高井郡高山村裏原 7926

☎ 026-214-8726



高山村のテロワールを 世界に届けたい

「高山村ワインぶどう研究会」の会長、涌井一秋さんが社長となり、鷹野永一さんを醸造責任者に迎え、2015 (平成 27) 年に設立。長年、品質の良いワイン用ぶどうを栽培してきた高山村で、16 (同 28) 年初仕込みのワインが醸された。

ドメヌ長谷

DOMAINE HASE

上高井郡高山村牧福井原 2510-6
hasehasehase81@gmail.com



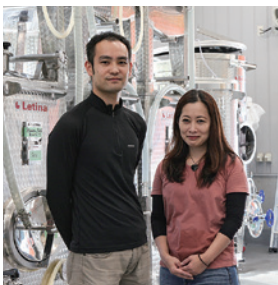
混植混醸、畑でブレンドし 野生酵母で醸すワイン

大手外資系レコード会社に勤めていた長谷光浩さんが、ワイン好きが高じて2017(平成29)年にワイナリーを設立。複数のぶどうを同一の畑で育て、野生酵母で醸すワインは、テロワールをはっきりと表現する。

マザーバイズ 長野醸造所

MOTHER VINES

上高井郡高山村久保 1826-1
☎ 026-213-7767



ワインをつくる人に寄り添う 母樹という名のワイナリー

2018(平成30)年4月、ワイナリーのコンサルティング会社が設立した委託醸造専門のワイナリー。広い分析室と小規模の仕込みにも対応できる設備も備え、ワインメーカーの石塚創さんがワイナリー設立を志す人を支援する。

楠わいなりー

KUSUNOKI WINERY

須坂市亀倉 123-1
☎ 026-214-8568



和食によく合う 優しく上品なワイン

楠茂幸さんは20余年間の会社員生活の後、オーストラリアでワイン醸造とぶどう栽培を学び、2004(平成16)年に故郷である須坂市で新規就農。11(同23)年に自社醸造を開始。14(同26)年にスパークリングワイン棟が完成した。

西飯田酒造店

NISHIIIDA BREW

長野市篠ノ井小松原 1726
☎ 026-292-2047



日本酒の蔵元が 花酵母でワインも醸す

江戸末期創業の日本酒蔵元8代目の飯田基さんがワインをつくり、9代目の一基さんが杜氏を務める。ワインづくりは先代の頃から。自社畑のナイアガラを花酵母で醸す。りんごの産地ならではの、シナノゴールドのアップルワインも。

坂城葡萄酒醸造

VINO DELLA GATTA SAKAKI

埴科郡坂城町坂城 9578-1
☎ 0268-82-2208



仲間や家族とつくる 地元坂城のワイン

長野市でイタリア料理店などを営むシニアソムリエの成澤篤人さんは、2011(平成23)年から地元の坂城町で仲間とともにぶどう栽培を開始。18(同30)年にワイナリーを設立。レストラン「ヴィーノデッラガッタ」を併設する。

シャトー・ メルシャン 梔子ワイナリー

CHATEAU MERCIAN
MARIKO WINERY

上田市長瀬 146-2
☎ 0268-75-8790



小高い丘の広大な畑から 上質なワインを世界へ

遊休地に地元の協力を得ながら梔子ヴィンヤードを開園したのが2003(平成15)年のこと。19(令和元)年にワイナリーが完成。ガラス越しに醸造施設や樽庫が見学でき、有料試飲も可能。ワインやグッズ販売もしている。

ファンキー シャトー FUNKY CHATEAU

小県郡青木村松 1491-1
☎ 0268-49-0377



人の介入と添加物を 極力減らしたワイン

2007(平成19)年から栽培を開始、11(同23)年に自社ワイナリー完成。自然発酵、無濾過、無清澄を柱に、人の介入と添加物を極力減らし、土地本来の魅力を映し出すワインづくりを行う。青木村を主に、上田市東山地区にも畑を持つ。

アトリエ・ デュ・ヴァン ATELIER DU VIN

東御市新張 690-3 (自宅)
ijjima.nsu@gmail.com



ピノ・ノワールと チーズ工房のメルローも醸造

脳外科医の飯島 明さんが2012(平成24)年にピノ・ノワールを植樹。18(同30)年、ワイナリー開設。東京での勤務と並行しながらワインづくりを行う。農薬の使用を最低限に抑えつつ、フレンチに合うワインを目指す。

アルカン ヴィーニュ ARC-EN-VIGNE

東御市和 6667
☎ 0268-71-7082



ワインを愛する人々を つなぐアーチのように

日本ワイン農業研究所が2015(平成27)年に開業。自社ワインだけでなく、新規就農者の委託ワインを醸造している。千曲川ワインアカデミーを開講し、栽培と醸造、ワイナリー起業を志す人々を後押しし、産地形成を目指す。

ヴィラデスト ワイナリー

VILLA D'EST GARDENFARM
AND WINERY

東御市和 6027
☎ 0268-63-7373



里山暮らしと ワインの魅力を発信

1991(平成3)年に東御市に移り住んだ玉村豊男さんが欧州系品種のぶどうを植えたのがはじまり。2003(同15)年にワイナリー設立。自家用につくりはじめたワインは、今や国内外に認められる品質を誇る。

カーヴハタノ CAVE HATANO

東御市新張 525-4
nobutaka@c-hatano.com



樹齢を重ねた主力品種に アルザス系の品種も加えていく

ヴィラデストでの栽培・醸造主任から、地元農家のワイン用ぶどうを引き継ぎ「ManMaluNoka」として独立した波田野信孝さんが、満を持して立ち上げたワイナリー。メルローとシャルドネは樹齢15年超。新品種も増やしていく。

シクロ ヴィンヤード 496 ワイナリー CYCLO WINERY

東御市八重原 1018
連絡先はワイナリーの
意向で非掲載



元プロサイクリストによる 八重原でのワインづくり

自転車競技の選手として活躍した飯島規之さんが、妻の祐子さんとともに2014(平成26)年からぶどう栽培を開始。地元の人の支援を受けながら、19(同31)年にワイナリー設立。テロワールを素直に表現するワインをつくる。

ツイデラボ

TSUIJILAB

東御市和 3875-1
☎ 090-5496-6798



ワイングローワー仲間と挑む 多様性あるワインづくり

東京との二重生活だった築地克己さんが2020(令和2)年に農作物加工施設を改装して設立。南半球や欧州で実績のある須賀貴大さんが自然で多様なワインづくりを担う。隣接するワイン&ビアミュージアムで試飲可能。

ドメース ナカジマ

DOMAINE NAKAJIMA

東御市和 4601-3
info@d-nakajima.jp



急傾斜地の畑で育つぶどうを 天然酵母で醸造

システムエンジニア時代に料理とワインに開眼した中島豊さんは、ココファームや海外での研修を経て2010年(平成22)からぶどう栽培を開始。14(同26)年にワイナリーを設立。ロワールの自然派ワインを目指し、天然酵母で醸造する。

ナゴミ ヴィンヤーズ

NAGOMI VINEYARDS

東御市和 3420-10
☎ 0268-80-9100



和(かのう)にできた 和(なごみ)というワイナリー

池敬紘(としひろ)さんは2010(平成22)年に東御市へ移住し、ぶどう栽培を開始。18(同30)年8月にワイナリー設立。品種はソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、シャルドネなど。風土に根ざしたワインづくりを行う。

はすみふあーむ

HASUMI FARM

東御市祢津 413
☎ 0268-64-5550



ワインと町づくりで 地域活性化に取り組む

大リーグの球団職員だった蓮見喜昭さんが帰国後、2005(平成17)年に東御市へ移住。10(同22)年にワイナリー設立。上田市柳町にはアンテナショップも。フラッグシップとなる千曲川ワインバレーシリーズが好評。

ぼんじゅーる農園 醸造所

DOMAINE A. et Y. MINOWA

東御市祢津 240-3
(会員以外訪問不可)
info@bonjour.wine



良いワインは良いぶどうから 目の行き届いた畑から生まれる

養輪康さんは2008(平成20)年から医師として勤めながらピノ・ノワールの栽培を開始。21(令和3)年にワイナリーを開設した。ぶどうの樹齢も品種も増えたが、仕事に丁寧に向き合う姿勢は変わらない。

リュード ヴァン

RUE DE VIN

東御市祢津 405
☎ 0268-71-5973



ワインのある暮らしを目指し 荒廃農地の開墾から

小山英明さんが2008(平成20)年に会社を設立、10(同22)年にワイナリーが完成。ワインのある文化をこの地に根づかせるため、地道な開墾作業で荒廃地の再生に取り組む。本格的なスパークリングワインほか高品質なワインに定評あり。

レヴァン ヴィヴァン

LES VINS VIVANTS

東御市滋野乙 4379-1
☎ 070-2797-2920



ぶどうの力を生かす栽培で ポテンシャルを引き出すワイン

山梨県出身の荻野貴博さんが妻の朋子さんと2015(平成27)年に東御市へ移住し、ピノ・ノワール、ガメイ、シャルドネなどの栽培を開始。レストラン運営会社のオザミワールドが19(令和元)年にワイナリーを設立、荻野さんがワインづくりを担う。

アンワイナリー

ANNE WINERY

小諸市市町 1-2-4
☎ 0267-22-1518



空き家をリノベした 宿泊もできるワイナリー

松村清美さんが2014(平成26)年から遊休農地を利用してぶどう栽培を開始。翌年、後継者のいないりんご畑を借り受け、委託でシードルを醸造。18(同30)年にワイナリー設立。ワイナリー2階は1日1組限定で宿泊も可。

ジオヒルズ ワイナリー

GIO HILLS WINERY

小諸市山浦富士見平 5656
☎ 0267-48-6422



清しい風吹く 丘上のワイナリー

老舗の温泉宿「中棚荘」5代目荘主の富岡正樹さんが2002(平成14)年からぶどう栽培を開始。18(同30)年8月に念願の自社ワイナリーを設立。三男である隼人さんが醸造責任者を務める。2階にカフェを併設している。

テールドシエル

TERRE DE CIEL

小諸市滋野甲天池 4063-5
☎ 0267-41-6671



“天空の大地”のワイナリー 野生酵母でのワインづくり

標高950mの小諸市・糠地でぶどう栽培をしてきた池田岳雄さんが、2020(令和2)年にワイナリーを設立。醸造を担うのは婿の楽原一斗さん。ココファームワイナリーでの経験を生かし、野生酵母でワインを醸す。

ドメヌ・フジタ

DOMAINE FUJITA

小諸市滋野甲 4162-221
domainefujita@gmail.com



ブルゴーニュの風景を目指し 浅間連山南麓でつくるワイン

千曲川ワインアカデミー1期生の藤田正人さんが小諸市の糠地や井子の耕作放棄地を開墾し、ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランの栽培を開始。2021(令和3)年、ワイナリーを開設した。

マンズワイン 小諸ワイナリー

MANNS WINES

小諸市諸 375
☎ 0267-22-6341



世界に誇る日本のワイン その名は「ソラリス」

1973(昭和48)年建設の東信地区でもっとも歴史のあるワイナリー。小諸市を中心にぶどう栽培を行い、高品質ワインの製造に特化。独自の栽培技術とワインづくりへの情熱がソラリスを生み出している。工場見学も受けつけている。

たてしなアップル ワイナリー

TATESHINAPPLE WINERY

北佐久郡立科町牛鹿 1616-1

☎ 0267-56-2288



立科町で育ったフルーツを 1年通して味わってほしい

りんごの名産地・立科町のりんご農家からはじまったワイナリー。立科産の上質なりんごを使い、2004（平成16）年から委託醸造でシードルを製造・販売。19（同31）年には自社ワイナリーを開業しワイン製造も手がける。

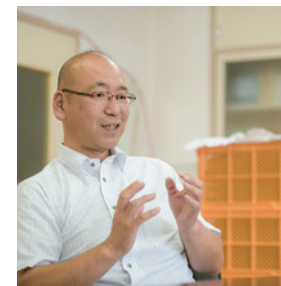
【天竜川ワインバレー】

伊那ワイン工房

INA WINE

伊那市美篁 5795

☎ 0265-98-6728



経験豊富なオーナーの 伊那谷の小さなワイナリー

県内複数のワイナリーで醸造担当を歴任してきた村田純さんが、2014（平成26）年に満を持して自身のワイナリーを設立。契約農家のぶどうで自社ワインをつくるほか、委託醸造を受け入れ、小ロットで目的の明確なワインづくりを行う。

本坊酒造 マルス信州蒸溜所

MARS WHISKY

上伊那郡宮田村 4752-31

☎ 0265-85-0017



ヤマソービニオンのワインと モルトウイスキー

焼酎で知られる本坊酒造（本社・鹿児島）は1960（昭和35）年から山梨でウイスキーづくりを行い（現在はワインに特化）、85（同60）年に駒ヶ岳山麓に蒸溜所を設立。98（平成10）年からヤマソービニオンでのワインづくりも行う。

南向醸造

MINAKATA WINERY

上伊那郡中川村葛島 2543

（見学不可）

連絡先はワイナリーの
意向で非掲載



中川村の風土を醸す 自然派ワイン

曽我暢有さんは故郷に戻り、妻の晴菜さんとともに2013（平成25）年からワイン用ぶどうを栽培してきた。ワイナリーで経験を積み、21（令和3）年にワイナリー設立。野生酵母で有機無施肥のぶどうを仕込む。

ヴァンヴィ

VINVIE

下伊那郡松川町大島 3307-7

☎ 0265-49-0801



4 人の得意分野を合わせて 生まれるワインとシードル

りんご農家の竹村隆さん・暢子さん夫妻、ぶどう栽培・醸造家の竹村剛さん、販売担当の佐藤篤さんが 2020 (令和 2) 年にワイナリーを設立。4 人のプロが自由な発想でワインとシードルづくりに取り組む。

信州まし野ワイン

MASHINO WINE

下伊那郡松川町大島 3272

☎ 0265-36-3013



天竜川を見下ろす りんご畑のワイナリー

開拓団 2 世たちにより 1987 (昭和 62) 年に発足したりんご加工組合を前身とし、91 (平成 3) 年に現在の会社を設立。ワイン用ぶどうだけでなく、特産品であるりんごを使ったワインやシードル、ブランデーづくりに取り組む。

マルカメ醸造所

MARUKAME CIDERY

下伊那郡松川町大島 3347

☎ 0265-36-2534



老舗りんご園の 4 代目 兄弟で立ち上げた醸造所

老舗の果樹園「フルーツガーデン北沢」4 代目、北沢毅さん、井口寛さん兄弟が 2019 (令和元) 年に立ち上げた醸造所。自園のりんごでつくるシードルをメインに、甘口スパークリングワインなども手がける。

【その他】

サッポロビール

SAPPORO BEER

[サッポロビールグラン
ポレール勝沼ワイナリー]
山梨県甲州市勝沼町錦塚 577
☎ 0553-44-2345



池田町と長野市のぶどうが 高品質なグランポレールに

1976 (昭和 51) 年に山梨県勝沼にワイナリー設立。2010 (平成 22) 年、池田町に初の自社畑を設け、県内では長野市に古里ぶどう園もある。ここから生まれる「グランポレール」シリーズは高品質で知られる。

各社の EC サイト一覧はこちらからご覧いただけます
<https://www.nagano-wine.jp/winery/campaign/>



NAGANO WINE の歴史

HISTORY

【明治～第二次世界大戦】ぶどう栽培のはじまり

明治政府の殖産興業政策を受け、長野県ではぶどう栽培とワイン醸造が奨励された。桔梗ヶ原では1869(明治2)年から開拓がはじまったが、水の確保が困難であった。江戸時代にはすでに山辺村(現在の松本市山辺地区)で甲州ぶどうが栽培されていたが、79(同12)年に同村の豊島新三郎がアメリカ系品種の栽培を成功させている。彼の養子である理喜治は桔梗ヶ原に入植し、90(同23)年から本格的なぶどう栽培を開始。なかでもコンコードが冷涼な気候でもよく根づいた。

1902(同35)年に理喜治は信濃殖産会社を興し、ワイン醸造を開始。同時期に県内各地でぶどう栽培がはじまり、上高井郡や小県郡でもワイン醸造が試みられた。

31(昭和6)年、満州事変が勃発すると物資の輸出入が困難となり、当時、外国産ワインを原料に甘味果実酒をつくっていた寿屋(現サントリー)は原料を求めて36(同11)年に桔梗ヶ原へ進出。38(同13)年には大黒葡萄酒(現メルシャン)がワイナリーを設立している。

【戦後～1990年代】本格的なワインづくりへ

戦時中に出回った粗悪な酸っぱいワインこそ減少したものの、戦後のワインづくりは生食に適さない品種やクズぶどうを原料にするという状況だった。そんななか、林五一は1951(昭和26)年から桔梗ヶ原でメルローの栽培に挑戦していた。

69(同44)年にはマンズワインが上田市の気候と善光寺ぶどう(竜眼)に注目して、小諸ワイナリーを設立。塩田、小諸一帯などでぶどうが栽培されるようになる。翌年に開催された大阪万博の影響もあって国内でワインの需要が伸びる。73(同48)年のオイルショックによる混乱はあったものの、やがてワインの消費量が甘味果実酒を上回り、各地で欧州系品種を使ったワインがつくられるようになる。

桔梗ヶ原では、五一が苦勞の末に根づかせたメルローが、大手2社との契約が結ばれて栽培されるようになっていた。そして89(平成元)年、メルシャンの「桔梗ヶ原メルロー」が国際ワインコンクールで大金賞を受賞。翌年も連続受賞し、一躍、

桔梗ヶ原はメルローの産地として名を馳せる。

また小布施町、高山村、須坂市一帯でも欧州系品種の栽培が行われ、本格的なワインづくりへの機運が高まっていった。

【2000年代～】小規模ワイナリー続々と

2003(平成15)年、東御市にヴィラデストワイナリーが開設。ブティックワイナリーの先駆けとなり、以降、県内各地でぶどう栽培に根ざした小さなワイナリーが相次いで立ち上げられた。同年、長野県では「長野県原産地呼称管理制度」の認定を開始。ワインなどの地域ブランド確立が図られることとなった。08(同20)年、東御市のワイン特区認定を皮切りに、高山村、坂城町、上田市などが次々と特区認定を受ける。15(同27)年には千曲川ワインバレーの8市町村が広域で特区の認定を受けた。同年、初の民間によるワインアカデミーが開講。16(同28)年、G7伊勢志摩サミットで提供された5品の日本ワインのうち、長野県関係のワイン3品が採用。翌年、米大統領訪日時の晩餐会では提供された2本のうち1本は長野県産ワインが採用され、その評価は高まりをみせている。

さらに21(令和3)年にはワインと日本酒の「GI長野」が国税庁から指定。NAGANO WINEは新たなステージを迎えようとしている。



NAGANO WINE のぶどう品種

VARIETIES

Merlot



メルロー

フランスのボルドー地方を原産とした世界的に人気のある品種。日本中ではもとより、長野県全般で広く栽培されており、日本全体のメルロの多くが長野県で栽培されている。ミディアムボディからフルボディのワインがつくられる。長野県の栽培面積は増加中。

Cabernet Sauvignon



カベルネ・ソーヴィニヨン

フランスのボルドー地方が代表的な産地。世界的に人気が高く、最高級の赤ワインができる。清潔感のある香りと長い余韻、強いタンニンと酸が支える上品な味わい。長期熟成型で、樽熟成することで酸と結合し、丸みを帯びていく。

Chardonnay



シャルドネ

フランスのブルゴーニュ地方原産。環境への適応能力に優れ、日本でもあらゆる産地で生産され、産地の個性をはっきりとあらわす。冷涼な産地では柑橘類などのさわやかな香りが立ち、温暖な産地ではトロピカルな香りが主体になる。日本のシャルドネの多くが長野県で栽培されている。

Sauvignon Blanc



ソーヴィニヨン・ブラン

フランスのロワール地方、ニュージーランドで知られる白ワイン用品種。柑橘類やトロピカルフルーツのような華やかな香りを特徴とする。樽を使わずフレッシュ & フルーティに仕上げたものから、樽で熟成させたボディのあるものまである。長野県で急増中。

Muscat Bailey A



マスカット・ベリーA

川上善兵衛が開発した日本固有品種。醸造用だけでなく生食用にも用いられる。日本では赤ワイン用品種として最も多く仕込まれている。果実味豊かで、イチゴのような香りとまろやかな渋みが特徴。軽やかな早飲みタイプから熟成タイプまで、さまざまに醸される。

Concord



コンコード

アメリカ原産。生食兼用の黒ぶどうで、おもにジュースの原料となる。耐寒性や耐病性に優れ、冷涼な塩尻の地にもよく根づいた。フルーティで飲みやすく、特にアイスワインタイプに仕上げたものがおすすめ。ナイアガラと同様、個性的な香りを放つ。

Niagara



ナイアガラ

ニューヨーク州ナイアガラ生まれの、コンコードとラブルスカ系キャサディの交配品種。日本へは川上善兵衛が導入した。耐寒性に優れ、長野県では昔から栽培されてきた。皮が薄く流通に向かないため、ほとんどは産地で消費されるかジュースに加工される。個性的で華やかな香りを放つ。

Ryugan



竜眼

白ワイン用「善光寺ぶどう」とも呼ばれる。中国原産で、ヨーロッパ系品種の流れを引くといわれ、長野県では古くから栽培されている。高温多湿の気候風土でもよく育ち、紫紅色の大粒となる。ワインはニュートラルな風味で、和食のような繊細な味わいの料理と好相性。

数字で見る NAGANO WINE

STATISTIC

ワイン用ぶどう出荷量は、農林水産省 平成 30 年産特産果樹生産動態等調査より
その他は、国税庁 酒類製造業および酒類卸売業の概況（令和 2 年度調査）より

ワイナリー数

1	山梨県	85
2	長野県	55
2	北海道	42
4	山形県	17
5	岩手県	11
全国計		369

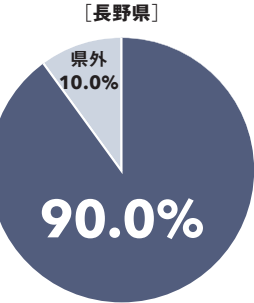
令和 2 年 1 月 1 日時点
ワイナリー数は、輸入濃縮果汁を含めたぶどうを原料とした果実酒を醸造している醸造場

ワイン用ぶどう出荷量

1	長野県	6,511t
2	山梨県	5,102t
3	北海道	1,257t
4	山形県	1,185t
5	岩手県	478t
全国計		16,260t

ワインの原料となった生食用ぶどうも含む

県産ワイン用ぶどうの 県内使用量

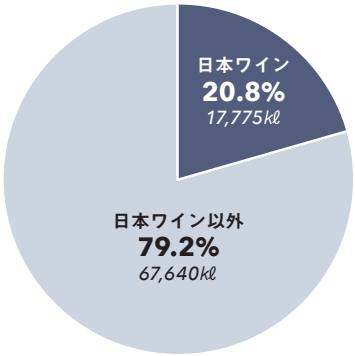


主要生産地での生産地内使用率

北海道	91.5%
山梨県	86.0%
山形県	66.3%

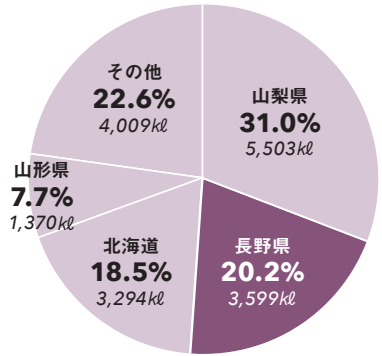
ワイン生産量比

合計 85,415kl



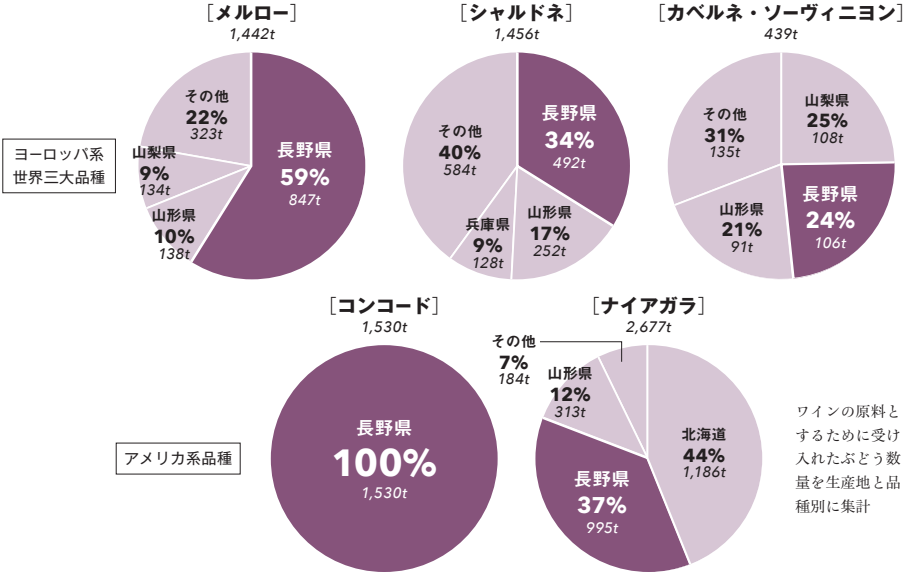
日本ワイン生産量

合計 17,775kl

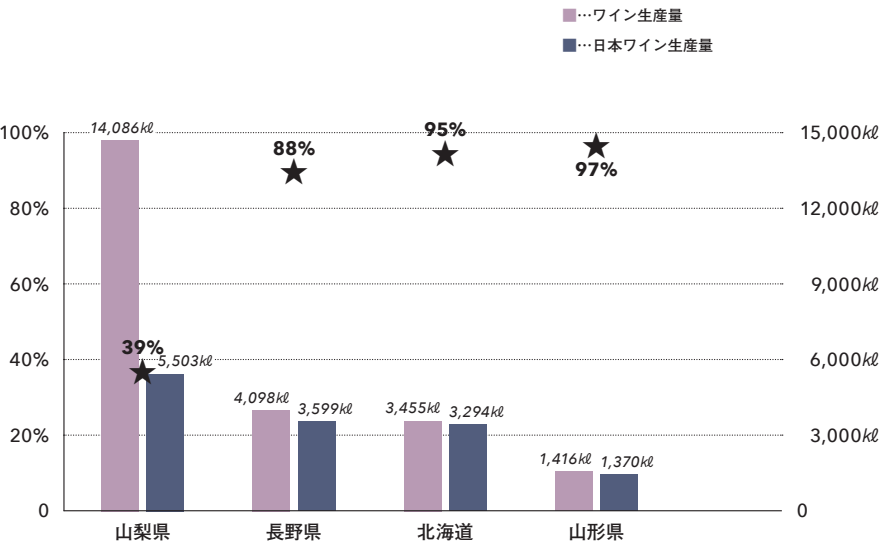


「日本ワイン」とは、国産ぶどう 100 パーセントを使用して国内で製造されたワインのこと。

ワイン用ぶどうの主要産地



ワイン生産量における日本ワイン生産量の比率



【県内ワイナリーの醸造免許取得年】

1919 (大正 8) 年 林農園 (塩尻市) * 開園は 1911 (明治 44) 年	
1927 (昭和 2) 年 アルプス (塩尻市) * 表示年は創業の年	
1933 (昭和 8) 年 井筒ワイン (塩尻市) * 設立も同年	
1942 (昭和 17) 年 小布施ワイナリー (小布施町) * 表示年は果実酒醸造免許取得の年、日本酒の蔵元としての創業は 1867 (慶応 3) 年。4 代目当主、曾我彰彦氏によるワインづくりは平成 7 年から	
1943 (昭和 18) 年 塩尻志学館高校 (塩尻市) * 前身である農学校時代に免許取得	
1956 (昭和 31) 年 信濃ワイン (塩尻市) *1916 (大正 5) 年に栽培開始	
1950-60 (昭和 30) 年代 JA 松本ハイランド 桔梗の里ワイナリー (塩尻市) *1956 (昭和 31) 年設立の広丘農産加工農業協同組合が前身、JA の統廃合に伴い 2021 (令和 3 年) に「JA 塩尻ワイナリー」から名称変更	
1973 (昭和 48) 年 マンズワイン 小諸ワイナリー (小諸市)	
1970-80 (昭和 48) 年代 西飯田酒造店 (長野市) * 表示年はワイン醸造開始の年、創業は江戸末期	
1990 (平成 2) 年 大和葡萄酒 四賀ワイナリー (松本市) * 設立も同年、山梨県本社の創業は 1913 (大正 2) 年	
1991 (平成 3) 年 信州まし野ワイン (松川町) * 表示年は設立の年	
1994 (平成 6) 年 サンクゼールワイナリー (飯綱町) *1979 (昭和 54) 年に栽培開始、設立は 1982 (同 57) 年	
1997 (平成 9) 年 あづみアップル スイス村ワイナリー (安曇野市)	

1998 (平成 10) 年 本坊酒造 信州マルス蒸溜所 (宮田村) *1960 (昭和 35) 年から山梨県で、1985 (昭和 60) 年から長野県でウイスキー蒸溜開始	
1999 (平成 11) 年 サントリー 塩尻ワイナリー (塩尻市) * 表示年は本格的なワイン醸造開始の年、甘味ぶどう酒 塩尻工場としては 1936 (昭和 11) 年に設立	
2002 (平成 14) 年 山辺ワイナリー (松本市)	
2003 (平成 15) 年 ヴィラデストワイナリー (東御市)	
2004 (平成 16) 年 Kido ワイナリー (塩尻市) たかやしろファーム (中野市)	
2008 (平成 20) 年 安曇野ワイナリー (安曇野市)	
2010 (平成 22) 年 リュードヴァン (東御市) * 設立は 2008 (平成 20) 年	
2011 (平成 23) 年 はすみふぁーむ (東御市) *2005 (平成 17) 年に移住 ヴォータノワイン (塩尻市) ファンキー・シャトー (青木村) *2007 (平成 19) 年に栽培開始 橘わいなりー (須坂市) *2004 (平成 16) 年に新規就農	
2014 (平成 26) 年 伊那ワイン工房 (伊那市) ドメーヌナカジマ (東御市)	
2015 (平成 27) 年 アルカンヴィーニュ (東御市) 大池ワイン (山形村) ノーザン・アルプス・ヴィンヤード (大町市) カンティーナ・リエゾー (高山村) サンサンワイナリー (塩尻市)	
2016 (平成 28) 年 信州たかやまワイナリー (高山村)	
2017 (平成 29) 年 ドメーヌ長谷 (高山村) カーヴ ハタノ (東御市) いにしへの里葡萄酒 (塩尻市)	

2018 (平成 30) 年 マザーバインス長野醸造所 (高山村) 坂城葡萄酒醸造 (坂城町) シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー (塩尻市) ベリービーズワイナリー (塩尻市) ル・ミリュウ (安曇野市) ジオヒルズワイナリー (小諸市) アンワイナリー (小諸市) アトリエ・デュ・ヴァン (東御市) ナゴミヴィンヤーズ (東御市)	
2019 (平成 31 / 令和元) 年 霧訪山シードル (塩尻市) シクロワイナリー (東御市) たてしなップルワイナリー (立科町) ドメーヌ スリエ (塩尻市) 丘の上 幸西ワイナリー (塩尻市) シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー (上田市) うさうさのプチファーム (大町市) ドメーヌコーセイ (塩尻市) ヴァン・ドーマチ・フェルム サンロク (大町市) ヴィニクローブ (高山村) レヴァン ヴィヴァン (東御市) マルカメ醸造所 (松川町)	
2020 (令和 2) 年 ドメーヌヒロキ (池田町) ガク ファーム & ワイナリー (松本市) ツイヂラボ (東御市) テールドシエルワイナリー (小諸市) ヴァンヴィ (松川町)	
2021 (令和 3) 年 川島醸造 (高山村) ほんじゅーる農園醸造所 (東御市) ドメーヌ・フジタ (小諸市) 南向醸造 (中川村)	

同年内は順不同



NAGANO WINE および信州ワインバレー構想に関する
お問い合わせは、長野県産業労働部 日本酒・ワイン振興室まで
長野市南長野幅下 692-2

☎ 026-235-7126 mail: jizake@pref.nagano.lg.jp



<https://www.nagano-wine.jp/>

2022 年 2 月現在