



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。新規就農支援や新規参入者向け講座の開設などもあって、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

長野県の良質なワイン産地であり、ワイナリー集積地を「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、2023年策定の構想2.0で新たに「八ヶ岳西麓ワインバレー」を加えた5つを「信州ワインバレー」と総称する。「信州ワインバレー構想2.0」は栽培、醸造、販売、消費、観光の取り組みにより、NAGANO WINEのブランド力向上を推進し、長野県全体の発展に寄与することを目的としている。

NAGANO WINE の実力

SPECIALITY

GI 長野



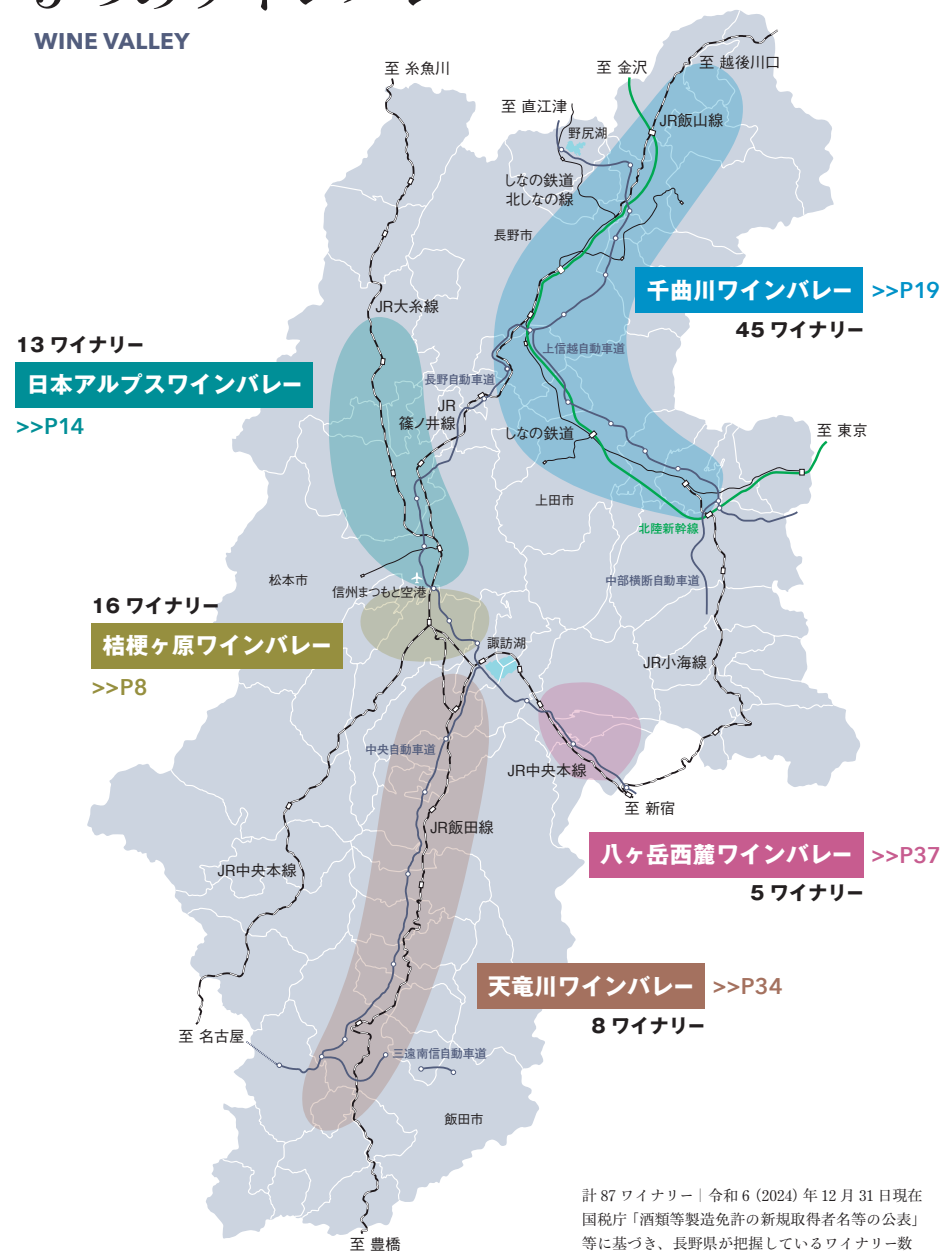
GIはGeographical Indicationの略で、酒類の地理的表示のこと。長野県内で生産されるワインと日本酒の産地特性を明らかにし、一定の基準を満たした商品を認定するのが「GI長野」であり、認定品のみが「長野産」を名乗ることができる。ワインのGI長野認定品には「GI NAGANO」の文字、赤あるいは紺のシールが、より厳しい基準を満たしたものは金のシールを貼ることができる。産地と品質を保証する目印になるので、NAGANO WINE 購入の際は参考にしてほしい。

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、レタスやセルリー、りんごやブルーベリー、もちろつぶどうも。そして信州黄金シャモや信州サーモン。さらに、春は山菜、秋はきのこ、そしてジビエといった山の自然の恵みも加わり、この地ならではのマリアージュが楽しめる。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 5つのワインバレー

WINE VALLEY



計 87 ワイナリー | 令和 6 (2024) 年 12 月 31 日現在
国税庁「酒類等製造免許の新規取得者名等の公表」
等に基づき、長野県が把握しているワイナリー数

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、北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。

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

千曲川の流れて沿ったエリア。上流域右岸、浅間山から西に連なる山々の南西向き斜面で栽培されるワイン用ぶどうは、標高 650～950m の冷涼な気候のもと酸味を残して成熟することから、ソーヴィニヨン・ブランやアルザス系品種などにも注目が集まる。左岸では、上田市丸子や塩田平の南向き斜面に畑が広がり、メルローなどボルドー系品種やシャルドネが優れる。下流域左岸の飯綱町から長野市北部にかけての南向き斜面、そして右岸の中野市、小布施町、須坂市、高山村などの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


中央アルプスと南アルプスに囲まれた盆地の中央に天竜川が流れるエリア。両側に河岸段丘や扇状地が連なり、水はけの良いこれらの土地は、古くからりんごを主とする果物の産地として知られてきた。現在は、欧州系のワイン用ぶどうのほか、ヤマソービニオンやヤマブドウなど日本の固有品種を用いたワイン、果物を使ったリキュールなど、多彩な商品がつくられている。エリア内のワイナリーでは、自社のワインに加えて委託醸造も積極的に受け入れており、果樹栽培農家もオリジナルのシードルやワインを生産している。

八ヶ岳西麓ワインバレー

八ヶ岳と南アルプスに挟まれた標高 800～1,000m 超の高原に広がる、県内で最も新しい産地のひとつ。セルリー等の高原野菜や花きの生産も盛んで、産地として名を馳せるほか、八ヶ岳側の標高の高い地区には別荘地も広がる。ワイン用ぶどう畑は、八ヶ岳から伸びる扇状地が中心。県内有数の冷涼な気候を生かしたヨーロッパ系品種を中心に栽培が増えつつある。新たな産地のテロワールを探求する生産者によるワインづくりから目が離せない。

NAGANO WINE のつくり手たち

WINERY, VINEYARD

 2021～2024 年度に「GI長野」または「GI長野プレミアム」で認定されたワインがあるワイナリー

【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。4 代目の塚原嘉之さんのもと、4 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。

ヴォータノワイン

VOTANO WINE

塩尻市洗馬 2660-1

☎ 090-8278-5418



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、セイコーエプソンを退職後、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。

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、サステナブル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) 年の醸造棟建て替えを機に 10 年かけて設備を刷新。ぶどうの特徴を丁寧に引き出しワインを醸す。

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。

シャトー・メル シャン桔梗ヶ原 ワイナリー

CHATEAU MERCIAN
KIKYOGAHARA WINERY

塩尻市宗賀 1298-80

☎ 0263-52-1111



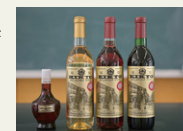
桔梗ヶ原メルローを醸す ガレージワイナリー

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。桔梗ヶ原と片丘のぶどうを畑の傍らで丁寧に仕込み、上質なワインに仕上げる。

し ぐ かん 塩尻志学館高校

生徒たちの手によりワインがつく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



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700m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。

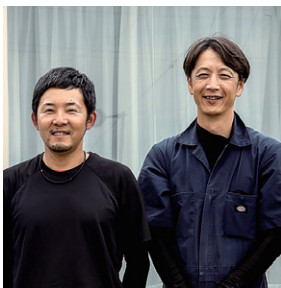
ベリービーズ

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

飲食店チェーンを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 PUTI 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と池田町の畑で北天の雫やケルナー、富士の雫などの品種を栽培している。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。ワインは自身が営む農家民宿でも提供している。

ノーザン・ アルプス・ ヴァインヤード

NORTHERN ALPS VINEYARDS

大町市大町 5829
☎ 0261-22-2564



北アルプスの麓で 大町の自然を詰め込んだワイン

若林政起さんは帰郷後の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。

ドメヌ・ド・ユノハラ

DOMAINE DE YUNOHARA

松本市里山辺土イヅリ 1192-8

☎ 0263-33-3378



製糸場だった建物を移築し 温泉街で醸すワイン

松本・美ヶ原温泉の追分屋旅館が敷地内に明治時代の蔵を移築し、2023(令和5)年にワイナリーを開設。同年、苗を植えて自社ぶどうでの自家醸造を目指す。3代目当主の花岡秀敏さんのもと、社員4人が醸造・栽培を担う。

ハセ・ド・コダワール・ワイナリー

HASE DE KODAWAAR WINERY

松本市寿小赤 665-4

☎ 090-1829-6203



土壌の知識を生かし 人生集大成のワインをつくる

長谷川福広さんが妻の洋子さんと2022(令和4)年に開設したワイナリー。福洋さんは千葉大学で土壌学を修め、化学メーカー退職後は塩尻ワイン大学で学ぶ。知識と経験を生かし理想のワインづくりを目指す。

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



丁寧に育て、醸す 豊かな山形村のワイン

2014 (平成 26) 年開設の山形村初のワイナリー。栽培・醸造責任者を務めてきた小林和俊さんが23 (令和 5) 年2月から経営を引き継いだ。点在する畑で欧州系品種に加えてヤマブドウやヤマソービニオンを栽培し、村産りんごも醸す。

【千曲川ワインバレー】

※小布施ワイナリー (小布施町) はワイナリーの意向により非掲載

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

連絡先はワイナリーの意向で非掲載



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。オリを残しつつクリーンなワインに仕上げている。

カンティーナ・リエゾー

CANTINA RIEZO

上高井郡高山村高井 4217



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



美しい里山の自然と人の 多様性をワインに凝縮

2016(平成28)年、高山村でぶどうを栽培している13名を中心に設立されたワイナリー。ワイン用ぶどうの産地から「クリーンでバランスの良い、日本の食事に寄り添うワインづくり」を心がけながら世界に羽ばたくワインを醸す。

ドメヌ長谷

DOMAINE HASE

上高井郡高山村牧福井原 2510-6
連絡先は公式サイト
の問合せフォームより



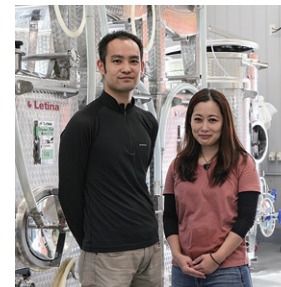
混植混醸、畑でブレンドし 野生酵母で醸すワイン

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。

マザーバインズ 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。

浅川葡萄農園

ASAKAWA VINEYARDS

長野市浅川地区内 (訪問不可)
asakawa.winery@gmail.com



地域とともに育てたぶどうを 自然酵母で大切に醸す

2018 (平成 30) 年からダム建設に伴う残土置き場をぶどう畑へ開墾。4年間 40 品種を試験栽培した末に選んだ日本生まれの交配品種を主体に有機栽培を目指す。2024年に築 200 年の土蔵を改修してワイナリーを開設した。

有旅ワイナリー

UTABI WINERY

長野市篠ノ井有旅峠 1189-1
info@utabi-winery.co.jp



長野市街を一望する地で 篠ノ井有旅らしいワインを

田中啓さんはソムリエとして勤務後、長野市へUターンして千曲川ワインアカデミーで学び、数々のワイナリーで経験を積みながらぶどう栽培を開始。2024(令和6)年、元老舗ワイナリー勤務の滝澤資大さんとワイナリーを開設した。

西飯田酒造店

NISHIIDA 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ードルは甘口・辛口がそろう。

ぶどうやぶ

BUDOYABU

長野市信州新町日原東 1276-1
budoyabu@gmail.com



かつての「ぶどうやぶ」は 森に囲まれたぶどう畑に

元理学療法士の松本大輝さんと元看護師の衣里子さん夫妻が、妻の実家近くで 2020 (令和 2) 年からワイン用ぶどうを栽培。リンカーン大学で学び、2024年にワイナリー設立した。羊肉に合う信州新町ならでのワインを醸す。

イルフェボー

IL FAIT BEAU

千曲市八幡 4030-1
☎ 026-274-5656



目指すは耕作放棄地の解消と 「千曲市ブレンド」ワインの確立

老人介護施設を経営する落合良晴さんが、荒れていく畑を気にかける入居者の思いに応え、ぶどう栽培を開始。千曲川ワインアカデミーで学び、2022 (令和 4) 年にワイナリー設立。醸造は北山紘子さんが担う。

の音 wines

NOOTO WINES

千曲市倉科 1223
otoiawase@nootowines.jp



春苦み、夏は酔の物、 秋辛み、冬は油と心して食べ

長らくレストランのサービス業に携わり、ワインづくりを志した依田研一さんがUターンしてぶどう栽培を開始。98WINEs (山梨県)での研修を経て 2023 (令和 5)年にワイナリーを設立した。故郷の地を表現するワインを目指す。

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「ヴィノデッラガッタ」を併設する。

ヴェレゾンノート

VERAISON NOTE

上田市富士山 1960-8
wine@veraison-note.com



ワインと音楽と 自然に魅せられて

カベルネ・ソーヴィニヨンの銘醸地、上田市・東山地区でぶどう栽培をする中川裕次さんと櫻山記子さんが2023(令和5)年に念願のワイナリーを設立。有機栽培のぶどうを生かし、自然酵母で力強くエレガントなワインを醸す。

シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー

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椀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。

セイル・ザ・ シップ・ワイナリー

SAIL THE SHIP WINERY

上田市富士山 3759-1
sailthe2016@gmail.com



上田市・東山地区のぶどうを 美しくやさしいワインに

田口航さんは商社勤務からワインづくりへと転身し、2016(平成28)年から上田市でワイン用ぶどうの栽培をはじめ、千曲川ワインアカデミーで学ぶ。2024年ワイナリー設立。除草剤や化学合成農薬は使わず、自然酵母で醸す。

トゥモローワイン

TOMORROW WINES

上田市生田 150
tomorrowwines@outlook.jp



自然に寄り添うワインづくり 明日はもっとおいしくなる

京都で焼肉料理店を営む田村稔さんは千曲川ワインアカデミー1期生として学びつつ、京都と上田を行き来しながら2016(平成28)年にぶどう栽培を開始。2024年ワイナリー開設。娘の小園萌恵さんとともに切り盛りする。

ファンキー シャトー

FUNKY CHATEAU

小県郡青木村村松 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。

アクアテラソル 馨光庵

AQUA TERRA SOL

東御市鞍掛 1094-1
raulyh@aquaterrasol.net



経年で深みを増していく ワインと日本建築のワイナリー

ワイナリー名はラテン語で「水・土・太陽」を意味する。元司法書士の平井祐一朗さんが信州へ移住、千曲川ワインアカデミー5期生となり、ぶどう栽培を開始。2023（令和5）年ワイナリー設立。醸造責任者を中田庸介さんが務める。

アトリエ・ デュ・ヴァン

ATELIER DU VIN

東御市新張 690-3（自宅）
ijijima.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。

アパチャー ファーム アンド ワイナリー

APERTURE FARM & WINERY

東御市祢津
aperturefarm@gmail.com



ぶどうの育つ環境を整え 野生酵母で醸す

田辺良さんが2022（令和4）年に開設。仕事と暮らし、どちらも大切にするため職住一体のワイナリーとした。ぶどうが育つ環境づくりに重きを置き、野生酵母で醸す。ラベルの写真は自ら iPhone で撮影する。

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）年に設立。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 WINERY

東御市和 6027
☎ 0268-63-7373



里山暮らしと ワインの魅力発信

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・ド・ ミドウ

CAVE DE MIDO

東御市祢津 1391-1
☎ 0268-75-0197



御堂地区で新たな文化を 醸成していく拠点に

かつて桑畑だった28haもの土地が整備され、多くの生産者が参入して2019（令和元）年からぶどうの植栽がはじまった。この一角にリュードヴァンが新たなワイナリーを設立。御堂地区でのワインづくりをサポートしていく。

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。

496 ワイナリー

CYCLO WINERY

東御市八重原 1018
496info@cyclovineyards.com



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。

ツイヂラボ

TSUJILAB

東御市和 3875-1
☎ 090-5496-6798



ワインgrower仲間と挑む 多様なワインづくり

東京との二拠点生活だった築地克己さんが2020(令和2)年に農産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



急斜面・高畝のぶどう畑から 心に届く優しいワインを目指す

2010(令和2)年からぶどう栽培開始、2014年にワイナリー設立。世界の銘醸地より雨の多い東御市だが、畑に風を導き土を乾かして、小さい房により多く太陽と土の記憶を閉じ込め、透明感のある香り高いワインに育てている。

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。

のらのらふあーむ

NORANORAH FARM

東御市祢津 413
☎ 0268-64-5550



3つの宿泊施設と連携する 体験型ワイナリーへ

2022(令和4)年にはすみふあーむから事業継承。ワイナリーにトレーラーハウスを併設し、古民家ののらはか北信地域3つの宿泊施設と結ぶワインツーリズムに注力する。上田市柳町のアンテナショップではワインの角打ちが楽しめる。

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

蓑輪康さんは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とその ポテンシャルを引き出す醸造

山梨県出身の萩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。19(令和元)年にワイナリーを設立。「身体に溶け込むような柔らかいワイン」が目標。

コモロッコ ファーム& ワイナリー

KOMOROKO FARM &
WINERY

小諸市諸東房 151-1
☎ 0267-41-0042



小諸の耕作放棄地を整えて 農業で人と人をつなぐ

2023(令和5)年、飯綱山公園の複合施設 STARRACE KOMORO(スタラス小諸)を拠点に、農業法人 Greve.t(グレーベ)が運営するワイナリーが稼働を開始。耕作放棄地をよみがえらせ、小諸の地力をワインに込める。

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 丘の上のワイナリー

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

経営コンサルの織田徹さんが、急逝した前オーナー藤田正人さんから承継したワイナリー。圃場は標高 900m、栽培品種はピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン。一緒にワインづくりに取り組む仲間を募集中。

マンズワイン 小諸ワイナリー

MANN'S 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) 年設立の東信地区でもっとも歴史のあるワイナリー。おもに小諸市と上田市でぶどうを栽培し、高品質ワインに特化。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。工場見学も受け付けている。

ドウ モンターニュ タテシナ醸造所

DEUX MONTAGNES
TATESHINA

北佐久郡立科町牛鹿 1774-9
☎ 0267-56-3600



立科の地で育む ぶどうの個性を表現したワイン

良いぶどうとそれに適した醸造の採用を理念にぶどう栽培する「アビーズ・バイズ」の安孫子尚さんと「MC's バイズ」の山岡剛さん。外資金融から転身したふたりが、2023 (令和 5) 年に醸造所を立ち上げた。

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



りんごの町・立科町の 太陽と水と大地からの贈りもの

立科町のりんご農家からはじまったワイナリー。独特な味わいが特徴のシードルは長野県原産地呼称管理制度に認定されている。立科町の風土を存分に表現したワインも手がける。一緒にワイン事業に取り組む仲間を募集中。

軽井沢 アンワイナリー

KARUIZAWA ANNE WINERY

北佐久郡軽井沢町長倉 5670-1
plusforest@gmail.com



小諸でクラフトビールを 軽井沢でワインを醸す

松村清美さんが2018 (平成 30) 年に小諸市にワイナリーを設立。今はここでクラフトビールをつくる。23 (令和 5) 年に軽井沢町の旧大日向教会・聖ヨゼフ保育園の一角を改修してワイナリーとしワイン醸造を集約した。

【天竜川ワインバレー】

キリノカ ヴィンヤーズ & ワイナリー

KIRINOKA
VINEYARDS&WINERY

上伊那郡辰野町
小野 1305-1
☎ 0266-75-0574



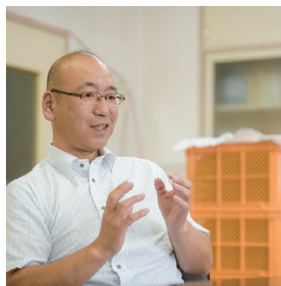
20年探し続けた栽培適地・ 小野でつくるピノ・ノワール

ソムリエやインポーター、スクール講師やコンサルなどワイン業界ひと筋に歩んできた沼田実さんが2020(令和2)年から辰野町小野の遊休荒廃地を開墾し、ピノ・ノワールとシャルドネを定植。2024年にワイナリーを開設した。

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 駒ヶ岳蒸溜所

MARS WHISKY / MARS WINE

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

本社を鹿児島に置き、1960(昭和35)年から山梨で洋酒づくりを行い、85(同60年)に宮田村に蒸溜所を設立。モルトウイスキーの製造を主とし、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)
連絡先は公式サイト
の問合せフォームより



中川村の風土を醸す 自然派ワイン

曾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。

クロドテンリュウ

CLOS DE TENRYU

飯田市桐林 958

☎ 0265-48-6237



広い知見と新たな技術で醸す スマートワイナリー

酒類総合商社を営み、フランスでオリジナルワインの醸造も行ってきた岩田智宏さんが、2022(令和4)年に開設したリキュールやブランデーも造るワイナリー。広い知見と新たな技術で独自のワインを醸し、世界へ発信している。

【八ヶ岳西麓ワインバレー】

※水掛醸造所(原村)はワイナリーの意向により非掲載

オレイユ・ド・シャ ビーナスライン 醸造場

OREILLES DE CHAT

茅野市中大塩 1-9

oreillesdechat@outlook.jp



茅野市初のワイナリー 地元の山を猫耳になぞらえて

千曲川ワインアカデミー4期生の小出徹さんが2018(平成30)年から茅野市でワイン用ぶどうを栽培、2023(令和5)年に市内初のワイナリーを構えた。オレイユ・ド・シャは仏語で猫の耳のこと。「かわいいけれど爪のあるワイン」を目指す。

キフタトワインズ

KIFUTATO WINES

諏訪郡原村払沢 12642-1

連絡先は公式サイト
の問合せフォームより



さわやかなワインと ファンキーなラベルの妙

八ヶ岳の裾野で日達俊幸さん、貴子さん夫妻が2015(平成27)年からワイン用ぶどうの栽培を開始。2024年にワイナリー開設。娘の桐子さんが醸造とワイナリー運営を担い、双子の妹、楓子さんがラベルをデザインしている。

八ヶ岳はらむら ワイナリー

YATSUGATAKE HARAMURA
WINERY

諏訪郡原村 8926-1

☎ 0266-78-5812



原村初のワイナリーで 高冷地ならではのワインを

株式会社昌栄が2022(令和4)年、原村初のワイナリーをかまえた。社長の清水昌敏さんに招かれて醸造を担う鎌倉宏吉さんは、早期退職後に千曲川ワインアカデミーで学んだ。標高の高い原村らしいワインづくりを目指す。

みね乃蔵

MINE NO KURA

諏訪郡原村 13765

minenokurawine@gmail.com



自然に負荷をかけない 暮らしとワインづくり

農家に生まれ、30代でUターンした小林峰一さんが50歳を機に、標高1000m超の八ヶ岳山麓でワイン用ぶどうの栽培を開始。2023(令和5)年、手づくりのワイナリーを完成させた。ピノ・ノワールを中心に自然酵母で醸す。

【その他】

サッポロビール グランポレール

SAPPORO BEER

[岡山ワイナリー]

岡山県赤磐市東軽部 1556



池田町のぶどうが 高品質なグランポレールに

2025(令和7)年、勝沼ワイナリーを閉鎖し、1970年代から続く長野古里ぶどう園を県内企業に譲渡した。グランポレール安曇野のシングルヴィンヤードシリーズは岡山ワイナリーへ製造移管し、引き続き良質なワイン醸造を続ける。

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。13(同25)年に長野県が「信州ワインバレー構想」を策定し、県内4エリアをワインバレーとして位置付けると、各地でワイン産業の発展に向けた動きが本格化。15(同27)年には千曲川ワインバレーの8市町村が改めて広域で特区の認定を受けた。同年には、日本ワイン農業研究所の「千曲川ワインアカデミー」、翌年には塩尻市の「塩尻ワイン大学」が開講されるなど、新規参入希望者に対するスタートアップ支援の充実が図られてきた。

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本に長野県産ワインが採用される。

21(令和3)年、国税庁が県産のワインを日本酒とともに「GI長野」に指定。長野県原産地呼称管理制度を引き継いだ新たな認定制度がはじまった。23(同5)年には策定から10年を迎えた信州ワインバレー構想を「信州ワインバレー構想2.0」として改定。「八ヶ岳西麓ワインバレー」が新たに位置付けられたほか、ワインと地域、観光の結びつきを強める方向性が打ち出されるなど、次の10年の道筋が示され、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、国内のメルロー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けられる。長野県の栽培面積は増加中。

Cabernet Sauvignon



カベルネ・ソーヴィニオン

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



ソーヴィニオン・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の特徴。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

「善光寺ぶどう」とも呼ばれる白ワイン用の品種。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 令和3年産特産果樹生産動態等調査より
そのほかは、国税庁 酒類製造業および酒類卸売業の概況(令和6年アンケート)より

ワイナリー数

1	山梨県	89
2	長野県	75
2	北海道	64
4	山形県	22
5	岩手県	17
全国計		493

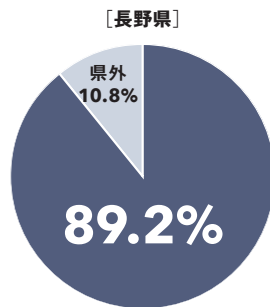
令和6年1月1日時点
ワインを製造している醸造所のうち国税庁の調査において令和5年の出荷実績があると回答したワイナリーの数

ワイン用ぶどう出荷量

1	長野県	4,764.1t
2	北海道	2,695.9t
3	山梨県	2,386.4t
4	山形県	1,091.1t
5	岩手県	352.3t
全国計		12,869.8t

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 県内使用率

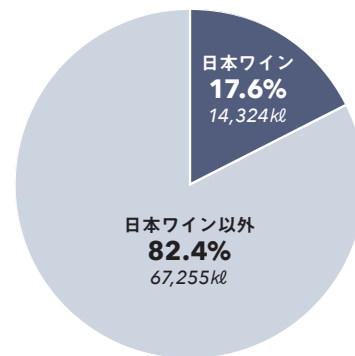


主要生産地での生産地内使用率

北海道	92.8%
山梨県	91.4%
山形県	69.5%

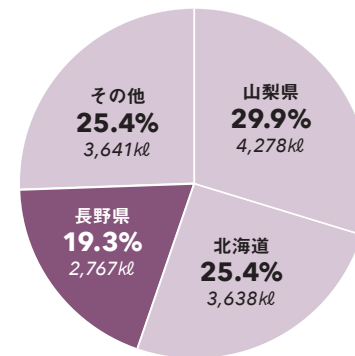
国内製造ワイン生産量比

合計 81,579kl



日本ワイン生産量地域別構成比

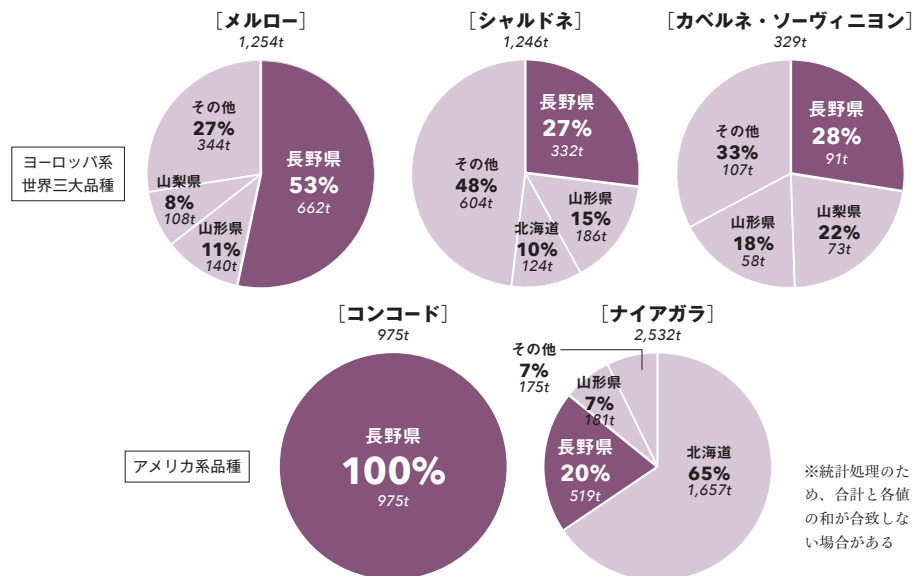
合計 14,324kl



「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

ワインの原料とするために受け入れたぶどう量を産地と品種別に集計

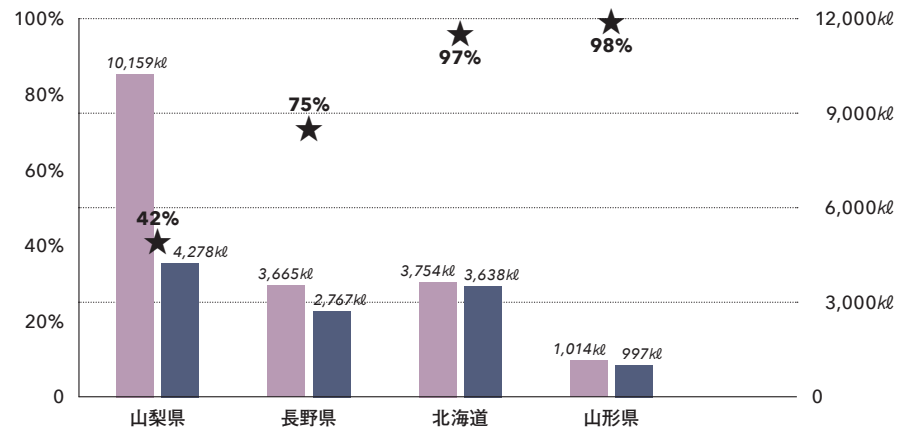


ワイン生産量における日本ワイン生産量の比率

★... $\frac{\text{日本ワイン生産量}}{\text{ワイン生産量}} \times 100$

■... ワイン生産量

■... 日本ワイン生産量



【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 → 2022 年に閉鎖
- **1973** (昭和 48) 年
マンスワイン 小諸ワイナリー (小諸市)
- **1970-80** (昭和 40) 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) * 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)
- **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)

- **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
- **2000** (平成 12) 年
本坊酒造 駒ヶ岳マルス蒸溜所 (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
- **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)
- **2011** (平成 23) 年
はすみふぁーむ (現のらのらふぁーむ) (東御市)
ヴォータノワイン (塩尻市)
ファンキー・シャトー (青木村)
縮わいなりー (須坂市)
- **2014** (平成 26) 年
伊那ワイン工房 (伊那市)
ドメヌナカジマ (東御市)
- **2015** (平成 27) 年
アルカンヴィーニユ (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
マザーバインズ長野醸造所 (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)
ベリーピースワイナリー (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)
496 ワイナリー (東御市)
たてしなツップルワイナリー (立科町)
ドメヌ 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)
うさぎのぶちファーム (大町市)
ドメヌコーセイ (塩尻市)
ヴァン・ドーマチ・フェルム
サンロク (大町市)
ヴィニコローブ (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
ドメヌヒロキ (池田町)
ガクファーム & ワイナリー (松本市)
ツイチラボ (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)
ぼんじゅーる農園醸造所 (東御市)
ドメヌ・フジタ (小諸市)
南向醸造 (中川村)
- **2022** (令和 4) 年
ハセ・ド・コダワール (松本市)
イルフェボ (千曲市)
アパチャーファームアンド
ワイナリー (東御市)
クロドデンリュウ (飯田市)
八ヶ岳はらむらワイナリー (原村)
水掛醸造所 (原村)
- **2023** (令和 5) 年
軽井沢アンワイナリー (軽井沢町)
の音 Wines ワイナリー (千曲市)
ドメヌ・ド・ユノハラ (松本市)
みね乃蔵 (原村)
アクアテラソル馨光庵 (東御市)
ヴェレジンノート (上田市)
コモロッコファーム & ワイナリー (小諸市)
ドゥ モンターニユ タテシナ醸造所 (立科町)
オレイユ・ド・シャ
ビーナスライン醸造場 (茅野市)

- **2024** (令和 6) 年
有旅ワイナリー (長野市)
クリノカ ヴィンヤーズ & ワイナリー (辰野町)
カーヴ・ド・ミドウ (東御市)
浅川葡萄酒農園 (長野市)
キフタワインズ (原村)
セイル・ザ・シップ・ワイナリー (上田市)
トゥモローワイン (上田市)
ぶどうやぶ (長野市)

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 産業技術課地酒・食品振興係まで
長野市南長野幅下 692-2

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

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



2025年3月現在