

信州ワインバレー

KIKYOGAHARA WINE VALLEY
桔梗ヶ原ワインバレー



高品質なワインを生み出す信州には4つのワインバレーがあり、塩尻市は、長野県の中心に位置する桔梗ヶ原ワインバレーエリアとなっています。日本ワインの先進地として、コンコード、ナイアガラの産地としても有名であり、欧州系のワイン用ぶどうメルローを長野県内に根づかせた先駆けです。この地が醸すワインは、国内外で高い評価を受けており、今後は、塩尻、桔梗ヶ原のブランド力をさらに強化していきます。

お問い合わせ

塩尻市 産業振興事業部 観光課

〒399-0736 長野県塩尻市大門一番町12番2号(えんぱーく)

TEL:0263-52-0786 FAX:0263-53-3413

MAIL:kanko@city.shiojiri.lg.jp

HP: <https://tokimeguri.jp>

Instagram: https://www.instagram.com/shiojiri_kanko



塩尻へのアクセス

電車(JR)をご利用の場合

- 新宿から
特急あずさで約2時間半
- 名古屋から
特急しなので約2時間
- 北陸新幹線(長野駅)から
篠ノ井線で約1時間

お車をご利用の場合

- 東京方面から
中央自動車道:八王子I.C.→塩尻I.C. 約2時間
- 名古屋方面から
東名高速道路:小牧JCT→塩尻I.C. 約2時間
- 長野方面から
長野自動車道:更埴I.C.→塩尻I.C. 約50分

飛行機をご利用の場合

信州まつもと空港到着便をご利用ください。

塩尻市内からその他エリアへのアクセス ・松本市内まで30分 ・安曇野まで40分 ・木曾路まで20分



©shiojiri-brand. All rights reserved.

令和3年10月発行

うまいものに国境はない。
極上のメイドインシオジリ
ワインづくりに百年注いだ
人々の熱意と、自然あふれる
畑で熟した葡萄の品質が、
世界じゅうで賞賛された。
飲めばわかる。歴史の深さ、
風土の美しさ、この一杯を
育てた塩尻の豊潤なる魅力が。

太陽の恵みが、ぶどうの旨み。
IN THE LAND

育てた心の味がする。
IN THE FARM

時と技を醸す、ワイナリー。
AT THE WINERY

VIN VOYAGE!
SHIOJIRI!

塩尻生まれ、世界品質ワイン。

葡萄色の、風が吹く。

世界のワイン史を変えた、
長野県の小さな街。



10月、長野県塩尻市

東京から列車で2時間半。

その街に降りたつだけで、秋風にただよう芳香が身体をつつむ。

ただ甘ったるいのではなく、心地よく繊細なかぐわしさ。

これこそ、いま世界を魅了する“Shiojiri”の魔法。

ワインのために生まれたぶどうの、完熟した実から放たれる香りである。

まもなく醸造がはじまり、畑のあちこちに点在するワイナリーから、

さらに心そそるワインの発酵香がたちこめてくる。



長野県の中央に位置する塩尻市

世界に開花した、日本の誇り

1989年。

権威ある国際ワインコンクールで大金賞をとったワインが、

日本を、そして世界をあっと驚かせた。

「シャトー・メルシャン 信州桔梗ヶ原メルロー1985」。

「桔梗ヶ原」とは塩尻にある地名。桔梗ヶ原のメルローで造られたワインが、
紀元前からつづく欧州ワインの歴史に新たな風をおこしたのだ。

日本にある小さな街の名が、世界のワイン愛好家たちの心に刻まれた。



シャトー・メルシャン 信州桔梗ヶ原メルロー
「1985」「1986」と2年連続で大金賞受賞

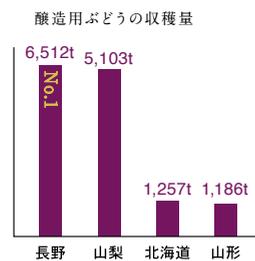


神に選ばれし、
ゆりかご。

天地に授かった恵みが、
高品質のぶどうを育む。

ワインの命がつくられる地

大金賞に輝いた「1985」など、ワインにつく年号は、
ぶどうが収穫された年。
つまり、ぶどうこそがワインのすべてを決める“命”なのだ。
そんなワイン専用ぶどうを、日本のどこよりも多く生産しているのが塩尻。
じつは、他県で醸造されるワインにも、
塩尻産のぶどうが使われている。
なぜ塩尻なのか。
その理由は、目の前に広がる風景のなかにある。



※H30年産 特産果樹生産動態等調査より
長野県産醸造用ぶどうの中心は、塩尻産である

晴天に色づき、地中に深まる

四方をアルプスの峰に囲まれながらも、澄んだ空を見わたせる。
悠々たる奈良井川が生んだこの広い段丘こそ、
さまざまな条件を満たす、ぶどう作りに最適な土地。
標高700m前後にある塩尻は、昼夜の寒暖差が大きく、日照時間が長い。
さらに土壌は砂利や火山灰土。
太陽で色つやを磨き、根を深く伸ばして土の滋味を凝縮する
ぶどうにとっては、まさに理想のゆりかご。
だからこそ、世界が認めるワインとなる、極上のぶどうが育つのだ。



ぶどう作りの条件が整っている



造り手の夢が生んだ奇跡、
「メルローの塩尻」。

世紀をかけ、樹は熟す。

伝統に甘えず、未来をめざす

“コンコード”に“ナイアガラ”。
明治からつづく塩尻の伝統的なぶどうは、
生食やジュースはもちろんワインにしても美味しいが、ワイン専用ではない。
「いつか、欧州系ワインぶどうを」。
造り手たちが夢を描いていた昭和中期、
ある木との運命的な出会いがあった。
メルロー。日本では栽培が困難とされていた、ワイン専用品種だ。
それからおよそ70年、ぶどう作り130年を超える、
叡知をかけたあくなき挑戦がつづけられた。



糖度・酸・色のバランスがよい
塩尻のメルロー

濃厚な粒に秘められた情熱

「植えては枯れ、植えては枯れ」と、当事者たちが苦笑するように、
塩尻の冬の厳しい気候により、メルロー栽培の道は困難を極めた。
しかし、造り手のたゆまぬ努力と技術の向上などにより、
ついに「メルローといえば塩尻」と世界に称賛されるワインが生まれた。
さらに近年では、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンなどといった
他のワイン用品種も順調に育ってきている。



シャルドネからも秀逸なワインが
醸造されている。

at the winery: 塩尻の醸造家

百年を醸す、

一滴がある。

「おいしい」という一言のために、魂を注ぐ醸造家たち。



土の香りがするワイナリー

ぶどう畑に埋もれて、つい見過ごしそうになるワイナリー。そのたまたまいにこそ、塩尻ワインの深さがある。立派に実ったぶどうを、本来の味や香りを引き出すために、茎と果粒とを丁寧に分けていく。長い月日を費やすワイン造りのすべてが、ここからはじまる。大切に育てられた宝石を、さらに磨き、最高に輝かせるために。どの造り手も、ぶどう一粒一粒の真価を最大限に引き出せるよう、ワインを熟成させる樽の素材にまでこだわり、心揺さぶる1本を追い求める。



最適なタイミングで仕込まれる



駅から歩いて、城また城へ

100年つづく老舗があれば、つい最近、ぶどう畑を耕しはじめた個人醸造家もいる。多彩なワイナリーと出会えるのも、塩尻ならではの魅力だ。ぶどうの出来はもちろん、わずかな発酵や熟成の差で変化してしまうワインは、まさに造り手の誇りと魂が注ぎこまれた芸術。その個性はさまざまでも、塩尻のテロワール(風土)をグラスの中に描き、飲むひとを喜ばせたい、という想いは同じ。駅から歩いて巡ることができる彼らの“城”を、ぜひ訪ねてみてほしい。



ワイン造りの技術も磨き続けられている

SHIOJIRI WINERY LIST

伝統のコンコード、ナイアガラ、誇りのメルロー、
※新型コロナウイルスの影響で試飲、施設の

気鋭のシャルドネなど。様々なぶどうの個性を引き出すワイナリーもまた、多彩な個性と魅力で旅人たちを楽しませてくれる。
見学等を行っていない場合がございます。詳細については各ワイナリーにお問い合わせください。



① 林農園 (五一わいん)

1911年創業
http://www.goichiwine.co.jp
塩尻市宗賀 1298-170
tel/0263-52-0059
営業時間/8:30~17:00 ※農場の見学ができます。



② 信濃ワイン

1916年創業
http://www.sinanowine.co.jp 塩尻市洗馬 783
tel/0263-52-2581 営業時間/8:30~17:00
※農場の見学をご希望の方はご予約をお願いします。
※セラーの見学ができます。



⑦ Kidoワイナリー

2004年創業
http://www6.plala.or.jp/kidowinery
塩尻市宗賀 1530-1
tel/0263-54-5922
※一般公開はされていません。



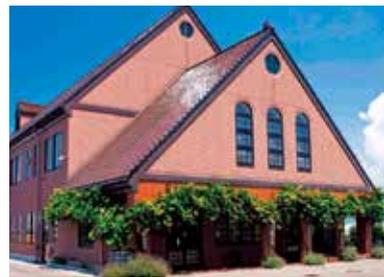
⑧ VOTANO WINE ヴォータノワイン

2010年創業
http://www.votanowine.info/index.php
塩尻市宗賀洗馬 2660-1
tel/0263-54-3723
※一般公開はされていません。



③ アルプス

1927年創業
http://www.alpswine.com
塩尻市塩尻町 260
tel/0263-52-1150 (本社)
tel/0263-53-8204 (直営店 野田屋)
営業時間/10:00~19:30
※本社は一般公開されていません。



④ 井筒ワイン

1933年創業
http://www.izutsuwine.co.jp
塩尻市宗賀 1298-187
tel/0263-52-0174
営業時間/9:00~17:00



⑨ サンサンワイナリー

2015年創業
https://sun-vision.or.jp/sunsunwinery/
塩尻市柿沢日向島 709-3 tel/0263-51-8011
※農場/工場の見学をご希望の方はご予約をお願いします。



BOTTEGA (ボッテガ) ショップ&レストラン

tel/0263-51-8711 営業時間/10:00~18:00 (水曜日定休)
※冬季問い合わせ



⑩ いにしへの里葡萄酒

2017年創業
https://inishe-no-sato.com/
塩尻市北小野 2954
tel/0266-78-7204
※一般公開はされていません。



⑤ サントリーワインインターナショナル塩尻ワイナリー

1936年創業
http://www.suntory.co.jp/wine/nihon
塩尻市大門 543
tel/0263-52-0144
※一般公開はされていません。



⑥ シャトー・メルシヤン 桔梗ヶ原ワイナリー

1877年創業 (1938年塩尻工場開業・2018年再オープン)
http://www.chateaumercian.com
塩尻市宗賀 1298-80
tel/0120-676-757 (お客様相談室) 営業時間/12:30~16:00
※一般公開日は限られますので、事前にホームページでご確認ください。



⑪ Belly Beads Winery ベリービーズワイナリー

2018年創業
https://bellybeadswinery.com/
塩尻市宗賀洗馬 2372-1 (ワイナリー)
塩尻市大門八番町 9番 36号 (直売所)
tel/0263-87-0570



⑫ 霧訪山シードル

2019年創業
https://www.facebook.com/KiritoyamaCidre
塩尻市下西条字洞 627
mail/amenowa@gmail.com
※一般公開はされていません。

SHIOJIRI WINERY LIST



13 DOMAINE SOURIRE ドメヌ・スリエ

2019年創業

塩尻市広丘郷原1637-1
tel / 0263-31-0266

※ワイナリー併設のベーカリー・スリエ(営業時間/9:00~17:00、月・火曜日定休)でワインのボトル販売があります。
※ワイナリー・農場をご見学の際は、事前にご連絡ください。



14 丘の上 幸西ワイナリー

2019年創業

<https://r.goope.jp/kounishi-wine>
塩尻市片丘9965-6

tel / 090-1760-0061
※売店(不定休)のご利用、ワイナリー・農場ご見学の際は、事前にご連絡ください。



15 Domaine KOSEI ドメヌ・コーセイ

2019年創業

塩尻市片丘7861-1
tel / 0263-50-7922

※一般公開はされていません。

GI(Geographical Indication) NAGANO

NAGANO WINEのブランド向上

これまで長野県の優れた産品は県が独自に行っている「長野県原産地呼称管理制度=NAC」によってブランド化が進められたが、2021年6月より国税庁の定める「酒類の地理的表示=GI」に長野が指定された。これによって認められた産地表示により、NAGANO WINEが世界に発信されるようになった。このGI長野に塩尻ワインも複数認定され、ますます注目を浴びている。



示により、NAGANO WINEが世界に発信されるようになった。このGI長野に塩尻ワインも複数認定され、ますます注目を浴びている。



50名の高校生ワイン醸造家

塩尻志学館高等学校

〒399-0703 長野県塩尻市広丘高出4番4号



ワイン製造のカリキュラムの受講生徒は、1年をかけてぶどう栽培～醸造を実践し、海外への研修も行っている。担当の先生によると「生徒中心にぶどうの特徴を活かしたワインづくりをしています。毎年、その学年の生徒ならではのワインができるのが面白い」とのこと。この学校から、ワイン業界を牽引する人物が生まれている。

20歳になった年にプレゼントされるワインは生徒にとって思い出の一本となる。

SHIOJIRI WINE DEALER

塩尻ワイン取扱店



塩尻市観光センター

塩尻市大門八番町13-10
tel / 0263-88-8722

売店、観光案内所、休憩スペースがあり、売店では市内ワイナリー各社のワインを取りそろえる。
塩尻へお越しの際はぜひお立ち寄り。



道の駅木曽ならかわ「木曽くらしの工芸館」

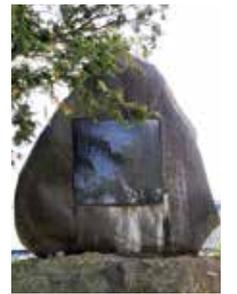
<https://www.kiso.or.jp/>
塩尻市木曽平沢2272-7

tel / 0264-34-3888
塩尻ワインや、木曽漆器など塩尻市の特産品を豊富に取りそろえる。ワインの味わいを引き立てる木曽漆器の酒器は目にも華やか。

SHIOJIRI WINE HISTORY

130年に及ぶ塩尻ワイン・ぶどうの歴史

- ◆明治23年(1890年) 豊島理喜治(とよしまきじ)が、ほとんど原野だった1ヘクタールの土地に、コンコード、ナイヤガラなど26品種、約3000本の苗を試植したことから、ぶどう栽培が始まる。
- ◆明治30年(1897年) 豊島理喜治(とよしまきじ)が、ぶどう酒(ワイン)を造るための醸造庫を建設し、県内で初めてワイン醸造が行われる。
- ◆明治44年(1911年) 林農園(五一わいん)創業。創業者林五一により、現在のワイン産業の基礎が造られる。
- ◆昭和11年(1936年) 寿屋(現サントリーワインインターナショナル塩尻ワイナリー)の工場誘致に成功。
- ◆昭和13年(1938年) 大黒葡萄酒(現シャトー・メルシャン桔梗ヶ原ワイナリー)の工場誘致に成功。
- ◆昭和18年(1943年) 長野県東筑摩農学校(現塩尻志学館高等学校)醸造許可取得 ※日本でも数少ない、醸造免許を有する高校
- ◆昭和27年(1952年) 林農園(五一わいん)がメルローの栽培開始
- ◆昭和39年(1964年) 東京オリンピックを契機に人口甘味ワインから本格ワインへの転換が始まる。
- ◆昭和51年(1976年) シャトー・メルシャンがメルローの栽培を決断。生産組員約100名へ方針説明、うち約60名が植替えに同意
- ◆平成元年(1989年) 第35回リュブリアーナ国際ワインコンクールにて「シャトー・メルシャン信州塩尻桔梗ヶ原メルロー1985」が大金賞を受賞(日本が生んだ国際レベルの品質のワイン)
※リュブリアーナ国際ワインコンクールとは?
世界で最も長い歴史を持つとともに、ぶどう栽培とワイン醸造について権威ある国際機構「国際ぶどうぶどう酒会議」(略称O.I.V.本部)の後援のもと、スロベニアのリュブリアーナ市で開催されている。
- ◆平成17年(2005年) 第1回塩尻ワイナリーフェスタ開催
- ◆平成25年(2013年) 毎月20日を「塩尻ワインの日」に制定/塩尻BYO制度開始
- ◆平成26年(2014年) ワイン特区認定/塩尻ワイン大学開講



豊島理喜治の石碑



シャトー・メルシャンの大樽

塩尻市は、昭和の時代に甘味ぶどう酒(ポートワイン)の一大生産地として栄え、今日まで発展を遂げてきた。シャトー・メルシャンには、かつて活躍した大樽が展示され、その歴史を感じる事が出来る。

WINE CITY! SHIOJIRI!

ワインの街として盛り上がる塩尻市の今を紹介します。



WINE EVENT



ワインの特別な一夜を「ワインと語る夕べ」



塩尻ワイン組合提供のワインと当日限定のコース料理のマリアージュを楽しむイベント。最大の特徴は、造り手であるワイナリー自らサーブとおもてなしを担うこと。抽選で選ばれた参加者はワイン談議に華を咲かせる。

ミス・ワインの誕生をサポート



ワインの魅力を伝え、かつ、地域活性化に貢献するアンバサダーであるミス・ワインを選出する大会に特別協賛。2017・2018年は、ファイナリストへワインの基礎知識やワイナリー見学などの研修を実施し、市内で日本大会を開催した。



五感で塩尻ワインを楽しむ塩尻ワイナリーフェスタ

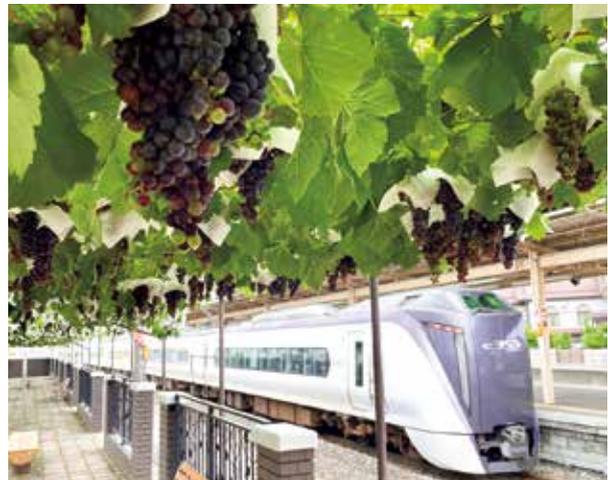
ワイナリーをシャトルバスや徒歩で巡るイベント。ワインやご当地グルメに触れながら、山々に囲まれた塩尻の土地を実際に歩くことで、五感でワインを堪能できる。普段見ることのできないワイン醸造過程や貯蔵庫、ぶどう農園なども見学でき、ワイン初心者から愛好家まで、幅広く楽しめる。

SHIOJIRI STATION

日本で唯一 ホームのぶどう園

昭和63年(1988年)に「一駅一名物」の取り組みとしてJR塩尻駅の3,4番線ホームにぶどう園を設置。メルローとナイアガラが栽培されている。日本国内で駅構内にぶどうが植えられているのは、ここ塩尻駅だけ。中央線、篠ノ井線から合流する様々な電車と四季それぞれで異なるぶどう園の表情を同時に楽しむことができる。

塩尻駅職員や観光関係者らによって栽培されたぶどうは観光PRの一環で生食用として配布されたり、市内ワイナリーの協力を得て、ワインに醸造されたりする。2019年には、駅ホームぶどう園産のぶどう100%のワインも醸造されている。交通の要衝であるこの塩尻駅から塩尻ワインブランドの魅力を全国に発信している。



右側：塩尻駅ナイアガラ
中央：塩尻駅メルロー
左側：塩尻駅西マスカット・ベリーA

WINE VALLEY

ワイナリーを開業しやすいワイン特区

塩尻市はワイン特区に認定されており、2000(ℓ/年)の生産規模でも製造免許が取得可能。新規ワイナリーを開業しやすい環境が整っている。

※通常は6000(ℓ/年)以上の生産規模が必要。

only 2,000ℓ produce

WINE用ぶどう生産量全国トップクラス

地場ワインや生食用としても有名なコンコードとナイアガラ、世界的に評価の高いメルロー以外にも、シャルドネ、マスカット・ベリーA、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフランなど様々な品種が栽培されている。



メルロー シャルドネ



コンコード ナイアガラ

様々な栽培方法

市内のぶどう畑では、伝統的な棚方式、ワイン用ぶどう作りのイメージである垣根方式に加え、新たな取り組みとしてスマート棚方式を取り入れた畑もある。



棚方式 垣根方式



スマート棚方式

ぶどうの生育に適した気候

塩尻市の標高は700m前後。この標高がもたらす昼夜の寒暖差や雨の少ない気候により、ぶどうの色がより一層深くなり、酸と糖のバランスのとれた高品質なぶどうが生まれるのである。



WINE EDUCATION

ワイナリー開業をサポートするワイン大学

2014年にワイン大学がスタート。将来のワイナリー開業を目指し、ぶどう栽培醸造技術など本格的な講義や実習が行われている。地元だけでなく首都圏からの参加者も多く、ワインについて真剣に学んでいる。卒業生から市内ワイナリー開業者を輩出している。



ENJOY WINE!

毎月20日は、塩尻ワインの日

塩尻市ではワイン文化の定着と消費拡大のため、毎月20日を塩尻ワインの日として定めている。大門商店街にある地域活性スペース「nanoda」での「ワインなのだ」や、塩尻観光ワインガイド、市内飲食店が企画したワイン会など、ワイン消費を促進する様々なイベントが開催され、多くの参加者で賑わっている。



BYO制度

塩尻市には独自のワインの持込制度(Bring Your Own)があり、対象店舗では、毎月20日の塩尻ワインの日に塩尻産ワインを無料で持ち込むことができる。(P14参照)



このプレートが目印。

地ワイン コンコード・ナイアガラ

昔から受け継がれるコンコード・ナイアガラは、地元でも長く愛されてきたワインで、甘口から辛口までさまざま。食前食後やデザートワインとしても日常的に楽しめる。

※ワインでは珍しい一升瓶タイプも販売されている。



その眠りを、 覚ます悦び。

Shiojiri から、日本ワインがさらに成熟し、
花ひらく明日を夢みて。
ワインは樽からボトルに移され眠りつづける。
やがてグラスに注がれ、
まばゆい光のもと、
新鮮な空気にふれた塩尻ワインが、
どんな香りと味に輝き、
どのような愉悅をもたらしてくれるのか。
ぜひ、あなた自身の五感で楽しんでいただきたい。

信州のアンテナショップ

銀座NAGANO@東京都中央区

2014年10月にオープンした信州のアンテナショップ。イベントスペース、観光インフォメーション、移住交流・就職相談スペースなども設置し、長野の魅力を総合的に知ることができる。ショップスペースでは、長野県内のワインから、信州を代表する食や工芸品、日本酒などの物産品を販売している。



住所／〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目6-5 NOCOビル 1・2・4F TEL／03-6274-6015(代表)
営業時間／10:30～20:00(1F・2F) 定休日／年末年始 <http://www.ginza-nagano.jp>

