

醸造所

農園で栽培されたぶどうを、成熟のバランスを見極めて収穫し、即醸造を始めます。

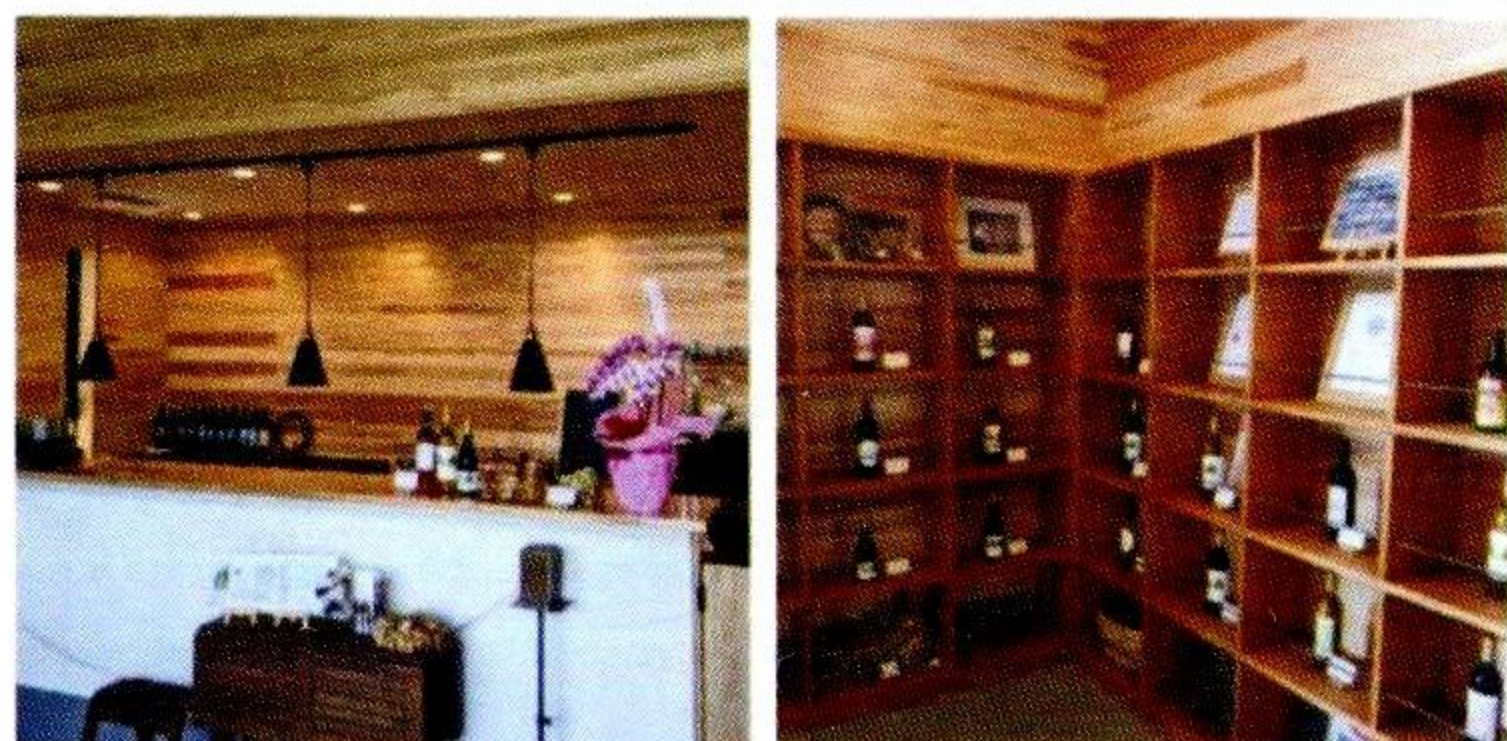
醸造設備

除梗破碎機
圧搾プレス機
ステンレスタンク
圧力タンク
木樽
その他



ショップ

ヴィンヤード多摩で製造されたワインを販売。
日替わりメニューにて有料試飲も行なっています。
各種クレジットカード対応 宅配対応



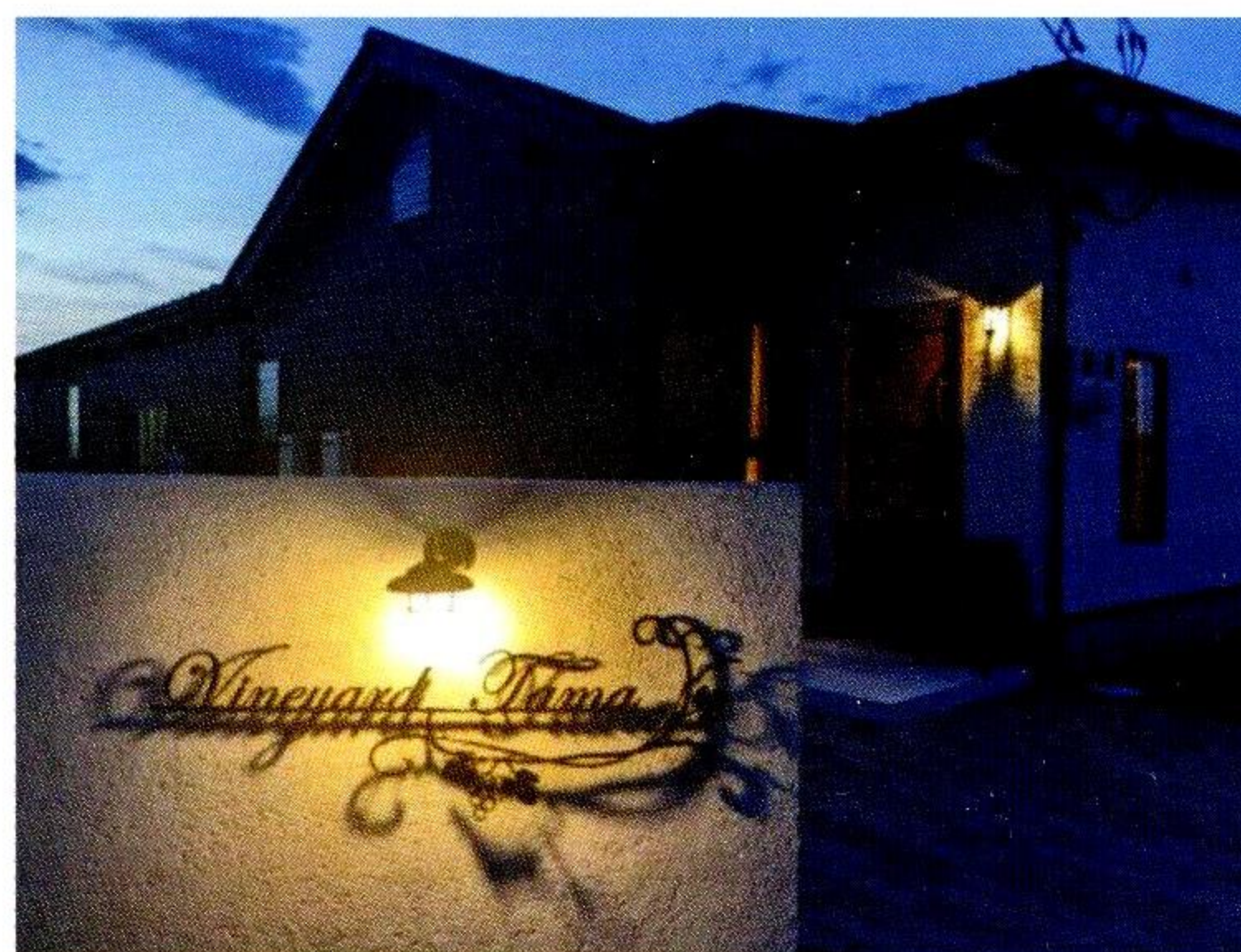
ウェフ

アクセス

■電車でお越しの方
武蔵増戸駅(JR五日市線)から徒歩9分

■車でお越しの方
(運転者の方へのアルコールの提供はできません)
圏央道あきる野ICより睦橋通り経由、五日市街道
を武蔵五日市方面へ。
山田会館前交差点を右折して約80m。

営業時間 13:00~17:00 定休日 火曜日
(土日祝は11:00開店)



株式会社ヴィンヤード多摩
〒190-0143
東京都あきる野市上ノ台55
TEL&FAX 042-533-2866
URL <https://vineyardtama.com>



Vineyard TAMA

ヴィンヤード多摩

ワイナリーのご案内



株式会社ヴィンヤード多摩は、東京都あきる野市の自社畑でぶどうを育て、同じ敷地内の醸造所でワインづくりを行なっています。ぶどうは、果肉の他、皮や種子も含めると、甘味、酸味、そしてタンニンが持つ渋味など、絶妙なバランスを持った果物です。このぶどうを醸造という形で、植物から人にバトンタッチしてワインが作られていきます。

当社は、現役歯科医師が、ワインづくりを通じた社会貢献を理念にワイナリーを起業しました。今までの地域社会とのネットワークをさらに広げ、社会福祉事業とも連携しながら、地域のみなさまと共に活動していきたいと考えています。

代表取締役 森谷尊文



私たちのこだわり

ヴィンヤード多摩は、東京あきる野市の自社畑のぶどうを中心に、長野産、山梨産などの厳選されたぶどうを使用してワインづくりを行なっています。特に日本品種に、こだわりを持って栽培、醸造を行なっています。



あきる野市は、東京都心から40km～50km圏に位置し、秋川と平井川の二つの川を軸として、比較的緩やかな秋川丘陵、草花丘陵に囲まれる平坦部と、奥多摩の山々に連なる山間部から形成されています。自社畑周辺は、砂利を含んだ水はけの良い土壌で、この土地にあったぶどうを選び、ワインづくりに活かしています。

当農園では、環境に配慮したぶどう栽培を行なっています。野鳥も訪れ、自然とともに活動しています。

敷地面積	7,000平方メートル
年間生産量	約4,000kg
栽培品種	ヤマソーヴィニヨン モンドブリエ ビジュノワール シラー ピノ・ノワール カベルネフラン シャルドネ メルロー その他

