

## サントリー登美の丘ワイナリー 見学ツアーリニューアル

— 新たなものづくり施設「FROM FARM醸造棟」も巡り、  
テロワールの魅力とより洗練されたワインづくりを  
体感できる見学ツアーに —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、サントリー登美の丘ワイナリーの見学ツアーを、一部リニューアルし、9月4日（木）から予約開始、9月19日（金）から一般公開します。

当社は、「良いワインはよいぶどうから」の理念のもと、100年以上にわたって日本の風土と向き合い、栽培・醸造技術を磨き上げ、ぶどうづくり・ワインづくりに取り組んできました。

サントリー登美の丘ワイナリーは、自然の恵みとワインのおいしさを体験できるワイナリーとして、2022年より「すべては畑から」のコンセプトのもと、同年に立ち上げた新ブランド「SUNTORY FROM FARM」の魅力を伝える役割を担っています。

同ワイナリーにおいては、ぶどう畠を約50区画に分けた細かい栽培管理にこだわり、近年では、「SUNTORY FROM FARM 登美 甲州 2022」がデキャンター・ワールド・ワイン・アワード(Decanter World Wine Awards)2024(ニュースリリースNo.14617参照)でBest in Showを受賞するなど、取り組みが評価されています。

今回、それぞれの畠の区画の日当たり、水はけなど細かな土壌の特徴を見極め、最適な手法で育てたぶどうを、最適なタイミングで収穫し醸造することで、さまざまな魅力をもつワインの原酒づくりを可能にする新たなものづくり施設「FROM FARM醸造棟」を建設しました。2025年9月にリニューアルする一部ツアーでも公開し、栽培・醸造・熟成とそれぞれの工程で、登美の丘のテロワールと洗練されたワインづくりを体感いただけます。

### ●「FROM FARM醸造棟」について

約7億円の設備投資を行い、2024年9月から建設を開始、2025年9月に本格稼働します。

同ワイナリーでは、複雑な地形から生まれる土壌の特徴を最大限活かすために、畠を約50区画に分け、異なった個性を持つぶどうを、それぞれの区画に最適な手法で育てています。「FROM FARM醸造棟」には、今回、繊細な温度調整を可能にする26台の小容量サーマルタンクが備えられ、それぞれ最適なタイミングで収穫したぶどうを小ロットで丁寧に仕込むことで、ぶどうの個性を最大限活かした多彩な原酒のつくり分けが可能となります。

同醸造棟では、除梗、選果、圧搾、発酵、瓶詰まで一貫して行います。ぶどうやぶどう果汁に極力負荷をかけないための、自然の重力を利用したグラヴィティフローの設計がなされているほか、シャンパーニュ地方で多く使用される、高品質なぶどう果汁の搾汁を可能にする新型プレス機を導入するなど、さらに品質の高いワインづくりを目指しています。

### ●今回リニューアルする見学ツアーについて

#### ▼FROM FARM登美の丘ワイナリーツアー〈プレミアム〉

- ・所要時間 120分
- ・参加費 8,000円（税込）
- ・主な内容

登美の丘ワイナリーの豊かな自然環境を感じながら、つくり手の技、ものづくりにかける情熱と挑戦を体感できるツアーです。案内係と広大な敷地内をバスで移動しながら、まず甲府盆地を見渡せる展望台からの景色や、ぶどう畠をご覧いただきます。その後、「FROM FARM醸造棟」や熟成庫で、実際の仕込工程の現場を間近でご覧いただきます。見学後は、「SUNTORY FROM FARM 登美の丘 甲州 2022」「同 登美の丘 赤 時のかさね」

など、計4種のワインをお楽しみいただけます。

※20歳未満の方はご参加いただけません

※テイスティングいただくワインは変更になる場合があります

#### ▼ FROM FARM 登美の丘ワイナリーツアー

・所要時間 80分

・参加費 3,000円（税込）

・主な内容

ショッピングからほど近いぶどう畠をご覧いただいた後、「FROM FARM 酿造棟」や熟成庫で、実際の仕込工程の現場を間近でご覧いただきます。

見学後は、熟成庫内にあるテイスティングルームで、「SUNTORY FROM FARM 登美の丘 甲州 2022」「同 登美の丘 赤 時のかさね」の計2種のワインをお楽しみいただけます。

※20歳未満の方はご参加いただけません

※テイスティングいただくワインは変更になる場合があります

#### ▼見学開始日 2025年9月19日（金）

#### ▼予約開始日 2025年9月4日（木）9:30～

※ホームページから予約ください

※先着順にて、満席になり次第、受付終了とさせていただきます

#### ▼「サントリー登美の丘ワイナリー」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/factory/tominooka/>

#### ▼「SUNTORY FROM FARM」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/wine/nihon/>

#### ▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以上

水と生きる **SUNTORY**

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。