長野県上伊那（かみいな）地域の ワイン&シードル

中央アルプスと南アルプスに囲まれた盆地の中央を天竜川が流れる長野県上伊那地域。
両側には河岸段丘や扇状地が広がり、水はけの良いミネラル分を含んだ土壌が特徴です。
少ない降水量と長い日照時間、昼夜の寒暖差の大きさは、この地域ならではの気候です。
こうした風土を生かし、古くからリンゴなどの果物の産地として知られてきました。
現在は、欧州系のワイン用ブドウに加え、ヤマソービニオンやヤマブドウなど日本固有の品種のブドウも栽培され、多彩な種類のワインやシードルが造られています。

Wine ワイン

箕輪シャルドネ2025

キリノカ　ヴィンヤーズ&ワイナリー

標高700m、天竜川左岸の西向きに広がる水はけの良い砂質土壌で育ったブドウから造った白ワインです。丁寧な選果と低温発酵により、トロピカルフルーツを思わせる軽やかな辛口ワインに仕上がっています。

MAP A

SHOP

ナガノパープル

農園GRAPPLE TAKADA

ブドウ農家GRAPPLE TAKADAが栽培する長野県生まれの高級ブドウ「ナガノパープル」で造られたワインです。1本に約2房分のブドウが詰まった、贅沢な一品です。豊かな味わいを楽しめます。

MAP B

SHOP

山葡萄のワイン

伊那ワイン工房

「一日のしめくくりを幸せな気分で終えるためのお手伝い」ができるワインを目指し、夫婦2人で営む小さなワイナリーです。「山葡萄のワイン」は、南信州産のヤマブドウを100%使用しています。

MAP C

SHOP

信州みやだワイン 紫輝

本坊酒造　マルス駒ヶ岳蒸溜所

カベルネソービニヨンとヤマブドウの交配種「ヤマソービニオン」を原料にした赤ワインです。ヤマブドウ特有の酸味、カベルネ由来の果実味が豊かに感じられ、洋食はもちろん和食とも相性のいいワインです。

MAP D

商品詳細

Cidre シードル

シードル ド カミーナ

味工房ガレットカフェ

南箕輪村の豊かな自然で育った高品質のリンゴで造った微発泡酒です。地元で代々続く熟練農家と、シードル職人の伝統的技法が産んだ大地の恵みがまるごと詰まった上伊那産100%、品質本位のシードルです。

MAP E

SHOP

カモシカシードル レヴーズ 甘口

カモシカシードル醸造所

シードルの味わいは、リンゴだけでなく酵母や醸造工程など、すべての要素のアンサンブルで決まります。自家栽培の地元産リンゴを使用し、その個性を生かした風味豊かなシードルに仕上げています。

MAP F

SHOP

お問い合わせ
長野県上伊那地域振興局 商工観光課　TEL.0265-76-6832
〒396-8666 長野県伊那市荒井3497
公式サイト▶

お酒は20歳になってから
※飲酒運転は法律で禁止されています

2026年3月現在

伊那市から望む南アルプス

長野県 上伊那地域の ワイン&シードル MAP

A キリノカ ヴィンヤーズ&ワイナリー

上伊那郡辰野町小野1305-1
☎ 0266-75-0574
営休 お電話にてお問い合せください

B 農園GRAPPLE TAKADA

「ナガノパープル」は下記にてお求めください

ワイン	ブドウ
オンラインショップ	直売店

上伊那郡箕輪町大出3730-186
【直売店】ファームテラスみのわ
☎ 0265-70-5230
営 9:00~17:00
休 なし

C 伊那ワイン工房

伊那市美篶5795
☎ 0265-98-6728
営 9:00~17:00
休 水・木曜日

D 本坊酒造 マルス駒ヶ岳蒸溜所

上伊那郡宮田村4752-31
☎ 0265-85-0017
営 9:00~16:00
休 年末年始、その他臨時休業あり

E 味工房ガレットカフェ

上伊那郡南箕輪村大芝2358-5
信州大芝高原
☎ 0265-98-7607
営 10:00~18:00
休 なし

F カモシカシードル醸造所

伊那市横山10955-14
☎ 0265-73-0580
営 10:00~16:00
休 水曜日

中央アルプス 千畳敷カール