

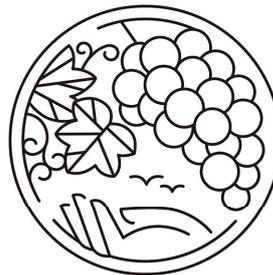
2022年9月8日

〈ご参考資料〉

サントリー株式会社

## サントリー登美の丘ワイナリー リニューアルオープン

— “ものづくりにかける技と愛情”を中核としながら  
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を目指して —  
— ぶどう畑を起点とした日本ワインの魅力、  
ワイナリーの歴史と未来に向けたものづくりのこだわりを発信 —



人 土 水  
と と と

MIZU TO TSUCHI, SORE WA  
HITO GA MUKIAU KIKO-FUDO NO KOTO  
HITO, SORE WA,  
FUDO TO TOKO NI KIRU  
HITO NO WAZA TO ALIYO NO KOTO.

SUNTORY  
FROM FARM  
Originated in 1909

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（所長：庄内文雄<sup>しょうないふみ おお</sup>、所在地：山梨県甲斐市大袋<sup>おおめだ</sup>）をリニューアルし、9月9日（金）から一般公開します。

同ワイナリーでは、1909年に登美農園として開園以降、南に富士山を仰ぎ眼下に甲府盆地を望む土地で100年以上にわたってぶどうづくり・ワインづくりを行っています。

当社は、日本ワイン戦略の1つとして、より多くのお客様に日本ワインの魅力を伝えるべく“ぶどう畑を起点としたお客様接点の強化”を掲げています。9月6日（火）には、新ブランド「SUNTORY FROM FARM」の発売を行いました。

“ものづくりにかける技と愛情”を中核としながら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を目指して、リニューアルを行います。お客様に大自然を堪能しながら思い思いの時間を過ごし、ものづくりへのこだわりを感じていただけるように、“大自然堪能型ワインテラス”「富士見テラス」の開設や、ワインショップの刷新、熟成庫の空間演出などを行います。また、お客様向けのワイナリーツアーも刷新します。

加えて、同ワイナリー内ショップと当社ECサイト「ワイン日和」で「SUNTORY FROM FARM ワインのみらい」シリーズを、ワイナリーのリニューアルと同じ9月9日（金）から数量限定で発売します。

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。「登美」をはじめとする商品が国内外のコンクールで多数受賞するなど、当社の取り組みと品質に高い評価をいただいています。

今回、サントリー登美の丘ワイナリーのリニューアルにより、“つくり手が日本の風土と向き合い、その技術と愛情でぶどう畑からつくりあげるお酒である”という日本ワインの魅力や、ワイナリーのものづくりの歴史とこだわり・未来に向けた持続可能なものづくりへの取り組みなどを発信していきます。

## ●ワイナリー内各施設のリニューアルについて

### ▼“大自然堪能型ワインテラス”「富士見テラス」

広大なぶどう畑の先に広がる甲府盆地や富士山の景観を眺めながら大自然を堪能いただきたいという思いから開設しました。お客様の好みに応じた思い思いの時間をお過ごしいただけるように、景観を楽しむ「ビューエリア」、ゆっくりとくつろげる「リラックスエリア」、ぶどう畑を中心に自由に散策できる「ファームエリア」で構成されています。



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。

## ▼ワインショップ

売場づくりの工夫や音声効果・映像の活用で、ものづくりへのこだわりを感じながらワインを選んでいただけるようなショップを目指しました。また、新たにプレミアムワインセラーを設置し、厳かで歴史を感じる熟成庫のような雰囲気の中で、ゆっくりとワインを選べる空間を演出します。



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。

## ▼レセプションルーム、セミナールーム

ツアー開始時の集合場所であるレセプションルームでは、ワインづくりのこだわりを展示しています。セミナールームでは、つくり手自身が撮影した季節ごとのワイナリーの写真が展示され、つくり手の顔を感じていただけるような空間を目指しました。



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。

## ▼熟成庫

歴史を感じられる厳かな雰囲気の中で日本ワインが時間をかけて熟成される様子をより感じていただけるように、熟成庫のありのままの姿を活かしつつ、照明による空間演出を行います。



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。

## ●ワイナリーツアーのリニューアルについて

「自然を感じたい」「ワインづくりを体感したい」など、お客様の好みにあわせてお楽しみいただけるように、複数のツアーを用意しました。また今後、つくり手から直接ワインづくりにかける情熱・こだわりを聞きながら複数のワインをテイスティングできるプレミアムツアーも計画していきます。

### ▼「甲州ぶどう畑散策ツアー」

- ・所要時間 30分
- ・参加費 1,000円（税込）※20歳未満の方は参加無料です
- ・主な内容

サントリー登美の丘ワイナリーでのぶどうづくりのポイントを聞きながら、甲州種のぶどう畑を散策し、大自然を堪能いただきます。また、ぶどう畑の中で日本ワインをテイスティングいただけます。

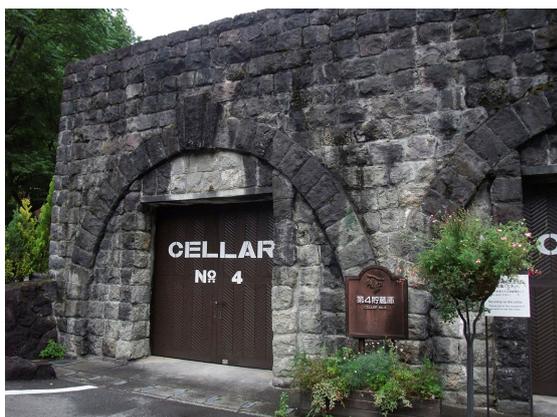


この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

### ▼「ワイン熟成庫ツアー」

- ・所要時間 45分
- ・参加費 2,000円（税込）※20歳未満の方は参加無料です
- ・主な内容

厳かな雰囲気の中を見学しながら、サントリー登美の丘ワイナリーが継承してきたものづくりの歴史や、時間をかけて熟成される日本ワインの魅力を感じていただけます。また、熟成庫内のセミナールームにて日本ワインのテイスティングをお楽しみいただけます。



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。

### ▼「FROM FARM ワイナリーツアー」※20歳未満の方は参加いただけません

- ・所要時間 90分
- ・参加費 5,000円（税込）
- ・主な内容

“登美の丘”を見渡せる眺望台・ぶどう畑・熟成庫を見学しながら、作り手の技術と愛情で時間をかけて丁寧に育むサントリー日本ワインの魅力や、登美の丘ワイナリーのものづくりの歴史とこだわりを感じていただけます。また、ワイナリーの栽培・醸造技術の奇跡の結晶ともいえる「貴腐ワイン」をはじめとする日本ワインをテイスティングいただけます。



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

<http://suntory.jp/NIHON/>

▼当社ECサイト「ワイン日和」ホームページ

<https://japan-wine.direct.suntory.co.jp/>

▽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

---

「水と生きる」は、私たちがお客様や社会と交わす約束です。

貴重な水を守り、水を育む自然環境を次世代につなぐこと。商品やサービスを通じて人々の心を潤すこと。

水のように柔軟に力強く新たな価値創造に挑戦すること。

これらの約束を果たすため、私たちは様々な活動に取り組んでいます。