

インターンシップ研修 受入企業

企業名	中央葡萄酒株式会社	所在地	山梨県甲州市勝沼町等々力173
代表者	代表取締役 三澤茂計	TEL	0553-44-1230
URL	https://www.grace-wine.com		

【企業概要】

1923年に初代 三澤長太郎が勝沼町で創業し、「長太郎印葡萄酒」発売。1953年に三代目 三澤一雄が中央葡萄酒株式会社を設立。現在の土台を築くき、ワインブランド『GRACE』が誕生。1983年に国内初の原産地認証ワイン（勝沼町原産地認証ワイン） 第1号ワインを醸造。1987年には、勝沼町内の若手醸造家12社からなる勝沼ワイナリーズクラブを結成するなど勝沼地域のワインの振興に貢献してきた。1989年に四代目 三澤茂計が社長に就任し、甲州ワインの品質向上に努め、1990年に甲州種のシュール・リーワインの醸造開始。また、1992年には甲州種 垣根栽培の試験を開始するなど、ぶどうの品質向上にも積極的に取り組んでいる。

2014年には、「甲州ブドウ等高品質醸造用ブドウの栽培およびこれら高品質醸造用ブドウを活用した特別熟成ワインの開発と販売」をテーマに農商工連携の認定を受けた。そして、高品質醸造用ブドウを原料にして、熟成ワインを開発・醸造し、我が国において新たな販売方式であるプリムール販売方式（先行予約販売方式）を導入して販売するため、6次産業化の補助金を活用して貯蔵庫等の整備を行った。令和元年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。

【研修内容】

- ・果実酒類、リキュール類の醸造販売
- ・清涼飲料の製造販売
- ・洋酒の輸入販売
- ・明野ミサワヴィンヤードの管理運営による醸造用葡萄の生産

企業名	駒園ヴィンヤード 株式会社	所在地	甲州市塩山藤木1937
代表者	取締役社長 近藤修通	TEL	0553-33-3058
URL	https://www.facebook.com/comazono/		

【企業概要】

山梨県甲州市塩山で1963年に五味葡萄酒株式会社として創業し、2019年4月に社名変更しました。自社畑で大切に育てたブドウを中心に山梨県産ブドウを100%使用した純日本ワインを生産しています。平成30年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。

【研修内容】

- ・ブドウの栽培・収穫、ワインの醸造。
- ・イベント等でのワインやその他加工品の販売。

企業名	株式会社 東 夢	所在地	甲州市勝沼町勝沼2562-2
代表者	取締役社長 荒澤秀樹	TEL	0553-44-5535
URL	http://www.toumuwinery.com/		

【企業概要】

主な事業は、ぶどうの栽培、農産加工品（ジャム、ジュース、ワインパミス等）の製造販売、ワインの醸造販売です。平成24年度「6次産業化総合化事業計画」の認定を受け、平成25年にはジュースの加工場を整備し、品種ごとの100%ジュースを製造販売しています。ワインは畑からすべて手作りで行っています。ワインパミス（ワイン製造過程のぶどう圧搾でできる果皮）を使った新商品も開発しています。平成30年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。

【研修内容】

- ・ブドウの栽培・収穫。
- ・ワインの醸造。
- ・イベント等でのワインやその他加工品の販売。

インターンシップ研修 受入企業

企業名	株式会社Cantina Hiro (カンティーナ・ヒロ)	所在地	山梨市牧丘町倉科7143
代表者	代表取締役 広瀬 武彦	TEL	0553-35-5555
URL	https://cantina-hiro.jp/		
【企業概要】	<p>主な事業は、ぶどうの栽培、農産加工品（ドライフルーツ・コンフィチュール等）の製造販売、ワインの醸造販売です。最新の機械を導入し、2017ヴィンテージより自社ワイナリーでの醸造がスタートしました。日本のバローロを目指し、オンリーワンのワインづくりに励んでいます。</p>		
【研修内容】	<ul style="list-style-type: none">・生食用、ワイン用ブドウ栽培・ワイン醸造、ブドウ加工品製造・生食用ブドウ、ワイン、ブドウ加工品の販売		

企業名	ドメヌ茅ヶ岳	所在地	韮崎市上ノ山3159-1
代表者	代表 安部 正彦	TEL	080-5534-1674
URL	http://d-kayagatake.com		
【企業概要】	<p>主な事業は、生食の巨峰・ピオーネ・シャインマスカットと醸造用のマスカットベリーA・甲州の栽培しています。とくに初醸造のアダージョ上ノ山2015がベスト日本ワインを受賞、完熟した葡萄による高品質のこだわりワイン製造販売を行っています。 平成30年度、令和元年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。</p>		
【研修内容】	<ul style="list-style-type: none">・生食用、醸造用葡萄栽培・ワイン醸造・生食用葡萄、ワインの販売		

企業名	パイザナ農事組合法人	所在地	山梨市三ヶ所1383
代表者	代表理事 小山田 幸紀	TEL	090-9829-8193
URL	http://vinscoeur.co.jp/producer_japan/ドメヌ・オヤマダ(domaine-oyamada)/		
【企業概要】	<p>山梨県山梨市、甲州市、笛吹市、甲府市、北杜市を拠点に農業を営む生産者がお互いの協業を図るために2011年に設立された農業法人。日本農業の将来を見据え、農地を継承・活用し、農業従事者の雇用・育成を目的とし、本事業をささえる重要部門としてワインの生産を継続的にこなっている。 「より高品質なワイン」と「より高品質な販売・情報・サービス」をご提供するため、有限会社ヴァンクールと小山田氏がそれぞれ本業に焦点を定めつつ協働することが最良と考え、パートナーシップを組む決意をし、総合化事業計画の認定を得て、6次産業化事業に取り組んでいる。 令和元年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。</p>		
【研修内容】	<ul style="list-style-type: none">・醸造用葡萄栽培・ワイン醸造・ワインの販売		

インターンシップ研修 受入企業

企業名	株式会社 ふじさん牧場	所在地	富士吉田市大明見2599-1
代表者	代表取締役 藤田 太一	TEL	0555-24-4144
URL	http://fujiboku.com/		

【企業概要】

主な事業は、羊の飼育、農業・畜産体験型教育ファーム、農場カフェです。平成24年度「6次産業化総合化事業計画」の認定を受け、平成26年度に自社で育てたブランド羊肉ふじさんワインラムを加工するための加工場を整備しました。羊に加え牛、馬、うさぎを飼育し羊の毛刈りや乳搾り、乗馬等、動物との触れ合いの場を提供しています。また、カフェでは羊肉料理のメニューを提供しています。

【研修内容】

- 羊の飼育
- ソーセージ等の食品加工
- 観光農場での接客・加工品の販売

企業名	株式会社 くだもの厨房フクヨシ	所在地	山梨市牧丘町千野々宮958-1
代表者	代表取締役 原 義盛	TEL	0553-35-3032
URL	https://shop.hara-fruits.com/		

【企業概要】

主な事業は、ぶどう、りんご等の栽培、農産物加工品（ピューレ、ジャム、ソフトクリーム等）の製造販売です。平成23年度「6次産業化総合化事業計画」の認定を受け、平成24年には加工施設を整備し、自社栽培の巨峰や地元産のフルーツを使ったドレッシングを製造販売しています。また、街の駅やまなし内にてオーチャードカフェ、2019年4月25日に東京銀座「イグジットメルサ」B1に「Fujisun Fruits Ginza」をオープン。
平成30年度、令和元年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。

【研修内容】

- 果樹の栽培・収穫。
- ドライフルーツ、ジャム、ドレッシング等の商品加工。
- 各種イベント・カフェ等での商品販売。

企業名	有限会社 ピーチ専科ヤマシタ	所在地	山梨市正徳寺1131-1
代表者	代表取締役 山下 一公	TEL	0553-22-8899
URL	http://www2.momo-net.co.jp/		

【企業概要】

主な事業は、モモ、ブドウの栽培、農場カフェです。平成25年度「6次産業化総合化事業計画」の認定を受けました。自社畑で収穫したモモ、ブドウを中心に旬の食材を使用したジェラートやパフェをつくり、併設のカフェで販売しています。また、ジュースやジャム等の加工品の開発や会員による農作業を通じた消費者参加型の農業にも力を入れています。

【研修内容】

- 7～9月 果樹収穫作業、加工作業、直営のジェラートショップで販売実習
- 9月～ 加工施設でジェラートの加工実習

インターンシップ研修 受入企業

企業名	農事組合法人 甲州地どり生産組合	所在地	甲府市伊勢2丁目10-2
代表者	代表理事 加藤 健	TEL	055-222-0032
URL	http://www.kosyujidori.com/		

【企業概要】

約30年にわたり、甲州地どりの飼育、加工、販売を手掛けています。甲州地どりは地域の特産品として高評価を得て、マンガ「美味しんぼ」、NHKテレビ番組「うまい」「キッチンが走る」などメディア等にも多数取り上げられています。甲州地どりをを使った新商品の開発にも取り組んでいます。平成29年度6次産業化インターンシップ研修生受入事業者。

【研修内容】

- 甲州地どり種鶏の管理
- 甲州地どりの飼育
- 甲州地どりの肉の加工・袋詰め
- 甲州地どり市場での販売、飲食店への荷造り・発送

企業名	特定非営利活動法人 かしのみ	所在地	甲府市宝1丁目29-9
代表者	アドバイザー 小俣 孝一	TEL	055-232-6613
URL	https://www.kashinomi.org/		

【企業概要】

障害者の就労支援事業所として、障害者の工賃アップを目的に山梨県産のくだものを使ったドライフルーツ・果肉入りゼリー飲料等の製造・販売を行うNPO法人です。ぶどうは一部を自社農場にて生産し、農業者としても6次産業化に取り組んでいます。

【研修内容】

- 農場でのブドウ栽培と収穫作業
- 工場での加工品製造
- イベント等での商品販売

企業名	株式会社 佐藤農園	所在地	山梨市牧丘町室伏1955-1
代表者	代表取締役 佐藤 優一	TEL	090-1997-8357
URL	http://www.satohfarm.com/		

【企業概要】

主な事業は、桃、ぶどう、キウイの栽培、ジャムの製造販売です。素材の品質にこだわり、糖度を極限にまで高めたくだものを「こだわりをもった職人」が「おいしさ」を追及し、プレミアムジャムを作り、都内各所のマルシェで販売する等しています。インターンシップ受け入れの実績もあり、毎年多くの大学生を受け入れています。

【研修内容】

農業の6次産業化の体験

- 1次（生産・収穫）モモ・ブドウの収穫
- 2次（加工品製造）プレミアムジャムの製造
- 3次（販売）モモ・ブドウの販売

インターンシップ研修 受入企業

企業名	ハーブショップYOU樹	所在地	中巨摩郡 昭和町 上河東390
代表者	代表 武井 正征	TEL	055-275-0480
URL	http://www.herb-youki.com/		

【企業概要】

主な事業は、ハーブ等の苗の栽培と、自社で栽培したルバーブを使ったジャムの加工、販売です。昨今ではオリーブ栽培にも力を入れており、提携しているオリーブの圃場での栽培研修とオリーブの新漬け等の商品加工の研修を予定しています

【研修内容】

- ・ハーブの栽培、収穫、ジャムへの加工、販売。
- ・オリーブの栽培と商品加工、販売。

企業名	株式会社 桑 郷	所在地	西八代郡市川三郷町山保6319
代表者	代表取締役 韓成暎	TEL	055-230-3208
URL	http://www.kuwanosato.com/		

【企業概要】

主な事業は、桑の栽培、桑の葉の製茶加工と販売です。当社は仕事をとおして皆が学び、成長し幸せになる学校のようなところ。スタッフ全員が家族のようにお互いを思い支え合う暖かい社風です。100年を生きて1000年を輝かせるために、熱い志をもって走り続けています。UTYテレビ山梨が7年密着して製作されたドキュメンタリー番組が平成29年年5月に放送され、大きな反響がありました。

【研修内容】

- ・7～10月 桑の収穫、製茶加工、商品づくり、試飲販売
- ・11～2月 枝の剪定、商品づくり、試飲販売、イベント出店

企業名	公益財団法人 日本ケアフィット共育機構	所在地	東京都千代田区神田三崎町2-2-6
代表者	代表理事 畑 中 稔	TEL	0553-39-8681 (障がい者就労支援事業所「ケアフィットファーム」)
URL	https://www.carefit.org/farm/		

【企業概要】

1999年11月、前身である特定非営利活動法人日本ケアフィットサービス協会を立ち上げて以来、日本社会において急激に加速する高齢化に対応できるしくみづくりを行っており、2013年12月、公益財団法人日本ケアフィット共育機構として新たなスタートを切った。「防災介助士」「認知症介助士」などの新しい資格は、刻々と変化する社会のニーズに対応するために生まれた学びの形であり、その他にも「ケアフィット・ファーム」に代表される障がいの有無に関わらず共働できる場の提供、ボランティア活動のコーディネートなどを行っている。

昨年、ケアフィットワイナリーを立ちあげ、これまで委託醸造していた自社ぶどうを自社で醸造できる体制が整った。

【研修内容】

- ・ブドウの栽培・収穫。
- ・ワインの醸造。
- ・イベント等でのワインやその他加工品の販売。

インターンシップ研修 受入企業

企業名	(株)ショーブル<ドメーヌヒデ>	所在地	山梨県南アルプス市小笠原436-1
代表者	渋谷英雄	TEL	055-244-6485
URL	http://www.domainehide.com/		
【企業概要】	<p>主な事業は、ぶどう栽培とワイン醸造販売です。 栽培は減農薬・有機栽培を基本とし、醸造は極力添加物を使わないナチュラルな造りを行っています。 ワイン醸造でも極力機械は使わず、破碎を足踏み（衛生ジャケット着用）で行うなど、原点回帰の造りを主体としています。ワインは、赤ワインを主体にオレンジワインや瓶内二次発酵スパークリングの他、干した葡萄で造るアマローネワインを生産しています。</p>		
【研修内容】	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイン用ぶどう栽培 ・ワイン醸造、プランター蒸留 ・ワイン販売 		

企業名	ハヶ岳オーガニックヴィンヤード(株)	所在地	山梨県北杜市大泉町谷戸558-1
代表者	高橋 雄一郎	TEL	080-8702-5959
URL	https://yui-o.jp		
【企業概要】	<p>弊社は山梨県北杜市にある農業を主体とした会社です。現在は大泉町、長坂町にて醸造用ブドウ、生食用ブドウ、水稲を有機栽培・自然栽培で生産しています。本年度から新たにワイナリーを設立し、自社生産した原料からワインを製造・販売していきます。</p>		
【研修内容】	<p>7～8月 新梢管理、傘紙掛け 9月 シャルドネ等の収穫 仕込 10月 メルロ等の収穫 仕込、稲刈り、はざかけ、脱穀 11～翌3月 ワイン管理、瓶詰、剪定、設備整備</p>		

インターンシップ研修 受入企業

企業名	株式会社Cave an	所在地	山梨市小原東619-1
代表者	安藏正子	TEL	090-1653-9452
URL	https://cave-an.com/		
【企業概要】	<p>自社栽培・自社醸造のワイナリーを開業するため、2021年3月、株式会社Cave an を設立し、自社で栽培したぶどうを使って自らワインを醸造する事業に着手した。1995年から、自分で栽培したワイン用ぶどうを醸造家として勤務する丸藤葡萄酒工業（株）に販売し、そこで自ら醸造に携わり、同社のワインとして販売してきた。 7月にワイナリーが完成し、今シーズンから全てを自分の手で、つまり自分で栽培したワイン用ぶどうを自分で醸造、製品化、販売まで一貫して行うドメーヌ型ワイナリーの経営を行う。</p>		
【研修内容】	<p>醸造用ブドウ栽培・ワイン醸造全般</p>		

企業名	株式会社小笠原ファーム	所在地	北杜市高根町下黒澤288-5
代表者	小笠原康晴	TEL	090-4457-1400

URL <http://ogasawarafarm.com/>

【企業概要】

株式会社小笠原ファームの代表取締役の小笠原康晴は、帝国ホテルの宴会部やホテルメトロポリタンエドモントで仕入及びワインサービスを担当し、このときにソムリエの資格を取得した。

農業及びワイナリーの経営については、以下の点に留意して行う。

- ①環境保全型農業を目指した農業生産（有機JAS認証取得に向けて化学肥料、化学農薬を使用しない）
- ②西洋梨の果実酒（ポワレ）の製造および販路拡大による産地活性化（競合商品が少なく、希少性あり）
- ③オーガニックワインの商品開発とオーガニック需要向けの販売（オーガニックワインの需要増に対応）

【研修内容】

醸造用ブドウ栽培・ポワレ栽培、ワイ・ポワレン醸造全般

企業名	ドメヌ・ド・ラ・アケノ・ヴェニユス	所在地	山梨県北杜市明野町下神取793
-----	-------------------	-----	-----------------

代表者	吉田修三	TEL	090-3311-8835
-----	------	-----	---------------

URL	
-----	--

【企業概要】

当初はブドウ栽培の師匠の紹介で譲り受けた1050坪で、赤ワインの代表品種、カベルネ・ソーヴィニオンを栽培していた。獣害や日照不足などの問題を乗り越え、「出来は70点以上」という「アケノ・ヴェニユス」を年間約1000本、酒屋やレストランに卸している。4年前に畑を3倍に広げ、借地3150坪で、約1100本を育てている。シャルドネやピノ・ノワール栽培にも挑戦。現在は、次男が栽培、醸造を代表が行っている。

【研修内容】

醸造用ブドウ栽培・ワイン醸造全般