



いわてを盛り上げる

株式会社 岩手くずまきワイン

地域に根差したワイン造り



OUR MISSION

地元で採れた
山ぶどうで
地域を活性化

「いわてを盛り上げる」でつながるしごと



仕込み
のしごと

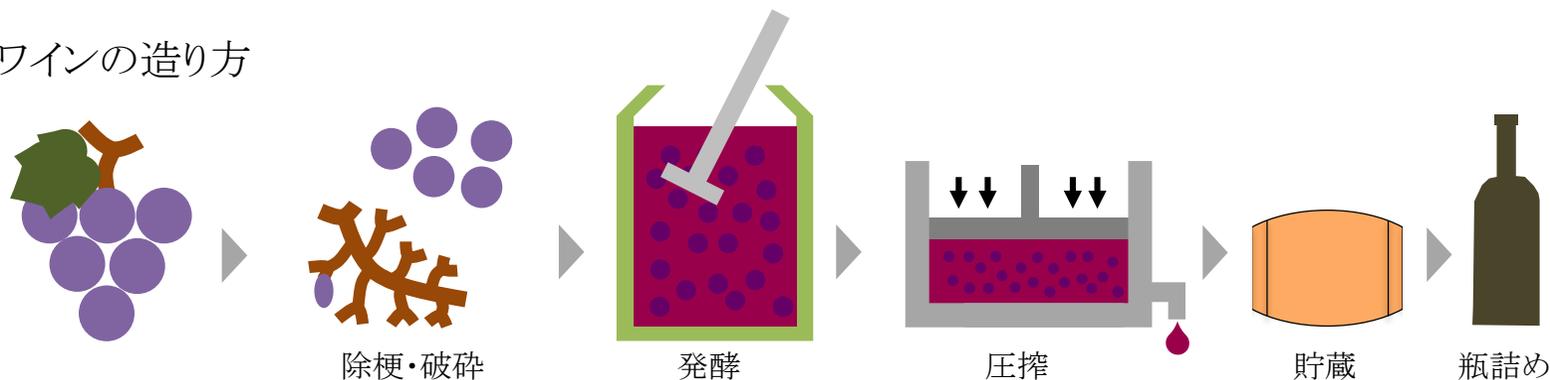
ワインの仕込みは8月中旬からスタート。収穫
時期により様々な品種がワイナリーに届きます。



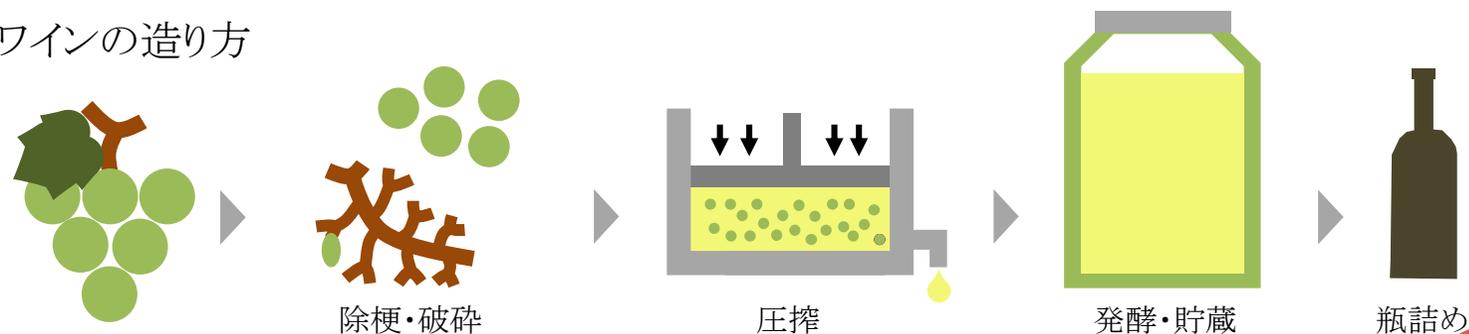
山ぶどう
収穫
のしごと

山ぶどうは、6月上旬頃に受粉作業を行い、
2月頃に剪定作業を行い収穫を目指します。

赤ワインの造り方



白ワインの造り方



山ぶどうの仕込みから製造、瓶詰め、
販売まですべての工程を工場で行います。

ワインの
製造工程

「いわてを盛り上げる」でつながるしごと



醸造

のしごと

赤ワインはもろみの状態で、白ワインと山ぶどうワインは果汁の状態で発酵させます。

「いわてを盛り上げる」でつながるしごと



瓶詰め・
ラベル張り
のしごと

発酵が完了したワインはタンク内や樽で熟成・
貯蔵。販売のタイミングに合わせて製品化します。

「いわてを盛り上げる」でつながるしごと



営業・販売

のしごと

全商品無料で試飲ができる直売店「森の館
ウッディ」のほか、県内外へ広く販売しています。



株式会社岩手くずまきワインがつながる仕事・業界

原料となるぶどうの入荷先

果汁やワインとして使用する山ぶどうは、葛巻町内、八幡平、九戸、洋野町、大野から、山ぶどうワインとなる地域連携ワインは、遠野、岩泉、久慈地域、宮古、一戸から入荷しています。



ワイナリー隣接の直売店

直売点「森のウッディ」では全商品試飲無料で提供しています。隣接する森のこだま館内にある地産地消レストランでは岩手の旬の味とともにワインを楽しむことができます。



県内の販売店

県内のスーパーをメインに、土産店やワインショップ、飲食店にも販売・提案をしています。岩手県内が8割、続いて青森県、秋田県、一部首都圏に販売しています。



首都圏のレストラン

「La Cutalina(ラクッタリーナ)」、「蔵葡」、「ワインカフェタンブラン」、「AYATORI」、「新宿葡庵」、「新宿中村屋」など、首都圏のレストランでも料理に合わせて楽しむことができます。



株式会社岩手くずまきワイン

どんな会社なの？



株式会社岩手くずまきワイン

自然豊かな葛巻町で、果実酒、清涼飲料水、食品の加工製造・販売を行うワイナリー。渋味・酸味が強くワイン造りには適さないと考えられてきた山ぶどうの特徴をいかしたワイン造りを行う。年間約32万5千本を生産。隣接する森のこだま館内にある地産地消レストランでは、美しい平庭高原を眺めながら、ワインと岩手の旬を楽しめる。

所在地 岩手郡葛巻町江刈1-95-55

設立 1986年2月

代表者 代表取締役社長 鈴木 重男

従業員数 31名（男性16名、女性15名）

業種 製造業

事業所 本社・工場（葛巻町）

H P <https://www.kuzumakiwine.com>

