

しんとうワイナリー

施設紹介

「いつもの食卓に、果実の香りと楽しい会話を」
国内で採れたみずみずしいブドウからできる、自然の風味のワイン。
その製造過程を、ぜひ見に来てください。

北関東有数のぶどう郷として知られる、榛東村。その雰囲気そのままの、ほのぼのとした佇まいで建つ館が、しんとうワイナリーです。

自然の風味と、のどごしの爽やかさが評判のワインは、榛東村のブドウ生産者達自らの手から生まれます。自分たちのこだわりを持って、厳しい品質管理のもと造りあげています。

ワイナリーでは、製造工程案内（工場見学）や、別館では無料の試飲ができます。香り高いワインを味わいに、しんとうワイナリーへお越しください。



ワイナリー外観



ワインビン詰めの様子



無料で試飲できます

事業者紹介

- ◇事業者名 しんとうワイナリー
- ◇住所 北群馬郡榛東村山子田1972-4

安全・安心の取り組み

- ◇従業員、原料及び生産設備等の衛生管理を行っています。
- ◇農薬をなるべく減らして生産したブドウを使っています。
- ◇成分の分析による品質管理を行っています。
- ◇何度もろ過を行い、異物の混入を防いでいます。

公開期間・曜日・時間

- ◇年末年始を除く毎日 9:30～16:30
- ※仕込み（ブドウを搾る作業）は、8月下旬～9月です。
- また、ワイン製造日は毎日ではありません。必ず事前に御確認ください。

問合せ先

- 電話 0279-54-1066
- 電話受付時間 9:30～16:30
- FAX 0279-54-1130



生産者のみなさんです