

秋空の下、
私たちが育てるワインのふるさとへ。

こうみまち ワインぶどう 収穫前軽作業ツアー

Wine Tour

2026.10.3 sat
10:00~15:00

親沢ぶどう栽培畑で、特別な秋の1日を。

申込締切

2026

9.18 fri

限定25名様(先着順)

参加資格:20歳以上

参加費7,000円

※当日集金・現金のみ

昼食付き

小海町で丁寧に栽培されたぶどうを使った「小海ワイン」。その魅力を、収穫前の軽作業体験とともに味わう特別な日帰りツアーです。
ぶどう畑での収穫前の軽作業体験、生産者のストーリー、地元食材を使った昼食を通して、小海町の自然と食の魅力をご体験いただけます。

このツアーの3つの魅力



1 ここでしかできない 収穫前の軽作業体験

小海町の豊かな自然に囲まれた「親沢ぶどう栽培畑」で、ワインの原料となるぶどうを収穫する前の貴重な軽作業体験です。



2 物語を味わう 小海ワイン

ぶどう作りのこだわりや、ワイン誕生のストーリーを、生産者の案内とともに楽しみいただきます。



3 地元「四季の味 やまなか」の 郷土懐石ランチ

「人生の楽園」で紹介されました。

作業の後は、地元食材を使った昼食とともに、ワインの紹介や試飲をお楽しみいただけます。

開催概要

日程:令和8年10月3日(土)10:00~15:00

集合・解散:JR小海駅

会場:親沢ぶどう栽培畑

移動:貸切マイクロバス

定員:25名(要事前予約・先着順)

参加費:7,000円(昼食代・移動費・体験料含む)

参加資格:20歳以上

当日のスケジュール

10:00 小海駅 集合・受付

10:15 マイクロバスにて移動

10:30 ぶどう軽作業体験/栽培方法やワイン造りの紹介

12:15 「四季の味 やまなか」にて昼食・ワイン紹介

14:00 マイクロバスにて移動

14:30 小海駅 到着

ツアー終了後、参加希望の方は八峰の湯へご案内いたします。

※雨天の時は雨具をご用意ください。 ※八峰の湯へご希望の方は、タオルを持参してください。

※当日はぶどうの生育具合により収穫前の軽作業体験が出来ない場合もありますがご了承ください。その場合は栽培畑の散策、ぶどうの試食、生産者のお話などを予定しております。 ※写真はイメージです

お申し込み・お問い合わせ 小海町産業建設課 TEL:0267-92-2525

詳しくは
こちらから ▶

