

千葉市初のワイン醸造所「千葉ワイナリー」誕生 農・食・福祉・観光を結び、100年先へ続く文化発信拠点を目指す 2026年「千葉開府900年」の節目に、“オール千葉市産ワイン” 醸造へ挑戦

株式会社トミオホールディングス（本社：千葉県千葉市、代表取締役社長 大澤成行）は、2025年10月8日、酒類製造免許（果実酒製造免許）を取得し、千葉市初となる醸造所「千葉ワイナリー」を開業いたしました。この挑戦は、地域社会と共に歩み、100年先の未来へと受け継がれる「ワイン文化」を千葉で育てていくための第一歩となります。

初醸造（2025年）は、佐倉市・柏市産のブドウを用いた委託醸造に加え、千葉大学 沼田農場（群馬県沼田市）のリンゴを使ったシードル、松戸市産 黒ブドウのロゼ、柏市産 梨を原料とした発泡酒 なしあわなど、多彩な醸造に挑みます。

地域や大学、農家との連携によって実現する多様な醸造への挑戦は、千葉市から新しい食文化を広げる試金石となります。そして、本年11月22日（土）には「TOMIO WINE FESTIVAL」を開催し、千葉市初のワイナリーで醸造されたワインをお披露目いたします。地域とともに育んだ成果を広く発信し、多くの皆さまと分かち合う機会としてまいります。

さらに2026年秋には、自社圃場（千葉市若葉区下田町）で育てたブドウを原料とする“千葉市産ワイン”の醸造を開始予定です。ちょうどその年、千葉市は「千葉開府900年」という歴史的な節目を迎えます。「千葉ワイナリー」は、この記念の年に“千葉市産ワイン”を世に送り出し、次の100年、千葉開府1000年へと続く未来を見据えて歩みを進めます。

“千葉市産ワイン”がもたらす効果は多岐にわたります。農業（第一次産業）、酒類製造業（第二次産業）、酒類販売業（第三次産業）を一気通貫で結ぶ“六次産業化”により新たな産業と雇用を生み、地域ブランドを醸成します。ブドウの植え付けや収穫体験を通じたコミュニティ形成は世代を超えて広がり、ワイナリー見学や試飲会は観光資源として県内外や訪日客を呼び込む力となります。

「千葉ワイナリー」は、ワインを楽しむ場にとどまらず、学びや交流、文化創造の拠点として国内外に情報を発信し、世代を超えて愛される存在を目指します。この千葉の地から100年先を見据えたワイン文化を育み、地域の人々とともに歩みながら、新しい時代にふさわしい「千葉の文化資産」を創り上げてまいります。



【自社ブドウ：下田圃場】

千葉市若葉区下田町

2024年に第一圃場（40アール）、2025年第二圃場（30アール）、
欧州系10品種・計600本を
日本独自の「一文字短梢仕立て」で栽培。
2026年から収穫を開始し、2030年には最大約8トンの収量を見込む。



【自社醸造所：千葉ワイナリー】

千葉市若葉区高品町250-1 tomio village高品内

千葉市初のワイナリーとして、2025年10月8日
「果実酒製造免許」を取得。
15,000本～30,000本の生産能力と、15,000本の貯蔵が可能。
2026年秋オール千葉市産ワインを醸造予定。（自社ブドウ）

■ 千葉市らしさを纏う、新しいワイン文化の拠点として

千葉ワイナリーのロゴやエチケットデザインには、トミオのロゴにも用いられる鹿のシルエットを基調に、千葉市の市鳥「コアジサシ」や、千葉市都市アイデンティティでもある“海辺”を象徴する波模様など、千葉市らしさを表すモチーフを取り入れています。

千葉市の誇りとして愛される存在となるよう、「千葉市に、100年続くワイン文化の灯を」を旗印に掲げ、地域とともに未来を築いてまいります。

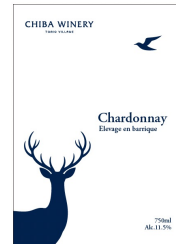
トミオホールディングスは、千葉開府900年記念メンバーシップ登録企業です。2025年に誕生する千葉ワイナリーは、翌2026年に“オール千葉市産ワイン”を世に送り出します。ちょうどその年、千葉市は「千葉開府900年」という歴史的な節目を迎えます。

私たちはこの大きな節目を起点に、100年後の「千葉開府1000年」に“千の葉のワイン”として多くの人に愛され続ける存在となることを目指しています。

千葉ワイナリーロゴ



ワインエチケット



千葉開府 900年

千の葉に 時を刻んで 900年

■ 働く喜びと誇りを育む農福連携モデル

千葉ワイナリーは、ブドウ栽培やワイン醸造を単なる農業活動にとどめず、就労継続支援B型事業所 トミオヴィレッジ「アトリエひふみよ」と協働し、福祉との連携によって社会的な価値を広げています。栽培や醸造に携わることが働く喜びや誇りとなり、農作業の一つひとつが利用者の自信や社会参加につながっていきます。

さらに、「アトリエひふみよ」の利用者が手がけたアート作品をワインのエチケットに採用。自由な感性が形になり、ワインの顔として輝くことで、地域と社会を結ぶ架け橋となります。

自らの作品が世に出る体験は、やりがいや自信を育み、社会参画への力強い一歩となります。



▲「アトリエひふみよ」利用者によるアート作品をワインのエチケットに

■ 2025年初醸造から、2026年“オール千葉市産ワイン”へ

千葉ワイナリーの下田圃場（千葉市若葉区下田町）では、世界のワイナリーで高く評価される欧州系ワイン専用品種を中心に10品種を栽培しています。シャルドネやソーヴィニオン・ブランといった白ワイン用から、カベルネ・ソーヴィニオンやメルローなど赤ワイン用まで、計600本を植樹。すべて日本独自の「一文字短梢仕立て」により管理し、2026年からの収穫し、“オール千葉市産ワイン”の醸造を目指しています。

【自社圃場のブドウ栽培品種】

<黒ブドウ>

1. カルベネ・フラン
2. カルベネ・ソーヴィニオン
3. サンジョベーゼ
4. メルロー
5. ピノ・ノワール
6. シラー

<白ブドウ>

1. シャルドネ
2. ソーヴィニオン・ブラン
3. ヴィオニエ
4. アルバリーニョ

【2025年醸造予定ワイン】

- ・千葉大学ノシードル
- ・なしあわ

◆ 県内ワイン用ブドウ栽培者

【柏市】Weingut Egucchi von TEGA
【佐倉市】SAKURA VINEYARD

【2026年以降 自社ブドウ醸造予定ワイン】

- ・赤ワイン（品種ごと）
- ・白ワイン（品種ごと）
- ・ロゼ
- ・スパークリング（白・ロゼ 他）

■ 第2弾 クラウドファンディングに挑戦

千葉ワイナリーは、クラウドファンディングを通じて多くの皆さまからご支援をいただきながら歩みを進めてまいりました。

第1弾（2024年）では、101名の皆さまから2,359,500円のご支援を賜り、千葉市初のワイナリー設立に向けた大きな一歩を踏み出しました。

そして第2弾プロジェクト「千葉市に、100年続くワイン文化の灯を。オール千葉市ワイン、次なる挑戦へ。」を掲げ、オール千葉市産ワインの実現に向けた挑戦をスタートいたしました。

この新たな挑戦を通じて、より多くの方々に千葉ワイナリーの想いを届け、未来の文化を共に育んでまいります。

<プロジェクト名>

千葉市に、100年続くワイン文化の灯を。
オール千葉市ワイン、次なる挑戦へ。

<募集サイト> CAMPFIRE

<URL> <https://camp-fire.jp/projects/view/871361>

<応募概要>

応募期間：2025年10月15日（水）～ 2025年11月16日（日）

目標：支援金額 300万円（All-in 方式）

プロジェクトページ
こちらから



■ 会社概要

【社名】株式会社トミオホールディングス

【所在地】千葉県千葉市若葉区高品町250-1

【代表者】代表取締役社長 大澤 成行

【創業】2000年1月（株式会社トミオは、1970年10月1日）

【事業概要】住宅・不動産、雑貨・インテリア、グルメ、介護、子育て、美容・医療、海外、環境・エネルギー

【トミオホールディングスグループ】株式会社トミオ、株式会社トミオケア、社会福祉法人鹿鳴福祉会、Tomio Monglia LLC

【URL】<https://tomiohd.co.jp/>



千葉開府 900 年



千の葉に 時を刻んで 900年

弊社は「千葉開府900年記念メンバーシップ」に登録しています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社トミオホールディングス 千葉ワイナリー（PR事務局：幕張PLAY株式会社 内）

広報・PR室：石井 貴美子 / 秋山 菜摘

携帯：090-2425-4923 Mail：m-play@makuhari-play.jp

