

醸造・福祉アートがつながって生まれた、地域共創シードル 果実の恵みを千葉ワイナリーが醸し、アトリエひふみよがアートで彩る 「千葉大学沼田圃場シードル」2026年5月28日（木）発売開始

千葉市初のワイナリー「千葉ワイナリー」を運営する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、2026年5月28日（木）より、「千葉大学沼田圃場シードル」の発売を開始いたします。

本商品は、千葉大学環境健康フィールド科学センターが管理する、群馬県沼田市の「森林環境園芸農場」（沼田圃場）で栽培されたリンゴを原材料として使用したスパークリングシードルです。

標高750mの栽培圃場には、新旧様々なリンゴが栽培されており、その中から「陸奥、紅玉、陽光、ジョナゴールド、世界一、新世界」の6種類のリンゴを使用。シャンパーニュと同様の瓶内二次発酵製法で丁寧に仕上げました。複数品種をブレンドすることで、香り・酸味・甘みが重なり合う、奥行きのある味わいに仕上がっています。

エチケット（ラベル）には、弊社が運営する障がい者アート施設「アトリエひふみよ」所属 大島 詩永さんによる作品、「おいしい実りへの憧れ」を採用。リンゴをモチーフにした鮮やかなアートがスパークリングワインを彩ります。



写真左）
千葉大学沼田圃場シードル

写真中央）
千葉大学環境健康フィールド科学センターが管理する、群馬県沼田市「森林環境園芸農場」で栽培されたリンゴ

写真右）
千葉大学沼田圃場で大切に育てられ、本商品の原材料となったリンゴ

千葉ワイナリーは、2025年に千葉市初のワイナリーとして誕生しました。農・食・福祉・観光を結び、100年先へ続く文化発信拠点を目指し、地域に根差したワイン文化の醸成に取り組んでいます。

2026年には、「千葉開府900年」という歴史的節目を迎える中、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“オール千葉市産ワイン”の醸造にも挑戦を予定しています。

さらに、“千葉市産ワイン”を通じて、農業・酒類製造・販売をつなぐ六次産業化や、地域ブランドの醸成、観光・交流人口の創出など、地域経済への波及も目指しています。

そして、今年も「TOMIO WINE FESTIVAL」を開催し、2026年の新酒の発売を祝うとともに、地域とともに育んできた取り組みを、多くの皆さまと分かち合う機会を創出して参ります。

株式会社トミオホールディングスは、住宅・飲食・ワイナリー・保育・介護・障がい者福祉など、地域の暮らしを多角的に支える「地域コングロマリット企業」として、今後も地域共創を通じ、100年先へ続く新たな地域文化と価値を、この千葉の地から創造してまいります。

■「アトリエひふみよ」の感性が彩る、唯一無二のART SERIESワイン

ART SERIESは、今後製造予定の自社圃場のブドウをはじめ、県内外で活躍する素晴らしい生産者との出会いから生まれる、千葉ワイナリーの“フラッグシップワインシリーズ”です。

ワインのエチケットには、トミオグループが運営する 障がい者アート施設「アトリエひふみよ」に所属し活動する、利用者の作品を採用しています。

それぞれのワインが持つテーマや背景を、独自の感性で表現したアートは、一つとして同じものがない特別な作品です。

味わいだけでなく、エチケットに込められた物語や表現も、ART SERIESならではの魅力として、ワインの楽しみをより豊かに広がってくれます。

「おいしい実りへの憧れ」作品に込めた思い — アトリエひふみよ 大島詩永さんからのメッセージ

「わあ、おいしそう！」

みんなでりんごを見上げて「食べたいな」とワクワクする。

そんな幸せな実りの風景を描きました。

手に取る方の心が、明るく弾むような一枚になれば嬉しいです。



▲「アトリエひふみよ」所属の大島詩永さんによるアート作品をワインエチケットに採用

※実際には透明のワインボトルへ貼付する仕様のため、デザイン内の薄茶色部分は透明印刷となります。

■ 千葉大学沼田圃場シードル | 限定800本

本商品は、標高約750mに位置する千葉大学・沼田圃場で栽培されたリングを原材料として使用したスパークリングワインです。今年度は、「陸奥」「紅玉」「陽光」「ジョナゴールド」「世界一」「新世界」の6種類のリングを使用しました。醸造には、シャンパーニュと同様の瓶内二次発酵製法を採用。時間をかけて熟成させた後、デコルジュマン（滓抜き）を行うことで、透明感のある色合いと、きめ細やかな泡立ちに仕上がっています。

- 販売開始日：2026年5月28日（木） ○価格：¥3,630（税込）
- 品目：果実酒（発泡性①） ○アルコール度数：8.5%
- 原材料名：りんご（群馬県産）/ 酸化防止剤（亜硫酸塩）
- 内容量：750ml ○販売本数：限定800本
- 販売場所：住所：千葉市若葉区高品町250-1
営業時間：10:00～18:00 (L.O 17:30)
定休日：毎週水曜日(祝日は営業)・年末年始
※試飲される方はお車でのご来場はお控えください。



▲ 千葉大学沼田圃場シードル

■ 千葉大学沼田圃場シードルに込めた想い | 醸造責任者コメント

2025年9月末に群馬県沼田市にある千葉大学沼田圃場を訪れました。不安になるような細い山道を抜けた先にある、急斜面で栽培されるりんごを見た際に、とてもワクワクした第一印象でした。様々な栽培品種の中から栽培担当の職員の方と相談をし、味わいの異なる6品種を今回は選びました。複数の品種をブレンドすることにより、単一では出せない複雑な味わいや厚みを持たせ、スパークリングワインにしたときにりんごの風味をより生かせるように工夫しました。また、大島詩永さんの作品ともとてもマッチした、優しい印象のあるワインに仕上がりました。

■ 千葉ワイナリー | 栽培から醸造・販売まで “一気通貫” のワインづくり



【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、合計 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）



【ショップ：千葉ワイナリーショップ】 千葉市若葉区高品町250-1 tomio village高品内
「千葉ワイナリー」の直営ショップ。インテリアショップ「CLASSICA」に併設されており、自社ワインをはじめ、千葉県内で醸造されたワインや関連商品を販売。店内には飲食スペースもあり、ワインのテイスティングも可能。

■ 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 千葉ワイナリーショップ
【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/>



▲ 千葉ワイナリーホームページ

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

