

三原市産の葡萄を中心としたワイナリーの瀬戸内醸造所では、ワインの原料となる葡萄（生食用として栽培している葡萄も可能）を販売して頂ける契約農家様を随時募集しています。
ワイン原料用として出荷する場合、栽培時の手間が大幅に削減され、収穫時のサイズ選別や箱詰め等をする必要もなくなります。
そして何より、ご自身の葡萄で作られた国産ワインをお楽しみ頂くことができます。



※ワイン原料用葡萄（生食用）収穫・輸送時の写真



※高坂町産葡萄100%で作られた日本ワイン「ACE」

[契約から納品・お支払いまでの流れ]

1. 弊社スタッフによる訪問（栽培面積・品種などをヒアリング）
2. 品種・収穫予定時期・買い取り価格（重量×kg単価）を決定
3. 弊社スタッフによる定期的な農地訪問
4. 収穫・弊社指定の場所へ納品（収穫時期などは生産者様のご都合に合わせます）
5. 生産者様へ代金のお支払い

ワイン原料用葡萄のお問い合わせはこちらから
<https://setouchijozoji.jp/contactform/>