



ペティアン・モウ 2023
¥4,500 (税込¥4,950)
● 微発泡 白 750ml

北海道岩見沢の自社管理畑 ヴィンヤード・モウで収穫された葡萄(バカスカ、オーセロワ、サン、シャルドネ、ピノムニエなど)をそのまま野生酵母で醸造させた無清澄・無濾過のみずみずしいペティアンです。

鱈のブランドード、ホタテとグレープフルーツのサラダ、ムール貝の香草ワイン蒸し、梅しおにぎり

森と空 2024
¥7,000 (税込¥7,700)
● 白 750ml

北海道岩見沢の自社管理畑 ヴィンヤード・モウで収穫された葡萄(バカスカ、オーセロワ、サン、シャルドネ、ピノムニエなど)をそのまま野生酵母で醸造させた無清澄・無濾過のみずみずしいペティアンです。

キノコのタルティース、湯葉刺し、サーモンのグリル、棒棒鶏、ポイルソーセージ、牛タン の塩焼き

野帳 2023
¥6,000 (税込¥6,600)
● 白 750ml

山形県上山の自社管理畑 カミノ・ヴィンヤード。2019年に開かれたこの新しい葡萄畑から爽やかな白ワインが誕生しました。複雑でバランスの良い、長い熟成の味わいを感じさせる珠玉の逸品です。

ホワトマッシュルームのサラダ、牡蠣フライ、焼き帆立、豚肩ロースのプレゼ、地鶏ハーフ焼き

農民ロッソ 2024
¥2,500 (税込¥2,750)
● 赤 750ml

マスカット・ベリーAとメルロ、カベルネ・ソーヴィニオンなどの葡萄品種を自然に醸造させました。果実味と希望に溢れた日本の赤ワインです。★次ヴィンテージのハーフサイズ375ml ¥1,400 (税込¥1,540)は夏頃発売予定。

ルッコラと生ハムのサラダ、青根肉絲、スバゲッティナポリタン、ピッツアマルゲリータ

農民ドライ 2024
¥2,300 (税込¥2,530)
● 白 750ml

「農民ドライ」は辛口の白ワインです。華やかな香りと豊かなミネラル、爽やかな酸と凛とした味わい。冷涼な気候の葡萄から生まれた日本の小粋なワインです。★ハーフサイズ375ml ¥1,400 (税込¥1,540)もごさいます。

甘藷のポワレ、デコボンと新玉ねぎのサラダ、タコのカルパッチョ、山吹のきんぴら、メバルの塩焼

Ashicoco 2024
¥2,000 (税込¥2,200)
● 白 750ml やや甘口

日本固有の葡萄品種甲州種を主体に、シャルドネ種やリースリング・リオン種などをブレンド。フルーティさを生かすため低温でじっくり醸造させました。1984年から造り続けているココ・ファーム定番のやや甘口の白ワインです。

焼き蛤、切り干し大根のおひたし、焼きキンキ、揚げだし豆腐、ナンゴレン、寄せ鍋、芋煮、おでん

ころろぜ 2024
¥2,000 (税込¥2,200)
● ロゼ 750ml やや甘口

新鮮で複雑味があり、果実とほのかな大地の香りと調和した美しい薔薇色のワインです。チャーミングで親しみやすいこのワインは、多彩なお料理にマッチします。★ハーフサイズ375ml ¥1,400 (税込¥1,540)もごさいます。

クレソンサラダ、生ハムメロン、キムチチヂミ、ちくわの磯辺揚げ、レバニラ炒め、トムヤムクン

風のルージュ 2023
¥3,000 (税込¥3,300)
● 赤 750ml

完全したオリティの高い葡萄を野生酵母で自然に醸造させました。ツヴァイゲル醸造100%のバランスのよいエレガントな赤ワインです。風吹き渡る山の醸造場からお届けします。

チリコンパンボテ、舞茸の天ぷら、牛ステーキ、豚ロースのトンかつ、ラムチャップのグリル、ポワレ

風のエチュード 2022
¥3,000 (税込¥3,300)
● 白 750ml

シャルドネ種をメインにブティ・マンサン種をブレンド。野生酵母で自然に醸造させました。無清澄・無濾過の風味豊かな辛口白ワインです。お寿司や天ぷらなどお食ともよく合います。

鱈のカルパッチョ、茄子の煮浸し、アジの一夜干し、カサゴの唐揚げ、アボガドトースト、ロースチキン

日本の葡萄100%の日本ワインたち。

ころろみ学園周辺の除草剤を撒いたことのない自家畑。全国の腕のよい契約栽培農家さんたちの葡萄畑。そして北海道や山形県の自社管理畑。ココ・ファーム・ワイナリーでは、これらの葡萄畑で元気に育った適地適品種の葡萄を、ころろみ学園生たちと一緒に仕込み、ビン詰めてワインをつくっています。醸造場では野生酵母を中心に自然に醸造させ、清澄や濾過も最低限に控えた自家製ワインです。

協奏曲R 2023
¥4,100 (税込¥4,510)
● 赤 750ml

MV/G7男女共同参画・女性活躍担当組合

2014, 2015, 2017 / JAI国際醸造フェスティバル

栃木県足利市と佐野市の自家畑のノーン種、タナ種、ブティ・ヴェルト一種の葡萄を野生酵母で醸造させ、3種をブレンド。無清澄・無濾過でビン詰し、豊かな酸と香り、バランスのよい赤ワインです。

トマトのお浸し、生春巻き、鱈すき鍋、ブーダンノワール、グリーンカレー、黒酢の酢豚、シェールチーズ

プティ・マンサン 2023
¥4,100 (税込¥4,510)
● 白 750ml

2015 / 京東日本TRAIN SUITE 四季島 2022 / JAI国際醸造フェスティバル

小粒で房も小さく、生き生きとした酸味を持つプティ・マンサン種は、フランス南西部原産の葡萄品種。2006年にころろみ学園の葡萄畑に植樹されて以降、2011年から毎年造られている人気の逸品とした白ワインです。

寒平目と柑橋のカルパッチョ、鯛とパプリカのサラダ、白子の手渡し、ゴヤちゃん蒲、ムニエル・ジュンヌ

山のカンタータ 2022
¥3,600 (税込¥3,960)
● 白 750ml

2022 / JAI国際醸造フェスティバル

しなり完熟したブティ・マンサン種100%の葡萄を山の醸造場で優しくプレス。野生酵母で自然に醸造させ、無清澄・無濾過でビン詰しました。豊かな酸と香り、バランスのよい白ワインです。

鶏皮の煮ごり、スフレオレム、もやし、ナンプラ炒め、ラムとクチャーの餃子、マルゲリータ

甲州F.O.S. 2023
¥3,600 (税込¥3,960)
● 白 醸し 醸熟 750ml

2014, 2015, 2017 / JAI国際醸造フェスティバル

F.O.S.とはFermented On Skinsの略。2004年から日本固有品種の甲州種で造られています。力強く芳醇でバランスもよく、日本の北国の爽やかさを美しく反映した辛口です。

生ハムと桃のカプレーゼ、トマトとバジルの冷製カップバーニ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、餃子、おでん

シエスタびより 2022
¥3,600 (税込¥3,960)
● 白 750ml 甘口

2014 / JAI国際醸造フェスティバル

貴腐菌のついたケルナー種の葡萄を野生酵母でゆっくり醸造させました。まろやかな甘さの白ワインです。レモンやグレープフルーツ、蜂蜜やミントなどのハーブの香りと複雑な味わいです。

パテドカンバーニ、フォアグラのフラン、美山椒の佃煮、香箱蟹、白桃とリコッタチーズのかき

第一楽章 2022

1950年代に開墾されたころろみ学園の葡萄畑。その山頂に育ったマスカット・ベリーAを野生酵母で醸造させました。無清澄・無濾過で自然の味わいを生かした秀逸な赤ワインです。

● 赤 750ml

フルーツマトのサラダ、マグロの漬け、うなぎ、ビーマンの肉詰め、きたりたんぼ鍋、ホワイトスタイルン

のぼどゥミセック 2021
¥8,000 (税込¥8,800)
● 泡 白 750ml やや甘口

1996 / ORA九州サマミ地蔵会

陽は昇る、美しく泡立ち。ころろみ学園の葡萄畑で、大切に育てられたリースリング・リオン種を中心に造られたスパークリングワイン。和菓やブリオンジュのような香ばしさと干し草などの熟成香、優しい味わいが魅力です。

生ハムとフェンネルのサラダ、雲丹のフラン、和牛の黒タン、せり鍋、シェールチーズ、タルトタン

ラベルと名前が新しくなりました 北のぼろぜ 2018
¥6,000 (税込¥6,600)
● 泡 ロゼ 750ml

北海道余市のピノ・ノワールとシャルドネをキュヴェとしてビン内二次醸造を経て熟成。ルミューアージュ(動ビン)はころろみ学園生たちが行いました。長い時間と丁寧な手仕事が生み出す、上品でチャーミングなロゼスパークリングです。

ボルシチ、スモークサーモンと春菊のカルパッチョ、蛤の天ぷら、ホタテのココロク、海老の棒春巻

ラベルと名前が新しくなりました 北のぼろぜ MV
¥5,500 (税込¥6,050)
● 泡 白 750ml

2012 / メイ英経産産物消費協会 MV/G7男女共同参画・女性活躍担当組合

キュヴェ(原酒)は2015年、16年、17年産の北海道余市のピノ・ノワールとシャルドネ。ビン内二次醸造と優れた生き生きた味わいの微発泡ワインです。のんびりお楽しみください。

生マッシュルームと八潮のマリネ、サーモンと菜の花のチリソース、ピザ、サンディッチ、ハンバーグ、鶏の唐揚げ

山のシャルドネ 2023
¥5,500 (税込¥6,050)
● 白 750ml

2010 / スペイン首相歓迎夕食会

日本の最上級のシャルドネを主体にした白ワイン。よい葡萄が収穫できた年のみ造る逸品です。シトラス系の風味と上品な酸やミネラル、繊細な後味、優雅なフィネスを存分にお楽しみいただけます。

エビのラビオリ サフラン風味のクリームソース、帆立のバター焼き、地鶏ハーフ焼き、豚肩ロースのプレゼ

山のタナ 2023
¥5,000 (税込¥5,500)
● 赤 750ml

日本の風土に合った葡萄品種を世界中から探す旅の中でフランス南西部で出会ったタナ種。エレガントな果実味とタンニン。熟成が楽しみなこのフルボディの赤ワインは、タナ種を野生酵母で醸造させました。

焼ササと花山椒の押し寿司、牛肉とゴボウの時雨煮、麻婆豆腐、ブッフ・ブルギニオン、宮崎鶏皮焼き

あわここペティアン 2024

野生酵母で自然に醸造させ、醸造を続けた状態で、無清澄・無濾過でビン詰めしました。桃のような香りに濃のくもりと気泡が残る生き生きとした味わいの微発泡ワインです。のんびりお楽しみください。

● 微発泡 白 750ml

生マッシュルームと八潮のマリネ、サーモンと菜の花のチリソース、ピザ、サンディッチ、ハンバーグ、鶏の唐揚げ

COCO10R SERIES

びのぐり 2023
¥4,500 (税込¥4,950)
● 白 750ml

2014 / JAI国際醸造フェスティバル

「2023びのぐり」は、北海道・余市の優れた栽培家が育てた人気品種ピノ・グリから造られています。力強く芳醇でバランスもよく、日本の北国の爽やかさを美しく反映した辛口です。

オーストリア原産のツヴァイゲル・余市の優れた栽培家が育てた人気品種ピノ・グリから造られています。2022年は余市の契約農家で育てた葡萄を自然に醸造させました。爽やかな風土を映し出す豊かなアロマの赤ワインです。

フルーツマトのカプレーゼ、田楽茄子、マカロニグラタン、ガーリックシュリンプ、蟹クリームコロッケ

ツヴァイゲルト 2022
¥4,100 (税込¥4,510)
● 赤 750ml

2016 / G20愛知・名古屋外相会合 2016 / 船日ローマ法王庁大使館懇話会

オーストリア原産のツヴァイゲル・余市の優れた栽培家が育てた人気品種ピノ・グリから造られています。2022年は余市の契約農家で育てた葡萄を自然に醸造させました。爽やかな風土を映し出す豊かなアロマの赤ワインです。

牛ステーキ、ターフェルシュビツ、ブーダンノワール、豚ハーフ肉のカス、インゲン豆のソラシカカレー

ぴのろぜ 2023
¥4,100 (税込¥4,510)
● ロゼ 750ml

2021 / JAI国際醸造フェスティバル

北海道・余市の冷涼な気候で育った木村農園のピノ・ノワールを主体に野生酵母で醸造させました。赤ワインのように辛口で複雑、白ワインのように軽やかでエレガント。いいとこどりのバランスのよいロゼワインです。

いちじくと生ハム、山菜の天ぷら、豚しお梅しお和え、ガム・ヂュ、秋鮭のちゃんちゃん焼き、鶏唐揚げ

COCO10R SERIES

フルーティなカプレーゼ、田楽茄子、マカロニグラタン、ガーリックシュリンプ、蟹クリームコロッケ

CALIFORNIA WINE

ココの意思を継ぐ カリフォルニア葡萄 100%のワイン

Friends of COCO

1989年、ころろみ学園の農夫たちが遠くカリフォルニアの地に葡萄の苗木を植えました。現在はココ・ファーム監修の元、地元醸造家のマシュー・クライン(マットさん)により造られる2種のカリフォルニアワインを日本に直輸入しています。

オークパレル白 2022
¥2,600 (税込¥2,860)
● 白 750ml

カリフォルニアの大地から生まれたシャルドネの葡萄をオーク樽で熟成させました。白桃やカリシの豊かな香りに、中程度の酸味とほのかな甘味のバランスがとれたなめらかな辛口の白ワインです。

パンコントマテ、スパニッシュオムレツ、シーフードドリア、おでん、鶏肉とキノコのクリーム煮

オークパレル赤 2021
¥2,600 (税込¥2,860)
● 赤 750ml

2004 / アデレード APEC 高級美術家協会

樹齢100年以上のものを含む貴重な古木の葡萄を使用。複雑でバランスのよい、力強く広がりのある赤ワインです。葡萄の種類は、シヅカマル、カリニヤ、ムールヴェードルなど。ワイン通のためのワインです。

パテドカンバーニ、トマトのチーズ焼き、チリコンカン、ビーフスロロガソフ、チョコレートタルト

WINE SET

ココ定番の日本ワインをセットにしました。プレゼントや季節の贈答用にもどうぞ。お熨斗やメッセージカードも承っております。

山のワイン セット
¥8,600 (税込¥9,460)
750ml × 2本 (箱付き)

豊かな酸の晴れやかな白ワイン「山のカンタータ」とフルボディの味わい深い赤ワイン「山のタナ」のセットです。

風のワイン セット
¥6,000 (税込¥6,600)
750ml × 2本 (箱付き)

風味豊かな辛口白ワイン「風のエチュード」とバランスのよい魅力的な赤ワイン「風のルージュ」のセットです。

農民セット
¥4,800 (税込¥5,280)
750ml × 2本 (箱付き)

日本の小粋な辛口白ワイン「農民ドライ」、希望と果実味にあふれた赤ワイン「農民ロッソ」をペアで。

COCOトリオ
¥6,800 (税込¥7,480)
750ml × 3本 (箱付き)

ココ・ファームの定番ワイン「農民ドライ」「ころろぜ」「農民ロッソ」の3本セット。果実味豊かな日本ワインのおいしさを気軽に味わっていただけます。

春夏ココワイン 6本セット
¥15,300 (税込¥16,830)
750ml × 6本

飲みごろのワイン6種「Ashicoco」「農民ドライ」「風のエチュード」「ころろぜ」「風のルージュ」「陽はまた昇る」のセットです。

月と太陽 セット
¥6,600 (税込¥7,260)
750ml × 2本 (箱付き)

かぐわしく上品な白ワイン「月を待つ」と力強く優しい赤ワイン「陽はまた昇る」のセットです。

農民6本セット
¥8,400 (税込¥9,240)
375ml × 6本

日本ワイン3種「農民ドライ」×2、「ころろぜ」×2、「農民ロッソ」×2の計6本セット。晚酌にちょうどいいハーフサイズでお届けします。



いつもの食卓を いっそう楽しく。

Locals & Imports

人気のジュースやデザートは、運転の方やお子さまにも楽しんでいただけます。こころみ学園ゆかりの人たちの手で大切につくられました。

ぶどうジュース

1本 600ml
¥1,000 (税込¥1,080)

6本セット
¥5,000 (税込¥5,400)

アメリカ産コンコード種の葡萄の果皮や種と一緒に搾りました。ポリフェノールやミネラルが、たっぷり含まれています。果汁100%。

マスカットジュース

1本 600ml
¥1,000 (税込¥1,080)

6本セット
¥5,000 (税込¥5,400)

上品な自然の甘さのオーストラリア産マスカットジュースです。お子様から高齢の方まで、どなたにも喜ばれます。果汁100%。

ココ・コーディアル

1本 295ml ¥1,400 (税込¥1,512)

葡萄にオレンジや生姜を加え、シナモンやクローブで香り付けしたソーップです。サングリアをつくる時とても便利です。このソーップをジュースや炭酸水で割れば、ノンアルコールのサングリアになり、ワインを飲まない方も一緒に美味しくお楽しみいただけます。

**ノン・アルコール Alc.0%
や低アルコールの
カクテル・レシビ**

ココ・ファーム・ワイナリーの各種ジュースやココ・コーディアルなどを使用したノンアルコール・低アルコールのカクテルレシビはこちらからどうぞ。▶

大粒干しぶどう

1袋 200g ¥500 (税込¥540)

カリフォルニアの太陽で天日干した濃厚な味わいのレーズンです。甘みが濃く、赤ワインともよくあいます。

このまま飲むベルジュ

200ml × 6本
¥2,500 (税込¥2,700)

ベルジュとは、酸味のあるグリーンハーベスト*の葡萄果汁のこと。「このまま飲むベルジュ」は、こころみ学園の若摘み葡萄を活用した爽やかな葡萄酢です。このまま冷やしてどうぞ。ノンアルコール。

**ベルジュ風*
葡萄酢 (3倍希釈用)**

1本 500ml
¥1,000 (税込¥1,080)

6本セット
¥5,000 (税込¥5,400)

こころみ学園のグリーンハーベスト*の若摘み葡萄を使用しココ・ファームのワイン・ヴィネガーや蜂蜜を加えた健康的なお酢です。

丘のみかん

1本 710ml
¥1,650 (税込¥1,782)

温州みかんをベースにしたソーップ。有名なカクテル「ミモザ」風の飲み物をつくる時にぴったりです。冷水で3倍希釈してノンアルコールジュースとしてもお楽しみいただけます。

ココ・コーディアル

1本 295ml ¥1,400 (税込¥1,512)

葡萄にオレンジや生姜を加え、シナモンやクローブで香り付けしたソーップです。サングリアをつくる時とても便利です。このソーップをジュースや炭酸水で割れば、ノンアルコールのサングリアになり、ワインを飲まない方も一緒に美味しくお楽しみいただけます。

ココ・ファーム・ワイナリーの各種ジュースやココ・コーディアルなどを使用したノンアルコール・低アルコールのカクテルレシビはこちらからどうぞ。▶

ジャムセット

3個入 ¥2,200 (税込¥2,376)

レーズンジャムのみアルコール(Alc2.4%未満)を含みます。

ココ・ファームのジャムセットは、贈り物としてもぴったりです。大人のビターマーマレード、ココ・ファームの莓ジャム、レーズンジャムの組み合わせでお届けします。

**アメージング
グレープ**

1本 1,000ml
¥2,200 (税込¥2,376)

契約栽培農家のカノハタさんの葡萄ジュースです。完熟した葡萄の濃厚な味わいをどうぞ。

**アメーzing
グレープ**

1本 1,000ml
¥2,200 (税込¥2,376)

契約栽培農家のカノハタさんの葡萄ジュースです。完熟した葡萄の濃厚な味わいをどうぞ。

**ラブ アンド
ピーチ**

1本 1,000ml
¥2,200 (税込¥2,376)

契約栽培農家のカノハタさんの桃ジュースです。桃の香りが広がり、とろっとした濃厚な口当たりです。

ぶどうの種のオイル

1本 500ml ¥1,000 (税込¥1,080)

6本セット ¥5,000 (税込¥5,400)

葡萄の種子から採取したスペイン産の自然食物油です。身体のバランスを整える必須脂肪酸やビタミンEを多く含むドレッシング、鉄板焼き、揚げ物等々、色々なお料理にお使いいただけます。香りが強く、一度使ったら手放せません。

ワインケーキ

1箱 約350g ¥1,667 (税込¥1,800)

アルコール(Alc2.0%)を含みます。

ココ・ファームの高級ワインをはじめ、厳選された原材料を贅沢に使ったケーキです。豊かな香り、しっとり、きめ細かな味わい。特別な方への贈り物にもピッタリです。*ケーキはカットされていません。

レーズンサンド

30g×10枚 ¥1,380 (税込¥1,490)

たっぷりのレーズンとクリームを香ばしいクッキーではさんだ、レーズンサンドです。

**ココのジュース
3+3セット**

600ml × 6本
¥5,000 (税込¥5,400)

2種類の葡萄ジュースを3本ずつセットにしました。
・ぶどうジュース3本
・マスカットジュース3本

ローズスパークリングジュース

750mlサイズのラベルが新しくなりました

1本 750ml ¥1,500 (税込¥1,620)

6本セット ¥7,800 (税込¥8,424)

ハーフ1本 375ml ¥840 (税込 ¥907)

ハーフ6本セット ¥4,400 (税込¥4,752)

アルコール0.00%。運転の方やお子様、アルコールを控えている方にも安心してお楽しみいただけます。オーストラリア産マスカット種が主体の美しいバラ色のスパークリングジュースです。よく冷やしてシャンパングラスでどうぞ。

バラエティボックスA

ジュースとお菓子の詰め合わせ
¥7,512 (税込¥8,113)

ぶどうジュース1本 / マスカットジュース1本 / ベルジュ風*葡萄酢1本 / レーズンサンド1箱 (10枚入) / ガーリックトースト1包 / ヨーグルトレーズン2袋 / 大粒干しぶどう2袋

バラエティボックスB

お菓子の詰め合わせ
¥4,512 (税込¥4,873)

レーズンサンド1箱 (10枚入) / ガーリックトースト1包 / ヨーグルトレーズン2袋 / 大粒干しぶどう2袋

*2026年4月1日現在のワイナリー直送価格です。

1.ご注文

FAX・郵送
ご注文用紙またはお手持ちの紙にご記入の上、FAXまたはご郵送ください。
*ご注文確認のためお電話させていただく場合がございますので、ご連絡のつきやすいお電話番号をお知らせください。
FAX 0284-42-2166

お電話
お電話でもご注文いただけます。
TEL 0284-64-9800
(受付時間9:00~18:00)

オンラインショップ
https://cocowinshop.com/
ご注文方法など詳細は「ご利用案内」ページをご参照ください。
ココファーム・ワイナリー オンラインショップ 検索

2.お支払い

送料 (1個口ごとに)

1個口の目安:
・ワインおよそ12本
・スパークリング6本
・ハーフサイズ16本

北海道 四国 九州 1,200円 (税込1,320円)

本州 900円 (税込990円)

沖縄 2,100円 (税込2,310円) *常温便・クール便とも同一送料

お支払い方法

- コンビニ(後払い/手数料無料)
- 郵便振替(後払い/手数料無料)
- 銀行振込(後払い)
- 代金引換(手数料無料)
- クレジットカード

ご注意事項

- はじめて通信販売をご利用のお客様には代金引換またはクレジットカード(FAX・郵送のみ)でのお支払いをお願いしております。
- 代金引換以外は後払いとなります。請求書到着から10日以内にお支払いをお願いいたします。
- ご購入品が含まれる場合、請求書は郵送で別途お届けいたします。

3.お届け

お届け希望日・時間帯などございましたら、ご要望欄にご記入ください。時間帯は下記からお選びください。

午前中(8~12時) 18~20時

14~16時 19~21時

16~18時

ワイナリーから直接出荷。

ご注文確認後、1週間以内にお届けします。

*時期によってはお届けまでにお時間をいただく場合がございます。
*ワインのお届けは冬でも、気温に応じてクール便となります。

贈答箱/熨斗/メッセージカード *税込価格

贈答用リボン付きパッケージ
1本用165円 2本用220円 3本用275円

定型短冊熨斗 無料 *名入れ、印字の変更は1枚55円
無地/御年賀/御歳暮/御中元/内祝/御礼/御祝/快気祝/ (仏)御佛前/(仏)志

定型メッセージカード 無料 *オリジナルメッセージ1枚110円
無地/おめでとうございます/ありがとうございます/感謝を込めて/Happy Birthday/お世話になりました/Merry Christmas!/ご結婚おめでとうございます

メールマガジン / 最新情報

新発売のワインや催し物のご案内など最新情報をメールにて配信いたします。ホームページや公式SNSでもご確認いただけます。

メールマガジンの登録はこちら

facebook (@cocofarmwinery)

Instagram (@cocofarmwinery)

公式HP



INFORMATION

ココ・ファーム・ワイナリー

〒326-0061 栃木県足利市田島町611
TEL 0284-42-1194
FAX 0284-42-2166

☎ご注文専用 TEL 0284-64-9800
☎カフェ直通 TEL 0284-42-1177

お休み:年末年始(12/31~1/2)、1月
第3月曜~金曜までの5日間、収穫祭前日

ご注文に関するお問合せ
mail-order@cocowine.com

その他のお問合せ
office-m@cocowine.com

●お車でのアクセス
北関東道「足利IC」より3.7km(約10分)

●お車以外のアクセス
東武伊勢崎線「足利駅」/JR両毛線「足利駅」下車。あしバスアッシー(生活路線バス)行直線で「ココファーム入口」で降車後、徒歩7分。(タクシーでは駅から約20分)

寡黙な農夫たちが造る、 ひたむきで自然なワイン。

1950年代、計算や読み書きが苦手な少年たちとその担任教師が急斜面の山を切り開き、600本余りの葡萄の苗木を植えました。1969年にはこの山の葡萄畑に、知的な障害を持つ人たちのための「こころみ学園」が開かれ、1984年、山の麓の葡萄小屋と呼ばれた小さな小屋で、ココワインは産産を上げました。

平均斜度38度の葡萄畑。炎天下で夏草を刈り、日の出とともにカラス追いのカンを叩き、一粒一粒の葡萄を大切に摘み取り漬し、寒風のなか葡萄の剪定枝を拾い集め——自然とともに働く日々は、知恵遅れと呼ばれ続けてきた子どもたちを、知らず知らずのうちに寡黙な農夫に変えていきました。

そんなひたむきに生きる農夫たちとともに、今ココ・ファーム・ワイナリーでは優れた栽培農家さんをはじめ、お酒屋さんやソムリエさんや飲食店の方々、そしてご愛飲くださる皆さまに支えられて、上質なワイン造りに取り組み続けています。気候変動や葡萄畑で働く人たちの高齢化を背景に、北海道や山形の自社管理畑でも、新しいこころみがはじまっています。

「葡萄がなりたいワインになれますよう」私たちは自然とともに暮らし働くことを大切に思っています。葡萄のもつ植物本来の力、土壌や森や蔵で生きる目に見えない微生物の働き、雨風や陽光などさまざまな自然の営みによって生まれる一杯のワイン。そのワインが美しい絵画や音楽のように心おだやかなひとときにつながりますよう...私たちのささやかな願いです。

ワインショップ

10:00~18:00
自家製ワインの他、こころみ学園のクラブなども販売しています。テイスティングや見学コースなどの受付もこちらです。

カフェ

平日 11:00~16:00 (15:30L.O.)
土日祝 11:00~17:00 (16:00L.O.)
葡萄畑を見晴らすカフェ。こころみ学園の原木椎茸や季節の食材を使ったお料理とともに自家製ワインをお楽しみいただけます。

カフェのご予約・お問合せ

☎カフェ直通 0284-42-1177
*お席のみのご予約は承っております。

メニューなど、カフェについて詳しくはこちらよりご確認ください。

ワイナリー各種セミナー

テイスティングやワイナリー見学など各種セミナーの詳細はHPをご覧ください。

四季の催し 2026-2027

- 春** ヴィンヤード・デイズ
【2026年5月2日~6日予定】
- 夏** スパークリング・フェスタ
【2026年7月7日~8月15日】
- 秋** 第43回 収穫祭
【2026年11月14日、15日予定】
- 冬** サンヴァンサンのおさやかなお祝い
【2027年1月下旬~3月14日予定】

酒類販売管理者	
販売場の名称及び所在地	ココファーム・ワイナリー 栃木県足利市田島町612-1 池上線
酒類販売管理者の氏名	池上線
酒類販売管理研修受講年月	令和5年7月12日
次回研修の受講期間	令和8年7月11日
研修実施団体名	足利小売酒販組合

