



ぶどう直売所

① フルーツガーデン新見

☎ 088-695-2567

📅 8月上旬～10月末 9:00～17:00

🍷 有機肥料、低農薬栽培で安心の品質。珍しい品種もあります。

② 三木ぶどう園

☎ 088-695-4810

📅 7月中旬～9月末 9:00～17:00

🍷 土づくりからこだわりぬいた低農薬栽培。人気の品種が揃っています。

③ 宮川ぶどう園直売所①②

☎ 088-695-2546

📅 7月中旬～10月下旬 9:00～17:00

🍷 シャインマスカットと仲間たち。人気の皮ごと食べれる品種も色々あります。贈答にもどうぞ。

④ 宮田さんちのぶどう直売所

☎ 080-2128-8274

📅 8月10日～売切れ次第 9:00～16:00

🍷 感謝の気持ちでぶどうを育て、美味しく美しい果実を多くの人に味わっていただきたい。

⑤ 桑村果園

☎ 088-695-2085

📅 8月上旬～9月下旬 9:00～17:00

🍷 ぶどう農家の真心こめたぶどうを自宅で販売しています。

⑥ 御所農園

☎ 088-695-4795

📅 7月20日～9月末 8:00～18:00

🍷 有機肥料を使い、安心・安全の低農薬栽培を目指しています。

⑦ 川内直売所

☎ 088-695-2826

📅 7月中旬～8月下旬 9:00～17:00

🍷 丹精こめたぶどうのおいしさを大切に伝えます。

⑧ 成瀬ぶどう直売所

☎ 088-695-3253

📅 7月20日～9月末 9:00～18:00

🍷 元気いっぱいのお母さんと長～い“ぶどうの木”が目印です。

⑨ 村井農園

☎ 088-695-4188

📅 7月1日～9月末 9:00～17:00

🍷 ハウス栽培で、たくさんの品種が早くからそろっています。

⑩ ながわ葡萄酒

☎ 090-1573-3339

📅 8月上旬～9月末 8:30～17:00

🍷 土成IC北すぐ、三木武夫像の東。フランス国旗が目印です。電話での予約も承ります。

⑪ 中内農園ぶどう直売所

☎ 088-695-5301

📅 7月中旬～9月末 9:00～17:00

🍷 水曜日休店です。道向かいのお好み焼きの後は、新鮮ぶどうをデザートにどうぞ！

ぶどう狩り体験

★ 三木ぶどう園

☎ 088-695-4810【時間外、団体は要予約】

📅 8月10日～9月下旬 9:00～売り切れ次第終了

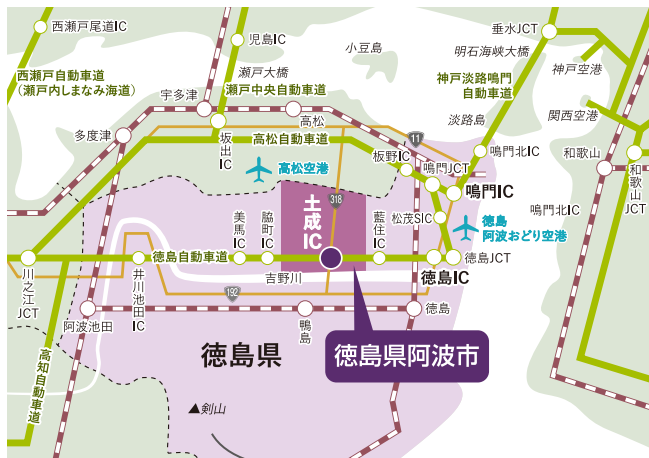
🍷 入園無料。採った量に応じて量り売り。品種により、150円～260円/100g

🍷 巨峰、ピオーネ、紅伊豆、シャインマスカット

🍷 遠足やバスツアー等、大人数の受け入れも可能です。



阿波市への交通アクセス



大阪・神戸から2時間ちょっと！
徳島自動車道 土成IC降りてすぐ！

飛行機



東京から最寄りの空港まで1時間
(徳島阿波おどり空港から30km / 高松空港から55km)

高速バス



大阪から土成ICまで2時間30分 / 三宮から土成ICまで2時間

車



大阪から2時間30分 / 高松から1時間30分

JR徳島線



徳島駅から鴨島駅まで45分
→JR鴨島駅から車で13分(約5km)

お問い合わせ

一般社団法人 阿波市観光協会

TEL:0883-35-4211

2023年7月発行

阿波市のぶどう

太陽からの贈り物



一般社団法人
阿波市観光協会



ぶどう図鑑

こ～んなに
いっぱい!!

日本では優れた育種家の手によって様々な種類のぶどうが誕生しています。
阿讃山麓の南斜面に位置し、雨が少なく、四国有数の日照率を誇る阿波市土成町はぶどうの名産地。
さんさんと降り注ぐ太陽の光を浴び、甘みがのった極上の果実が実ります。
7月上旬～9月にかけて、たくさんの直売所がオープン! ここでしか味わえない太陽の恵みを、ぜひお楽しみください。

クイーンニーナ

果皮は鮮やかな紅色。
大粒で糖度が高く、酸味は少なめ。
香りが良く多汁で果肉がしっかりし
ていて食感も良い。



シャインモスカット

果皮は黄緑色で大粒。マスカットの
香りを持ち、糖度が20度前後
と高く酸味は少なめ。ほとんど種
はなく、皮ごと食べられる。



ふじみり 藤新

果皮は紫黒色。大粒で果肉は
やわらかめ。果汁が豊富で糖
度が高く適度な酸味もある。
皮離れが良く食べやすい。



ロザリオビアンコ

果皮は薄い黄緑色でやや大きく楕
円形。酸味は少なく果汁が豊富で
上品な甘みがある。
皮ごと食べられる。



ベニバラード

果皮は美しい紅色でやや楕円形。
糖度が高く酸味は控えめ。マスカ
ット特有の気品のある香りを持つ。
果肉はしめりがあり、果汁が豊富。



ネオモスカット

果皮は黄緑色。
糖度が高く酸味は控えめ。マスカ
ット特有の気品のある香りを持つ。
果肉はしめりがあり、果汁が豊富。



ニューベリーA

果皮は黒に近い紫色。
糖度が高く酸味もあり濃厚な味
わいで、種がなく食べやすい。
ワインの原料にもされる。



あま アン クイーン

果皮は紅色。果肉は適度にしめり、
果汁が豊富。甘みが強く酸味は控
えめで香りがよい。
食味がよく日持ちもよいのが魅力。



すいほう 新幸 山幸

果皮は黄緑色の太粒で楕円形。
まろやかな甘味があり酸味は控
えめ。皮ごと食べることもできる。



シナノスマイル

果皮は紅色で太粒。果肉はしつ
かりしていて果汁が豊富。糖度が
高く酸味とのバランスがいい。
皮離れがよく剥きやすい。



しんこう 山幸 タビ

果皮は紅色で果肉は柔らかめ。
酸味よりも甘味がとても強いのが
特徴。収穫時期は10月頃～
11月下旬と遅め。



ゴルビー

果皮は鮮紅色で、実はふつくと丸
くて太粒。甘みが強く、適度な酸味
もある。香りが芳醇で果肉は少し柔
らかめ。果汁が豊富でジューシー。



しんこう 山幸 巨峰

果皮は紫黒色で、粒は約10～
15gと大きく、果肉はしまってい
て果汁が豊富。香りがよく、甘み
が強くやさしい酸味がある。



ハニーシードレス

果皮は黄緑色。
ハニーの名の通り、はちみつの一
ように甘く酸味は少なく香りが強い。
シードレスとは種無しという意味。



キタサキレッド

果皮は紅色。
果肉は柔らかく、糖度は19～22
度と高く甘い。皮離れがよく果
汁が豊富でジューシー。



ピオーネ

大粒の紫黒色で甘味と酸味のバラ
ンスがよく、キュッとしまった歯触りの
よい食感と上品な風味が楽しめる。



べにい 紅伊豆

果皮は紫紅色でやや厚め。
果肉は柔らかく、大粒で皮離れが
よい。糖度が高く、酸味は弱い。
果汁が豊富でジューシー。



デラウェア

果皮は赤紫色で粒は小さく多い。
昔懐かしい独特な香り。
果汁が豊富で糖度が高く、種もな
く食べやすい。



サニールージュ

果皮は紅紫色で皮離れがよく
ジューシー。
糖度が高く、酸味も十分にあり
バランスのいい濃厚な味。