那須
NASU SENBONMATSU FARM
SINCE 1893
千本松牧場

ホウライ株式会社
2026 年 11 月 12 日

栃木県内の新時代を担うワインのつくり手 5 人と 那須千本松牧場のチーズ職人が出会う 3 日間

~初開催「栃木ワイン×牧場チーズフェス」~

ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長兼社長執行役員 CEO：小野直樹）が運営する那須千本松牧場は、**栃木県内でワインづくりに取り組む次世代を担う 5 人のつくり手とともに、初開催イベント「栃木ワイン×牧場チーズフェス」を 11 月 21 日（土）から 23 日（月・祝）まで開催します。**





那須塩原市、市貝町、栃木市から集う 5 人の生産者によるワインの無料試飲、ボトル 14 種類・グラス 14 種類の販売を実施します。**牧場手作りチーズとともに味わえる**ほか、**11 月 22 日にはワイン生産者と牧場チーズ職人が「発酵」をテーマに語るトークセッション**も予定しています。つくり手の思いやワインづくりの背景を知り、味わった感想を生産者へ届けることができる、**初開催の 3 日間です。**

■地域のつくり手の挑戦と、牧場チーズ職人が出会う場へ

・130 年以上にわたり「自然との共生」をテーマに酪農を営む那須千本松牧場は、循環型酪農による生乳づくりと、そのおいしさを生かした乳製品づくりに取り組んでいます。

・また、「地域とつながる」情報発信基地として、「畑のマルシェ」や「牧場のアート＆カルチャー」を通じ、これまで栃木県内の約 80 の生産者・事業者と来場者をつないできました。本イベントではその取り組みを一歩進め、**県内のワイン生産者、牧場チーズ職人、来場者が出会い、ワインとチーズ、対話を通じた新たな交流を生み出します。**

■県内で広がる、新たなワインづくりの動き

・栃木県内では、那須塩原市の「なすしおばらワイン特区」や、2026 年 3 月に認定された栃木市の「栃木市ワイン・リキュール特区」など、地域産の果実を生かしたワインづくりを後押しする動きが広がっています。

・こうした流れの中、本イベントには、那須塩原市、栃木市、市貝町で、それぞれの土地やぶどうと向き合う 5 人の生産者が参加します。**県内の若手醸造家同士の交流にも取り組む岩崎元気氏の協力のもと、生産者が来場者へワインづくりの背景や思いを直接届ける場**として企画しました。

■「発酵」をテーマに、ワイン生産者とチーズ職人が語るトークセッション

・ワイン生産者・岩崎元気氏と、那須千本松牧場チーズ工房の白石が、ものづくりへの思いを紹介。

・岩崎氏は、栃木市大平町のぶどう団地出身。フランスで醸造を学び、帰国後は地元・栃木でワインづくりに取り組んでいます。生食用ぶどう畑のワイン用ぶどうへの転用を通じ、地域のぶどう畑を次世代へつなぐ挑戦も進めています。

日時：11 月 22 日（日）13:30～14:00　場所：千本松テラス（雨天の場合、にぎわい広場）

登壇者：生産者 岩崎元気氏、那須千本松牧場 チーズ工房 白石菜未

■出店生産者と代表ワイン　※より詳細な情報はこちらをご覧ください。





岩崎元気氏（栃木市大平町）

大平町ぶどう団地出身。フランスで 7 年研鑽し、フランス国家認定醸造士（エノログ）に。帰国後地元・栃木でワインを手がけ、ワイナリー設立を準備中。

代表ワイン：岩崎元気 マスカット・ベーリーA レジオナル 2025/栃木ルージュ“ヴィラージュ”2025

石井ぶどう（那須塩原市）





耕作放棄地を活用し、地域に誇れるワインづくりを目指して栽培に取り組む生産者。

代表ワイン：Itamurogne シャルドネ 2025/JAJAUMA ロゼ マスカット・ベーリーA 2025/JAJAUMA 赤 マスカット・ベーリーA 2025 Itamurogne Pinot Noir2025

Y’s Vineyards（那須塩原市）





那須塩原市で、ぶどう栽培から醸造までを手がけるガレージワイナリー。

代表ワイン：とうと ロゼ 2025/リミテッド・リリース 2025（赤）/シャルドネ（樽発酵・熟成）2024（白）/シャルドネ・プティマンサン　2025（白）

※23 日（月・祝）は休業

KUSAKA VINEYARDS（市貝町）



土づくりから剪定、収穫まで、一年を通してぶどうと向き合う農家。

代表ワイン：KOSHU SPARKLING 2024/Kusaka Vineyards Private Reserve ROUGE 2022

みかもワイナリー（栃木市岩舟町）



土地の個性を映すワインづくりに取り組む、栃木市岩舟町の生産者。

代表ワイン：サントナベーリー 2025/O mio babbino caro 2024

■ワインと牧場手作りチーズを、会場ごとに楽しむ



・千本松テラス：各生産者によるワインの無料試飲と、ボトル・グラス販売。

・オープンカフェ：全国チーズ鑑評会 2026 で JCQM 登録対象に認定された「牧場手作り熟成ゴーダチーズ」「牧場手作りリコッタチーズ」に、「牧場手作りさけるモッツァレラ」を組み合わせた「牧場手作りチーズアソート」を販売。

牧場手作りチーズアソート　650 円



・ファームレストラン：ミルクの優しい甘さが広がる、焼いても溶けない新感覚のチーズ「牧場手作り焼いて食べるミルクチーズ」や牧場手づくりのミルクチーズケーキに、なめらかなカスタードクリームを重ね、香ばしくキャラメリゼした「チーズケーキクリームブリュレ」などを提供。

牧場内で購入されたワインは、お食事メニューをご注文のお客様に限り、ファームレストランへお持ち込みいただけます。

焼いて食べるミルクチーズ　950 円

チーズケーキクリームブリュレ　ドリンクセット 930 円/単品 650 円



・ファームショップ：牧場手作りチーズセットを数量限定で販売。

①牧場手作りチーズ　A セット　3,450 円

さけるモッツァレラ（70g）/熟成ゴーダチーズ（100g）/焼いて食べるミルクチーズ（140g）



②牧場手作りチーズ　B セット　3,070 円

焼くモッツァレラ（80g）/リコッタチーズ（75g）/焼いて食べるミルクチーズ（140g）



・ソフトクリームショップ：巨峰とシャインマスカットのゼリーに、グラノーラとヨーグルトホイップをサンド。仕上げにチェダーチーズパウダーをトッピングした、ぶどうの甘みとチーズのコクが楽しめるパルフェ。**ぶどうのパルフェ×チェダーチーズ　700 円**

■ワインの感想や応援メッセージを生産者へ。「メッセージツリー」を設置

会場には、**来場者がワインの感想や生産者への応援メッセージをカードに記入し、ツリーに飾る「メッセージツリー」を設置**します。「おいしかった」「また飲みたい」「次の一本も楽しみ」など、ワインを味わって感じたことを生産者へ届ける参加型企画です。イベント終了後、集まったメッセージは生産者ごとにまとめてお渡しします。掲載許諾を得たメッセージは、後日公式 SNS でも紹介予定です。

■県内の食と、家族で楽しめるコンテンツも

同会場内では、栃木県内の飲食店が日替わりで出店します。ワインとチーズに加え、ワインに合う地域の多彩な食を楽しめるほか、バルーンアートやトレジャーハントも実施予定です。ワインを楽しむ大人から子どもまで、それぞれが過ごし方を選べる会場を目指します。https://www.instagram.com/senbonmatsufarm/

※ワインの試飲・販売は 20 歳以上の方が対象です。20 歳未満の飲酒および飲酒運転は法律で禁止されています。

※出店者、販売商品、実施内容等は日によって異なります。内容は変更となる場合があります。

■5 人の生産者からのコメント



岩﨑元気さん

栃木のチーズとワインで世界を目指しましょう。



石井ぶどう
石井 晶さん

この土地でしか生まれない味わいを、チーズと共に気軽に楽しんでください。



Y's Vineyards
山崎賢子さん

牧場の美味しいチーズと県産ワインの特別なイベントをお楽しみください！



KUSAKA VINEYARDS
日下 篤さん

栃木の風土を映したワインをお持ちします。

みかもワイナリー
MIKAMO WINERY

みかもワイナリー
藤原 美香さん

千本松牧場チーズ×生粋の栃木産ワイン、どんなコラボになるかお楽しみに！

■「栃木ワイン×牧場チーズフェス」概要



名称：栃木ワイン×牧場チーズフェス

開催日時：2026 年 11 月 21 日（土）～23 日（月・祝）10:00～16:00

会場：那須千本松牧場内 千本松テラス（雨天時：にぎわい広場）、オープンカフェ、ファームレストラン、ファームショップ、ソフトクリームショップ（並木通り店・ゲート店）

主な内容：栃木県内のワイン生産者 5 人による無料試飲、ボトル・グラス販売／牧場手作りチーズアソート、イベント限定チーズセット、期間限定メニューの販売／トークセッション／生産者への応援メッセージツリー／県内飲食店による日替わり出店（畑のマルシェ）／バルーンアート、トレジャーハント

※Y's Vineyards：23 日（月・祝）は休業。トレジャーハント：22 日（日）は休業。

■那須千本松牧場について：https://www.senbonmatsu.com/

130 年以上の歴史を持ち、「自然との共生」をテーマに、循環型酪農を実践してきた那須千本松牧場は、2025 年 4 月にグランドオープンを迎えました。那須野が原の雄大な景観を望む「千本松テラス」、源泉かけ流しの温泉水を活用した「温泉じゃぶじゃぶ池」、約 100 匹の動物とふれあえる広場、四季折々の自然を楽しめる全長 4km のサイクリングコースなど、自然とふれあう多彩な体験が揃っています。千本松牧場牛 100％使用の「ちぎりハンバーグ」など、ここでしか味わえない牧場グルメや温泉も充実。入場料・駐車場は無料で、幅広い世代に親しまれる観光牧場です。

【本件に関する報道機関からのお問合せ】ホウライ株式会社　広報　担当：上原・江連・田野・大沼
TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306