




ぶどう直売所

1 フルーツガーデン新見

☎ 088-695-2567

🏠 7月下旬～10月上旬 9:00～17:00

🍇 赤系の珍しい品種も色々作っています。

2 三木ぶどう園(直売所)

☎ 088-695-4810

🏠 7月下旬～9月末 9:00～17:00 (ただし、なくなり次第終了)

🍇 土づくりからこだわりぬいた低農薬栽培。安心・安全で楽になるぶどうを目指しています。

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 御所農園

☎ 088-695-4795

🏠 7月下旬～9月末 8:30～17:00

🍇 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。
最新情報はInstagram・facebookにてご確認ください。

定休日 木曜

5 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。

6 成瀬 ぶどう直売所

☎ 088-695-3253

🏠 7月中旬～9月末 9:00～17:00

🍇 新鮮で美味しいお手頃なぶどうをご用意しています。
店先の“長いぶどうの木”が目印です。

7 村井農園

☎ 088-695-4188

🏠 7月1日～10月 9:00～17:00

🍇 ハウス栽培で、早くからたくさん品種がそろっています。

8 金光農園

☎ 088-695-4790

🏠 8月第1日曜～9月末まで

🍇 おいしいぶどうを皆様に届けられるようにがんばります！

9 宮田さんのぶどう直売所

☎ 080-2128-8274

🏠 7月下旬～売切れ次第 9:00～16:00

🍇 「最高に美味しい一房」を目指して育てました。私たちの自信作をぜひ味わってください。

10 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。

11 田村農園

☎ 090-4782-4984

🏠 7月20日～8月末 9:00～17:00

🍇 味にこだわっております。美味しかったとお客さんに喜んでいただくことが一番の生き甲斐です。

12 岡本果園

☎ 090-7783-5431

🏠 8月～9月末 8:00～16:00

🍇 採れたてのドウをぜひ。甘くてジューシー。口の中でじゅわっと果汁が広がります。

13 なかがわ葡萄園

☎ 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。

日・祝のみ

14 中内農園 ぶどう直売所

☎ 088-695-5301

🏠 7月中旬～9月末 9:00～17:00

🍇 水曜日定休です。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 9:00～17:00

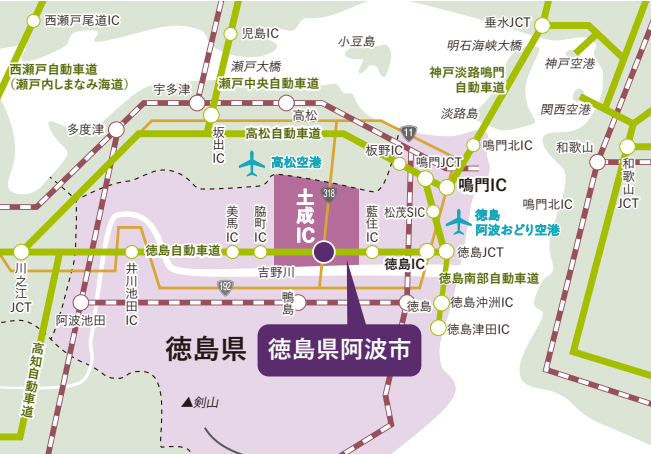
🍷 入園無料。採った量に応じて量り売り。品種により、150円/260円/100g

🍷 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。
宮川内谷の大自然と触れ合いながら、入園無料で安心・安全の最高のぶどうをご賞味ください。




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

2026年7月発行 (阿波市産業観光活性化事業補助金交付事業)



徳島県

阿波市のぶどう

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。



ふじのりき
藤稔

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。



コトビー

果皮は赤や、黄緑にほんのり赤が差す美
しい色合い。中～大粒で、ほどよい甘さと
酸味のバランスが抜群。種なしで皮ごと食
べられ、ジューシーな果汁が広がる。



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。



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。



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。



あんず
安珠クイーン

果皮は紅色。果肉は適度にしまり、
果汁が豊富。甘みが強く酸味は控
えて香りよい。
食味がよく日持ちもよいのが魅力。



さいほう
翠山幸

果皮は黄緑色の大粒で楕円形。
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

果皮は紅色で大粒。果肉はしっ
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。
皮離れがよく割きやすい。



しんこう
新峰タビ

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
くて大粒。甘みが強く、適度な酸味
もある。香りは芳醇で果肉は少し柔
らかめ。果汁が豊富でジューシー。



きんぽう
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
が強くてやさしい酸味がある。



しこく
紫玉

大粒で黒に近い濃い紫色の果皮。コク
のある甘さにほどよい酸味加わり、
濃厚な味わい。甘みは強いが後味は
さっぱり。種なしで皮ごと楽しめる。



マイハート

赤くハート型の実が印象的。酸味
が少なくさっぱりとした甘みで、見
た目も可愛いと評判。薄い皮で種
もないため、サクッと食べられる。



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。



べにいぐさ
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。



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。
果肉はしまりがあり、果汁が豊富。



クイーンセブン

鮮やかな紅色に近い紫色と細長い
実が特徴。高糖度で華やかな香り
と濃厚な甘みが魅力で、種なし・皮
ごとOKの食べやすいぶどう。