

人気のワイナリー巡りの季節が今年も到来！

京王日帰りバスツアー「山梨ワイナリー巡り」今年も開催します！

～毎年好評のワイナリーに加え、新たなワイナリーまで勢ぞろい！

全3コースで味わう山梨ワインのストーリーをお楽しみください～

京王電鉄バス株式会社（本社：東京都府中市、代表取締役社長：井上 晋一）は、例年多くのお客様から好評いただいている、京王日帰りバスツアー「山梨ワイナリー巡り」を本年11月13日(金)から開催いたします。

本年のツアーでは、新たな立寄先のワイナリーを多数加え、塩山・甲府・勝沼の3エリアにわたる全3コースを設定。ワインの試飲はもちろん、個性豊かな食事もお楽しみいただける、充実の内容でご案内いたします。

今回も、発着地は新宿・明大前と、京王線沿線のお客様に便利な調布・府中のコースをご用意しております。ぜひ、お誘い合わせの上、日本が誇る山梨のワインをご堪能ください。なお、各コースの詳細とおすすめポイントは次ページからご覧いただけます。

👉 ツアー特設ページは下記バナー画像をクリック（タップ）！ 👉

本ツアーの主なポイント

- ①当社ツアーでは新規の立寄先となるワイナリーを数多く追加。お客様からのご要望が多かった老舗ワイナリーや、新進気鋭のワイナリーまで、多くのワイナリーの皆様にご協力いただき、実現したツアーです。リピーターのお客様にも新鮮な体験をお届けいたします。
- ②こだわりの食事をラインナップし、ワインとのペアリングをお楽しみいただけます。Bコースはとんかつ×フレンチの異色の組み合わせをご用意。ふたつの料理の融合と、フレンチレストランならではのペアリングをご賞味ください。A・Cコースでは、ぶどう畑の食堂で、勝沼の美しい風景を望みながらお食事とワインをお楽しみいただけます。
- ③おひとり様でも安心してお申し込みいただけます。バス車内での他グループのお客様との相席は原則ございませんので、おひとり様でもグループでも、プライベート感をもってお過ごしいただけます。なお、全コーストイレ付きのバスのみで運行します。安心してツアーをお楽しみください。

1. 各コース詳細とポイント

(1) Aコース (ツアー詳細ページは[こちら](#))

日本ワインの 歴史と畑を巡る、山梨ワイン三重奏

ワイナリーめぐり Aコース

初登場!

塩山洋酒醸造 (見学・試飲・買物)

① 明大前・新宿発

明大前 7:00
新宿 7:30

② 調布・府中発

調布 7:20
府中 7:50

昭和32年山梨県塩山市(現在甲州市塩山)において、果実生産者組合を母体
に果樹栽培の振興と農産物加工を目的
として設立されたワイナリーです。自園
農場をはじめ契約栽培農家で生産され
た山梨県産ぶどうを100%使用した
ワイン造りを行っており、地域に根ざし
たワイナリーとなっています。
代表銘柄の甲州 重川は甲州市を流れ
る重川沿いにある自社農園の甲州種を
100%使用。洋梨や和柑橘を感じさせる
香りとスッキリした酸味が特長です。



当社ツアー

初登場!

県産ぶどうの使
用にこだわった、
地域に根差した味
わいです。



初登場!

甲斐ワイナリー (見学・試飲・買物)



1834年に酒造業を創業した、甲州市
を代表する歴史あるワイナリーです。
敷地内の合計四棟が国登録有形文化
財に指定されており、古い酒蔵を訪
ねるような趣があるワイナリーです。
日本人の繊細な味覚と食文化に合う
上質なワイン造りを目指しており、
山梨県産の白ぶどう“甲州”を使用し
たかざま甲州が代表銘柄。シンプ
ルながらもキレがあり、バランスのと
れた心地よい飲み口が特徴です。

当社ツアー

初登場!

歴史を感じさせる
伝統的な酒蔵は必
見です。



初登場!

あかり食堂 (食事・買物)

風光明媚な自然と豊かな実りに恵まれ
た、甲州市勝沼町。ぶどう畑の真ん中に
「あかり食堂」があります。地域の食材
を生かしたおいしい食事と、心がほっと
和むあたたかな時間を提供しています。
勝沼の美しい風景や歴史文化に触れる旅
のひとつに、また日々の暮らしの中の
食事に、訪れる人の心を明るく彩ってく
れる食堂です。濃厚で出汁がじゅわりと溢
れ出る出汁巻き卵が絶品です。



ツアー特典
グラスワインのサービス

当社ツアー

初登場!

見晴らしの良い
食堂で、絶品の
出汁巻き卵とワ
インのコラボを
ご賞味くださ
い!



奥野田ワイナリー (見学・試飲・買物)



奥野田ワイナリーは甲州市塩山に位置す
る小規模なワイナリーです。小さいからこ
そできる丁寧なワイン造りをモットーに、
1.5ヘクタールの自社農園でワイン用葡萄
の栽培。葡萄のポテンシャルを最大限に
活かしたワイン醸造に取り組んでいます。
地域で栽培される糖度の高い良質な葡萄
のみを用いて素材本来の味わいを活か
したワインが特徴です。
テロワールの魅力を余すところなく表現
したミネラルたっぷりのおいしさをどうぞ
堪能ください。

① 新宿・明大前着

新宿 17:00頃
明大前 17:30頃

② 府中・調布着

府中 16:30頃
調布 17:00頃

当社ツアー久々の
登場です!

ぶどう畑からワイ
ン造りを見て学ぶ
ことができます♪



● 旅行代金

(日帰り/屋食付き、各施設入館料を含みます)

全日
お一人様 16,800円(税込)
[WEB割 16,300円(税込)]

※アルコールのご提供がありますので20歳以上
向けのコースとなっております。

● 出発日

① 明大前・新宿発

11月 24 12月 11 1月 26
火 金 火

② 調布・府中発

11月 27 12月 8 1月 22 2月 5
金 火 金 金

山梨ワインの 魅力再発見! ワインと美食に出会う旅

初登場!

スプリングワイン (見学・試飲・買物)

① 明大前・新宿発

明大前 6:50
新宿 7:20

② 調布・府中発

調布 7:10
府中 7:40



2024年から醸造を開始した新しいワイナリーです。社名にもある SPRING は「湧き出す」「はじける・はすむ」といった意味をもつ言葉。山梨県内3箇所に自社農園を保有し、甲州、マスカット・ペーリーAをはじめとした品種を育てており、醸造所ではコンバクトながらも最新の設備を導入し、効率的かつ高品質なワインの生産を目指しています。

当社ツアー

初登場!

2024年に醸造開始した新しいワイナリーで、最新の設備で高品質なワインを醸造しています!



当社ツアー定番!

伊勢志摩サミットでも提供された、こだわりのワインは要チェック!

シャトー酒折ワイナリー (見学・試飲・買物)

1991年設立、甲府市を一望できる高台にある見晴らしの良いワイナリー。世界各国とのネットワークを利用し素材と製法にこだわった酒折ワインをお楽しみください。代表銘柄の甲州ドライは伊勢志摩サミットでも供され、様々なコンクールで受賞した実力派のワインです。



初登場!

N.IssHin (食事)



※イメージ



エスOUCHINは、親子2代で営む、和食をメインとした創作料理と、地域の風土によって育まれた食材の味を活かしたフレンチの両方を味わえるレストランです。特に野菜は生産者と直接やり取りをし仕入れており、山梨の風土によって育まれた食材のおいしさ、生産者の思いを表現し、テロワールを味わっていただける一皿を提供しています。地元食材が織りなす創作和食とフレンチの融合を、山梨のワインとともに楽しみください。

ツアー特典
グラスワインのサービス

当社ツアー初登場!

とんかつ×フレンチの両方を一度に! こだわりの料理とワインのペアリングをお楽しみください! ✨

初登場!

あさや葡萄酒 (見学・試飲・買物)

あさや葡萄酒 (麻屋葡萄酒株式会社) は、山梨県甲州市勝沼にて大正十年 (1921年) に創業したワイナリーです。日本葡萄の故郷・勝沼の地で、良質な地元産葡萄の栽培や選定、その素材の魅力を活かす抜くための醸造技術に徹底的にこだわり、「産地の風土を生かしたワイン造り」に励んでいます。代表銘柄の勝沼甲州シュールリーはフレッシュで爽やかな辛口ながら心地よい酸味と旨味が調和した味わいです。



① 新宿・明大前着

新宿 17:30頃
明大前 18:00頃

② 府中・調布着

府中 17:00頃
調布 17:30頃

当社ツアー初登場!

老舗ワイナリーの造る産地の風土を生かしたワインをご賞味ください。

おしゃれなショップ内も必見です♪

● 旅行代金

(日帰り/昼食付き、各施設入館料を含みます)

全日

お一人様 16,800円 (税込)

[WEB割 16,300円 (税込)]

※アルコールのご提供がありますので20歳以上向けのコースとなっております。

● 出発日

① 明大前・新宿発

11月 13 12月 15 2月 4
金 火 木

② 調布・府中発

11月 17 12月 4 1月 19 29
火 金 火 金

自然派から先進的まで、ワイナリーめぐりCコース 個性派ワイナリーをめぐる勝沼ワイン紀行

初登場!

くらむぼんワイン (見学・試飲・買物)

① 明大前・新宿発

明大前 7:30
新宿 8:00

② 調布・府中発

調布 7:40
府中 8:10

くらむぼんワインは、1913年に創業した歴史あるワイナリーの1つです。人間が機械的にワインを製造するものではなく、ブドウがワインになるのを職人が手助けしていくものと考え、より自然な味わいのするワイン造りを目指しています。
自社農園では、土地が本来持っている個性をなるべく残そうと、無農薬で雑草を残したまま栽培する自然に即した栽培を行っています。
築130年になる伝統的な母屋で、山梨の自然が育むワインをお楽しみください。



当社ツアー初登場!
お客様アンケートで
ご要望の多かったワイナリーです! 勝沼の自然を存分に味わえるワインをお楽しみください。

錦城葡萄酒 (見学・試飲・買物)



勝沼産ぶどうの持ち味を生かした小さなワイナリーによる手作りワインです。1本1本にぶどう農家のご協力とワイナリーの熱い思いが込められています。
勝沼産ぶどうの持ち味を生かした勝沼らしいワインをご賞味ください。



当社ツアー定番!

毎回お客様からご好評のワイナリーです。勝沼産のぶどうの味を活かし、ワインをご賞味ください♪

初登場!

あかり食堂 (食事・買物)

風光明媚な自然と豊かな実りに恵まれた、甲州市勝沼町。ぶどう畑の真ん中に「あかり食堂」があります。地域の食材を生かしたおいしい食事と、心がほっと和むあたたかな時間を提供しています。勝沼の美しい風景や歴史文化に触れる旅のひとつに、また日々の暮らしの中の食事に、訪れる人の心を明るく彩ってくれる食堂です。濃厚で出汁がじゅわりと溢れ出る出汁巻き卵が絶品です。

ツアー特典
グラスワインのサービス



当社ツアー初登場!
見晴らしの良い食堂で、絶品の出汁巻き卵とワインのコラボをご賞味ください!

初登場!

MGVsワイナリー (見学・試飲・買物)



MGVsワイナリーは、半導体事業を行う塩山製作所が2017年に立ち上げた新しいワイナリーです。甲州ぶどうとマスカット・ベリーAに特化し葡萄栽培からワイン販売を一元的に行っています。半導体加工工場をリノベーションし、独自の設備で育まれる唯一無二のワインをぜひお楽しみください。

① 新宿・明大前着

新宿 17:00頃
明大前 17:30頃

② 府中・調布着

府中 16:30頃
調布 17:00頃

当社ツアー初登場!

半導体加工工場のノウハウを生かした唯一無二のワイナリー。こだわりのワインをぜひご賞味ください!

■ 旅行代金

(日帰り/昼食付き、各施設入館料を含みます)

全日
お一人様 **16,800円(税込)**
[WEB割 **16,300円(税込)**]

● 出発日

① 明大前・新宿発

11月 26 12月 18 1月 21
木 金 木

② 調布・府中発

12月 10 14 1月 15
木 月 金

※アルコールのご提供がありますので20歳以上向けのコースとなっております。

2. 本ツアーについて

(1) 開催期間

2026年11月13日（金）～2027年2月5日（金）

全20回（予定） ※最小催行人数に満たない場合、催行中止となる場合がございます。

(2) 旅行代金

全コース（A～Cコース）共通

大人：16,800円（税込）

※アルコールのご提供がありますので、小人料金の設定はございません。

ハイウェイバスドットコムからのご予約、インターネット決済で上記金額から500円引になります。

(3) お申込方法

1. ハイウェイバスドットコムより予約

[こちら](#)よりお申込みください。ハイウェイバスドットコムでのご予約・クレジットカード等での決済で通常料金から500円引きとなります。

2. お電話にて予約

03-5376-2215にお電話いただき、お申込みください。お支払いは京王観光窓口で承ります。

3. 京王観光窓口にてご予約

京王観光（新宿店・聖蹟桜ヶ丘店）窓口にてお申込み、決済いただけます。

※ご来店の際には事前予約をお願いいたします。詳細は京王観光 HP をご確認ください。

https://keio.tabibako.net/pickup2/visit_reservation

(4) お座席について

グループ内での相席はございますが、バス車内での**他グループとの相席は原則ございません。**

おひとり様でも安心してお申し込みいただけます！

3. 本件に関するお問い合わせ

京王高速バス予約センター TEL.03-5376-2215（9：00～20：00）

以 上