

## 「新潟産ワインを世界に」地域とともに成長する 県内有数の観光ワイナリー

新潟市の西南部・角田山麓に8haの畠を持つワイナリー「カーブドッチ」を運営。創業以来、この一帯をワイン産地にすることを目標に掲げ、自社農園でワイン用ぶどうを栽培している。自社のぶどうや畜産をワインやソーセージ製品へ加工し、直営レストランで提供販売するほか、敷地内に温泉や宿泊施設を併設する等、持続的な収益基盤を形成。年間30万人が訪れる県内有数の観光ワイナリーとして、地域経済の活性化に大きく貢献している。

● 所在地	新潟県新潟市西蒲区角田浜1661	● 設立	1992年
● 電話／FAX	0256-70-2288／0256-77-2290	● 資本金	1,000万円
● URL	<a href="http://www.docci.com/">http://www.docci.com/</a>	● 従業員数	77人
● 代表者	代表取締役社長 今井 卓		



### 「ぶどうの木のオーナー」制度でファンを獲得

創業時、1口1万円で苗木のオーナー兼会員になり、1本のワインを10年間受け取れる「ぶどうの木のオーナー」制度を考案。会員番号付きの自分の木の成長を見守ることのできる取り組みは話題を呼び、開始から4年で1万人を超える組織へと成長した。また、ワイナリーへのレストラン併設やぶどうの収穫体験開催等、ユーザーの要望に応える形で様々な事業を展開。強固な基盤を形成すると共に、ユーザー視点のビジネスを確立した。



毎年オーナー会員が集まり交流会を行う

### ワイナリー経営塾による「新潟ワインコスト」の確立

新潟をワインの産地にしたいという想いから、人材育成を目的としたワイナリー経営塾を開講している。同社周辺でワイナリーの創業を目指す個人や団体を対象に、各種ノウハウの提供やマンツーマンでの創業支援を行った結果、卒塾生によるワイナリーが5軒誕生し、「新潟ワインコスト」を形成した。毎年秋になると「にいがたワインフェスタ」を開催しており、各ワイナリーを巡るティスティングラリーでワインの飲み比べができる等、地域全体の活性化に努めている。



葡萄畠の向こうにあるワイナリーの建物群

### 「東京から新潟へ」誘客型ワイナリーの仕組みづくり

2018年3月、同社の旗艦店として東京ミッドタウン日比谷に直営レストラン「Värmen」を開業した。代官山の人気ビストロとの共同運営であり、今後は渋谷PARCOにも新店舗を展開する予定である。また、2019年秋に新潟県外の訪問客が泊まれる宿泊施設「オーベルジュ」を新築し、東京からブランド価値を発信することで、新潟へ誘客を図る仕組みを確立している。

新潟県内でも、銀行をリノベーションしたレストランや県立図書館内のカフェ等、多角的な事業を展開することで、同社のブランドは地域住民に広く認知されている。



ミッドタウン日比谷直営店の賑わい