

# Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2021 SPRING

空 VOL.54



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990



サクラワインアワード 2021

## グランプリ受賞

2019 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ

ワインペアリングコンテスト 2021

## 日本ワイン賞受賞

特集

春のぶどう畑から



2019 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ(左)

2018 高島バリック ピノ・ノワール 極樽熟成(中)

2019 高島バリック シャルドネ 極樽熟成(右)



# 風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー  
代表取締役社長

村上 健



昨年の年頭から、収束が見えない「新型コロナウイルス感染症」の影響で、大変残念ながら昨年に引き続き「2021年スプリングフェスタ」の開催を中止することといたしました。感染症との戦いの中で、日夜を通し向き合い、従事されている医療関係者の皆様に心より感謝を申し上げます。

さて、2021年は昨年の少雪と違い、例年通りの豪雪の年となりましたが、3月からの好天に恵まれ、例年より早い雪解けや100年ぶりともいわれる記録的な速さの桜の開花など、春を待ちわびる東北人にとっては、柔らかな日差しが眩しい待望の新緑の季節となりました。

然しながら、4月の後半には早朝に気温が氷点下となり、遅霜で開花後のさくらんぼや新梢が出始めたぶどうの木々を襲い、今後の生育状況を大変心配しております。これも異常気象の片鱗かもしれないと感じております。

昨今も新型コロナウイルス感染症や自然災害、とりわけ各地で地震が頻繁に発生するなど、心配の種は尽きませんが、ワクチン接種を出来るだけ早期に実施していただき、日常生活が戻る事が出来るように、もうしばらく皆様と心合わせ辛抱しようと思えます。一日も早くワイナリーの晴天の下、皆様とワイングラスを傾けて楽しいひと時が訪れることをご祈念申し上げます。

## ワイナリー便り

### 山形県HACCP導入ワイナリーへ



東京オリンピックを目前に、2021年6月より原則全ての食品加工業者にHACCP衛生管理の導入及び運用が完全義務化されます。HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等、危害要因を把握(Hazard Analysis)した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、食品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

当ワイナリーでは、2017年10月よりHACCP基準の衛生管理の導入に向けて着手し、2019年6月に山形県HACCP導入型施設として申し出を行っています。すべては、お客様に安心して高島ワイナリー製品をお届けするためのものです。

高島ワイナリーは今後も、ぶどう栽培・ワイン醸造の技術革新とともに安心、安全で高品質なワイン造りに取り組んでまいります。

### HACCP(ハサップ)とは 食品製造の安全性確保の管理手法

(一例)

#### 危害分析(HA)

**Hazard**      **Analysis**  
危害                  分析

有害物質

異物

細菌・微生物

#### 重要管理点(CCP)

**Critical**      **Control**      **Point**  
重要(必須)      管理                  点

原料

醱酵

貯蔵

精密ろ過

充填

検品

出荷

重要管理点(CCP)



# The 8th SAKURA 2021 Japan Women's Wine Awards



## サクラワインアワード2021

女性が審査する国際的なワインコンペティションとして2014年からスタートし、2021年で8回目となります。

審査員は、ソムリエやワイン醸造家、ワインスクール講師、ワインジャーナリスト、ワインポーター、流通・ワインの販売に従事するなど、ワイン業界のスペシャリスト。第8回は32ヶ国から4,562アイテムという過去最多のエントリーが寄せられました。日本のワイナリーからも360アイテムのエントリーがあり、今回高島ワイナリーは、グランプリ・ベストジャパニーズワイン賞を受賞しました。



グランプリ・ベストジャパニーズワイン賞  
& ダブルゴールド賞



2019 高島レ・トロワ・シザー・ド・  
オオウラ・エン・上和田シャルドネ  
750ml/白・辛口

2019年は好天に恵まれ高い糖度のぶどうを収穫することができました。年々積み重ねてきた樽と酵母の相性をコントロールしぶどうのポテンシャルを最大限に引き出しております。熟した果実からくる梨や黄桃のような香りに新樽熟成のトースト香が合わさり、リッチな質感を厚みのある味わいが広がります。

### Gold ゴールドメダル受賞ワイン



- ①2017 高島ローグブルー 青おに
- ②2018 高島バリック ピノ・ノワール 樽熟成
- ③2018 高島ジャパネスク ベリーズブレンド
- ④2018 高島クラシック マスカット・ベリーA
- ⑤2018 高島ラクロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ
- ⑥2019 高島クラシック シャルドネ

### Silver シルバーメダル受賞ワイン



- ①2018 高島バリック シャルドネ 樽熟成
- ②2018 高島フニクリ・フニクラ・デ大村シャルドネ



## "International Wine Pairing Contests" ワインペアリングコンテスト 2021

高島ワイナリーからはオイスター部門、ラム部門、ビーフ部門それぞれ各1アイテム、合計3つのワインが日本ワイン賞を受賞しました。

「権威」を背景にワインの優劣を決めるのではなく、食材を知り尽くし、日頃からその提供に携わっている人達の視線で「各食材とのペアリングに最適なワイン」を厳選することを目的として審査が行われました。選りすぐりのオイスター、ラム、ビーフのスペシャリストに評価いただいたワインを、是非それぞれの食材と一緒にご堪能ください。

### ワインペアリングコンテストとは

ワインと食材に関するプロモーションとして、「オイスターワインのコンペティション」や「ラムワインのコンペティション」、今年から開催された「ビーフワインのコンペティション」を一つにまとめたワインコンプレックスが主催するコンテストです。



- ビーフ部門 日本ワイン賞受賞  
2017 高島L'OGRE ROUGE 赤おに
- ラム部門 日本ワイン賞受賞  
2017 高島L'OGRE BLEU 青おに
- オイスター部門 日本ワイン賞受賞  
2020 亜硫酸無添加シャルドネ

TAKAHATA WINERY

# 春のぶどう畑から

記録的な小雪であった昨年比べ、今年雪が多い年でしたが、予想以上に雪融けが早く、3月中旬にもなると、ワイナリー周辺に雪の姿はありませんでした。それに伴い、ぶどう園では季節の進みも少し早く、園地での仕事は例年より早く始まりました。

そこで、この時期の自社農園の春仕事について佐藤製造部長、栽培担当者に聞きました。

**佐藤** 春は植物の1年のスタート。ぶどうも始まりの季節なので、剪定はもちろんのこと、圃場内の細部まで注意して見えます。

**編** 今はどんな作業をしていますか。  
**高橋** これはぶどうのひげ取りですね。ワイヤーに付いたぶどうのひげを除去しています。

**佐藤** いや、そこはもっと詳しく説明しないと。(笑) 何のためにこの作業が必要なのか、我々のこういう仕事の上に、ゾディアックシリーズ

に使われる最も高品質なぶどうが成り立っているわけだから。  
**編** では四釜さん補足をお願いします。

**四釜** 巻きひげは、棚線に巻き付いた昨シーズンのぶどう蔓の名残で、指の爪ほどの小さなものですが、そこに病原菌やウィルスが付着している可能性もあるので、春剪定の際には必ず除去するようにしています。

**佐藤** すべての作業には必ず何かしらの理由があるから、労力をかけてでもやっているわけで、このように例えば小さな要因だとしても、ぶどうの生育に悪影響が出る可能性があれば、必ず対策するようにしています。

**編** 確かに、この小さな蔓の残りからぶどう園全体が大打撃を受けたら…と考えると恐ろしいです。ね

**四釜** いま、ちょうどぶどうの樹が地面から水を吸い上げているところなので、ぶどうの枝も見て行ってください。(写真)

**編** まさに、自然のポンプですね。深



く広く根を張って、水分を吸い上げている。

**四釜** この後、ぶどうの水上げが始まったら、芽かきや誘引など、畑での仕事が一気に増えていきます。

**編** これからが本番ですね。若者代表高橋君、どうですか？

**高橋** え。いや僕は外での仕事のほうが好きで、この広い空の下で、黙々と農作業しているのが好きなので、どちらかと言うと嬉しいばかりです。編 素晴らしい。天職ですね。

**佐藤** とここで、今年くらいから※カベルネ・フランやピオニエなどの収

園地巡回

高島ワイナリー  
ぶどう部会  
会長 芳賀博人様



**Q1** この度、高島ワイナリーぶどう部会の新会長になられての思いなどありましたらお聞かせください。

私は47歳で世間的に見れば決して若くはありませんが、歴代の会長である先輩方に比べると若返りという形になりました。私がいる亀岡地区に関してはこれらの若い生産者が結構いるのですが、町内の他の地区でも若返りが活発になればいいと思っています。良いワインがお客様に届くには、まず良い原料がベースにあるので、より良いぶどうを作ってワイナリーにお届けできればと思っています。

**Q2** 最近のぶどう作りについて教えてください。

私のところでは、5年前から全てワイン加工用のぶどう生産に切り替えています。デラウェアは種有り品種で、他に※MBAとカベルネとメルロー、そしてシャルドネを生産しています。ワイン醸造用品種に関しては、幸いなことに以前から契約栽培をされていた方から畑を借り受けて仕事を始めることができました。

**Q3** 芳賀さんはなぜサラリーマンからぶどう農家にな



写真P4右／4月上旬の澄み渡る春の青空。写真4ページ左／自然のポンプ、ぶどうの水揚げ。写真P5上／人手が足りなくなると、担当部署を問わず製造部社員が積極的に畑に立つ。特に春仕事が早い今年は畑に出ていることが多い。写真中右／剪定後の枝が積み上げられた一角。写真中左／ぶどう園での仕事が大好きな園地担当高橋社員。今年は早くも日焼けで顔が黒くなってきた。写真右／今年の桜の開花は例年より2週間ほど早かった。ワイナリーのすぐ隣りに位置する「ぬかめ桜街道」

※カベルネ・フラン・ピオニエ／ワイン醸造用品種名。※MBA:マスカット・ベリー・A／日本固有の黒ぶどう品種。フルーティーな香りと風味、軽やかな味わいが特徴。耐病性、耐湿性、耐寒性に富み、本州から九州全域で広く栽培されています。



写真上／「自分が決めた仕事を時間内で終わらせるようにしています」と芳賀さん。写真下／毎日、時間通りに米沢市からこの軽トラで出勤。

穫も見込めそうで、自社農園のぶどう品種も増えてきました。  
編 確か5年ほど前から開墾してましたね。  
四釜 2016年です。今後は、まだ計画の段階ですがビジュ・ノワールの植樹や、他にも色んな取り組みを考えています。  
編 ビジュ・ノワールとは意外ですね。  
佐藤 製造部では、今、赤系の原料の調達、開拓に注力しているので。特に醸造責任者の松田が新しい挑戦として御指名なのがビジュ・ノワール。町内での栽培実績もあり、特に

我妻重晴さんのワインはまだ若いヴァンテージながら、評判も上々です。  
四釜 比較的育てやすいと聞いているので、まずは試験栽培という形で進めていこうと思っています。  
佐藤 ※MBAなどと同じく、ビジュ・ノワールでも、えっ！と驚くような、世界に通用するようなワインを造ってみたいですからね。  
編 なるほど。原料部門もいろいろと挑戦されているんですね。  
四釜 そうですね。地味に挑戦します。植樹した当時は、ちゃんと育つか不安もあった自社農園のカベル

ネ・ソーヴィニヨンやメルローなども今では大きく育ち、収穫が楽しみになってきました。  
ぶどうの収穫までは、植樹から5年、10年という歳月が必要になります。「夏は暑くて、冬寒い。」毎年毎年我々の予想を超える、容赦ない暑さ、厳しい寒さが高島のぶどうを美しくします。  
高島ワイナリーは、これからも高島の風土や地域特性を反映するようにな、おいしいぶどう造り、ワイン造りに取り組んでいきます。

られたのですか？

リーマンショックの影響から動いていた会社を辞め、南陽市のワイナリーにお世話になることになり、そこで3年間働いた後に、ぶどう畑を貸して下さる方が見つかったので、新規就農者支援を受けて独立にチャレンジしました。

Q4 これからのぶどう部会についてどうお考えですか？

このままではぶどう生産者は減少してくるのは間違いないので、会社主導で集約するとか、新規就農者を募るとか、いろいろ考えていかなければならないのではないかと思っています。町内のぶどう農家さんの多くは次の世代に引き継ぐ重要な時期を迎えています。また、通常の作業はほとんど私一人でやっていますが、繁忙期には手伝ってくれる人手が必要です。これからぶどう栽培をやっていく人達には必要な時期に必要な人手の供給をバックアップしていく仕組みを作っていくことも重要なことと考えています。

Q5 新規就農を考えている人にメッセージを。

何か自分でやってみたいという人にはやりがいのあるいい仕事だと思います。私も新規就農の時には、地元の先輩方に色々教えてもらいましたし、その方々には今もお世話になっていて大変ありがたいです。ぜひチャレンジしてください。

# おすすめワイン 新発売

極少量生産・限定醸造

## 平成三十年収穫 マスカット・ベリー-A 自然酵母仕込み

750ml / 赤・ミディアム  
アルコール分 13%  
2,357円(税込)

晩秋まで完熟を促した高熟度のマスカット・ベリー-Aに、上和田地区の自然酵母を培養し醸造しました。2018年はぶどうの熟度が高く、ワインの香りや味わいにも甘いぶどうのニュアンスを含みます。さらに自然酵母が織りなす独特の香りがワインに複雑味を与え、蜜のような香りとほのかな樽香が融合した、上品で優しい口当たりの赤ワインです。



極少量生産・限定醸造

## 2019高島ゾディアック シャルドネ

750ml / 白・ドライ  
アルコール分 13.5%  
4,413円(税込)

垣根仕立ての露地栽培により太陽と大地の恵みをふんだんに受けたシャルドネ100%で仕込みました。凝縮した果実感と樽熟成による濃厚な味わい、まさに日本一のシャルドネの産地、高島町の自社農園のプライドをかけたフラッグシップワインです。効率化や大量生産とは正反対を行く、醸造家のこだわり満載、極限まで人の手作業、小仕込みで丹念に造り込んだ渾身のワインです。



極少量生産・限定醸造

2021年6月上旬発売予定

## 2018高島ゾディアック ピノ・ノワール

750ml / 赤・ミディアム  
アルコール分 13%  
4,413円(税込)

自社畑、自社管理農園で栽培された“ブルゴーニュの宝石”ピノ・ノワールを選び、小仕込みにてぶどうの持つポテンシャルを最大限に引き出しました(垣根仕立て、露地栽培)2018年は着色も良く、凝縮感のあるぶどうを収穫することができました。いちごのような華やかなベリー系の香りとトースト香が融合し、ピノ・ノワールの特徴が表現できました。チャーミングでありながら余韻には力強いタンニンが続きます。



好評発売中

## 2019高島クラシック 上和田ピノ・ブラン

720ml / 白・ドライ  
アルコール分 13%  
1,712円(税込)

町内でも標高が高く、冷涼な上和田地区のピノ・ブランをやさしく搾り、低温にて※スキコンタクトを行いました。これにより今までにない豊かな果実感をもつワインに仕上がりました。ピノ・ブランならではの爽やかな酸味と果実味、気品のある余韻をお楽しみいただけます。  
(※果皮を一定期間果汁に漬け込むこと)



サクラアワード2021 シルバー受賞

## 2018高島フニクリ・ フニクラ・デ・ 木村シャルドネ

750ml / 白・ドライ  
アルコール分 13.5%  
4,413円(税込)

高島町の契約栽培木村幸雄氏圃場のシャルドネのみを使用。同氏の圃場は、南向きの急斜面に位置し、日当たり良好で、水捌けが良いために、特徴的な小粒で凝縮感のあるシャルドネが収穫されます。木村氏圃場特有の熟度が高く、とろけるような口当たり、ミネラル感たっぷりの味わいが特徴的です。



サクラアワード2021 ゴールド受賞

## 2018高島ラ・クロチュア・ エレクトリック・エン・ 上和田シャルドネ

750ml / 白・ドライ  
アルコール分 13.5%  
4,413円(税込)

標高が高い上和田地区のシャルドネを厳選して造るプレミアムな白ワインです。日当たりも良く、寒暖差が大きい同地区は、糖度・酸度ともに高く、トロピカルフルーツのような甘味を持ったシャルドネが収穫できる場所です。新世界スタイルのような薫り高く厚みがあり、リッチな味わいに仕上がりました。



好評発売中

## 2019高島バリック シャルドネ樽熟成

750ml / 白・ドライ  
アルコール分 13.5%  
2,763円(税込)

高島町産のシャルドネを厳選し、複数の異なる醸造技法を組み合わせ、味わいに奥行き感と複雑性を与え、12か月間にも及ぶシュールリーを施すことで、厚みのある味わいになりました。フレンチオークの樽熟成を用いた樽熟成は、伝統的なブルゴーニュの白ワインでの長期熟成法に倣い、果実味と樽香が絶妙に調和しています。



## 2018高島バリック プレミアムロゼ 樽熟成

750ml / ロゼ・ドライ  
アルコール分 13.5%  
2,254円(税込)

高島町産のメルローを主体に、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルデをブレンドしています。甘い蜜のような香りと、樽熟成由来のトースト香が特徴的です。日本ワインとしては希少な本格ドライタイプのロゼワインは幅広いお食事との相性が良く、見た目にも美しいため、お祝いの席にもぴったりです。



好評発売中

## 高島梅酒ブランデー 仕込み(リキュール)

500ml / 甘口  
アルコール分 17%  
1,200円(税込)

高島ワイナリー初!ワインを蒸留したブランデーに山形県産の梅を長期間漬け込み、初めての梅酒が美味しくできました。長期の熟成を経て、梅の上品な香りがふわっと広がる、まろやかで濃厚な味わいの梅酒に仕上がりました。アルコール17%。ストレートやロック、お湯割りや炭酸割り、さまざまな飲み方でお楽しみいただけます。



まほろば百景絵画展

美しい高島の四季・作品募集のお知らせ

応募資格

- 幼児の部  
(幼稚園・保育園・児童館等に在園中の幼児)
- 小学生の部、中学生の部、
- 高校生の部
- 社会人の部 (18歳以上の方)  
※専門学校生、大学生も含む

応募規定

- サイズ 画用紙の大きさは白色の四つ切り版  
(38cm×54cm)※厚紙が好ましい
- 画材 クレヨン、水彩絵の具のみ  
(毛糸や木の葉等の貼り絵、ちぎり絵、版画は対象外)
- 題材 高島町の風景、または高島町の風土、文化に関わるもの(幼児のみ題材自由)

◆応募締切

令和3年9月10日(必着)

詳しくはホームページ、  
またはお電話にて  
お問い合わせください。

高島ワイナリー  
TEL.0238-57-4800  
広報担当：今野まで



まほろば百景絵画展とは

本絵画展は、まほろばの里・高島の豊かな自然、風土、優れた文化などを対象とし、1998年に初めて開催し、これまでに多くの力作、魅力的な作品が生まれました。一昨年より社会人の部を新設し、より広く募集しております。高島の四季の美しい風景、子どもの頃に見たなつかしい高島の景色など、まほろばの里・高島町には今でも人々の心に響く感動の風景がたくさんあります。この絵画展をきっかけに、年代を問わず、家族で、親子で、友人と、高島町の様々な風景を皆様の豊かな感性で表現し、新たな魅力を再発見してみませんか。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「好きな高島ワイン」  
に関するエピソードなどをお書きください。



小誌へのご意見やご感想、ご質問、ご要望などをお書きください。

ペンネーム：

高島ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する  受取済み

いただきましたお便りをご紹介させていただく場合は、編集の都合上、文章を変えずに文章を書き換えさせていただきます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。また、ペンネームをご希望の方やご紹介をご希望ならぬ方は、お手数をおかけいたしますがその旨をお知らせ願います。

催事のご案内

- 名古屋 【高島ワイナリー推奨販売】  
名鉄百貨店本店 メンズ館 地下1階 和洋酒売場  
2021年6月2日(水)～6月15日(火) 14日間  
10:00～20:00
- 宇都宮 東武宇都宮百貨店宇都宮本店 5Fイベントプラザ  
「第7回東北物産展」  
2021年6月3日(木)～6月8日(火) 6日間  
10:00～18:30
- 鹿児島 山形屋 1号館 6階大催場・南催場  
「第6回 東北6県 味と技 展」  
2021年6月15日(火)～6月21日(月) 7日間  
10:00～19:00(最終日は16:00閉場)
- 東京 日本橋三越 本館7階催事場  
第64回山形県の観光と物産展～とっておきの山形展～  
2021年6月16日(水)～6月21日(月) 6日間  
10:00～19:00(最終日は18:00閉場)
- 仙台 JR仙台駅2階ステンドグラス前  
山形フェア(仮題)  
2021年6月19日(土)～22日(火) 4日間  
10:00～20:00(最終日は19:00閉場)

※催事・イベント等に関し、今後の新型コロナウイルス感染症拡大に関わる緊急事態宣言、まん延防止等重点措置などの適用により、特定の地域において予告なしに変更または中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## クラブ高島ワイナリー通販限定セット

CLUB TAKAHATA WINERY WEB SHOP  
6月号  
高島ワイナリー直営店 ネット通販  
クラブ高島ワイナリー



限定 60 セット  
初夏のさわやか系ワイン 6本セット [商品コード 800]  
11,000円(税込) 送料無料 6本用 宅配箱入

- ・2018 高島ジャパネスク リースリング・フォルテ(白・辛口)720ml/ALC12%
- ・2018 高島ラスティック デラウェア(白・辛口)720ml/ALC13%
- ・2020 亜硫酸無添加シャルドネ(白・辛口)720ml/ALC13%
- ・2019 高島クラシック シャルドネ(白・辛口)720ml/ALC13.5%
- ・2019 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン(白・辛口)720ml/ALC13%
- ・2018 高島バリック 上和田ピノ・ブラン 樽熟成(白・辛口)750ml/ALC13.5%

限定 60 セット  
おすすめ白・赤・スパークリング 6本セット [商品コード 801]  
11,000円(税込) 送料無料 6本用 宅配箱入

- ・2019 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン(白・辛口)720ml/ALC13%
- ・2018 高島バリック 上和田ピノ・ブラン 樽熟成(白・辛口)750ml/ALC13.5%
- ・2017 高島クラシック メルロー&カベルネ(赤・ミディアム)720ml/ALC14%
- ・2018 高島クラシック マスカット・ペーリーA(赤・ミディアム)720ml/ALC13%
- ・2019 高島醗泡プリデムース デラウェア(泡・白・辛口)750ml/ALC12%
- ・霧スパークリング シャルドネ(泡・白・辛口)750ml/ALC13%



限定 60 セット  
ショップオリジナル甘口ワイン 全種類7本セット [商品コード 802]  
10,000円(税込) 送料無料 6本用 宅配箱入

- ・旅の巡り 白・甘口(白・甘口)500ml/ALC11.5%
- ・旅の廻り 赤・甘口(赤・ライト・甘口)500ml/ALC12%
- ・旅の便り ロゼ・甘口(ロゼ・甘口)500ml/ALC12%
- ・水果のひとしずく ナイアガラ(白・極甘口)500ml/ALC9.5%
- ・水果のひとしずく デラウェア(白・極甘口)500ml/ALC9%
- ・水果のひとしずく スチューベン(ロゼ・極甘口)500ml/ALC9%
- ・水果のひとしずく リースリング・フォルテ(白・極甘口)500ml/ALC9%

HAPPY FATHER'S DAY  
予約販売 父の日ギフト

限定 30 セット  
やまがたの地酒&そば詰合せ [商品コード 799]  
3,400円(税込) 別途送料 ギフト箱入

- ・辯天 純米大吟醸原酒 備前雄町(720ml)/辛口
- ・酒井製麺所 大石田そばきよ 板そば(めん200g/つゆ25g)×2
- ・酒井製麺所 出羽かおり 本七割そば(200g)

◎お届け日 6月19日(土)・20日(日)にお届け ※ご指定可  
◎ご注文締切 6月14日(月)

会員登録

会員登録はこちらからどうぞ



<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp>

ご注文方法



【オンラインショップ】◎受付時間/24時間受付

<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp/>



【電話】◎受付時間/10:00~16:00(営業日\*)

☎ 0120-110-468

携帯電話からのご注文はこちらのQRコードから



\*営業日…4月~12月まで期間内無休(臨時休業、時短営業等変更となる場合がございます)

## Qu 読者プレゼント

### 高島梅酒ブランデー仕込み(リキュール)

6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。ご応募はお一人様ハガキ1枚まで。発表は発送をもってかえさせていただきます。また応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。

締切:2021年6月末日 当日消印有効



高島ワイナリー 空・Qu編集部  
E-mail [rsc@takahata-winery.jp](mailto:rsc@takahata-winery.jp)  
<http://www.takahata-winery.jp/>



個人情報の利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、催事に関するご案内などのために利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

- 飲酒運転は絶対にお止めください。
- 飲酒運転は絶対に「しない、させない、許さない」。
- お酒は20歳になってから。  
未成年の飲酒は法律で禁止されています。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
- お酒は楽しく、適量をお守りください。

post card

おそれいりますが  
63円切手を  
お貼りください

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1  
高島ワイナリー内

空・Qu 編集部 行

2021 Spring

プレゼントのご応募

フリガナ	年齢	歳
お名前	男・女	
ご住所 〒		
電話番号 ( ) -		
メールアドレス @		

アンケート・普段、よく飲むワインについて教えてください

■普段、どちらでワインの購入をされていますか?  
酒販店・スーパー・百貨店・通信販売・CVS・その他  
よろしければ店名をお書き下さい

■あなたのお気に入りワインの銘柄を教えてください(高島ワイン以外でも可)

メーカー名 銘柄

■主にどんな時にワインをお飲みになりますか?