

Qu:

高島ワイナリーの広報誌です

2023 SPRING

空 VOL.62



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

サクラアワードWゴールド賞受賞
2023山形GI認定ワイン

ワインを片手に

大竹林太郎さん

高島ワイナリーの挑戦 vol.18

世界のワイン、
その中の日本のワイン。





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



今年嬉しいニュースから始まりました。サクラワインアワードにて、シャルドネで1銘柄、ボルドーブレンドの赤ワインで1銘柄、当ワイナリーが目指すところの本格的な欧州系醸造品種でのダブルゴールド受賞に社内は湧きました。町内のぶどう農家様に育てていただいたぶどうを用い、世界のワインと比肩する評価を頂いたことを、まずは素直に喜び、一方で今後の課題も見えてきましたので、今後もより安心してお選びいただける高品質なワイン造りに取り組んでまいります。

さて、正月からは激しい大雪に見舞われましたが、2月以降は降雪も落ち着き、例年よりは早めに地表が顔を出しそうです。山形でも4月には様々な場所が桜が咲き乱れ、穏やかで過ごしやすい季節になることを願うばかりです。

そんな中、昨年から予定していた「GI山形ワイン」スタートアップイベントが2月22日に盛大に行われ、日本在住で唯一の※マスターオブワインの大橋健一氏による「GI山形ワインの魅力」を解説いただく基調講演など、非常に興味深い講話を拝聴いたしました。今後、山形県のワイナリーもさらに増えて、活性化していく中でGI山形ワインの存在感をPRし、産地形成の一助になればと考えています。

今年、3年ぶりにコロナ禍の規制が緩和された状況で春のワイナリーイベントを開催できそうです。ワイナリーファンの皆様にお楽しみいただける企画をご用意しておりますので、春の行楽がてら高島ワイナリーまで足を伸ばしていただきたいと思えます。

※英国マスター・オブ・ワイン協会が認定するワイン業界で最も名声の高い資格となり、現在、全世界で約400名が認定されている。世界中におけるワイン・コミュニティーの最高峰を意味する。

ワイナリー便り



冬のワイナリー

2月～3月は雪が少なく、4月を待たずに平野部の雪は融けそうな雰囲気です。ヴィンヤードでは、毎日のように樽のサンプリングや洗浄など、ワインの成長を見守る仕事が地道に行われています。1樽毎にワインのサンプルを少量抜き出し、ブレンド比率の参考にしたり、ワインと樽の相性、バランスを見極めます。醸造場に所狭しとワインのオーク樽がずらーっと並ぶ光景はいつ見ても壮観です。



啓翁桜

今年も高島町の名産「啓翁桜」をワイナリー内に展示しました。特大サイズの啓翁桜に、お客様からは「え？本物？」や「冬なのに桜？」との声が聞かれ、一足早い桜の回廊には喜びの声が。1月下旬にはワイナリーの日イベントに合わせ、ゴッツォナーレ高島でワインの角打ちを企画しました。それぞれにお好みのワインをお楽しみいただき、冬のワイナリーはワイン・ファンのお客様で賑わいました。

SAKURA Recommended Wine 2023

Japan Women's Wine Awards



Love Wine!

私たちは、これまで世界に通用する高品質なワイン造りに取り組んでまいりました。この度、ワイン業界で活躍する女性のみの国際的なワインアワード、第10回サクラアワードにおいて本格的な欧州系のワイン醸造用品種「カベルネ・ソーヴィニヨン」、および「シャルドネ」を用いたワインが、国内のワイナリーとしては唯一、赤白ともにダブルゴールド賞を頂くことができました。これもひとえに、長年に渡り優れたブドウを栽培いただいている契約農家の皆様、そして同じく長年に渡りご指導を賜りましたワインファンの皆様のおかげとあらためて感謝しております。これからもワインの酒質向上と山形県産のワインとして産地形成に少しでも貢献していきたいと考えています。



2020 ラ・クロチュア・エレクトリック・エン上和田シャルドネ

白・辛口 アルコール14%
高島町上和田地区契約栽培
シャルドネ使用

高島町の中でも標高の高い和田地区の優良な契約農家さんのブドウを厳選して仕込み、様々な樽や酵母を使い分けて最高の要素が組み合わさることで生まれたワインです。糖度が高いブドウが織りなす蜂蜜のような豊かなアロマ、新樽由来のトースト香が合わさり味わいともに充実したワインです。



2020 クラシック
マスカット
ペーリーA



嘉-yoshi-
スパークリング
スウィート

2018 高島ARKADIAセレクト・ハーベスト

フルボディ・アルコール14%
カベルネ・ソーヴィニヨン、
メルロー、プティ・ヴェルド使用
全て高島町産

当社で造られる最上の赤ワインになります。契約栽培の中でもトップブレンドのブドウで造ったロットの樽より厳選してブレンドを行いました。凝縮感のあるしっかりとした骨格とまろやかで豊かなタンニンが相まって、とてもリッチなボディ、新樽からのヴァニラやチョコレートを想わせる上品な香りを持つ、本格的なボルドーブレンドの赤ワインです。



- 2019 高島マジェスティック ローグル・ルージュ 赤おに
- 2018 高島マジェステック ローグル・ブルー 青おに



山形GIワイン 認定ワインのご紹介

今回も出品したワインが山形GIワインの認定を得ましたので、下の通りご案内いたします。

山形GIワイン 審査会 認定ワイン 2023年 2月分

(2023.2.8)

	銘柄	種別	甘辛
1	2017 高島ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン	赤	フルボディ
2	2020 高島フニクリフニクラ・デ・木村シャルドネ	白	辛口
3	2020 高島バリック 上和田ピノブラン極樽熟成	白	辛口
4	2021 佐藤清吉シャルドネ	白	辛口
5	2022 高島 有機栽培デラウェア 氷結搾り	白	極甘口
6	高島 氷結搾りデラウェア	白	極甘口



GI 記念講話スタートアップ

山形 GI ワインスタートアップイベントとして、県内18のワイナリーと主に県内外の飲食店、取引先バイヤーなど約200人が参加しました。マスターオブワイン大橋健一氏による山形県産ワインの特徴などの基調講話では、山形 GI ワインのもつ「強み」や「魅力」についてお話いただきました。参加者は様々な食材と山形 GI ワインと合わせる美酒×美食のマリアージュを楽しみました。山形 GI ワインは、国が地域ブランドを保護する地理的表示保護制度として今後、ワインの輸出に向けても大きな期待を背負っています。

ワインを片手に 「第6回」

大竹林太郎さん



現在ではなかなか予約が取れないお店で知られる「馬場乃町はやし」。都内の名店「分とく山」で修行された店主の大竹林太郎さんが故郷・米沢で始められたお店です。お忙しい中お時間をいただき、お話を伺いました。

村上 米沢のお店を始められて十年目とのことですが、米沢に戻ることを決められたのはどうしてでしょうか？

大竹 父が亡くなったことが一番のきっかけです。入院中に、看護師さんに「息子が任せられている様な料理店が米沢にもあれば良いのになあ」と話していたそうです。シンプルに「自分が米沢に戻って開業すれば良い」と、根拠のない自信を持って始めました。(笑)

村上 修行時代はやはり厳しいものだったのでしょうか？

大竹 厳しいです。お客様にきちっとしたものをお出しなくてはいけないので。最初の五年は本店で親方についてみっちり鍛えられました。親方は普段は優しい方ですが、仕事や一社会人としての在り方に対しては厳しかったです。後に、六本木の支店に移り最後二年間は店を任せていただきました。

村上 今日は大変美味しいお料理をいただきましたが、地元の食材を活かしていらっしゃると感じたのですが、こだわりはございますか？

大竹 やってきたのは、東京の修行で身につけた技法を使って、地元の食材で「はやしならでは」のお料理を作り上げていきたいということ。それはあまりガチガチの郷土料理とか田舎料理ではなく、ちょっと都会的に日本料理の技法を使いつつ、山菜やキノコなど地元米沢にしかない食材を

活かした方が魅力を感じてもらえるのではないかと思っています。

村上 料理とお酒についてお伺いしたいのですが、私どものワインも扱っていただいていますか、どのようなシチュエーション・どんな料理の時にワインとお考えになられますか？

大竹 正直言って、こちらから「これはワインで」とか「こちらは日本酒で」などは申し上げていません。お客様から聞かれたときにはいくつかのアイテムの中の一つとしてワインをお薦めすることはあります。というのも、最近はお客さまが分かっているしやっついていて、ワインを召し上がる方は、この料理に合うのはこれ、こっちはこれと、ご自分で合わせてくださる方が多いです。それは日本酒の場合にもそうです。

村上 お魚だから白のワイン、お肉だから赤というセオリーに必ずしもこだわらないでワインを選ばれるお客様が多いということですね？

大竹 その通りです。そういう意味では高畠ワイナリーさんのワインは赤も白も日本料理に合わせやすい銘柄が揃っているといます。例えば、鮑の磯焼き（*分とく山直伝の当店看板メニュー）でしたら、赤が合います！とおすすしたりしています。

村上 今日いただいた鮑は、柔らかですが、濃厚な味で大変美味しかったです。ソースは日本料理とは思えないですね。

大竹 ありがとうございます。

村上 今後、米沢でやっていきたいことなどお有りですか？

大竹 田舎だからレベルが低いということではなく、努力しながら料理の質はキープしつつも、一方ではお客様に肩肘を張らないで楽しんでいただけるのが一番だと思っています。春には採った山菜筍を持って来

大竹 林太郎 (おおたけ りんたろう) 氏 プロフィール

1973年生、山形県米沢市出身。福島大学に入学、在学中に飲食店でアルバイトの経験を積み、卒業後はいわき市内の寿司割烹店で修業を始める。30歳で上京し、南麻布「分とく山」野崎洋光氏の下で日本料理を学ぶ。約10年間勤務し、最後の2年間、「分とく山 飯倉片町店」にて料理長を務める。2014年「馬場乃町 はやし」を開業した。



てくださる人や、夏には鮎を釣って持って来てくださる方もいます。そういう地域の皆様との触れ合いも大切にしていきたいです。

村上 まだまだ私たちが知らない伝統野菜がこの山形・置賜地域にはあるようにも思いますが、「こんな料理に合うワインがいい」とか、どんだんご提案をいただければ幸いです。ところで、趣味は食べ歩きとか？

大竹 (笑) どうしても普段は時間が取れなくて近隣になりますが。そもそも食べ歩きのが好きでこの道に入りました。入つてみたら楽しいだけじゃなくて厳しかったです。

村上 どのようなお店に行かれるのですか？

大竹 やはりお酒が美味しいところですね。(笑) やっぱ私の場合は、料理ありきで、そしてお酒というところですね。

村上 遠くに行かれることもあるのですか？

大竹 はい、時間のある時は話題のお店などに行きます。最近は休みの日でも仕込みをしたりしているので、なかなか時間がありませんが。

最初は居酒屋をやりたくて修行を始めましたから、そういうところも好きです。

村上 それはどうしてですか？

大竹 飲食店って、お客さまに直接的に喜んでもらえますよね。お客様が喜んでお帰りになるのを目の当たりに出来る仕事って、すごいな!と思いました。

村上 ところで、どうして「分とく山」に

修行に入られたのですか？

大竹 福島のいわきでこの道の修行が始まったのですが、その時から料理の専門誌で分とく山の野崎さんの料理講座の記事を読んでいて、いつかはここに入りたいたいと憧れていました。そして三十歳の時に思い切って門をたたきました。

普通は三十歳位まで東京で修行して、その後故郷に戻る人が多いのですが、私はその逆でした。面接で「田舎ではどの位(の時間)働いていたの?東京ではどの位(の心配)されました。入つてみたら、早朝から日付が変わる頃まで仕事の毎日、店まで自転車通ってましたから、あまり港区から出たことがなかったです。(笑)

村上 お客様に向けて何かPRなさりたいたいはありますか？

大竹 敷居が高いような印象を持たれるかも知れませんが、作っている人間がこんな感じなので、(笑) 決してそんなことはないと思います。皆様に寛いでもらえるような店づくりをしていますので、気軽にお越しください、山形ならではの料理、また山形では少ないお任せのコース料理をお楽しみください。

村上 今日いただいた蟹真薯のお出汁は本当に美味しかったです。作り方は何か特別なんでしょうか？

大竹 本流は鰹出汁です。それに素材によっていろいろ合わせますが、蟹の甲羅をほぐして煮出して風味を加えています。鰹だけの主張ではなく、素材に合わせた旨味の利かせ方を工夫しています。

最後に召し上がっていただいた炊き込みご飯は、出汁を使わずに水と少しのお醤油だけで、そこに脂の乗った鯖(さわら)と一緒に炊き込むことで、鯖の味がするご飯になっています。

村上 以前伺った時にいただいた雲丹の炊き込みご飯が美味しかったことはよく覚えてます。季節によって素材はいろいろ変わるんですね。

大竹 ありがとうございます。

村上 コロナ禍の時期はいかがでしたか？

大竹 やはり大変でした。週に3組のお客様だけというときもありましたが、わざわざ心配して来てくださるご夫婦もいらつしやったりして、ありがたかったです。お酒をお出しできる時間の制限などもあり、早い時間からお店を開けたりもしましたし、仕出しのお弁当やテイクアウトのお料理を作っていました。

村上 私共も、全国的に人の交流が減って、ワインを味わって頂く機会が減少しましたので、大変な時期を過ごしてきましたが、ようやくウイズ・コロナの兆しが見えて来ましたね。

大竹 そうですね。コロナ禍になる直前に小野川温泉の豆もやしを紹介するテレビ番組に出させて頂いて、豆もやしご飯や米沢牛の豆もやし焼きを全国で紹介することができたのですが、直後にコロナ禍になってしまつて、大変残念でした。

村上 小野川の温泉水は塩味(えんみ)があるんですね？

温泉の香りがします。それでご飯を炊くと不思議な旨味があります。

村上 さて、山形産のワインは全体的に酸味があつて爽やかなものが多いとされていますが、山形・置賜の食材と合わせやすいのではないのでしょうか。例えば、今日いただいた米沢牛の粕汁などには肉料理でありながら、しっかりと白ワインと合わせてもらうと非常に楽しんでもらえるのではないかと思います。

大竹 先日頂戴した高島ワイナリーさんの白ワイン・シャルドネはふくよかな味の中にキレがあつて非常に美味しいけれども、いつもまでも口の中にいない。あれこそ米沢牛の粕汁に合うと思います。

村上 地元の食材やお料理と一緒に美味しく楽しんでもらえるワインがどのようなものか、ぜひいろいろ教えていただきたいです。

大竹 他のお酒と同じようにもつとワインを日頃から楽しんでもらうようになると思います。肩肘張らずに気軽に。都会からのお客様はもちろんですが、地元の方々にもワイナリーがあつて、日本酒の酒蔵があるこの置賜をもつと楽しんでもらいたいと思つています。

村上 はい、ワイングラスでなくても、ゴブレットのようなもう少し親しみやすいグラスで普通に楽しんでもらえるようになりたいと思います。これから食の宝庫・置賜で日本食とワインでいろいろコラボさせてください。今日は、ありがとうございます。



馬場乃町 はやし
山形県米沢市城南1-6-18
TEL 0238-40-8877
<https://www.facebook.com/babanochohayashi/>



世界のワイン、
その中の日本のワイン。

◎写真左／珍しくテイスティングに参加する栽培担当チーフの四釜（奥）。ワイン研究会のテーマ、ワインの選定は醸造責任者の松田（手前）が行う。開栓して初日、二日目、三日目とブレインドで、何度もワインをテイスティングし、それを言語化して表現する。◎右／醸造担当の小原も入念にテイスティングに勤しむ。特に味覚・嗅覚については個人の感覚は大きく異なるが、ワインの印象を聞くとそれほど大きな差異がないことに少し驚いた。

2月末、ワインの仕込みがひと段落した頃、世界のグラン・ヴァンや国内外のワインコンクール金賞受賞ワインを集め、社内でワイン研究会を行いました。例年だとカベルネ・ソーヴィニヨンが主体のワインを集めていましたが、今年はそれに加えて日本ワインコンクール金賞のワインとメルローとカベルネ・フランを用いた赤ワインにフォーカスを当て、自社ヴァインテージワインと比較テイスティングを行いました。ぶどう原料担当チーフの四釜、醸造責任者リーダーの松田からのコメントも交えて、ご紹介したいと思います。

編集部 有名なワインが揃っています。ワインセレクトの意図は？

松田 自社農園のメルローやカベルネ・フランの収量が増え、今回は赤品種で参考にしたものを選びました。目指したい方向性の確認と、造っているワインの現在地を知るべく、入念に選びました。

編集部 なるほど。具体的な指標となるワインということですね。

松田 2020年に赤ワイン用の仕込み機材を刷新して、雑味など余計なものも排除に努めてきました。その結果として酒質も向上していることを感じています。今回のテイスティングでは2020ヴァインテージのブレンドテストの参考にすることが最大の目的です。

編集部 なるほど。だから、この時期なんですね。さて四釜さん、栽培担当として感想はどうですか？

四釜 やっぱりすごいワインを造っているなあ、というのが正直なところですね。ワインの色も濃くて、どれもバランス良く、不快な香りが皆無。ネガティブな要素がほとんど無い。これはぶどうの段階でも、厳しく収量を制限したり、相当シビアに意識して栽培していることを感じます。特に日本ワインコンクールの金賞ワインには、そう感じました。

編集部 グランヴァン、海外のワインに対してはどうですか？

四釜 数年前にオーストラリアに行ったときに、ぶどうも見せてもらいました。圃場というか、もう見渡す限りの砂漠のような場所で、同じカベルネ・ソーヴィニヨンでも全然違う。香りも味わいも、日本のぶどうとは全く違っていたので、やっぱりワインになったときも、「果実味」というよりもジャムのような「凝縮感」に驚いたことを思い出しました。

松田 ぶどうの熟度も高いし、種からのオイリーなニュアンスを感じないのが、果皮や果実はもちろん、種まで完熟していることを感じます。非常に濃厚で、トロけるような味わいです。素晴らしいワインだと思います。

四釜 栽培の話になりますが、ぶどう

の段階で小粒で、バラバラとした房作りをしないと房の奥まで着色も進まないの、もっと深い色合いのワインを造るために、果皮の着色を今以上にしっかりと促す必要を感じました。

編集部 ムチっとしている房よりも、バラバラと成っていた方が、果皮の隅々まで光が届くからですね。

四釜 見た目はちよつと淋しいですが、ワイン用とすれば小粒でバラバラと成っているのが理想です。

編集部 今回セレクトした日本ワインも素晴らしいですね。

松田 どのワインにも参考になることがありました。ブレンドの比率や質感などを出すための技術や工夫を感じることが出来ました。正直、抽出、凝縮感に関しては、もうそれほどの優秀は感じなくなつて、ぶどう品種の使い方、バランスの取り方には感服するばかりです。

編集部 こちらが追いかけても、相手もどんどん先に進んでいく。ワイン造りにも限界や国境がないということを感じました。空口的に言えば、まさしく「SKY'S THE LIMIT」ですね。

今後も、高島ワイナリーでは世界基準のワイン造りを見据え、お客様にお選びいただける高品質なワインを造り続けていきたいと思っています。



Pasta di stagione

季節のパスタ



季節ごとに旬の食材を使って、ワインと合うパスタを紹介していただきます。

『ホタルイカのカルボナーラ』

昨年から担当させていただいた〈季節のパスタ〉も早一年となりました。今年初のパスタは『ホタルイカのカルボナーラ』をご紹介します。

恐らく老若男女にかなりの認知度を誇るカルボナーラですが『炭焼き職人』の意味合いがあり、諸説ありますが、職人の炭がパスタにかかったところを黒胡椒で表現したとされています。

本場では豚の頬肉の塩漬け・チーズ・卵で作り、ショートパスタを合わせる事が多いですが、大胆に『ホタルイカ/卵』でアレンジしました（どなたでも手に入りやすく少ない材料で作しやすいレシピとなっております。詳しくはwebにて公開しているのでQRコードを読み取って見てみてください）。

今回のパスタに合わせたワインは『嘉-yoshi-スパークリング・ロゼ』。春を感じさせる爽やかな飲み口とほのかな甘みは、濃厚な卵黄やホタルイカと非常に合います。



嘉-yoshi-スパークリング・ロゼ 750 ml

profile



パスタクリエイター
umetsu shingo

梅津 信吾さん

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティションRED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。

*パスタ『ホタルイカのカルボナーラ』は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。



「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いたり、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。

EVENTS

TAKAHATA WINERY

乾杯！ みんなで

高島ワイナリー 春祭り

5/3(祝水) 4(祝木) 5(祝金)
10:00~17:00
※5日のみ10:00~16:00
[入場無料/雨天決行]

- 高島ワインと楽しむフードコート(テント・キッチンカー)
- 世界のワインと飲み比べ(醸造家松田、当社ソムリエなど)
- 30種以上の〈グラスワインコーナー〉 有料
- 2023高島ワイナリー記念グラス(数量限定)
- クロス・トーク/沼田良子 音楽ミニステージ演奏
- はたらく車展示(農作業車両 など)3日間
- ふうせんパフォーマー 親子でバルーンアート体験

無料 1日3回×3日間 *予約制・有料

*5月6日(土)7日(日)も、グラスワインコーナー(有料)、一部フード販売などを行います。
※一部内容が変更になる場合があります。
※詳細は4月以降、高島ワイナリーホームページ・SNS等でご確認ください。

第25回

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5年9月末 (予定)

詳しくは、6月以降ホームページ、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 [平日 8:30 ~ 17:30]
広報担当：今野まで

催事のご案内

Event Information

山形 山形県総合文化芸術館
やまぎん県民ホール前 特設会場(屋外)
「第2回 日本一美酒県山形フェア」
2023年6月3日(土)～6月4日(日)2日間
第一部 11時～14時／第二部 15時～18時
各回2,000名限定
※前売券 3,000円(税込)／当日券 3,500円(税込)
※(試飲チケット10枚、やわらぎ水付)

かみのやま温泉 特設会場
(JRかみのやま温泉駅より徒歩5分)
「山形ワインバル2023」
2023年7月1日(土)
10:00～17:00 雨天決行
※前売券 3,500円(税込)／当日券 4,000円(税込)
※(ワインチケット10枚、ワイングラス、
グラスホルダー引換券)

神奈川 高島屋横浜店 8階催事場
「第21回紅花の山形路物産と観光展」
2023年5月24日(水)～5月30日(火)7日間
10:00～20:00

東京 大丸東京店 B1階 お酒売場
「高島ワイナリー即売会」
2023年4月12日(水)～4月18日(火)7日間
10:00～20:00
※4月14日(金)～4月16日(日)試飲販売予定

東京 伊勢丹新宿店 本館6階 催事場
「世界を旅するワイン展」
2023年5月30日(火)～6月4日(日)6日間
10:00～20:00(最終日18:00終了)

日本橋三越本店 7階 催事場
「第67回 とっておきの山形展」
2023年5月31日(水)～6月5日(月)6日間
10:00～19:00(最終日18:00終了)

高島屋日本橋店 8階催事場
「第19回 やまがた展」
2023年6月1日(木)～6月6日(火)6日間
10:30～19:30

名古屋 ジェイアール名古屋タカシマヤ
地下2階 ワイン売り場
「高島ワイナリー 春の試飲販売会」
2023年4月5日(水)～4月11日(火)7日間
10:00～20:00
恒例の春の試飲販売会!サクラアワード金賞受賞
ワイン、人気の亜硫酸塩無添加シリーズも登場!

名鉄百貨店 本店 本館3階催事場
「第50回 山形の観光と物産展」
2023年5月31日(水)～6月6日(火)7日間
10:00～20:00(最終日18:00終了予定)
◎記念すべき50回大会!
ワイナリーショップ限定ワインも登場!?

大阪 阪神百貨店梅田本店 8階催事場
「阪神 春の大ワイン祭」
2023年5月3日(水)～5月8日(月)6日間
10:00～20:00(最終日17:00終了予定)
「飲んで楽しむフルーツ王国山形」をブース
テーマに楽しく賑やかなワインのある暮らしを!

高島屋大阪店 地下1階 ワイン売り場
「高島ワイナリー GW試飲販売会」
2023年5月3日(水)～5月9日(火)7日間
10:00～20:00
おうちで、おそとで、今年のGWは
高島のワインで満喫!

福岡 井筒屋小倉店 地下1階 ワイン売り場
「高島ワイナリー 販売会」
2023年5月17日(水)～5月23日(火)7日間
10:00～19:00
新緑の季節におすすめワインをソムリエがセレクト!

博多阪急 8階催事場
「東北物産大会」
2023年6月7日(水)～6月13日(火)7日間
10:00～20:00(最終日17:00終了予定)
可愛いボトルのフルーツワインから世界が認めた
国際コンクール受賞ワインまで一挙ご紹介!

鹿児島 山形屋1号館 6階大催場・南催場
「第8回 東北6県味と技展」
2023年6月14日(水)～6月20日(火)7日間
10:00～19:00(最終日16:00終了予定)
毎年完売の「氷結しぼりデラウェア」、
爽快なスパークリングワインをお見逃しなく!

※上記の催事に関し、今後の新型コロナウイルス感染症の状況によって一部変更、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。よろしくお願い申し上げます。

Qu 読者プレゼント

サクラアワード金賞受賞ワイン
嘉-yoshi-
スパークリング
スウィート 750ml **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:2023年6月末日 当日消印有効

※画像はイメージです。

高島ワイナリー 空・Qu編集部
E-mail 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
めのみ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
2023 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?