

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2023 SUMMER

空

VOL.63



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

IWC 国内ワイナリー唯一の

金賞受賞

特集

高島町の有機栽培と今

夏のおすすめワイン

ワイン科学士までの道標





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



「今年は春から縁起がいいわいね！」

三人吉三のセリフではありませんが、5月の連休に開催した「高島ワイナリー春祭り」、初夏を思わせるような天候が続き、多くの高島ワイナリーファンの皆様にご参集いただき、久しぶりの賑わいとなりました。

コロナ感染症の分類が下がる前のイベントであったために、手指消毒や検温器の設置は継続し、来場者が独自に確認できる体制での実施となりました。コロナ禍前の従来のスタイルでの開催はまだまだハードルが高いと感じておりますが、秋に向けての弾みが出来た手応えを感じております。

一方、ロンドンで開催されていた「IWCインターナショナルワインチャレンジ」において、「2021高島ワイナリーレ・トロワ・シズー・ド・オウラ・エン・上和田シャルドネ」が日本ワインの中で唯一金賞を獲得することが出来ました。本当に嬉しい出来事であり、シャルドネ生産量日本一のワイナリーとして自慢できるワインを醸造できたことに感動しております。このワインをBVV（ブルゴーニュぶどうワイン機構）の理事長と技術責任者にテイステイングして頂き、感想を伺ったところ「バーガンディのシャルドネより美味しい」とのお世辞も入ったお言葉を頂戴し、本場ブルゴーニュに一步近づいたと感激いたしました。

さて、今年は雪解けも早く訪れ、桜や桃・さくらんぼも2週間から10日ほど早まっている感じがしています。これも異常気象と感じている今日この頃、先に事ですがぶどうの収穫が心配されてなりません。

ワイナリー便り

有機デラウェア栽培

今年1月に、日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会様より感謝状を頂戴しましたので、ご紹介いたします。高島町は上和田有機米を始め、有機栽培の先駆地として知られていますが、当ワイナリーでは、日本では数少ない「有機栽培デラウェア」をワイン原料とした「高島氷結搾りデラウェア（有機栽培デラウェア使用）720ml」を造っています。ただでさえも貴重な有機栽培デラウェアを、さらに甘美な果汁を得るため凍結搾汁します。非常に少量のワインしか造ることが出来ない贅沢な極甘口ワインです。高島町と有機栽培の結びつきについては、本号特集にて詳しくご紹介いたします。



2023 高島ワイナリー 春祭り

5月3日～5日の3日間は、地元高島町の春祭りと連動し、当社でも春のワイナリーイベントを開催しました。今年も期間中は快晴となり、約3年ぶりとなるワイナリーイベントは大人から子どもまで、多くのお客様で賑わいました。今回、初めての取り組みとして当社醸造家とソムリエがワインを解説する「世界のワインと飲み比べ」では、世界的にも非常に高く評価されるブルゴーニュ、ボルドー各々のワインと高島ワインを飲み比べすることで、高島ワインの現在地と、これからの目指す道をお客様と共有することが出来ました。また、山形県PRキャラクターのきてけろくんも高島ワイナリーに初登場。すぐに多くの子どもたち、お客様に取り囲まれて、フォトスポットに。皆様また、ワイナリーにきてけろ～。（来てください、の意）

2023 受賞ワイン

IWC インターナショナル・
ワイン・チャレンジ 2023

GOLD受賞

2021高島ワイナリー レ・
トロワ・シゾー・ド・オオウラ・
エン・上和田シャルドネ



シルバー受賞

2021高島バリックシャルドネ

2020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



2023
Decanter
WORLD WINE AWARDS



シルバー受賞

2021高島ワイナリ
フニクリ・フニクラ・
デ・木村シャルドネ



世界3大ワインコンクール、
IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2023にて
国内ワイナリーで唯一のGOLDメダル受賞

この度、ワイン業界に最も影響力があるとされる世界3大ワインコンクールのリザルトが発表され、IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2023において「2021高島ワイナリー レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・上和田シャルドネ」が、日本のワイナリーで唯一となるGOLD賞を受賞することが出来ました。

同ワインは、高島町上和田地区の大浦氏のシャルドネを使用。ワイン名は大浦家の三世代に渡る「ぶどう剪定鋏」を意味します。熟度が高く、収穫時の果汁糖度は24度を超え、濃密で濃厚な味わいだったと言います。醸造技術の粋を尽くし、樽香と高糖度なシャルドネ特有のハチミツのようなニュアンス、凝縮感と重厚感のある味わいになり、深いコクや酸味も楽しめるワインに仕上がりました。《7月10日より出荷開始》

他にも「2021高島バリックシャルドネ」「2020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」が銀賞に選ばれ、銅賞に2銘柄、推奨ワインに7銘柄が入賞を果たしました。IWCは1984(昭和59)年から英国ロンドンで開かれている世界最大級のワインコンクールで出品数は毎年9,000銘柄以上の出品があるとされています。

その他、同じく英国で開催されたDWAA(デカンタ・ワールド・ワイン・アワード)では、2021高島ワイナリー フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネがシルバー賞を受賞、その他9銘柄がブロンズ賞を受賞いたしました。IWSCでは、同じく「2021高島ワイナリー レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・上和田シャルドネ」と「2019高島ワイナリー バリック・メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン」がシルバー賞を受賞し、その他9銘柄がブロンズ賞を受賞いたしました。

IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2023

シルバー受賞

2021高島ワイナリー レ・
トロワ・シゾー・ド・オオウラ・
エン・上和田シャルドネ



2019高島ワイナリー
バリック・メルロー&
カベルネ・ソーヴィニヨン



日本ワイナリーアワード2023
今年も高島ワイナリー
★★★★★5つ星獲得

第6回 日本ワイナリーアワード2023において、
5つ星ワイナリーに選ばれました。

日本全国の対象ワイナリー319場の中から、16場のワイナリーが5つ星ワイナリーとして表彰されました。審査基準については、多くの銘柄、ヴィンテージにおいて傑出した品質のワインをうみだすワイナリーとあり、今後ともこの栄えある受賞にふさわしい高品質なワイン造りに取り組んでまいります。



日本ワイナリーアワードとは

消費者がワインを楽しむ際の一助となることを願い、高品質な日本ワインを造るワイナリーを表彰・発信していく取り組みです。当アワードでは、ワインの個別銘柄を審査対象とするものではなく、消費者が分かりやすく入手しやすくなるよう、ワイナリーそのものを審査対象としています。



2023

山形GIワイン
認定ワインのご紹介
(2023年4月)

No.	銘柄	種別	甘辛	品種
1	2020 高島醗泡ブリ・デ・ムース デラウエア	白/泡	ドライ	デラウエア
2	2020 高島レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・上和田シャルドネ	白	辛口	シャルドネ
3	2019 高島ラスティック マスカット・ベリーーA	赤	ミディアムボディ	マスカット ベリーー A
4	2019 高島ゾディアック ピノ・ノワール	赤	ミディアムボディ	ピノ・ノワール
5	2018 高島レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・上和田シラー	赤	ミディアムボディ	シラー
6	2018 高島マジェスティック ローグル・ブルー 青おに	赤	フルボディ	メルロー、カベルネSV他





高島ワイナリーの
挑戦
VOL.19

高島町の有機栽培と今。

有機農業の里、高島町

今でこそ、誰もが聞いたことがある「有機栽培」、「オーガニック」という言葉ですが、ここ高島町は、「有機農業の里」と呼ばれ、古くから有機農業の実現に向け、先達が試行錯誤を繰り返して、多くの取り組みが行われてきた町として知られています。

その始まりは、昭和40年代〜50年代に急激に農業が近代化され、より効率的に、安定した収量を確保するために、化学肥料や除草剤などが大量に使われていた時代でした。当時20代であった高島町の若き農家たちは、化学合成された農薬を使って農作物を栽培していることに疑問を抱いたと言われ、近代化された農業の影に様々な危険性、自然への影響が懸念されることに危機感を覚えました。特に自然豊かな高島町においては、田畑の周りには様々な生きものが見られましたが、農薬の使用が当たり前の事になると、特に耐性の

低い日本古来の生きものたちは次第に田んぼや小川から姿を消していきまし。それは、同じような現象が日本各地で報告され、大きな社会問題として取り上げられることよりもずっと前の「気づき」でした。

しかし、一方で有機農業は良いことばかりではありません。農薬を使わなければ、雑草は勢いを増して増殖し、それに加えて今度は病害虫の問題も出てきます。当時の苦労話をお伺いすると、有機農業の初期の頃はそれまでの5倍10倍もの手間暇をかけても収量は近代農業の半分以下。有機農業を志した若き農家たちは、トライ&エラーの連続で、農作業の負担も増え、生活していくことが出来ないほどの苦労を味わったそうです。何年もかけた試行錯誤の後、ようやく有機農業でも平年並みの収量を確保できるようになりましたが、それでも農家の作業量は通常の農業と比

写真／高島町時沢地区から見た風景。複雑に入り組んだ地形で、典型的な扇状地となり、水はけが良いので果樹の栽培に適しています。50年前の若き農家たちは、どんな気持ちでこの美しい風景を眺めていたのだろうか。

べ圧倒的に多く、決して平坦な道では
ありませんでした。前年の教訓を今年
に活かし、今年の教訓を来年に活かし、
大変な苦勞をしながらも、自分たちの
生活よりも自然への影響や環境の変
化、消費者のことを考え、当初からの信
念を曲げず、諦めずに継続しているこ
とが、「有機農業発祥の地」とまで言わ
れるようになったことの根底にあるこ
とは言うまでもありません。

そんな「有機農業の里」高島町に
1990年に創業した当ワイナリーで
すが、高島町が日本一の収量を誇るデ
ラウェアの栽培で、無農薬栽培を初め
て行ったのが1997年（H9年）のこ
とでした。それは当時3名の農家から
始まりました。その後、有機JAS法に
則り、有機農産物として栽培をスタ
ートし、有機栽培に携わるメンバーも増
えていきました。そして、初めて有機栽
培デラウェアと名を冠するワインを発
売することが出来ました。これは日本
ワインにおける初めての有機栽培認定
ぶどうを100%用いたワインとして
リリースされました（当社調べ）。そ
の後、2003年（平成15年）高島ワイナ
リー有機研究会を設立し、最も多い時
期で7名の契約農家の方々が有機農法
でワイン用のぶどう栽培を行っていま
した。

高島ワイナリー有機栽培（無農薬栽培）の取り組み

1990年（平成2年）	高島ワイン（株）設立
1997年（平成9年）	デラウェアの無農薬栽培を開始
2002年（平成14年）	12月JAS法に沿って有機農作物（転換期間中） として栽培 ※JAS (Japanese Agricultural Standards、 日本農林規格)
2003年（平成15年）	高島ワイン有機研究会を設立
2004年（平成16年）	JONAに有機農産物として申請 2003高島特別栽培デラウェアを発売 ※JONA (Japan Organic & Natural Foods Association) 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会
2005年（平成17年）	2004高島有機転換中デラウェアを発売
2017年（平成29年）	メンバーの脱退に伴い、高島ワイナリー社が有機栽培 圃場（亀岡）を譲り受ける

しかし、一方で有機農法は、農作業の
負担が多いだけではなく、※周囲の農
家の理解、協力がなく成り立たない
ために、その栽培管理の難しさや、毎年
行われる有機栽培認定の難しさに加
え、農家の世代交代などから、徐々にそ
の数を減らしていきました。2017年
に最後の1名が有機研究会を脱退する
ことになり、当社がその有機栽培圃場を
譲り受け、自社農園として有機栽培デ
ラウェアを育てることになりました。

今から40年、50年前に初志を貫いた
高島町の先達のおかげで、自然環境を守
り、消費者の健康と本当に負荷の少な
い農業、自然環境との共存の在り方を
問う姿勢は、そのリレーを繋ぎ渡し、次
世代に受け渡す系は、今も途切れるこ
となく続いていきます。

現在、当ワイナリーでは県や農林水
産省などが定める減農薬基準、特別栽
培農作物に準じた基準を大幅に下回る
独自の栽培防除基準を設け、環境負荷
の極めて少ないぶどう栽培に努めてい
ます。10年後、20年後にも自然や生きも
のが豊かで、安心安全で美味しい農作
物が実る「高島」であるために、有機栽
培の取り組みを今後も継続して推進
し、ワインを通して、ワインに関わる全

ての方の生活が、より健やかに、笑顔に
なれるようなぶどう栽培、ワイン造り
を目指していこうと考えています。こ
の事が今盛んに言われているSDGs
に繋がる活動として、困難ではありま
すが当ワイナリーは有機JAS認定の
ぶどう栽培を継続して参ります。

※一定の距離における近隣農地から農薬の
飛散（漂流飛散・ドリフト）が認められる場
合は、仮にその農地内で無農薬栽培でも、有
機栽培の認定ができないために、有機栽培認
定を得るためには近隣農家の理解と協力が
不可欠となる。



◎写真上／ビニールハウス圃場。棚仕立てですが、ぶどうの剪定などの手入れが行き届いているために、太陽光を充分に取り込んでいます。風通しのいいサイドレスハウスの有機デラウェア圃場ですが、その中に身を置くと、しっとり汗をかくほどの気温で、ハウス栽培の恩恵を実感しました。歩くとも柔らかくて、様々な生きものが躍動していることが分かりました。◎写真左／ぶどうの花。撮影を行ったのは6月上旬で、ちょうどぶどうの花が咲いているタイミングであった。よく目を凝らさないと見えない可憐で奥ゆかしい姿です。一般的にぶどうは開花してから収穫まで約100日と言われています。これからの100日間、大きな天候異常に見舞われることなく、今年も美味しいぶどうを実らせて欲しいものです。◎写真右／自社農園有機栽培デラウェアの健全で瑞々しい色合い。ジベ処理を行わずに有核デラウェアとして9月上旬に収穫を行います。（写真は昨年8月に撮影したものです）



この夏の
おすすめワイン！



高島シードル 750ml
やや甘口 アルコール度数8%

ワインの冷やし方

シードルは、常温から半日～1日ほど冷蔵庫でしっかりと冷やしてお飲みいただくことをお勧めいたします。スパークリングワイン用の瓶は、耐圧のため瓶が厚いので（瓶が冷えるまでに時間がかかる）あらかじめ半日～1日前に冷やしておくのが確実です。

※一番早く手軽に冷やすには氷水を入れたワインクーラーに漬け込むことで30分～1時間程度で飲み頃温度になります。

この夏、おすすめのワインは、ずばり「高島シードル」(750ml)。5月13日(土)日本経済新聞「NIKKEIプラス1」誌面にて「シードル、ピクニックのお供に」特集があり、高島ワイナリー社の「シードル」をワインの専門家の先生方より選んでいただきましたので、一部を引用してご案内いたします。

「高島シードル」は、山形県産の完熟りんご「ふじ」を用いて、りんごのフルーティーな香りのみずみずしい味わいをそのまま楽しめるスパークリングワインです。パチパチと細かな泡がはじける、シャキッと爽やかなやや甘口ワインです。(弊社オンラインショップ)。やや甘口でありながら、炭酸がしっかりと効いているので発泡感は良好。この夏、アウトドアやキャンプ、女子会に、ピクニックに、最高のお供になると思います。



詳しくはコチラ

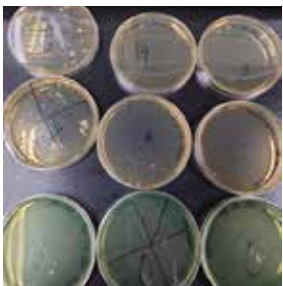


TAKAHATA WINERY SHOP

<https://takahata-winery-club.com/item-detail/429045>



日本経済新聞「NIKKEIプラス1」
5月13日(土)掲載



土壌の生物的性質を調べるのに、土壌内にどれくらいの微生物が存在し、それに対してチオファネートメチルやホルドー液を散布したときの微生物量の変化を示したものの。

今回のワイン科学士の試験で出題されたワイン。それぞれをテイスティングして記憶し、品種やヴィンテージ、生産国を当てなければならない。もちろん、ソムリエのようにワインの特徴的な味わいや香りも表現しなければならない。



新連載

vol.1

ワイン科学士までの道標
～松田の奮闘記～



入社以来、醸造現場で経験を積んできた醸造家の卵、松田が高島から山梨大学へ通うことに。より学術的にワイン醸造学を学び、高みに挑戦していくストーリーです。

醸造時期以外は山梨県で学生生活を送るといいう新しい生活が始まりました。
これまでの経験や実績に基づくワイン造りから、さらなるステップアップを叶えるべく、科学的な知見を基に、より高度な技術や技能をもって、世界に通用するワイン造りを進めていくため、私は一歩を踏み出す決心をしました。(続く)

さて、このプログラムではそんな40歳を過ぎた私にも、20代の若い醸造家にも、平等に醸造学、栽培学、品質管理学、経営学、法律学など、多くのカリキュラムが用意されていました。中学～高校まで陸上競技一筋で、受験などの経験もないままに就職したために、勉強とは縁遠く、最初は化学とか講義と聞いただけでも抵抗を感じたものでした。それでも会社からも背中を押していただき、

1998年の入社以来、最初は先輩社員の姿を見よう見まねで覚えて、最初はデラウェアなどのデイリーワインの醸造から始まり、次第に樽を使った本格的なヴィンテージワインを造りたいと思うようになりました。手探りで感覚を鍛え、経験を積んできましたが、一方で学術的な面は無知に近く、世界基準のワイン造りを実現するために、エノログ（ワイン醸造技術管理士）を目指し、山梨大学のワイン・フロントティアリーダー養成プログラムに参加させていただく事になりました。
エノログになるためには、専門の高等教育または大学の学位が必要となり、科学的、技術的な知識が求められます。欧州では、エノログは国家資格として広く認知され、国際ブドウ・ワイン機構(OIV)の規則では、OIVが後援する国際的なワインコンクール審査員について、過半数はエノログ資格者で構成することが規定されているほどです。



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。



Summer

高島醗泡ブリ・デ・ムース デラウエア 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。

『山形のだし 冷製パスタ』

小さい頃から好きだった『山形のだし』。なぜ『だし』と呼ばれるか、「食材を細かく切り"出し"」「他の料理を引き立たせることから"出汁"」「手早く食卓に"出し"」と諸説あるようです。全国的に認知度が高いですが、出身地の食べ物が有名になることはうれしいですね。

今回はこの山形のだしと南フランスの定番料理『ラトウイユ』を組み合わせアレンジし、冷製パスタを合わせたレシピをご紹介します。夏は料理する際になるべく火口を使いたくないのが本音だと思います。そこで麺を茹でる時のみ火口を使い、他の加熱はレンジを使う事でより作りやすさを意識しました（詳しくはwebにてレシピ、冷製パスタを作る際のコツ、そしてレシピ動画を公開しているのでQRコードを読み取って見てみてください。）

合わせたワインは『高島醗泡ブリ・デ・ムース デラウエア』。綺麗な泡立ち・凝縮した果実の味わいのこのワインと、爽やかなパスタで過ごす夏の夕涼みは最高のひと時です。

*パスタ『山形のだし 冷製パスタ』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」「お好きな高島ワイン」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く場合があります。また、ペンネームをご希望の方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。

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



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。

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
- 一般の部 (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紙 (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



山形 高島ワイナリーショップ 「ワイナリーの日」

7月15日(土)～17日(祝・月) 3日間
9月16日(土)～18日(祝・月) 3日間

ショップ営業時間 9:00～17:00
場所 高島ワイナリー内ワイナリーショップ

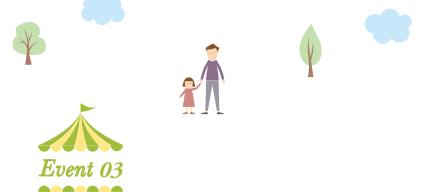
今年の7月、9月の3連休は是非高島ワイナリーへお越しください。ワイナリー限定販売の希少ワインの試飲を始め、楽しいイベントを企画しています。皆様のご来場をお待ちしております。



山形 高島ワイナリーツアー (試飲あり)

7月15日(土) 所要時間約90分
午前の部 11:00～ / 午後の部 14:00～
定員16名

料金:お一人様 3,000円(税込)
※20歳未満のお客様の参加はお断りさせていただきます。
醸造担当者によるワイナリー見学の後に、ワインのご説明およびテイスティングを行います。ワインは泡・白・赤から3～4銘柄の試飲を予定。開始時間の10分前までにワイナリー総合受付までお越しください。お申し込みは高島ワイナリーFBまたはInstagramにて承ります。



宮城 杜の都のワイン祭り バル仙台2023

7月14日(金)～17日(祝・月)4日間
時間 11:00～21:00
(14日は16:00開始、17日は19:00終了)

場所 仙台市役所前 勾当台公園市民広場
会場内「グラス販売所」にて専用ワイングラス(税込500円)を購入。各店舗にて専用グラスにワインを注いでもらいます。(有料・現金)高島ワイナリーではスパークリングワイン他、数種類のワインを出品予定です。(グラスワインのみ)

神奈川 KISSYO SELECT トレッサ横浜店1階 「高島ワイナリー試飲即売会」

7月15日(土)～7月16日(日)2日間
10:00～21:00

人気のスパークリングワイン、自信をもっておすすめするワインテージワインなど、幅広いラインナップのワインをご用意いたします。皆様のお越しをお待ちしております。
<https://jizake-ya.com/shop/toressa/>

和歌山 近鉄百貨店 和歌山店 地階1階 ワイン売り場 「高島ワイナリー試飲販売会」

7月26日(水)～8月1日(火)7日間
10:00～19:00

毎年恒例、盛夏におすすめのデイリーワインと爽快なスパークリングワイン&プレミアムワイン販売会。

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 「高島ワイナリー試飲販売会」

9月6日(水)～9月12日(火)7日間
10:00～20:00

世界が認めたコンクール受賞ワインを中心にソムリエがセレクト。「旬の高島ワイナリー」&新VTお披露目試飲会。

東京 西武池袋本店 地下2階 酒商山田 「高島ワイナリー試飲販売会」

8月17日(木)～8月20日(日)4日間
10:00～20:00

夏バテを吹き飛ばす爽快な泡と旬のファインワインご紹介。

福岡 井筒屋小倉店 地下1階 ワイン売り場 「高島ワイナリー試飲販売会」

8月23日(水)～8月29日(火)7日間
10:00～19:00

晩夏にも、初秋にも高島のファインワインをどうぞ!ご家庭料理と相性抜群。泡から白・赤までフードフレンドリーなワインをご紹介します。

大阪 阪神百貨店 梅田本店 地下1階ワイン売り場 「高島ワイナリー試飲販売会」

9月13日(水)～9月19日(火)7日間
10:00～20:00

半年ぶりの販売会。デイリーからプレミアムまで最新ワインテージをご紹介します。

※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ませようお願い申し上げます。

Qu 読者プレゼント

高島シードル

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8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 Summer

プレゼントのご応募	
フリガナ	年齢
お名前	歳
	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?