



高畠ワイナリー  
かわら版  
平成27年7月

## 串焼きフェスタ開催!

晴れ渡る青空の下、ワイナリーのテラスで焼きたての串焼きメニュー！地元のフレンチ料理やご自慢のメニュをお楽しみいただけます。

・後藤屋  
山形牛串焼き500円  
米沢牛入りコロッケ250円  
玉こんにゃく100円

・スモークハウスワイン×炭焼庵心  
牛ヒレ串600円～800円  
ソーセージ串600円  
フローズンジュース400円

・米沢食肉公社  
米沢牛串焼き500円  
フランクフルト串200円  
つくね棒200円

・ピザK's  
ホタテ焼串600円  
ねぎ串焼500円  
チヂミ、キムチ各500円

・コシフォルタ  
石釜ピザ 各種 ホール1600円  
チーズ串焼 400円  
チユロス、ビーフパイ 300円

梅雨入りが例年より遅く、雨が今年の初夏です。比較的、乾燥に強い葡萄にとっては、雨が多い年に強い葡萄にとつては、雨が多い年に連日30度越えでは、さすがに暑さが激化。昨年も梅雨入りは尽きません。前半は雨が少なく、途中から激化。今年は一転して、「から梅雨」で終わりそうです。

(6月)には、天候に恵まれた事もあり、多くのお客様で賑わいました。これからお盆にかけて、様々のお越しくださいませ。是非、お誘いあわせの上、最後に、特に暑い夏ですので、ごゆっくり高畠の夏を補給も併せて行つてください。ごゆつくり高畠の夏をお楽しみくださいませ。



冷たい肉そば（上）



冷たいラーメン（下）

山形の冷やし中華には、ほぼマヨネーズが標準装備されています。ヨネヌーとして、だけではなく、これまで山形名産のいも煮とワイン「ふるさとフェア」で「冷やし中華にマヨネーズ付けて」と「どう違うの？」と「冷やし中華と冷たいラーメン」ええ、簡単に言うと・・・冷たいラーメンを丸ごと冷やしたものが多いです。これだと、「汗をかきかきラーメンを食べる、ということがなかなかになります。これでも美味しい！涼味三麺！」などどれも美味しい！涼味三麺！是店ごとの特色も大きく、奥深い。

今年の初夏は例年になく暑い。我が家では早6月にはブルーがお目見えしました。そんな中、県民食とも言うべき「冷たい肉そば」「冷たいラーメン」は、とても重宝です。ところで、夏は汗をかくので、どこで、体内でのアルコール分解には限界があります。アルコールを大量に摂取した場合、普段よりも脱水症状に陥りやすいのです。特にお酒を飲む際は、水分補給に気を付けたいところです。体内でのアルコール分解には限界があります。アルコールを大量に摂取した場合、普段よりも脱水症状に陥りやすいのです。身体のこと、身体のことを思うならお酒の量と同量以上の水分補給を心がけたいものです。冷たいビールで水分補給だ！」などとならないように。

山形は全国でもトップの麺消費王国です。ラーメン、和蕎麦、どちらも美味しい、ほとんど誰もが「ひいき」のお店を心に秘めています。「あの店の○○は、うんめえぞ」と。まずは山形発の涼味とされるのが、「冷たい肉そば」。芳醇な鶏ダシにしこしこの蕎麦が絶妙に絡みます。最近では県内の至る所で夏の涼味、通年提供する店が増えています。

8月8日（土）9日（日）  
夏バテ解消！牛ステーキも？  
肉とワインを味わい尽くす！  
「肉祭り」

8月13日（木）

8月16日（日）

8月19日（土）

8月27日（日）

詳しくはWEBにて。

「山形名産のいも煮とワイン。  
いも煮祭り」