



10/6

◆ スモークハウスファイン 手作りソーセージ体験

世界でひとつだけのオリジナルレシピ!

受付開始/12:30~ 開始時間/13:00~

所用時間/約90分(予定) 参加費/2名1組3,000円

受付場所/収穫祭本部テント 先着16名 要事前申込

※共同作業のため2名1組以上でお申し込みください。(3名1組でも可)

※対象年齢小学生以上。ただし保護者同伴のこと。

満員御礼

10/7 8 9

◆ テイスティングコンテスト

ワインがもっと好きになる!

受付開始/12:00~ 開始時間/12:30~

所用時間/約30分(予定) 参加費/1名1,000円

受付場所/収穫祭本部テント 当日申込のみ

直前参加OK

◆ エノログ 川邊久之 プレミアムサロン

収穫祭限定の特別なサロン

受付開始/12:30~ 開始時間/13:00~

所用時間/約90分(予定) 参加費/1名3,000円

受付場所/収穫祭本部テント 各日先着15名 要事前申込

満員御礼

10/7 8

◆ シャルドネ収穫体験ミニツアー

ぶどうを収穫する喜び (雨天中止)

受付開始/10:30~ 開始時間/11:00~

所用時間/約60分(予定) 参加費/1名1,000円

受付場所/収穫祭本部テント 各日先着20名 要事前申込

当日でも申込可!

10/8

◆ 長井けん玉パフォーマンス
スパイクファミリー◆ チャリティ BINGO ◆ ジャグリングパフォーマー
ミス・サリバン

毎日開催

スペシャルライブ

10/6

* Junk Fujiyama

7

* 堀謙太郎
* こむろゆい・小室等・谷川賢作
* サーカス

8

* 優河 * 白井貴子

9

* クロストーク
* 告井延隆
* 大沢誉志幸・山下久美子

後藤屋

お馴染みのメニューを始め、
今年は米沢牛の串焼きも!
ラーメン、ポテから、芋煮など。

カレー屋 GARBANZO

アツアツの釜焼きナンが絶品。
もちろん本格インドカレーも極上の味わいです。

ウエスタの竈

ポテトクリームやオードブル
などワインと一緒に美味しく
楽しめる!オシャレな店。

田苑酒造

高畠ワインのグループ会社。
本場鹿児島の本格焼酎です。
金ラベルは、とても美味!

後藤屋農園

厳選した素材を生かして造る
オリジナルの「創作メニュー」
はワインとの相性も◎。

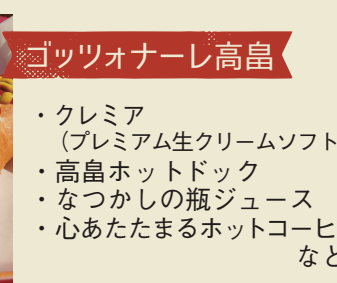
タスクフーズ

地元ならではの馴染みあるメ
ニューが豊富。玉コン、から
揚げなど子どもにも人気。

平田牧場

あの平牧三元豚が収穫祭に
初出店!お肉の旨さが違い
ます!ワインとも合います!

酢屋吉正

地元ならではの美味しい食材を
使用した麺スモージーや麺ドリ
ンクなど、ヘルシーで尚良い。

ゴッツォナーレ高畠

・クレミア
(プレミアム生クリームソフト)
・高畠ホットドック
・なつかしの瓶ジュース
・心あたたまるとホットコーヒー
など

スモークハウスファイン

ソーセージ、スペアリブ、骨
付きグリル。ワインのお供の
お肉はコチラで決まり!

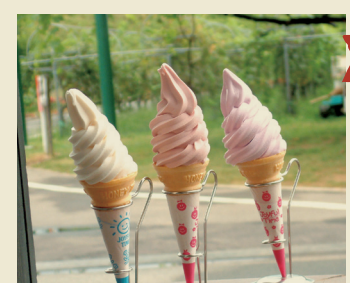
菓子工房 COCOイズミヤ

ブルーベリーのパイや各種
キッシュなど、どれも美味し
い甘味処です。女性に人気!

ピザK太郎

行列必至の名店の味!本格的
な石釜で焼くピザは、もちろ
んワインとの相性抜群!

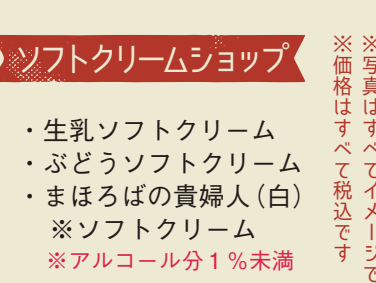
米沢食肉公社

特選ミックスグリルやもつ煮
込み、米沢牛ビーフシチュー
など。安定した旨さ!ワイナリー
ショップ米沢牛入りサラミ
.....1,080円(170g)ガブリヤマガタ
シューラスク
.....594円(5個入)

ワインに合う!チーズ各種

・全酪ゴーダチーズ
.....1,157円(250g)
・カチョカバロ
.....1,500円(200g)

KOMFORTA

米粉ワッフルやハーブチキ
ン、フラッペなど多種多様な
メニューが楽しめます。

ソフトクリームショップ

・生乳ソフトクリーム
・ぶどうソフトクリーム
・まほろばの貴婦人(白)
※ソフトクリーム
※アルコール分1%未満※写真はすべてイメージです
※価格はすべて税込です