

www.takahata-wine.co.jp/  
2012 SPRING vol.20  
take free

# 空

Qu

ワインのある暮らし。



ワイナリー冬仕事

Quインタビュー タケカワユキヒデ



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990



## 風薫るワイナリーから

近年、気象状況が大きく変化していると今更ながら痛感しています。

今年の大雪には本当にまっています。平成18年は大変な年で、非常災害対策本部が設置されるほどの大雪でしたが、今年はその時以上に雪の降るペースが早く、多く感じられます。また異常に寒かった2月1日、米沢市の最低気温がマイナス17度を記録したとのニュースが飛び込んできました。インターネットで過去の最低気温を検索しましたところ1978年2月17日にマイナス18.2度を記録した日がありました。ちなみに昨年の最低気温はマイナス13.1度でした。厳しい寒さが続きますが、すぐそこまで来ている春に向けてぶどう栽培に全力で取り組んでいきたいと思えます。

1月中旬から2月中旬まで、高畠ワイナリーでは「冬の桜回廊」と題してワイナリー回廊に「啓翁桜」を配置し、日々開花を楽しんで頂いています。今年の低温にも拘らず桜たちは健気に小さな桜を花咲かせ、香りが漂っています。雪が多く道路事情の悪い中わざわざ、遠方よりワイナリーにお越しいただき「冬の桜」を楽しみに来場される方が土日を中心に多くいらっしゃいます。今年で5回目を迎え、少しずつ定着しているように思います。

私ども高畠ワイナリーでは、お客様に感動頂けるシーンをより多く提供できるように、「インフォメーションルーム」改修に取り組んでおり、4月11日にグランドオープン出来る予定でございます。現在、改築工事につき、お客様には大変なご迷惑とご不便をおかけします事をお詫びいたします。初めは、手作りで貧弱かもしれませんが、徐々にレベルアップを図ってまいりますので、どうぞご期待下さい。

ご来場を心よりお待ちしております。

高畠ワイン株式会社 代表取締役社長 村上 健



## 2度目の収穫を終えたピノ・ノワール、長く厳しい冬を迎えました。

### 11月下旬

まだ雪こそ降らないものの、朝晩はめっきり冷え込んできました。霜で真っ白なぶどう畑は、幻想的です。これからの長く厳しい冬に向けて頑張れ、ピノ・ノワール。



### 12月

いよいよ初雪が降りました。それでも薔薇の花は最後まで、わずかな色彩を主張しているようです。いよいよ高畠に長く厳しい冬が訪れます。やがて一面白銀の世界に包まれます。



### 1月上旬

年末年始の大雪もあり、雪に埋まってしまったピノ・ノワール。今年の雪は、極寒のせいかフワフワとパウダー状で軽いのが特徴です。この状態で歩くとズブッと腰あたりまで埋まってしまいます。



### 2月

ぶどうの垣根が雪に埋もれそうです。雪が融けて重くなる前に製造部スタッフが雪かきを行います。体力も使いますが、とても大切な仕事です。



2メートルにも成長したつらから、ぽたぽたと雫が滴り始めた。高島に春が近づいた証拠です。今年も十年に一度と言われる大雪の年明けとなり雪、雪、雪の毎日。真冬日が続いたために雪が融けず、積もる一方で、真白な世界を車で走ると、どこにいるのかさえわからなくなる感覚がしました。

でも寒さが厳しいほど待ちわびてしまうのが、美しい花々です。窓辺に目をやれば、外の光を遮るくらい雪が積み上げられているのが見え、冬の通路はうす暗くなる一方でしたが、そこに現れた啓翁桜のトンネルは、まさに桃源郷への入口のようです。

真っ白と言え、クリスマスに行われた恒例の高島スタイル聖夜祭。山本潤子さんとトリオ・アラモーレのステージに、会場は満員御礼。フィナーレはお客さまといっしょになつて「翼をください」の大合唱でした。

そして、今年で14回目を迎える「まほろば百景絵画展」。子どもたちの豊かな感性や、鮮やかな色使いの力作が、私たちを元気づけてくれます。



収穫祭で行われたチャリティーオークションの収益金579,150円を、「山新放送愛の事業団」へ寄託。震災復興支援の一助となるべく、これからも持続していきます。



子ども目線で描く高島町。今年で14回目を迎える「まほろば百景絵画展」。今年は人と人のつながりや、友達を主題にしていく作品が多くみられました。



毎日のように雪の日が続きます。束の間の晴れ間を見て、みんなでぶどう畑の雪かきをしました。これもすべて、美味しいぶどうを作るためです。

四釜神一の園地巡回 18

昨年12月14日に、「高島ワインぶどう部会」の出荷反省会が行われました。出荷反省会では、その年の出荷実績や栽培の事などを話し合います。毎年当社では、その中で優秀な栽培家に表彰を行っています。賞は地区ごとの取り組みに対して贈られる優秀支部賞と、品種ごとのカテゴリーに分けたカテゴリー賞、優秀な栽培家に贈られる優秀賞があり、最も優秀な成績を上げた栽培家を最優秀賞（1名）として表彰します。審査はぶどうの品質、ワインになった時の品質、園地の管理状況、栽培者の努力等、様々な所を見て審査を行います。

その結果、支部賞は和田地区に決まり、カテゴリー・優秀賞では合計10名の入賞がありました。当社では現在47軒の栽培家と契約しておりますが、今年度も最優秀賞を目指し、栽培に取り組もうとする熱意を、栽培家全員から感じることができました。

2012年ビンテージに向け、ぶどうの品質向上のための競争はすでに始っています。





高島の冬は厳しく、毎日のように雪との格闘が続きます。正に白と蒼の世界です。

## 風土との対峙と融和

# ワイナリー冬仕事

ワインがぶどうから生まれるのは夏から秋、そして大切に育てられるのが、真冬から春にかけての寒い時期と言えるでしょう。極寒の醸造場で行われる「育て」の仕事がワインの出来を大きく左右するのは言うまでもありません。今号では、ワイナリーの冬仕事をご紹介します。

高島ワイナリーでは、ワインの鮮度を保つため徹底した温度管理を行い、冷涼な環境で、ワインの美味しさを維持させます。しかし例外もあり、秋の仕込みでアルコール醗酵を終えたワインの一部は、さらにマロラクティック醗酵(MLF)を施します。これは、醸造用の乳酸菌により、ワイン中の酸っぱいリンゴ酸を柔らかい乳酸に変え、風味を芳醇にする工程ですが、これを行うにはワインの温度を18℃〜21℃に保たなければなりません。

このためタンクの側面に温水を流し、樽保管庫をヒーターで暖め、さらには樽を電気毛布でくるんだりして、ワインの温度を上げることでMLFが健全に行われるようにします。また試験室では、定期的にワインの分析を行い、逐一醗酵の進み具合を確認します。これら樽の中で眠るワインは我が子も同然で、常にその顔を見ながら、健全さを保つことが大切です。

かつて東北地方のワインは「酸味」が特徴と言われましたが、高島ワイナリーでは、欧米の基準を取り入れ、柔らかい深みのある酒質を目指しています。とりわけ、赤ワインにおいてはワ

インの本場フランスでもMLFを終えワインは少女から大人の女性になる。とまで言われるほどです。「寒さとの闘い」こそが、高島ワイナリーの最も大変で重要な仕事のひとつです。

また、オーク樽には品種ごと、畑や栽培家ごとのラベルが貼られ、どの畑から収穫されたものか、一目瞭然に分かるようになっていきます。一昨年より「ガレージステ構想」の下、小ロットのワイン造りでさらなる高品質を目指し、ロットごとの特性を把握しています。今後は畑や栽培者を前面に出すために、より細かいワインの管理が求められます。

既にぶどう栽培家によっては、素晴らしい品質のワインの基本となるぶどう栽培に、頭角を現した人もおり、今後が非常に楽しみです。

こうして、冬の間も地下セラーに通う日が続きます。ワインの状態を確認してノートに記録し、いよいよワインの製品化に向け、複数の品種をアッサンブラージュ(ブレンド)します。幾通りもの組み合わせを試し、その特性に合わせて各々のブレンド比率を決定するのです。

そしてここに、新しい高島ワインが誕生します。

山形・高島の冬。伸びるつららに、白銀のぶどう園。私たちは大自然の厳しい寒さにも負けず、今日もワインと向き合っています。

ここ高島の地から、世界に誇れるワインを造っていくために。



それぞれの場所からワインに向かっています。



## ステンレスの静謐、木樽の温容



「寒い冬」だからこそこの仕事が多い醸造場。トラクターも除雪に大活躍です。



——収穫祭はいかがでしたでしょうか。

外でのコンサートがほんとうに気持ち  
がよかったです。しかも生ピアノがあつて。  
ステージからは、お客さんの顔が全部見  
える。みんな芝生の上でくつろいで、構  
えてないっていうのかな、普通ホールな  
どでやると、客席からこっちに向かつて  
「さあこいっ」っていう感じがあるでし  
よ。これが僕すごく苦手で、まずはお客  
さんの気持ちを日常に戻して、そこから  
始めるとというのが僕のやり方なんです。  
なので、だいたいは何も言わずにまず一  
曲やる。そのとたんに、違う世界ができ  
あがる。

——高畠ワインのご感想は？

コンサート後、楽屋でワインを頂きま  
した。国産ワインはあまり飲んだことが  
ありませんでしたが、あんなにしつかり  
したワインを飲んだのは初めてでした。

——今回はおひとりでの出演でした。

ゴダイゴ解散後はテレビ出演の話やコ  
ンサートの話をほとんど断って、数年間  
作曲家活動だけをしていました。ずっと  
バンドの一員として活動してきたので、  
ひとりだと、どういう顔して何をやった  
らいいのかわからなかったんです。しか  
し、その作曲家の仕事にも行き詰まりを  
感じるようになっていきました。年間2  
〜300曲、もう毎日締め切りがある状  
態で、ずーっと先まで予定が決まってい  
て、なんでもいから生み出せばいいと。  
その上、一所懸命つくったものが使い捨  
てになっていく、どんどん\*白色レグホ  
ン\*化されちゃうわけです。(笑)

まんまな自由

# タケカワユキヒデ



2010高畠クラシック  
上和田ピノ・ブラン  
720ml/1500円税別(白辛口)  
この人にこの1本



そんなときにテレビのオフアアがあつて、今回は真剣にやってみようかなと。ただどうやったら一番無理なくできるかということを考え、自分の「まんま」やれば、結構いけるんじゃないか。もしだめだったら、何か別なことをやればいい。嘘をつく必要もない、飾る必要もない、そうすれば自由に音楽もできるし、自由にしゃべれるんじゃないかと。



**タケカワユキヒデ** / 1952年、埼玉県生まれ。東京外国語大学英米語学科卒。音大教授の父を持ち、5歳からバイオリン、10歳から作曲を始める。75年、大学在学中にソロアーティストとしてデビュー、翌76年にゴダイゴ結成。ボーカルと作曲を担当し、「ガンダーラ」「モンキーマジック」「銀河鉄道999」「ビューティフルネーム」などの大ヒットを生む。85年、ゴダイゴ解散後は、松田聖子を始めとするアーティストへの楽曲提供やプロデュースを手がけ、89年よりソロ活動を再開。現在は作曲、コンサート、音楽プロデュースといった音楽活動の他、小説・エッセーなどの執筆活動、テレビ・ラジオ番組への出演や講演など幅広く活躍中。1男5女の良き父親としても知られており、99年にはベストファザー賞を受賞。2001年には「娘を持つ父親のための本」(集英社)を出版し、話題の本となる。また、06年にはゴダイゴ結成30周年を機に再結成し、活動を再開している。

で芸能界のステージに立つなんてことは考えもしなかった。しかし事務所の経営が厳しくなってしまうと、そこに「西遊記」の仕事がきた。大チャンスです。でもそれからが大変。僕は日本始まって以来の子持ちアイドルだったらしいんですが(笑)、ファンの方が自宅まで押し寄せてきたりして、引越しても何度もしました。ありがたかったけど、びっく

りすることだらけでした。——その頃、お酒はどうでしたか? 最初はみんな打ち上げのときだけでしたね。まじめだったんですね(笑)。30代の半ばくらいから、毎日いろんなものをかたっぱしから飲むようになって、我が家の裏の酒屋なんて、うちの専用ワインセラーと言っていたくらいでした。また同じ敷地内に住んでいる奥さん

の弟が、ドイツワインのセールスマンをやっていたことがあって、その冷蔵庫のभीいっつでも飲める。(大笑)

なところで、5年間いったん酒を断つんです。背中が痛くなってきた、このままいくと大変なことになると思い、完全にやめてみよう。5年間一滴も飲まなかったですね。落語の「芝浜」みたいに「おまいさん:」、なんて喜んでくれる人誰もいなかったですが:(笑)。

そして5年目の誕生日の時に、家族16人が集まって「じゃあ飲もう」ということになった。そこに高校の友人達が、手に入れた5万円の商品券で買った赤ワインを、一本持って来てくれたんです。ところが、うまくなかったんですよ。たぶん、まだ開いていなかったんですね。

うまくない理由がもうひとつ、アルコールを5年間一滴も飲まなかったから、生まれて始めて飲んだ時のようになっていて、急に飲んでも少しもおいしくなかった。よくアルコールが消えそうになると飲むじゃないですか、だからうまくいんですよ。体が欲している禁断の時に飲んだら、まちがいはなくうまい(笑)。

次に「レミーマルタン・ルイ13世」というのが封を開けずにあつたので飲んだが、これまたまずい。(笑)しよすがないから、弟の奥さんにあげちゃった。もうオレは酒を飲めない体になってしまったのかと、酔っぱらうこともなく寝ちゃったんですよ。

ところが翌日、ビール持参でお祝いに来てくれた人がいて「いや、アルコールまずくってさ、飲めないんだよ」まあ、

そう言わず」と言うので、しぶしぶ飲んだら、こんどはうまいんですよ(大笑)。

前日に少し飲んだのが体に残っていた、もううまい状態になっている。だから誕生会の前に、なんでもいいから飲んでおけばよかったって後悔した(大笑)。レミーも今さら返せとは言えないし、5万円のワインを、もう一回持ってきてとも言えない。それからまた4年程、泥のように飲み、また4年やめたんです。その後飲むようになったのが50代の半ばです。今またちよつと泥になりかけているので、晩酌はできるだけやめています。でも記念の時くらいはいいじゃないかと。だから今回は緩くやめようって(笑)。

——これからの活動をお聞かせください。「プロツールズ」という、自宅を音楽録音スタジオにできてしまうコンピュータシステムがあるんですが、オーケストラでもなんでもできる。仕上げまでフルデジタルなので、誰からも何も言われずに没頭できる。電気系の音色とか、オペレートも含めて、全部ひとりでやるんです。だから、今自分のことを「シンガーソングエンジニア」って言っている。

もうひとつは、あんなに肩に力を入れないでステージをやるんだって言うてたわりには、いろんな人を勝手にライバル視して、むきになっているところがあつたんですが、今では他人のいい部分が見えてくるようになったんです。

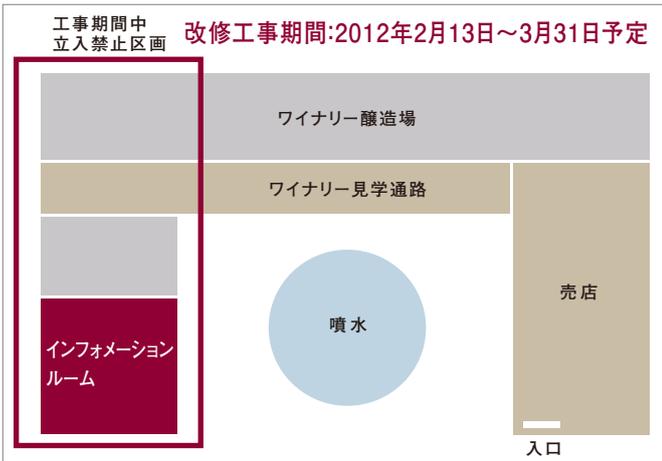
今ね、やつとほんとうの意味で肩に力が入っていない音が創れる、違う音楽を表現できるという気になってきている。

——益々のご活躍を期待しています。

そしたら仕事がレギュラー化したり、その「まんま」がコンサートのように反映していくんです。そしてだんだんピアノ一本でひとりやるほうが心地がいいし、自分になれるという形になってきた。——「ありのまま」ということなんでしょうね。ゴダイゴの頃とは大違いですか。ゴダイゴはアメリカのチャートをめざして組んだバンドですから、日本語の曲

# 2012.4.II 予定 GRAND OPEN

高島ワイナリーでは、ワインの情報はもちろん、地元の観光情報など各種情報発信のためのインフォメーションルームを設置致します。そのための改修工事を下記日程にて実施いたします。ご来場頂くお客様には大変ご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解とご了承賜りますようお願い申し上げます。なお、ワイナリーショップ(売店)につきましては、通常通り営業致します。



20th Anniversary

高島ワイナリー20周年記念

嘉 -yoshi-  
スパークリング シャルドネ  
マグナムボトル



パーティやお祝いの席に  
たっぷりサイズ  
数量限定

1500ml

4月中旬発売予定

価格未定



AAAA (クアトロA) でお馴染の山形セレクションに  
高島ワインが5アイテム認定されました。

2011年度  
山形セレクション  
認定

「山形セレクション」とは、数多くの山形県産品・サービスの中から、県独自の高い基準「山形基準」に基づき厳選されたものを「山形の宝」として全国・世界へと発信していく取組みです。



5



4



3



2



1

認定番号23-20207

2010高島クラシック マスカット・ベリー Aブラッシュ  
5 720ml/1,300円(税込)

認定番号23-20203

2011嘉-yoshi-スパークリング ピノ・シャルドネ  
3 750ml/1,793円(税込)

認定番号23-20206

2010 高島クラシック シャルドネ  
1 720ml/1,600円(税込)

美しい山形・高島を誇りに。

認定番号23-20204

2010 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン  
4 720ml/1,500円(税込)

認定番号23-20205

2009 高島バリック シャルドネ極樽熟成  
2 750ml/2,300円(税込)

# ワインをまん中に。

人と人とを結ぶ。おいしいものを結ぶ。



## 「山形の食材を、もっとおいしく」本木一成さんの料理教室。

山形とのおつきあいは、おいしい野菜との出逢いから始まりました。

ずっとこのページの連載をしておりますが、新シリーズの始まりです。今回からは、アオキマコトが親しいゲストをお招きして、高畠ワインを開けて、楽しいワインパーティを。

第一回目です。山形県白鷹町を訪ねました。ボクがプロデュースしている東京・深沢のフレンチレストラン「5watts」のオーナーシェフ本木一成氏と。お店で使う野菜を白鷹町から送ってもらっているというおつきあいです。大学時代の友人の太田氏がコーディネートしてくれて「どおりいむ農園直売所」から新鮮でおいしい野菜が届きます。

「地元野菜をこんなにおいしく料理してくれて、とてもうれしい。」

お店に来てくれて、料理を食べてくれた白鷹町産業振興課の芳賀敦子さん、片山正弘さん。それなら地元で料理教室を、と実現しました。

例年になく大雪の山形へ。ニュースでは見えていたものの、新幹線がトンネルを抜けるたびに、雪がどんどん多くなる。屋根には雪下ろしの人があふく。同行のシェフの奥様や2歳になるちゃんも目をまんまるに。

白鷹ツーリズム推進協議会の主催で健康福祉センター調理実習室で開催。

雪の晴れた日曜日の午後、民宿をやっている農家のお母さんや栄養士

赤:2010 高畠 ジャパネスク ベリーズブレンド 白:高畠 薫 シャルドネ ミュスカ



さんなど二十名もの人が、参加。

まずは、高畠ワインで乾杯です。本木シェフの指導で「塩豚と大豆の煮込み」、高畠ワインの白ワインと、紅花を使った「野菜のマリネ」。

野菜の切り方やアクの取り方など、プロならではの技に、皆さんも挑戦。最後は、試食をして、出来上がりをもち帰り。「必ず、家で作ってみてくださいね」と本木シェフ。「次回はいつ?」という声も。参加の皆さんの笑顔に本木シェフも「こんなに楽しい料理教室、勉強になりました。また来ますね」と。

素敵な人と人を、おいしいワインとお料理が結びます。



今回のゲスト ■本木一成さん:東京・深沢の 5watts/wine and dining (TEL:03-3704-0702) のオーナーシェフ。銀座のピストロ「カシュカシュ」でフレンチを修行。彼の作る野菜を中心とした料理は「きれいな味」と評判。  
■青木実 (アオキマコト): 電通でコピーライター、プロデューサーを経て、パーティを主催したり、企業コンセプターとして活躍。山形の食材、ワインを愛す。毎回ゲストを迎え、ワインパーティをレポートします。  
■facebook お友達申請をどうぞ。「空」を見たとコメントを。 <http://www.facebook.com/aokimac>



**2011 嘉-yoshi-  
スパークリング ピノ・シャルドネ**

キレが良くクリスピーなピノ・ブランを主体にシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・グリを加え、エレガンスで興行のあるスパークリングワインに仕上げました。

750ml [白・発泡性 辛口] 1,793円(税込)



**2011酸化防止剤無添加  
マスカット・ベリー A**

マスカット・ベリーAをフレッシュでフルーティーなスタイルのワインに仕上げました。赤い果実を思わせる心地良いアロマ、優しいタンニンで幅広い料理との相性抜群です。

720ml [赤・ライト] 1,400円(税込)



うれしい春に  
新発売

**2011酸化防止剤無添加  
スパークリング マスカット・ベリー A**

マスカット・ベリーAをフレッシュでフルーティーなスタイルのワインに仕上げました。赤ワインでは珍しいスパークリングワインにすることで、爽やかな発泡感と心地良いアロマ、優しいタンニンが重なり、幅広い料理とのマリアージュをお楽しみ頂けます。

750ml [赤・ライト] 1,700円(税込)



**2011酸化防止剤無添加  
メルロ&カベルネ**

メルローとカベルネ・ソーヴィニオンを酸化防止剤を使わずに醸造しました。いきいきしたタンニンと、ぶどう本来の豊かな果実味あふれるワインです。

720ml [赤・ミディアム] 1,700円(税込)



# スプリングフェスタ 2012



白一色の世界から MAY 5 | 3 | 4 | 5 花いっぱいワイナリーへ

ミュージックライブやグラスワインコーナー、テイクアウトフードなど盛りだくさんのメニューでお待ちしております。



ライブイベント

巨大鍋料理 有料

花の寄植えコンテスト

ミュージックライブ

似顔絵コーナー 有料

グラスワイン 有料

大道芸

たかはた倶楽部



VOCAL / PRODUCER  
COMPOSER  
**小柴大造**

さて今日は何を食べようか？

食いしん坊の僕は、晩御飯のメニューを考えるのが大好きです。勿論、メニューを考えるイコール、今日の晩酌のお酒の種類を考えることですが…(笑) 和食には日本酒を、中華には紹興酒、焼肉には焼酎かマッコリのビール割り。洋食にはワインだよね…なんて考えていると思わずニンマリしてしまいます。

外食も好きですが、我が家で自家製のハンバーグステーキ&ガーリックパウダーを振りかけて少し焼いたフランスパン。そして、キーンと冷やした白ワイン。僕の大好きなメニューです。こんなことを書いてみると、大造はなんて酒飲みなんだって言われそうですが、お酒は食事を、そして人生を豊かに彩ってくれる大切な友達です。これからも上手に付き合っていきたいと思えます。

「あつ！と！！」我が家の高畠ワインの在庫がもう無くなります。そろそろ注文しないと…高畠ワイナリーさんの収穫祭に出演させて頂くようになってからは、直接インターネットで注文するほどの、高畠ワインファンの一人です。

さて今日は、何を食べようか？  
まずは「乾杯！」

56年山形県山形市生まれ。小柴大造&エレファントで、80年5枚同時にシングルをリリース(東芝EMI)という衝撃的デビューを果たす。83年バンド解散。ソコ活動開始。レベッカ、本田恭章などのプロデュース等始める。05年「みやぎびっきの会」を旗揚げ。以来年1回のチャリティコンサートを行い収益金で宮城県内の小学校の楽器のケアの支援を続けている。07年朝丘雪路さんとの初のデュエットアルバム「We're in the mood for love」を発表。11年4月東日本大震災を受け、「みやぎびっきの会」を社団法人化。同時に、「びっきの会基金」を立ち上げ、東日本大震災で被災した子どもたちに支援活動を活かしている。シンガーソングライター&プロデューサーとして現在も活躍中。  
<http://www.daddy-kool.com> E-mail: [daizo@daddy-kool.com](mailto:daizo@daddy-kool.com)

ワイナリーピック  
2011 高島  
氷結搾りデラウェア



エレガントな香り  
深い余韻

有機JAS認定の有機栽培  
デラウェアを収穫直後に凍結  
させ、ゆっくりと時間をかけて搾  
汁しました。

高い糖度の濃厚な果汁を抽  
出する「凍結搾り法」を行うこ  
とで、余韻の深い味わいとエレ  
ガントで華やかな香りを実現さ  
せました。アプリコット、ドライ  
フルーツ、ハチミツを思わせる凝  
縮感のある香りと上品な甘さが  
特徴の贅沢なワインです。

720ml / 白・極甘口  
2,118円(税込)

マリアージュなお店  
神楽坂アルポール  
ARBOL



神楽坂の石畳の階段を降りて  
野菜がおいしいドアをあけよう

神楽坂は東京・新宿区で江戸時代から続く歴史ある  
地域だ。「坂」という地名のとおり、細い石畳の露地や  
階段に江戸の情緒を感じさせてくれる。

今回おじゃました神楽坂アルポールは、2009年4月  
にオープンした一軒家レストラン。スペイン語で「樹」と  
言う意味の創作イタリアンレストランだ。玄關のドアを  
開けると、まずオープンキッチンが目飛び込んでくる。  
古田シェフこだわりの新鮮な野菜を使って料理をして  
いるのが、間近にみるができる。ごまかしのできない  
環境がアルポールの魅力のひとつでもある。

人気の「季節野菜の菜園バーニャカウダ風」始め、  
野菜の一部は屋上にある自家菜園で収穫したもので、  
スタッフが毎日手入れをする。その他、各地の契約農家  
から毎日仕入れているという。その野菜の美しいこと。  
東京都新宿区神楽坂4丁目7  
TEL&FAX:03-6457-5637(不定休)

表紙の小径  
花の置賜  
高島ワイン 啓翁桜回廊



「オイシイ ワインガ ゴザイマス、

今年は大雪で、山形、特に置賜地方の桜の開花  
は5月にずれ込むのではないのでしょうか。

でも、そろそろ白一面から淡い色合いが恋しくな  
る季節です。そんなお客さまに毎年好評なのが、当  
ワイナリーの啓翁桜回廊。見学通路の両側に展示  
された啓翁桜に、お客さまの歓喜の声があがります。

さて、節分も終わりましたが、節分と言えば鬼。鬼  
と言えば、高島町が誇る世界の童話作家・浜田広  
介の『泣いた赤おに』があまりにも有名です。最近で  
は、この童話をもとにしたアニメ映画も上映されてい  
るようですが、なんと読んで「人のこころ」というも  
のを強く意識せざるをえない物語です。

さあさあ、寒い中ようこそおいでくださいました。  
「赤おに」のように「オイシイオチャ、やオカシ」はあ  
りませんが、とびきりおいしいワインを用意してお待  
ちしております。春はすぐそこまで来てますから。

「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。



■ イベントの情報

2月28日(火) 18:30~

「Wine Village Tokyo」 青山ダイヤモンドホール

軽食付き 4,800円

※WEBにて事前申し込み(2月23日まで)が必要です。

2月22日(水)~28日(火)

名古屋 名鉄本店メンズ館 B1F 和洋酒売場「山形 旬の味紀行」

3月6日(火)~12日(月)

神戸 そごう神戸店 9F大催事場 「東北六県の物産展」

3月7日(水)~13日(火)

岡山 岡山タカシマヤ 8F大催事場 「山形県の観光と物産展」

3月28日(水)~4月3日(火)

北九州 井筒屋小倉本店 8F大催事場 「有名駅弁とうまいもの大会」

4月5日(木)~11日(水)

大阪 近鉄阿倍野店 9F大催事場 「東北六県の物産展」

4月10日(火)~17日(火)

大丸東京 春のワインフェア 10F催事場

4月26日(木)~5月6日(日)

広島 天満屋福山店 7F大催事場 「東北六県の物産展」

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：  本誌掲載不可

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

たかはた倶楽部に入会する(入会金・年会費無料)  入会済み

ご希望の場合は□内にチェックを記入してください

いただきましたお便りを掲載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や本誌掲載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。

※イベントの内容は変更になる場合があります。随時webにて詳しい情報をお伝え致します。

## Qu Love くらぶは『空』を通してワインを愉しみ暮らしを楽しむ広場です。



ワインはかしまって飲んじゃなくて、毎日お茶を飲むように気楽に楽しみたいのが私流。チーズとバゲットと一緒に楽しむ日もあれば、普通のおかずと楽しんで外いけるね～なんて思うこともあるし。アイスと甘口ワインも美味しいです。ワイン通の方々から見れば「邪道」でも、楽しく美味しく飲めればすごく幸せです。長野県・まりりんさま(40代女性)

日本人は流儀を重んじると言われますが、それとこれとは別!というのがありますよね。抹茶ラテも美味しいし、芋煮に新酒、刺身に赤ワインも美味しいですからね。すき焼きと甘口の赤ワインも良いですよ～。

よく乾杯用のワインに「嘉」を使います。私の周りで「嘉」のファンが増えてきて嬉しい限りです。今年も美味しいワインを待っています。福島県・nanaさま(30代女性)

ありがとうございます。実は「嘉」という文字には「めでたい」という意味もあります。これからもお祝いの席を始め、いろんなシーンでお使い頂きたいです。昨年は大変な年でしたが、天候には恵まれましたので、良いワインが期待できそうですよ。

大好きな「嘉スパークリングオレンジマスカット(甘口)」。普段は近くのスーパーに置いていないのに、今年クリスマス前に発見!! 甘くて美味しい、女子会でも大人気になりました。収穫祭、とても楽しそうですね。来年は生シャルドネジュースを飲んでみたいですね。新潟県・藤原さま(30代女性)

ありがとうございます。「スパークリング オレンジマスカット」も美味しいですが、その場で搾る生シャルドネジュースも美味しいですよ。今年の収穫祭には、ぜひお越しください。スタッフ一同、お待ちしております。しかしオレンジマスカット…、名前だけでもすでに美味しくそうですね。

ワインにはチーズ等の発酵食品が合いますよね。餃子の皮でネギと納豆を巻いてパリッと焼いた納豆スティックも意外と合いましたよ。(私だけかも…)空Qu誌に、高島ワインがある高島町がどんな町なのか、紹介していくコーナーがあればいいなと思いました。岩手県・ソルト&シュガーさま(40代女性)

貴重なご意見ありがとうございます。納豆スティック美味しそう!早速トライしてみます。あ、納豆&チーズスティックもいいかも。W発酵!高島町紹介コーナー、とても良いと思います。今後の参考にさせていただきます。

ワインに合う料理。焼き鳥、おでん、鍋、刺身、何でも合う。岩手県・べんぎんさま(40代女性)

シンプルなお意見ありがとうございます。大きな声では言えませんが…私もまったくもって同感です!ワインと料理のマリアージュとか、それぞれの組み合わせが大切なのは分かりますが…美味しいものは美味しい!そしてにより、美味しいという事は幸せだってことです☆私もお酒があれば、なんでも美味しいですね。特に冬の鍋ものと白ワインなんか最高ですね。

食事中に飲むワインも好きですが、気に入っているワインを食後にゆっくりと飲むのが一番好き。海外のワインと比べると、高島ワインはぶどうの風味がストレートに伝わってくる気がします。横浜市・細淵さま(30代女性)

好きなワインをゆっくりと楽しむ、スローライフですね。食事に合わせてワインを選ぶのも良いですが、やはりワインだけをじっくり楽しむのも素敵ですね。だからこそ、ワインの風味がストレートに感じ取れるのかもしれない。

お酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。

## PRESENT

# 2010高島クラシック マスカット・ベリーAブラッシュを 5名様にプレゼント!

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。締切は2012年5月末日消印有効です。応募はお一人様ハガキ1枚とさせていただきます。発表は発送をもってかえさせていただきます。\*応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。



## EDITOR'S VOICE

今年も宜しくお願いいたします。お正月には美味しいものがたくさんあって、毎年しっかりと太り気味です。今年も誘惑に負け、おばあちゃんの米寿のお祝いに合わせて「山形牛」を奮発し、すき焼きとワインを楽しみました。定番の貴婦人(赤)とすき焼きの相性は、やはり◎。割下の甘さに合うのでしょ

か、不思議なマリアージュです。旬の寒鰯汁(ドンガラ汁)には窓際で冷やした「ピノ・ブラン」、トマトとモツァレラには「シャルドネ!」と、どんどんワインが空いていきました。おめでたい事は何度あってもいいものです。さて本号がお客様に届く頃にはいよいよ春間近ですね。春は心が躍ります(編集部・今野)

### お問い合わせは

高島ワイン株式会社 空・Qu編集部  
 tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888  
 E-mail rsc@takahata-wine.co.jp  
 URL http://www.takahata-wine.co.jp/

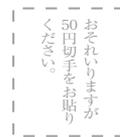


個人情報の利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、催事に関するご案内などのためのみに利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

表紙撮影/瀬野広美 (FLOT)

© 高島ワイン株式会社 2012 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card



# 999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1  
 高島ワイン株式会社内

## 空・Qu編集部 行

2012 Spring

## プレゼントへのご応募

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。		
1 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。		
2 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	
3 主にどんな時にワインをお飲みになりますか?		