

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2013 WINTER vol.27
take free

ワインのある暮らし。



Growing of Wine Grower
ワインgrowerの育成
Qu インタビュー
山下久美子



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



風薫るワイナリーから

高畠ワイン株式会社
代表取締役社長 村上 健



今年の収穫祭は、雨、風、晴天と日々激しく変動する天候に翻弄されましたが、そんな天候などまったくお構いなく、多くのお客様にご来場頂きました。毎年欠かさず収穫祭にご参加頂く皆様に、本当に感謝致しております。期間中30,000人を超えるお客様にお越し頂きました。30,000人というと、高畠町の人口を遥かに凌ぐもので、町内各地で行われていました「高畠秋祭り」と相まって、町中が大賑わいでした。

そんな中、特に10月13日のお昼前後にはご来場のピークを迎え、周辺道路の渋滞、迷惑駐車など、多くのお客様、近隣にお住まいの方々には大変ご迷惑をお掛けしました。今回の収穫祭の反省点やお客様からのご指摘等を踏まえ、来年のスプリングフェスタではこれまで以上に快適に、お楽しみ頂けるように、ひとつずつイベントの中身も改良して参りたいと考えております。

いずれにしても、あれだけのイベントにも関わらず、特に大きな事故や飲酒運転等もなく、皆さま無事にご帰宅されたようで、ひと安心しております。

さて、ぶどうの収穫、新酒の発売、ヴィンテージワインの仕込みもほとんど終わり、これからワイナリーは冬仕度です。今年の自然の恵みに感謝し、今年もワインを造ることが出来たことに感謝して、静かに年末を迎えて行こうと思います。12月には今年最後のイベント、高畠ワイナリー聖夜祭を予定しております。ぜひご参加頂きたいと思います。

皆さまのお手元にこの“空Qu”が届く頃にはクリスマスソングが流れ、ショーウィンドーにはクリスマスグッズやお正月飾りで溢れている様子が思い浮かびます。今年一年、私共高畠ワイナリーをご愛顧頂きました多くの皆様に深く感謝を申し上げ、来る2014年が皆様にとって明るい年になります様、心よりお祈り申し上げます。

ピノ・ノワール
日記 2013年9月～10月

2013年の異常気象、高畠ピノ・ノワール いよいよ収穫の季節を迎えました。



防鳥ネット篇

収穫期は、降水量も落ち着いてきてぶどうも良いコンディションになってきました。恒例の防鳥ネットを張ります。自然に生きているものは、いつか食べごろが素早く察するので早め早めに防鳥ネットを張ります。



収穫篇

ワイナリー前のピノ・ノワールも収穫の時期を迎えました。今年の収量は例年並～やや少なめですが、心配された異常気象の影響も少なく、ぶどうの品質は上々のようです。



時沢のピノ・ノワール

こちらは、透湿・防水、及び日光反射の機能を持つタイベック(TM)を敷いている特別な畑です。時沢のピノ・ノワールは、ワイナリー前の樹よりも数歳年上だけに期待が持てます。(9月20日、町内北部のピノ・ノワール畑での収穫)



仕込み篇

ピノ・ノワールの仕込みの日。いつも以上に気合いが入る醸造担当者。そろそろ、高畠ピノ・ノワールのワインのイメージが湧いてきたのでしょうか。いつも以上に、厳しい選果選粒を行います。

高畠 ワイナリー 便り

氷結果仕込み

専用の冷凍庫で凍らせた果実が届き、氷結デラウェアの仕込みが始まりました。奇しくも初雪が降った朝でした。



完熟のシャルドネ

ちょっとつまんで試食できるのが収穫者の特権。甘味と酸味のバランスが最高、味の濃厚さでは生食用ぶどうを超えています。



醸造用品種好調

カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローなど、ワイン醸造用品種のぶどうは特に良い出来のようです。醸造担当からも「今年のメルロー(写真左)は相当美味しい!」と評判でした。



こちらはピノ・グリ。少し灰色がかった独特な色合い。ぶどうの色にも個性があります。



初雪は突然に

今年は例年よりも早い初雪に驚きました。ワイナリーも、突然雪化粧。これからは日に日に寒くなっていきます。真っ赤に紅葉したワイナリー庭園があつというまに真っ白になりました。



自社農園での収穫量は露地栽培のため昨年より少なかったのですが、新しい取り組みとして、グレイプガードという雨対策法を取り入れ、新規の農園でピノ・グリを収穫出来ました。来年はシャルドネが収穫出来そうです。一年毎、気象が極端に変化し対応するのが難しいですが、来年はより良いぶどうが収穫出来ることを祈って努力していきます。

2013年の収穫も無事終わり、11月はマスカットベリーAと氷果仕込(有機栽培デラウェア、リースリングフォルテ、リースリングリオン、ナイアガラ)を残すのみです。今年は7月の降水量が多く収穫量の減産が予想されましたが、全体の収穫量は470tと昨年とほぼ同じになりました。理由は高畠ワインの契約栽培園地ではビニールシートを被覆させるハウス栽培が主流になっているためです。

しかし、一方で農家さんの高齢化も目立ち契約農家さんの減少も目に見えており切実な問題です。将来の高品質なワイン原料ぶどうを確保するために、我々は何をすべきか考えていかなければなりません。

ぶどう作りの課題に取り組む

四釜紳一の園地巡回

25





“地ワイン”から “ローカルクラフトワイン” への進化

Growing of Wine Grower
ワインgrowerの育成

ワインgrowerとしての取り組み

かつて私がいたカリフォルニアでは、1960年代以降、急速にワインの品質が向上し、10〜20年間という短期間で欧州の銘醸ワインと伍するまでになり、市場の規模も加速的に発展しました。

それを支えたバックボーンのひとつに、『ワインgrower: Wine Grower』としての取り組みがありました。『ワインgrower』とは、短絡的にワインを造る『ワインメーカー: Wine Maker』と呼ばれる生産者ではなく、長期的視野でぶどうとワイン、人と技術、市場と消費者を育てる取り組みをする生産者を指します。

『良い栽培と醸造の技術』が良いぶどうを作る

ご存じの通りぶどうは単年では実りません。土地を拓き植え、成木に育つまでに6年以上は必要とします。『良いワインは良いぶどうから』というモットーがあります。が、それには『良い栽培と醸造の技術』が必須です。

ぶどうやワインという気候、土壌、地勢などの『テロワール』とすぐに書き添えるワイン評論家がありますが、その土地に見合った栽培と醸造には明確な技術背景をもつ工夫が大切なカギとなり、それなくしては良質のワインはできません。

市場と消費者を育てる仕事

また、たとえ良いワインが生まれても、それを理解し受け入れられる市場と消費者を育てる仕事が残されています。じっくりと時間をかけ真摯に市場と消費者に向き合う取り組みは、短期的な販売活動とは一線を画するものです。

生産者が創りたいワインを生み出すためのカギが技術だとすれば、それを市場で展開するためのカギこそマーケティングと呼ばれる大切な取り組みでしょう。

ぶどうとワインのための技術、市場と消費者のためのマーケティング、これらを担うものは人であり、その人なくしてはワインgrowerは成り立ちません。ぶどう畑やワイン醸造設備の完成などはある一定の投資と時間で完成します。しかし、人を育成するには長い時間を要します。

一方で、人の能力という要素は時には驚くほど速く伸びることがあり、その可能性は無限大です。その中で、私どもはスタッフを育成し、またそこで教えられ共に成長していきます。今では、社内のそれぞれの分野で立派なワインgrowerが芽生え、彼らがきつと高畠ワイナリーの未来を担っていくはずで





製造責任者・エノログ
川邊久之



ミッションから得られる実績の刻印

高畠ワイナリー『100年構想』の中の、高品質のワインを市場で展開するミッションは、多くのスタッフの手で着実に具現化されています。23年前、ゼロからスタートした高畠ワイナリーにとって、ミッションとブランドは表裏一体で、ミッションから得られる実績の蓄積こそ、高畠ワイナリーのブランドとして刻印されます。

それを担うスタッフ全員が、ワイングローバルワーとして『Think Globally, Act Locally: 世界基準で、地域から活動』をベースに『地ワイン』からローカルクラフトワインへの進化を目指しますので、何卒応援よろしくお願いいたします。

製造部 製品担当

伊藤 昇



2014へ

今年は忙しい一年でした。おかげ様で国産ワインコンクールで初めての金賞を頂きこれまで以上に全国各地へのワインの出荷が増えました。嬉しくも、とても思い出に残る一年になったと思います。

製造部 原料担当

四釜 紳一



2014へ

ぶどうの出来は毎年変わりますので、ぶどうの栽培方法にも毎年工夫を取り入れています。より高い品質のぶどうを育てるために畑に通い、ぶどうの声を聴いています。今は、畑の冬仕度を始めています。

製造部 醸造担当

松田 旬一



2014へ

特別に長期熟成にも耐える赤ワインを醸造しています。世界基準のワイン、国内最高品質のワインと方向性を明確にして、高畠のぶどうで最高のワインを造ってみたいです。

製造部 分析担当

大越 久美子



2014へ

高畠ワインでは、その日ボトルリングしたワインの成分を分析し、異常がなかったワインだけを出荷しています。時代の要望に応じて、安全で安心して飲みいただけるワイン作りをしたいと思っています。

営業部 特販営業担当

渋谷 智広



2014へ

今年は金賞受賞やワインの催事で今まで以上に全国を飛び回りました。高畠にはワイン以外にも美味しい農作物や素晴らしい文化、風景があり、これからは当社のワインを介してその素晴らしさをお伝えしていきたいです。

山下久美子

自分に刻まれていく一瞬

やましたくみこ

80年に「バスルームから愛をこめて」でデビュー。82年には『赤道小町ドキッ』が大ヒット。その後も『こっちをお 向きよソフィア』(83年)、『瞳いっぱい涙』(85年)などをスマッシュ・ヒットさせる。またシンガーソングライター系アーティスト全盛の時代に、あえて作家の曲をチョイス。細野晴臣／大沢誉志幸／康珍化ら錚々たる面々が作品を提供した。80年代後半布袋寅泰との二人三脚での活動が話題を呼び、90年代には海外レコーディングやセルフ・プロデュースなど新たなアプローチを展開。デビュー20周年、25周年30周年とアルバムを発表するが、2011年6月に活動休止。その後2012年6月、12月に、デビュー時からの友人でもあり、代表曲の作曲者でもある大澤誉志幸のライブにスペシャルゲストとして出演。ライブと並行して、大澤誉志幸と共同アルバムのレコーディングに入る。2013年3月、山下久美子&大澤誉志幸『& Friends(アンド・フレンズ)』をリリース。それに伴い大澤誉志幸と共にライブを展開し、徐々に活動を再開している。

取材／村上健 撮影／成瀬賢(IKKENI)
協力／美酒食堂 伊のマタギ(東京都千代田区)



この人にこの1本
2010 高品質バリエーション
メラルロー 極端熟成

『バスルームから愛をこめて』『赤道小町ドキッ』『こっちをお向きよソフィア』私の青春が甦って来るような曲ばかりです。その方が今、目の前にいらつしやる。ありがとうございます。(笑)

この春のスプリングフェスタに大澤蒼志幸さんにご出演いただいたとき、こんどはぜひ山下久美子さんもお連れしたいというお話しになり、今回のご出演が実現しました。18回の秋の収穫祭の歴史の中で、お客様のあの総立ち状態は初めてで、私どもも興奮致しました。「総立ちの久美子」ここにあり！でしたね。

大澤がね、高畠はいいとこだよーって、ワインすこいよって私を釣るんですよ(大笑)。春も素敵なんですよ。山形には中々行く機会がなかったから、高畠の駅に降りたところからかなり新鮮な感じがしました。今私の中では山形は「ブーム」になっているんですよ。山形にはおいしいものもたくさんありますしね。



この間、テレビで芋煮のことをやっているのを見まして翌日作ってみました。でも実際に食べたことがなくて、どういう味かわからない。こんな感じかなあなんて言いながら、里芋と牛肉、こんにゃくはちぎって、だし醤油で煮込んでおとしネギ入れて。おいしかったですよ。すき焼きでもなくお鍋でもない感じがおもしろかった。娘たちにも好評でした。

ご家庭では双子のお嬢さんのお母さんでもあるんですね。東京で芋煮を作ってくれるお母さん、久美子さんの新しい一面に触れたような気がしました。ところで高畠ワインはいかがでしたか？

なんとなく日本のワインと言うのは、たとえば山梨のワインはちょっと甘めとか、そういう印象だったのであんまり飲んでいなかったんです。高畠ワインは初めていただいたのですが、日本を超えている感じがしました。

ありがとうございます。普段飲まれるお酒はどのようなものが多いですか？

ワインですね、赤ワイン。夏場は少しビールも飲みますが赤ワインだけの方が平和に過ごせるし、翌日も普通にシャキッと起きることができる。量はそんなに多くは飲みませんが、若い時

には散々飲んでいました(笑)。一生分飲んできたって感じ。ツアーとかであちこちに出かけた20代30代にはいろんなお酒をいただいていた。

娘たちが生まれてからは、出かける機会がほんとうに少なくなったので、うちの「み」といいますか、お料理を作りながら少しずつという感じですね。大澤はキッチンドリinkerだって言うんですけど(笑)。そういう疲れた感じじゃなくて、ちょっと余裕がある感じで楽しんで飲んでいます。私にとって赤ワインは欠かせないし、ないと寂しい(笑)。ほっとするんです。「お疲れ、きょうの私！」みたいな感じですね。

それに赤ワインにも色々な赤があつて、それを見ているのも楽しい。青みがかったいたり、オレンジ系だったり。マルゴーも好きです。茶色っぽいのが得に好きですね。

白ワインはほとんど飲みませんが、白ワインのいい思い出があります。『こっちをお向きよソフィア』の頃でしたか、1983、4年の頃にバハマにジャケットの撮影に行きました。その時にプロデューサーの渡部さんという方が、1972年のシャブリを*ごちそうしてくれました。生まれて初めて飲んだ白ワインでした。すごくおいしかったのを覚えています。

暑いところでもちょっと冷やしたシャブリはいいですよ。ところで海外はどんな国に行かれましたか。

ニューヨーク、ロンドン、ヨーロッパが好きでよく行きました。ロンドンに行

ったとき、街を散歩すると酒屋さんみたいなストアがあつて、何ボンドだったんだろう、安い感覚で買ってきたワインを持ち帰り、お部屋で開けて飲んだのがすごくおいしかった。「ま・ろ・や・か！」みたいな。結構年代物だったんですね。「ロンドンで自分で買い求めた安いおいしいワイン」、その空気を今でも覚えています。

時が刻まれるというのでしょうか。気持ちすがすぐ満たされる瞬間だったり、そういう「贅沢」の受けとめ方、その瞬間の幸せに価値を払う。自分の足で探したり、そのものに巡り会ったり、そういう一瞬はちゃんと自分の中に刻まれていく。旅に出なくても日常でも、なにかしらそういった楽しみを見つけようと心がけています。頑張りすぎない、いい時間を過ごして行きたいですね。

日常も「小さな旅」ということなんですよ。さて来年も大澤蒼志幸さんとこいつしよに活動の予定ですか。

そうですね、大澤とのユニットライブは、今年は11月1日のコットンクラブでひとまず終了です。来年は春あたりに二人でレコーディングをしようって話をしているところです。

いつも思うのは、まず自分が歌いたいということ。好きこそから始まっている。そしてそこに聴いてくださる人がいて、その皆さんの顔がだんだんニコニコになっていく。ワイナリーでのライブがまさにそうでした。私は永遠にそれを求めて歌っていたい。今、素直にそう思っています。

月夜の結びから ナイトハーベストへ

月結び

20:30



日本三熊野、東北の伊勢「熊野大社」。月に一度の特別な夜、満月の光を浴びて縁結び祈願祭「月結び」の始まりです。「月」と「うさぎ」と「縁結び」。古よりうさぎは、神話の中では神様同士の縁を結んだ動物として語られています。

清々しい気持ちで、熊野大社の石段を下りた後は、待ちに待ったナイトハーベスト。今年は初めて一般のお客様20名ほどにもご参加いただきました。

ヘッドライトで畑を照らして、完熟を迎えたシャルドネを収穫します。光を当てると果皮が透き通って輝くようです。

至高のシャルドネから、高畠ワインのフラッグシップである高畠シャルドネ樽醗酵ナイトハーベストが誕生します。

2:30



右／熊野大社と石段（月はイメージです）。下／吐く息も白い真夜中の集合場所。まずは収穫の前に事前説明と点呼。この日のために用意された剪定ばさみも、しっかりと研磨されてピッカピカです。あいにくの曇り空でしたが、雲の切れ間の一瞬を逃さずとらえた奇跡の満月。

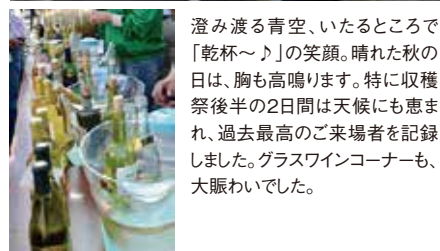


ナイトハーベスト

4:00



秋の収穫祭



より多くのお客様に楽しんでいただけるよう、今回収穫祭としては初めて会場をフードコートとステージコートに分け、例年よりも広いイベントスペースにしました。

ステージコートでは白熱の演奏と、躍動的なパフォーマンスを目の当たりにされたお客様総立ちの中、アンコールの演奏が始まりました。アンコールのアンコール…。最後のステージが終わると「こんなに盛り上がったのは、もう何年ぶりかしら!」と、お客様同士でも興奮醒めやらぬご様子。高畠ワイナリー年間最大のイベント、秋の収穫祭。興奮醒めやらないのは、実は我々スタッフも一緒です。(^ u ^) 来年もお客様の笑顔にお会いできることを心からお待ち申し上げます。

収穫の喜びを 味わい、聴いて、感じて 記念グラスを手に乾杯



生まれてすぐに発病した心臓病を克服し、自転車での日本縦断、カナダ横断を達成。大学卒業後、写真事務所に勤めながら、ダンス、舞踏、パントマイム、クラウン、マジック、ジャグリング等、様々な身体表現技術を独学で学ぶ。自身の力を試す為に出た3種類のコンテスト(ストリートダンス、身体表現アート、大道芸)では、それぞれにおいて優勝経験を持つ。『エンターテインメントは"豊かに生きる"教育に繋がる』をモットーに、企業、公共施設、学校でのスピーチ、講話、ワークショップ、パフォーマンスも積極的に行っている。

ダンス エンターティナー KERA

「当時未成年でなかったならば絶対に断ることはなかっただろうに。どんな味だったのか今でも気になってしまふ。私の家にある高畠ワインは、その時の思い出を蘇らせ、楽しいひとときを再体験させてくれています。」

ワインを飲むと、頭をよぎるエピソードがあります。学生時代、私は自転車でカナダ横断に挑戦していました。夏の昼間に、ある高速道路でパンク修理をしていると、突然車が止まり中から綺麗な女性が出て来ました。手にはピザ、足は裸足。「ワインがあるけど飲む?」

ワインと共に、都会にいて忘れかけていた広大な空の下、綺麗な空気に暖かな太陽、素晴らしいミュージシャンの演奏に酔い、自由で贅沢なひととき。収穫祭というイベントに今回参加させていただき、高畠ワインに込められた『おもてなしの心』を感じる事が出来ました。これは貴方のワインです。貴方らしく、自由に楽しくお飲みになって下さいと言われている気がしてなりません。

たかはた倶楽部



vol.19

高 畠 ワインを
ご愛顧いただいているお客様との
ワインコミュニケーション

12 / sun
22

高 畠 スタイル 聖夜祭

Merry Christmas
& Holy Night Party

会場／ホテルメトロポリタン山形

ゲスト 庄野真代



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



チケット 16,000円 (税込)

高畠ワインがおすすめする特選ワインと
ホテルメトロポリタン山形のコース料理をお楽しみください

PROGRAM

- 18:00 開場
- 18:30 開宴 食事
- 20:00 庄野真代
- 21:00 終了

※プログラムは変更になる場合があります。

高畠ワイン

検索

2013聖夜祭チケットは、12月10日頃より随時引換・発送いたします
チケットは番号に関わらず、申し込み順 全席指定席です

お問い合わせ：高畠ワイン株式会社 たかはた倶楽部聖夜祭係
tel0238-57-4800 fax0238-57-3888
e-mail rsc@takahata-wine.co.jp

協力：ホテルメトロポリタン山形



◎当日は高畠ワイン・ソフトドリンク以外の
他アルコール類(日本酒、ビール、焼酎な
ど)の提供はございません◎会場内、音
楽ステージのカメラ撮影は固くお断りいた
します◎ワインと音楽を楽しんでいただ
くイベントですので、18歳未満(乳幼児含
む)の入場はお断りさせていただきます。

マリアージュなお店
美酒食堂 伊のマタギ



山々に生息するいきものの恵み
イタリアと日本の融合を日本のワインとともに

イタリアはトスカーナ地方のカチャトーレ(猟師)であるアントーニオ。彼が遠く離れた日本の北上山地にもカチャトーレがいると聞き、日本にやってきた。そこで出会ったマタギ(猟師)、素材、飲み物…。全てに感動し日本に移住したアントーニオの自宅がコンセプトの伊のマタギ。確かな技術と信念を込め醸される日本ワインの生産者の想いを繋ぎたくて、あえてリストの柱は日本のワインのものを用意。そしてリモンチェロとして梅酒、グラッパとして焼酎を揃える。それに合わせる料理は北海道の蝦夷鹿や淡路の猪豚、真鴨など、和とイタリアを融合したもの。初心者にも食べやすい癖のない新鮮なジビエは新しい発見の連続です。

〒101-0061 東京都千代田区三崎町2-16-5 堀越ビル1F
TEL03-3239-6165 定休日:土・日・祝日

「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。



小誌へのご意見やご感想、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されない方は、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。

表紙の小径
紅花染め・株式会社 新田



「紡ぎ、織りなす」米織の魅力

米織の老舗「新田」で表紙撮影をしていると、奥の工房から機械織りの音が響いてきた。100年も使い込まれたという手織の音だ。よく見ると真綿を紡いだ糸には、人の手の微妙な加減の強弱があり、手元の緯糸はニュアンスの異なる色合いが数種類、どの糸を使うかは織り手の感覚で進められるという。遠目には一色のお召し物のようでも、その表現は立体的でありかつ饒舌だ。1日に織り上げられるのは精々1m、半月以上かけて完成という。

庭に降りてみると、撮影のためにツリーのように組み上げていただいた柔らかな美しい「糸の樹」が黒光りする廊下に映えていた。
山形県米沢市松が岬2-3-36 TEL 0238-23-7717

■イベントの情報

12月4日(水)～10日(火)7日間	名古屋 名鉄百貨店 本店B1F 「歳暮・クリスマスおすすめイベント」
12月11日(水)～16日(月)6日間	山口 下関大丸 6階催事場 「東北六県物産展」
12月11日(水)～17日(火)7日間	愛媛 いよつ高島屋 7階催事場 「大東北展物産展」
12月16日(月)～25日(水)10日間	仙台駅ステンドグラス前イベントスペースにて 「クリスマスフェア」10:00～21:00
12月17日(火)～25日(水)9日間	広島 そごう広島 本館B1階売場 「クリスマスイベント」
12月18日(水)～25日(水)8日間	福岡 博多阪急 9階催事場 「ニッポン市全国うまいもの歳末祭」
12月19日(木)～25日(水)7日間	大阪 京阪京橋店 本館B1階イベントS 「クリスマスイベント」
12月21日(土)～22日(日)2日間	横浜 KISSYO SELECT トレッサ横浜店 「高島ワイン試飲即売会」12時～18時頃まで
2014年	
1月8日(水)～14日(火)7日間	熊本 鶴屋百貨店 7階催事場 「東北六県物産展」
1月8日(水)～14日(火)7日間	広島 そごう広島 9階催事場 「全国うまいもの大会」
1月8日(水)～14日(火)7日間	宮崎 宮崎山形屋 7階催事場 「有名駅弁と春の味めぐり」
1月15日(水)～21日(火)7日間	広島 福山天満屋 7階大催場 「2014全国うまいもの味くらべ」
1月22日(水)～27日(月)6日間	山口 下関大丸 6階催事場 「全国うまいもの大会」
1月22日(水)～28日(火)7日間	福岡 博多阪急 9階催事場 「東北六県物産展」
1月28日(火)～2月3日(月)7日間	沖縄 デパートリウボウ B1階催事場 「初春 全国味くらべ物産展」
1月30日(木)～2月5日(水)7日間	大分 トキハ百貨店 本館8階北催事場 「東北六県物産展」

※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。

お詫びと訂正／空26号の地下正晃さんのインタビューの中で、ネイビー&アイボリーの山形でのご活躍のきっかけをつくられた方々のお一人でいらっしゃる「江橋摩美」様のお名前を、誤って「江橋真美」様と表記してしまいました。江橋様はじめ、皆様には大変ご迷惑をおかけいたしました。改めてお詫び申し上げます。(空Qu編集部)



2013年12月1日発行 通巻27号(2013年冬号)
 発行 高島ワイン株式会社 〒999-1217 山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
 電話 0238-574800 (5) 4800

編集 高島ワイン株式会社「空・Qu」編集部
 株式会社サンセットスタジオ

take free

Qu Loveくらは 『空』を通してワインを楽しむ くらしを楽しむ広場です。



 豚バラのような薄いお肉に千切りしたミョウガを巻きこんだロール状のものをオリーブオイルなどを薄くひいたフライパンで焼く。特にドライな白ワインとの相性も抜群で、先日でも作ってワインと楽しみました。収穫祭に初めて参加し、空Quを読みましたが、次号も楽しみにしています。
 仙台市・阿部さま(20代女性)

ミョウガと豚肉って時点で、なんだか美味しそうですね。豚肉を使った料理と白ワインって、多くの場合、合うような気がしますね。

 嘉-yoshi-シャルドネ、美味しいですね。私の名前(嘉)が入ってるワインだ!と買いました。それ以来、みんなで集まる時には嘉-yoshi-で乾杯です。クラッカーに蔵王チーズ、カプレーゼ、なんでもワインに合いますね。
 仙台市・橋本さま(50代女性)

自分の名前の一部、漢字が入っているお店や商品って特別な気持ちになりますよね。自分の親と同じ想いで名付けたのかな...とか。みんなで飲めば、ワインはさらに美味しくなりますね。

 百貨店などの催事では担当の方とのトークが楽しみで、いつも向いています。高島ワインは海外のワインのようなクセがなく、飲みやすく、いつも愛飲しています。特に高島シャルドネが大好きです。
 大阪府・関西の巨人さま(30代女性)

販売の方との会話が楽しいと、気持ちよくお買い物できますよね。こちらは盆地なので、海鮮、特に塩辛とか松前漬が美味しいと衝動買いしてしまいますね。



 毎年恒例となった高島ワイナリー収穫祭への参加。昨年、ワイナリーの収穫祭でテーブルが相席になった方々と楽しい時間を過ごさせて頂き、なんと!!今年は待ち合わせをして、一緒に収穫祭を過ごさせていただきました。ワイナリーでの素敵な出会いをこれからも大切にしていきたいです。
 福島県・ななさま(30代女性)

素敵ですね!収穫祭の、あの賑やかな会場でそんな隠れたドラマがあったのですね。一期一会とは言ったものです。私共も、お客様とのご縁を大切にしていきたいです。

 昨年の収穫祭に伺いました。慣れた様子でシートを敷いて楽しんでいたあの奥様、御一行様。「また来年ねー!」とグラスで乾杯したけど、今年は都合が合わず行けませんでした。新潟の秋晴れの空の下、思い出しています。空Quのピノ・ノワール日記は皆様には見慣れていても、その色付きが刻々と変わらなうぶどうの様子が説明の文章と一緒に描いてあり、やはりワインに対する愛情で育っているのだなあと心に沁みます。
 新潟県・本間さま(60代女性)

素敵なおメッセージを頂き、ありがとうございます。収穫祭には、また来年でもいらしてください。私共には見慣れている景色でも、お客様にその移ろいや想いを少しでも伝えていけたら幸いです。ぶどうも野菜も、植物も、きつと愛情を注げば美しく実るのでしょうね。

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

嘉-yoshi- スパークリングロゼを 6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2014年2月末日消印有効です。
 応募はお一人様ハガキ1枚。
 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

経糸(たていと)と緯糸(よこいと)の絶妙な色彩感覚で織られる手織りの布、その温かみを感じる色合い。なんとも言えないやさしい色調は見る者の心をも癒します。10月の収穫祭が終わると、高島はもう冬仕度の準備が始まります。除雪車の整備も忙しそうな様子に「まだ、ずいぶん早いだろうに」と思っていたら、例年よりも10日も早く降った初雪に雪囲いを急ぐ。今年の11月は雨が多く、空もどんよりした日が多い。沈んだ色彩が単調に感じる時期です。もうすぐ真っ白な季節が到来します。それが楽しみでもある昨今です。(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) 協力/米沢市・株式会社新田
 © 高島ワイン株式会社 2013 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card

おそれいますが
 50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
 高島ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行

2013 Winter

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?