

Takahata Winery  
2016 SPRING vol.36  
Take Free



Qu.空



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

サクラアワード2016  
ダブルゴールド受賞  
ベスト国産ワイン賞受賞  
高畠ワイナリー  
2016 年間イベントカレンダー



2014 高畠 ラスティック  
マスカット・ベリーA



# 風薫るワイナリーから

高島ワイン株式会社  
代表取締役社長 村上 健



2016年の冬は最近の記憶にはない暖冬で、今年ほど雪の少ない年は記憶にございません。2月の中旬の真冬に田んぼがむき出しになっている風景は、例年と言う3月の下旬から4月初めの春を感じさせるものです。

さて昨年は多くの皆様からご支援を賜り、高島ワイナリー25周年の事業をつつがなく執り行うことが出来ました。

4月の「創業祭」より11月の「フランス祭り」までの1年間、大小様々なイベントに多くのお客様をお迎えすることが出来、心より感謝申し上げます。

また、地元高島高校吹奏楽部への楽器の寄贈や、今春高島町内の4つの中学校が統合するにあたり、4校全ての中学生を招待し「創業25周年記念講演会」を町の文化ホール「まほら」にて開催致しました。

年末には、次の世代を担う若者を支援するため、高島町の青少年人の健全育成および人材育成のための寄付を致しました。



※上図は改修後のイメージです

さてこれだけいいお天気に恵まれますと屋外でのイベントが待ち遠しくなります。今年ワイナリーでは、イベントの年間スケジュールを早めに決定し、ご案内することに致しました。皆様の旅や行楽のご予定等に、少しでもお役立ていただければ幸いです。(7ページ参照)

また先般より館内の改修工事を行っており、ご来場いただいたお客様には大変ご不便、ご迷惑をおかけしております。4月下旬には、お客様をお迎えるために拡張した新しいスペースや、より快適にワイナリーを楽しんでいただくための、中央のエントランスが完成予定でございます。是非、お楽しみにお待ちください。たださたく、お願い申し上げます。

## スプリングフェスタ2016

9:00~17:00

入場無料 / 駐車場無料 / 雨天決行



### 第6回チャリティーコンサート

5月3日 火祝 4日 水祝 5日 木祝

4月29日~5月8日まで  
高島ワイナリー「春祭り」同時開催中

うらかな春の訪れに、この一年の良い恵みを期待して、今年もスプリングフェスタを開催します。食と音楽と、咲き誇る花々、そしてワイン。今年もまた、みなさまとお会いできますよう!



グラスワインコーナー(有料)  
定番のワインをはじめ、おすすめワイン、普段はなかなか飲めないワインも気軽に楽しめます!

● ワイングラスを片手に  
ミュージックライブ  
連日の豪華顔ぶれと地元で活躍中のミュージシャンの演奏も、ワイングラスを傾けてお楽しみいただけます。

● お子様も楽しめる  
大道芸  
パフォーマンス

● 充実、納得、ワインと楽しむ  
特設フードコート(有料)



3日(火) 川嶋あい  
4日(水) やなわらばー  
5日(木) 原田真二



● その他、多彩な催し物で皆様をお待ちしております

イベントの内容が一部変更になる場合があります。詳細はHPにて随時更新いたします。お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。イベント期間中は周辺の道路、駐車場の混雑が予想されます。公共の交通機関をご利用ください。JR高島駅のご利用が便利です。(徒歩約10分)

“酒は百薬の長”ですが、ワインも健康に良いというものご存知でしょう。1992年に研究者が、「フランスなどワイン消費国では、乳脂肪や肉類、動物性脂肪を大量に摂取するのに、心臓病の死亡率が低いが、これは赤ワイン中のポリフェノールが、動脈硬化を抑制している。」と発表し、それが世界中で「フレンチパラドックス(フランスの矛盾)」として広まった結果、それまであまり赤ワインを多く消費してこなかったアメリカや日本などで、赤ワインの消費が爆発的に伸び、「赤ワインブーム」となりました。

このとき、流行語になったポリフェノールは正式名称ではなく、数多いフェノール化合物を分かりやすく表わした総称で、特にレスベラトールという赤ブドウの皮に多く含まれるポリフェノールが、動脈硬化や発がんを抑制すると証明され、赤ワインの消費を後押ししました。

レスベラトールは抗酸化物質で、体内で活性酸素を取り込むことで、細胞の酸化≒老化を遅らせるとともに“長寿遺伝子”を活性化し、最良の健康維持増進が期待できる摂取量は一日あたり10mg以上のようです。

ただし、これはレスベラトール単体に関する研究結果で、これを1リットル中にレスベラトールを0.2~5.8mgしか含まない赤ワインから摂取しようとする、一日あたり1.8~50リットルの赤ワインが必要となり、長寿遺伝子を



# 勘違いと ホント 其の壺



エノログ川邊  
ワインアコレ  
vol.9

川邊久之

高島ワイン製造責任者・エノログ  
※エノログ(ワイン醸造技術管理士)

活性させるどころの話ではなくなります。そのため、現在では、一日あたり2~3杯程度の赤ワインが適量で、さらにレスベラトールによる健康維持増進を期待したい場合は、市販のサプリメントでレスベラトールを補うことが専門家から推奨されています。

しかし近年、赤ワインの新たな効能が発見されました。これはアメリカの学術誌『ジャーナル・オブ・ウィメンズ・ヘルス』に掲載されたもので、研究者らは赤ブドウのレスベラトールが、閉経前の女性のエストロゲン量を減らし、テストステロン量を増やすことから、乳がんのリスクを軽減できる可能性が高まるというものでした。

この研究で被験者となった女性のグループが、一か月間に毎晩飲んだ赤ワインの量は200mlとワイングラス一杯分とほぼ同じで、15日おきにホルモンレベルを調べたところ、この結果が判明し、研究者らは「もし夕食時に一杯のワインを飲む機会があれば、赤ワインを選んでみるといい。」としています。

「一日一杯の赤ワインが乳がんを予防する!」

“To Be Continued”.(そして、物語はつづきます…)



## 作業日数の効率化を図る温瓶機の導入

昨年末に導入した温瓶機をご紹介します。温瓶機とは、読んで字のごとく「瓶を温める機械」です。

これまで炭酸ガス充填式のスパークリングワインの瓶詰は、ワインを冷却した状態でボトリングするために、ワイン充填後、瓶が結露してしまいラベルを貼る作業が困難でした。そのため瓶詰したワインを一旦ラインから降ろし、数日かけて常温に戻し、再度ライン上に載せるという二重の作業が必要でした。

しかし、この温瓶機を導入することで、スパークリングワインも充填からラベリング、ケース梱包と一連の流れのスムーズな製品化が可能となり、年間で40日もの作業日数の効率化を図ることが出来ました。

この結果、これまで生産が追いつかなかった人気ワインの製造等において、市場の要望に答えられる、よりフレキシブルで安定した出荷態勢が実現しました。

新規導入の温瓶機システム。ラインの流れがよりスムーズに。



# サクラアワード 2016 ダブルゴールド受賞 ベスト国産ワイン賞

## 2014 高島ラスティック マスカット・ベリーリーA



完売

### 赤受賞

2016

輝く女性のワインを探して

サクラアワードとは？

日本初、女性審査員だけによるインターナショナルワインコンペティション。世界中の産地のワインを、女性ソムリエ、バイヤーなどワインの専門家が審査します。

第3回「サクラアワード」にて、「2014高島ラスティックマスカット・ベリーリーA」が最高賞の「ダブルゴールド」を受賞しました。さらにその中で選考の結果、ベスト国産ワイン賞（赤ワインの部）という最も栄えある賞も受賞いたしました。国内ワイナリーの赤ワインのダブルゴールド賞入賞は今回が初めてであり、まさに快挙です。この他「2012高島アルケイディアセレクトハーベスト」がゴールド賞を、他3銘柄がシルバー賞を受賞しました。

サクラアワードは国内のワイン業界で活躍する380名の女性を審査員とするワインアワードで、35か国、3500銘柄ものワインから審査するものです。

今回の受賞を大きな励みとして、今後より一層高品質で美味しく、安心安全なワイン造りに取り組んでまいります。



2015 嘉とsushiスパークリング  
ピノ&シャルドネ

好評発売中



2014 高島バリック  
プレミアムロゼ

好評発売中



2014 高島クラシック  
マスカット・ベリーリーA

好評発売中



2012 高島アルケイディア  
セレクトハーベスト

完売

### 山形セレクション(27年度) ワイン部門で 認定を受けました。

2015 嘉とsushi  
スパークリングピノ&シャルドネ



2014 高島クラシック  
マスカット・ベリーリーA



2014 高島バリック  
上和田ピノ・プラン  
檜樽熟成



2014 高島バリック  
シヤルドネ  
檜樽熟成



2014 高島ジャパネスク  
ベリーリースブレンド



高い品質はもちろん、安全性、環境への配慮等、独自の「高い審査基準」で審査される山形セレクションに、5銘柄のワインが認定されました。

山形セレクションは、農林水産分野、加工商品分野など各分野についてそれぞれの認定基準を設け、県が指定する認定機関において第三者有識者、専門家による厳正な審査を行い認定しています。

## 製造

### チャレンジ、納得、充実。より高品質ワインへ。

製造部 チーフ(醸造担当) 松田 旬一



実はこの数年で高島ワインにおける「ワイン造り」の環境や方向性が大きく変化しています。  
2013年まではチャレンジの連続で、毎年造り方を変え試行錯誤を繰り返してきましたが、翌年からは理想への方向性が固まり、設備投資により醸造設備などを整えることなどなんとか納得のいくワインが出来るようになってきました。  
2015年は天候こそ難しい年でしたが、安定して高品質なワイン造りが出来たように思います。  
そして2016年は大幅な改装が行われ、新たな醸造施設と瓶詰施設も充実し、より高品質な製品を安定して製造できるワイナリーへと生まれ変わる予定です。  
現在、赤も白も様々なヴァインテージのワインがリリースされていますが、今までのワインとこれからのワインの違いを是非飲み比べていただきたいと思えます。



**2014高畠ラクロチュア  
エレクトリック エン  
上和田シャルドネ**

好評発売中

JapanWineChallenge2015 銀賞  
最高の気候条件に相応しい熟  
度の高い凝縮した味わいが樽  
熟成と融合し、新樽由来のス  
モーキーな香りと、とろけるよ  
うな口あたり、ミネラル感あふ  
れる味わいのワインに仕上が  
りました。

4,320円(税込)750ml/白・辛口



**2014 高畠クラシック  
マスカット・ベリーA**

好評発売中

Japan Women's Wine Award  
"SAKURA"2016 銀賞  
Japan Wine Competition 2015 銅賞  
Japan Wine Challenge 2015  
Seal of Approval

日本を代表する赤ぶどう品種、  
マスカット・ベリー A を主  
体とし、高畠町産のメルロー  
をアッサンブラージュすること  
で、ワインに骨格を持たせ、  
より深い味わいの赤ワインに  
仕上げました。

1,749円(税込)720ml  
赤・ミディアム

新発売

「春」

待ちこがれて、



**山形ヴァンダジェ 2016  
in 東京・芝浦**



今年で4回目の開催となる山形ヴァ  
ンダジェ。山形県内12ワイナリーと、山  
形の食材を広くPRするイベントで、ワ  
インも料理も美味しく、知って、楽しん  
で、わいわい酔いしれて。

そんな山形の魅力を発信するワイン  
イベントは、終日大賑わいでした。

ヴァン=ワイン、ダジェ=山形弁の「だ  
ぜ」をかけ合せたもの。また、ヴァンダン  
ジュ(ぶどうの収穫)という意味も。

**Japan Wine Challenge  
最高金賞・トロフィー賞  
授賞式レセプション**

1月29日(金)

東京・汐留にて授賞レセプションが  
行われました。当日は、世界各国のワ  
イナリーの方々や多くのワイン関係者  
の方が見えられ、アジア最大のワインコン  
クールであることを身をもって感じるこ  
とができ、非常に貴重な受賞であることを  
再認識いたしました。普段とは一味違  
った緊張感の中で、とても気が引き締ま  
る想いでした。

当日は特別来賓の高円宮妃殿下より  
栄えあるトロフィーの授与を賜りました。



**高畠ワイン  
アートコンペティション  
2015 表彰 1月21日(木)**

東北芸術工科大学にて表彰式を行  
いました。今年で3回目を迎えるコンペ  
ティションですが、柔軟な発想、明るい色  
彩、楽しくなるデザインの数々でした。

このラベルアートコンペティションが今  
後、社会に羽ばたく大学生の大きな自信  
となれば幸いです。

また表賞式では新聞社の取材も入り、  
和気あいあい、笑顔の絶えない表賞式  
でした。



営業

**「日本ワイン」という達成「感」とお客様への「感」謝!**

営業部 チーフ 高橋和浩



数量限定の場合もあり、早い完売  
などお客様にはご迷惑をおかけす  
る事が多々あるかと思えますが、今  
後もゆっくりと応援いただければと  
思います。感謝です!

その「日本ワイン」ですが、輸入ワ  
インも含めた国内で販売される全  
てのワインに占める割合(数量ベース)  
は3.5%と推計されています。それし  
かないのかと感じられると思います  
が、20数年間、市場環境を肌で感じて  
きた私にとってはここまで来たかと  
いう感があります。造り手側の努力  
もありですが、それよりも常に多く  
のお客様から地道に応援いただい  
ているという実感が先にあります。

昨年10月、国税庁より果実酒等の  
製法品質表示基準、地理的表示に関  
する表示基準が告示されました。大  
きな要点の一つは国産葡萄だけで造  
ったワインには「日本ワイン」と表  
記することが義務付けられたこと  
です。(詳しくは国税庁HPで)  
10数年前に業界のある有名な先生  
が提唱されたことが、ついに制度化  
されたのです。

ワイナリーショップ

# 春ムードいっぱいの ワイン&ケーキ



ワインを含んだドライフルーツを  
生地に混ぜ、ふわふわに焼き上げた  
カップケーキです

## ワインのケーキ

白ワイン・赤ワインタイプ  
各4個入/840円(税込)  
※ワイナリーショップだけの  
限定販売商品です

ショップ  
限定



## News



高級赤ワイン用ブドウ、  
カベルネ・ソーヴィニオン種の  
氷結搾りロゼワイン  
水果のひとつづく  
カベルネ・ソーヴィニオン

500ml/ロゼ・極甘口  
2,000円(税込)

※ワイナリーショップだけの限定販売商品です



ショップ  
限定

GOZZONARE

ゴッツォナーレ  
高島

ほっと  
ひと息

フード  
コーナー

## ソフトクリームショップ



生乳ソフト 300円  
ぶどうソフト(限定販売) 300円  
まほろばの貴婦人ソフト 350円



4月下旬オープン  
予定

その他、季節に応じて限定メニューも♪  
新商品、限定ソフトは、随時高島ワイナ  
リーHP等にてご案内いたします



4月下旬  
リニューアル  
オープン 予定

新・中央エントランス西側に新設オープンいたします  
ホットドックなどの軽食、コーヒーなどワイナリー憩いのスペースです

## 醸造の経験を生かし、お客様と向き合える喜び。

ワイナリーショップ 赤木良太郎

私はワイナリーショップに勤務する前に、11年間ワインの製造に携わってききました。ですので「高島ワイン」に対する想いは強く、特に醸造や造り手の想いについてなどを直接お伝えできる大切な場として、お客様とお会いし、お話ができる事を楽しみにしております。

ワインはぶどうの品種や醸造方法により様々な色、香り、味わいになります。お客様にワインをお勧めする中で一番大切に思っていることは、いかにお客様が求めるワインを紹介できるかということです。

ワイナリーショップでは、常時数種類の試飲ワインをご用意していますが、全てのワインをお試しいただくことが難しいため、お客様とのコミュニケーションを大事にし、ご希望のワインをお勧めできるように常に心がけております。



<p><b>ワイナリー春祭り</b> 4月29日(金・祝)～5月8日(日)</p>  <p>春の訪れを桜のワインで祝うワイナリーシーズンの幕開け!</p>	<p>4月 April</p>	<p><b>第16回スプリングフェスタ</b> 5月3日(火・祝)～5月5日(木・祝)</p>  <p>収穫祭に次ぐ大形のワイナリーイベント音楽ライブ、大規模なフードコートあり!</p>	<p><b>TAKAHATA WINERY</b></p> <p><b>2016 高畠ワイナリー イベントスケジュール</b></p> <p>天候および農作物の収穫時期や、収量の変動によりイベントの内容が若干変更になる場合がございます</p>
<p><b>さくらんぼフェア</b> 6月11日(土・祝)～7月10日(日) ※予定 収穫期による</p>  <p>山形県名産の果実「さくらんぼ」を中心としたワイナリー特設市場。(地元特産品、他)</p>	<p>6月 June</p>	<p><b>ワイナリー肉祭り</b> 7月16日(土)～7月18日(月・祝)</p>  <p>ワインとステーキなど肉料理を主としたマリージュ。数量限定米沢牛ステーキ等。</p>	<p><b>ワイナリーふるさと夏祭り</b> 8月11日(木・祝)～8月16日(火)</p>  <p>お盆や帰省に合わせ、地元の特産品や郷土料理を満載! 14日はナイト営業も予定。</p>
<p><b>ワイナリー芋煮会</b> 9月17日(土)～9月19日(月・祝) 9月22日(木・祝)～9月25日(日)</p>  <p>山形の秋の風物詩「芋煮」とワイン。美味しい秋の実りを味わい尽くす7日間!</p>	<p>9月 September</p>	<p><b>第21回 秋の収穫祭</b> 10月7日(金)～10月10日(月・祝)</p>  <p>ワイナリー年間最大イベント「秋の収穫祭」!! できたての新酒やスペシャルイベント目白押し!</p>	<p><b>ワイナリー実りのマルシェ</b> 10月22日(土)～11月6日(日) の各土日祝</p>  <p>秋の実り、フルーツや産直の野菜など、フルーツワインや旬の味覚が大集合!</p>

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「好きな高畠ワイン」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： ご紹介不可

高畠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

**高畠ワイナリー 4月下旬 リニューアルオープン!**

新しく中央広場からのエントランスを設け、ゴッツォナーレはワイナリー館内に改装移転いたします。これまで以上にお楽しみいただけるワイナリーをめざし、今春リニューアルオープンいたします。



ちょっと足を伸ばして **高畠の春祭り**

大人も子どもも・・・5月3日(火・祝)～5日(木・祝)

**ひろすけ子ども祭り**  
童話「泣いた赤鬼」で有名な高畠町出身の童話作家・浜田広介の記念館で開催される「童話まつり」です。  
問/ 浜田広介記念館 TEL 0238-52-3838

**春の例大祭・・・5月3日(火・祝)**  
**安久津八幡神社春まつり**  
奈良春日大社での舞と同系のものといわれる「倭舞(やまとまい)」が巫子8人によって本殿で3曲、舞楽殿では「田植舞」を舞う。  
問/ 安久津八幡神社 TEL 0238-52-5990





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のご紹介をご希望されない方は、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。

■ 博多

博多阪急 地下酒売り場「試飲即売会」  
3月9日(水)～15日(火)7日間

■ 福岡

井筒屋小倉本店 8階催場「全国うまいもの大会」  
3月23日(水)～29日(火)7日間

■ 大阪

京阪百貨店京橋店「諸国うまいもの市」  
3月31日(木)～4月6日(水)7日間

■ 宮崎

宮崎山形屋 新館5階大催場「東北六県物産展」  
4月6日(水)～12日(火)7日間

■ 神戸

そごう神戸店「東北六県物産展」  
4月6日(水)～12日(火)7日間

■ 大阪

阪神梅田本店「大ワイン祭」  
4月27日(水)～5月3日(火)7日間

■ 大阪

近鉄百貨店上本町店「おすすめワイン試飲会」  
5月6日(金)～8日(日)3日間

■ 仙台

仙台駅ステンドグラス前「山形ワインまつり」※  
5月9日(月)～15日(日)7日間

■ 名古屋

名鉄百貨店本店7階催事場「第45回 山形県の観光と物産展」  
6月8日(水)～14日(火)7日間

■ 鹿児島

鹿児島山形屋 6階催場「東北六県物産展」※  
6月8日(水)～15日(水)8日間

■ 沖縄

沖縄リウボウ 6階催場「第20回東北物産展」※  
6月21日(火)～27日(月)7日間

※催事名は仮称(3月現在)

催事の内容は変更になる場合があります。

特に最終日は閉場時間が早い場合がございますので、ご注意くださいませ。



プレゼント

高畠シードルを  
りんごの発泡酒

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2016年5月31日(火)消印有効です。  
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。



※りんごの写真は  
イメージです

編集後記

予想以上の暖冬。ほとんど長靴を履くこともない冬で雪国に住んでいることを忘れるほどでした。この暖かさでもし、ぶどうや果樹が春と間違えて芽を出したり、開花したらどうなるのだろう、そんなことを考えていましたが、今のところ杞憂に終わりそうで何よりです。さて春になれば自然と心躍り、外に出かけたくなりま

す。野山や植物も自然と踊り、美しく色づき始めます。春は山形・高畠がキラキラと輝く季節。どうぞ、春遊びにお越しく下さい。

※さて、高畠のカマキリは、昨年どんな高さに巣を作ったのでしょうか…(Z.K)



post card

おそれいりますが  
52円切手を  
お貼りください。

999-2176

山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1  
高畠ワイナリー内

空・Qu編集部 行

2016 SPRING

プレゼントのご応募

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。(高畠ワイン以外でも可) 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?		

高畠ワイナリー 空・Qu編集部

E-mail rsc@takahata-wine.co.jp

http://www.takahata-winery.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・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。

