

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2017 SPRING

空 VOL.40



「100年構想」から10年 空・Qu10周年記念号

創刊から10年の歩み特集

サクラアワード

金賞受賞ワイン



New Release

2016 高島ラスティック デラウェア／左
2016 高島ジャパネスク リースリングフォルテ／右



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



ぶどう作りやワイン造り、新商品の情報を中心に、高島町や置賜地方の話題をお届けしてきました『空・Qu』はおかげさまで今号で通巻40号の発行となりました。

私たちは2007年春の『空・Qu』創刊の際に、「百年構想」というワイン造りとしてのスローガンを発表しました。

この構想は、「100年かけてでもワインの本場であるヨーロッパに匹敵するものを作っていくたい。今はまだワインの最高峰という山が見えてきたばかり、やっと山の麓にたどり着いただけである」という私たちの志を表現したものです。

それからの10年は私にとって常に自問自答の10年でもありました。「高島ワイナリーはどれだけの成長ができたのだろうか」「果たしてワインの最高峰と言われるワインに近づいているのだろうか」「山の麓にたどり着いたと思っていたのは、夢・蜃気楼ではなかったのか」。

しかしながら、一歩ずつですが手ごたえを感じているところもあります。

1990年の創業以来、試験園地での土壌の改良、病気への対応、収量の制限、照度を上げる工夫等の知識や情報を、契約農家の皆様と共有してきました。これらはワイン造りに成果として表れてきております。そのひとつが各ワインコンクールにおける上位入賞です。製造部の悲願でもあった金賞を初めて受賞したときの興奮は、今

でも忘れることはできません。

しかしながら問題が山積しているのも事実です。高齢化や離農もあり、ぶどう栽培農業を取り巻く環境は年々厳しく、園地拡大や生産量の拡大は容易ではありません。そのような状況の中、農業委員会の許可を受け、今年にはワイナリーに隣接する農地約1haにカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン等の植栽を行います。

さらに「100年構想」を着実に前進させるべく基盤整備も同時に進めてまいりました。製造ラインの衛生管理や機能性強化のためのセツバック工事、ご来場の皆様のためのゆとりあるオープンスペースの設置や、「ゴッツォナール」の移転。また昨年には大型貯蔵用タンク7本を撤去し、新たに小仕込み用サーマルタンクや、ジャケットを着用した温度管理が可能なタンクを増強しました。さらに農薬用倉庫の新設や、ぶどう搬入から仕込みまでの衛生管理を徹底するための搾汁棟を新設しました。

今年で高島ワイナリーは創業27年目を迎え、30周年はもう間もなくです。事業を立ち上げた株主の皆様や志を共にするワイナリーの仲間たち、毎年高品質なぶどうを生産してくださる契約農家の皆様、そして創業当初より、私たちを温かく見守りご支援をいただいた「多くの皆様」に深く感謝し、さらなる未来、「百年構想」実現のために努力してまいります。

ワイナリー便り

高島町内の園児、小学生、中学生を対象として1998年から開催している「まほろば百景絵画展」が今年、第20回目の開催を迎えます。高島ワインでは、これを記念して、より充実した絵画展となるよう開催概要を検討しています。本年の作品応募概要など詳しくはHP、SNSでご案内いたします。



過去の表彰式の模様

第20回 まほろば百景絵画展

地域貢献事業の一環として、3月14日に地元、糠野目小学校に宮太鼓を寄贈しました。全校朝礼にて贈呈式を執り行っていた上、贈呈した宮太鼓で応援団の皆様、全校生の皆様から感謝のエールを頂戴しました。身の引き締まる思いでした。



地元小学校に宮太鼓を寄贈

日本ワイナリーが 熱い!...



エノログ川邊
ワインアレコレ

vol.12

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)

いま現在、日本ワインの醸造場の新設数に驚くべきものがあります。財務省によると、国内のワイナリーは約300場を数え、そのうち過去4年間で新設されたのが約70場に及ぶので、日本におけるワイン製造が誕生して以来の未曾有の事態でしょう。

それでは何故このような事態が生じたのでしょうか?これを説明するには、弊社が誕生した平成元年まで遡らなければなりません。その頃はちょっとした新設ブームで5場が生まれました。

しかし当時は需給統制の下、果実酒製造免許数の過多を制限するため、特例(特産品を原料とした果実酒など)を除いては、既存免許を買収するのが新設方法で、申請手続も容易ではありませんでした。そのため、昭和23年長野県塩尻市に誕生した「太田葡萄酒」の製造免許を買収し移転することで、高島ワインは誕生いたしました。

この需給統制という古めかしいものは、国税の担保である酒類を製造する既存免許を擁護するもので、清酒や焼酎の品目では現在でも依然として規制されています。しかし、果実酒においてはその後1995年(平成5年)辺りから農業振興や地方創生などの目的で新規免許申請での需給統制の壁が撤廃され自由化され、第三セクター等による、九州など新興地で多くのワイナリーの新設が始まりました。

この需給統制の壁が撤廃されたことは、日本ワインへ参入するものへ大きく門戸を広げたようにみえましたが、依然として障壁は残されていました。酒税法では、新規の酒類製造免許を申請する際に申請条件等が定められ、その一つに最低製造数量というものが課せられま

す。これは、『健全な経営が見込める酒類の最低製造数量』として国が算定したもので、果実酒の場合は6,000ℓ(750mlで8千本)が義務付けられています。

もっとも、ここで定められた最低製造数量は、財務省が大蔵省であった過去の古い経済指標を基に算出されたものなので、今の現実を鑑みると『健全な経営が見込める』には不十分でしょう。

いずれにせよ、需給統制の壁は撤廃されたものの、ワイナリーを新設するうえでは、最低製造数量である6,000ℓの製造数量をクリアできる資金力が求められ審査されます。また更に、この最低製造数量を製造できる規模の製造設備だけでなく、健全なワインを継続して製造できる技術要件も新規の果実酒製造免許を申請するうえで必須条件とされています。

.....

しかし、平成14年7月に国がスタートした『構造改革特別区域法』で、通称『特別区域:特区』が設けられ多くの規制緩和がなされ、新規の果実酒製造免許申請で最低製造数量において特区内では2,000ℓに引き下げられ、極めて小規模のワイナリーの設立が可能となりました。更に、平成23年の東日本大震災後は復興を支援する目的で『総合特別区域法』がスタートし『特区』は更に拡大されています。

新たなワイナリーへのアクセシビリティの拡張は新しい風の参入を呼び多様化が促されます。斬新的な哲学と信念に立ったワイン造りは旧来にはない新しい風を生むと信じていますが、過去に新規免許申請の必須条件のひとつだった『健全なワインを継続して製造できる技術』も忘れるべきではないでしょう。

「100年構想」から10年
創刊から10年の歩み

Qu.

空

広報誌「空・Qu」はおかげさまで
創刊から10年、通巻40号を迎えました。
「こんなこと、あんなこと」、
四季折々にみなさまとともに
綴ってきた10年ストーリーです。

ワイナリー前、試験農園の土を入れ
替え、ピノ・ノワールを植樹しました

2007年初夏、ワイナリー前の試験農園に
社員総出でピノ・ノワールの苗木を植樹。ま
だ30cmにも満たない、可愛らしい苗木だっ
た。これに先立ち、土壌を掘り返し山土に入
れ替えるという大がかりな土壌転換と、ホー
スを随所に埋め込む自動灌漑工事を完工。
私たちの新しい挑戦が始まった。



▼虫除けのミルクケースから
はみ出すほどの生長をみせる。



2009

2008

2007



10



9



8



7



6



5



4



3



2



1



ピノ・ノワール、植樹から2年

天候にも恵まれ順調に生長するピノ・ノワール。
普段は醸造場にいるスタッフも自然とぶどう畑に
足が向いてしまう毎日。この後2年は収穫はせ
ず、ぶどうの樹の生長を最優先しました。

2009年「天地人」
直江兼続ブーム



大河ドラマ「天地人」は上杉家の家老、直江兼
続が主役になった初めての映像作品。また前
田慶次は加賀前田家所縁の出自でありながら、
上杉軍として直江兼続とともに戦い、米沢で生
涯を閉じた「かぶき者」と言われた武将。

その義を重んじ自由に生きた前田慶次にあやかり、「前田慶次ワイン」、「花の慶次ワイン」を数
量限定でリリース。どちらも高畠ワイン渾身の最
上級ヴィンテージワインを使用しており、慶次の
名に負けない骨太で凛とした、漢（おとこ）らしい
ワインと大好評でした。



前田慶次ワイン(左) 花の慶次ワイン(右)
※現在は製造していません

葡萄酒一献
かぶいて候

空

Qu

「ワインのある暮らし」をテーマ
に、広報誌『空・Qu』を創刊

高畠ワインとお客様をつなぐツール
として、またワイン造りやワイナリー
のことをもっと知っていただくために
『空・Qu』を企画発行。ワイナリーを
支えてくださる皆様にもご協力をい
ただきました。



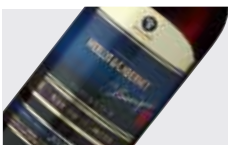
GOLD AWARD

ゴールド



ゴールド

2008 高島クラシック
メルロー&カベルネ



Japan Wine Challenge 2011

ジャパンワインチャレンジ2011

川邊製造部長の下、ワイン製造部門の強化を図り、欧米スタイルのワイン醸造をベースに、スタッフの教育と醸造技術の革新を進めてきた。この受賞は一連の取り組みがようやく実り始めたものであり、この成果はゴールではなく、さらなる未来へのスタートとなった。

2012



20



19



18



東日本
大震災

2011



16



15



14



13

2010



12



11

創業20周年記念
嘉スパークリング
シャルドネ
マグナムボトル限定発売
(2012年時数量限定発売 現在は製造しておりません)

1,500ml



村上 健 社長に就任



ワイナリー創設からの歴史を知る貴重な存在。高島町出身初の社長就任。



初めてのピノ・ノワールの収穫。「高島ワイン100年構想」を打ち出し、4年前に植えたぶどうの苗木がようやく実を結んだ。約30アールの小さな畑から300kgの貴重な収量。すぐに本格的な小仕込み(ガレージステ・ワイナリー構想)をスタート。マクロヴィン(小型容器)にて保温しながらの定期的な搾入れなど、全てに根気が必要な手作業による仕込みだった。

ピノ・ノワール
初仕込み
ガレージステ・
ワイナリー構想

川邊久之を
醸造部長に迎える
2009年よりエノログ(ワイン
醸造技術管理士)である川邊製造部長による
新体制の下、製造部門の強化を図る。



コルクに
高島ワイナリーの
シンボルマークと
URLを刻印



Japan Wine Competition

「国産のぶどうを100%使用して造られたワイン」だけが対象。日本の気候・風土のなかでより高い品質のワインを造り出すことを目的とし、日本ワインの品質向上やワイン産地の振興を図っている。

Japan Wine Challenge

アジア最大級のワイン審査会の一つで、国産のワインのみならず、日本国内に流通する輸入ワインを含めたワインが対象。



2016年、本館に移転

ゴッソナレ
高島
オープン

国際オリンピック委員会 (IOC)
評価委員を招いた
首相主催の公式夕食会で
「2011 高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト」が
食中酒として使用される。

2013年9月6日 東京元赤坂・迎賓館にて

TOKYO 2020



ゴールド

SAKURA AWARD 2014
サクラアワード2014

2012 高島バリック
プレミアムロゼ樽熟成

サクラアワード2017について
詳しくは8Pをご覧ください。



ワイナリーショップ
グランドオープン



2009 高島
バリック
メルロー
樽熟成

ANAファーストク
ラスの2013年機
内サービスワイン
として採用される。



インフォメーションルーム
グランドオープン

2014

2013

2012



30



29



28



27



26



25



24



23



22



21



GOLD AWARD

JAPAN WINE COMPETITION 2013 国産ワインコンクール2013

金賞

嘉 -yoshi-
スパークリング シャルドネ (右)
2012高島クラシック
マスカット・ベリーA ブラッシュ (左)

山形県内初
W受賞

International
Wine & Spirit
Competition 2012



IWSC
銀賞

2010 高島シャルドネ
樽醗酵ナイトハーベスト

IWSCとは、インターナショナルワイン
&スピリッツコンペティションの
略。IWSCは1969年にイギリスで
はじまった世界の最高のワイン、ス
ピリッツおよびリキュールを紹介す
る事を目的としている品評会。



空Qu創刊から10年、通巻40号達成



ダブルゴールド

2014 高島
ラスティック
マスカット・
ベリーA



ゴールド

2012 高島 アルケイディア
セレクトハーベスト

SAKURA 2016 AWARD Japan Women's Wine Awards
サクラアワード2016



Trophy for Best Japanese White Wine
国内最高賞「トロフィー」受賞
& ゴールド賞W受賞



2013 高島
バリック
シャルドネ
樽熟成



ゴールド

2014 高島
Funiculi,
Funicula de
Kimula Chardonnay



Japan Wine Challenge 2015 ジャパンワインチャレンジ2015

2017

Qu vol.
40

40



39



38



37



36



35



34



33



32



31

2016

2015

第6回
日本で飲もう
最高のワイン



愛好家部門ゴールド



専門家部門ゴールド

2014 高島 ラクロチュア エレクトリック
エン上和田シャルドネ

専門家部門ゴールド

2014 高島
クラシック
マスカット・
ベリーA



リ
ニ
ュー
ア
ル
オ
ー
プ
ン

創業25周年記念事業



2015年6月
高島高校吹奏楽部に
クラリネットを寄贈
2015年10月
記念公演会

第5回
日本で飲もう
最高のワイン



愛好家部門ゴールド



2012 高島バリック
カベルネ樽熟成(右)

2012 高島アルケイディア
セレクトハーベスト(中)

2014 高島クラシック
上和田ピノ・ブラン(左)



ゴールド

2013 高島
シャルドネ
樽醗酵
ナイトハーベスト



SAKURA AWARD 2015
サクラアワード2015

第4回

SAKURA 2017

Japan Women's Wine Awards

ワインを愛する
女性たちに
選ばれました



金賞受賞



2015 高島クラシック マスカット・ベリーA

日本固有のマスカット・ベリーAを主体とし、メルローをブレンドすることで、より深い味わいと高級感のある赤ワインに仕上がりました。

720ml / 赤・ミディアム
1,749円(税込)



2015 高島バリック プレミアムロゼ 極樽熟成



高島町産の良質なメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドを使用し、厚みのある味わい、樽熟成の本格的なドライタイプのロゼワインです。

750ml / ロゼ・辛口 2,200円(税込)

エントリー数
4212の中から
選ばれました

第4回サクラアワード
金賞2アイテム受賞!



Japan
Women's
Wine
Awards

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審査します。

バリック...225Lの極樽の意味。一部にフラッグシップシリーズと同ロットのワインも使用。贅沢な品質、極樽熟成の風味と強い果実味を生かしたスタイル **クラシック**...ぶどう品種の果実感を素直に表現したベーシックブランド **ラスティック**...フランス語で「素朴な」「飾り気のない」などの意味。高島町が育んだ地域特性豊かな原料と世界基準の醸造方法のワイン **ジャパネスク**...山形の地ワインとしてヨーロッパ系のワイン専用品種では表現できないワイン

技あり、渾身のワイン

2015 高島バリックプレミアムロゼは、契約栽培の中でも最高品質のぶどう原料を使い、樽醗酵を行った贅沢なロゼワインです。高島町産の最高品質の赤ワイン醸造品種（メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド）の旨味を十分に引き出して造った傑作と自負しています。プレミアムロゼはサクラアワード2014においてもゴールドを受賞、女性審査員から高い評価を得てきました。

一方、クラシックマスカット・ベリーAは、醸造スタッフ泣かせのワインのひとつです。厳選したマスカット・ベリーAは華やかな香りを持ち、味わいもしっかりとしています。も

今年で第4回目となる「サクラアワード」ワイン審査会が1月28日から2月1日まで行われ、世界37カ国からのエントリー四二二本の中から、高島ワイナリーの2アイテムが「ゴールド」を受賞することができました。

春の訪れを祝うような爽やかで清涼感溢れる白ワインシリーズ

VN…ヴァンテージノート(ヴァンテージごとの特徴をまとめました)

2016高畠クラシック
シャルドネ

VN 2016年はシャルドネの生産量を増やし、仕込みロットも増えたためにブレンドテストがとても難航。雨が多く厳しい年でしたが、醸造の技でカバー。ロットごとに違うワイン酵母の組み合わせで可能性は無限大に。またワインの厚みや幅を出した結果、高畠シャルドネのスタンダードとしての魅力あふれる自信作になりました。



Chardonnay

日本一のシャルドネの産地、高畠町産のぶどうを地区別に小分けして仕込み、選抜しブレンドすることで、より果実感を高めた骨格のあるしっかりとした味わいのワインです。
720ml / 白・辛口
1,750円(税込)

2016高畠クラシック
上和田ピノ・ブラン

VN 2016年のピノ・ブランは、ぶどうの段階でとても良い果実でありワインにも期待が持てました。収穫を遅らせ完熟を促すことで果実味が増し一層フルーティーに。またシトラス系の香りと清涼感を大切に造りました。高畠のピノ・ブランならではのキレのある酸味をお楽しみいただけます。



Pinot Blanc

上和田産のピノ・ブランの品種特性を忠実に引き出しました。柑橘系の香りと爽やかな酸味が特徴で、キレのあるドライタイプの白ワインです。
720ml / 白・辛口
1,670円(税込)

2016高畠ラステック
デラウェア

VN 高畠町でも珍しい有核(種有)のデラウェアを使用。種がある分、水分が少なく凝縮感のあるフルーティーな果汁を得ることができ、骨格のあるしっかりとした白ワインを醸すことが可能になりました。また秋にお披露目するフレッシュさが売りの新酒デラウェアに対し、より本格的で調和のとれた白ワインを目指し、シュール・リー製法を取り入れデラウェアの旨味を抽出した味わいが特徴のワインです。



Delaware

日本一の生産量を誇る高畠町のデラウェアに世界基準の醸造法を取り入れ、バランスの良い本格的な辛口のデラウェアワインをめざしました。
720ml / 白・辛口
1,670円(税込)

2016高畠ジャパネスク
リースリング フォルテ

VN 山形県内3軒の契約農家から品質の良いリースリングフォルテを仕入れることができました。完熟状態であることはもちろん、柑橘系の香りが良くとても個性的な果汁を低温で醗酵させ、その品種特性を伸ばす方向で醸造。飲み口もスッキリとした爽やかな白ワインです。



Riesling Forte



良質なリースリングフォルテを使用し、果実の風味を存分に引き出しました。やさしい口当たりで飲みやすく、爽快な風味と気品のあふ余韻をお楽しみください。
720ml / 白・辛口
1,670円(税込)

製造部チーフ
松田 旬一

高畠バリックプレミアムロゼは、普段から赤ワインを楽しむことが多いお客様にこそ手に取ってほしいワイン。
また高畠クラシックマスカット・ベリーAは、「国産の赤ワインなんて」とお考えの方にもぜひ楽しんでほしいという想いを込めています。

とても果実味が豊かで、甘いキャンディ香が特徴のマスカット・ベリーAは、大粒系品種であるがゆえに果皮の割合に対し水分が多く、本格的な赤ワインとしてのタンニン不足、凝縮感が薄いところが悩みの種。それでも、日本固有のマスカット・ベリーAで、本格的な「高畠らしい」赤ワインを造りたいという、厳しい挑戦のワインでした。
そのために醸造タンクの改良やワイン酵母の選定、醗酵温度、醗酵期間の調整など多岐に渡る醸造の技で課題を一つ一つクリアし生み出した渾身の1本です。



今年も心を込めて皆様をお迎えします!!

～高島ワイナリー情報発信基地～

ワイナリーにおいでくださるお客様の一番近くにいるのが、私たちショップ・スタッフです。ぶどうのこと、畑のこと、ワインのことをお話ししながらワインセレクトのお手伝いをいたします。

この春、素敵なワインが生まれました。「高島ラステックデラウェア」は、高島町を代表するぶどうデラウェアを爽やかなドライテイストに仕上げた地域特性を表現する逸品です。 副店長 山口 洋



高島ワイナリーを通して交わるはずのなかった人と人を結ぶ目的地となるワイナリーになれる様になりたい。 店長 高橋直彦

季節ごとに楽しめるワイナリーを目指し、ワインや特産品、イベントなど準備してお客様のご来場をお待ちしております。 田之上貴弘

おいしいワインを取り揃えて、皆様にお会いできるのを楽しみにしております。 赤木良太郎

ご来場されたお客様に笑顔で楽しんでいただき、またリピーターとしてお越しいただけるようお迎えします。 川井博昭

ワインについて分からないことがあれば何でも質問ください。 成瀬正利

入社1年目なので、1日でも早く一人前になれるように、明るく元気に笑顔で頑張ります!! 川村和葉 (新人)

新入社員です!おいしいワインと温かい笑顔でお待ちしています!! 遠藤大輝 (新人)

いつもそばに高島ワインのある暮らし。皆様のステキな食卓を彩るワイン選びのお手伝いをさせていただきます。 今野久美子

(入社して4度目の春を迎えました)お客様に「また来たい」と思っただけのような気持ちのいい接客を心がけています。一番好きなワインは「氷果のひとしずくナイアガラ」です! 加藤百花



私の好きなワインは「氷果のひとしずくナイアガラ」です。香りが良く甘いので、とても飲みやすいです。 本田実紗子

一番好きなワインは「氷結搾りデラウェア」です。他にも沢山のワインがあります。お客様のニーズを考え、ひとつひとつ丁寧にお応えできるよう頑張ります。 山田真理



バーニャカウダ & マヨネーズ ディップソース

税込756円/130g
イタリア産のアンチョビを使用したディップソース。アスパラ、ジャガイモやそら豆、春野菜とも相性がばっちりです。

うこぎドレッシング

税込432円/120ml
うこぎは春が旬の伝統的な食材です。まろやかな味噌とりんご酢、うこぎのほろ苦さと香りが春らしい味わいのドレッシングです。



栃の花蜜

税込799円/110g
春が旬のはちみつ。栃の花蜜は日本でしか採れない風味豊かな最高級品です。まろやかさとコク深さを兼ね備えた逸品。

アカシヤ蜜

税込983円/110g
くせないさっぱりとした味わいで使いやすく、はちみつの中でも人気の商品です。美容や健康にも良く、夏バテや食欲低下時にも。



ショップ
限定

いちごジャム

税込540円/150g
いちご本来の甘さと香りを大切に、選りすぐりのいちご果肉たっぷりの美味しいジャムです。旬のジャムを、ごっつおなれ♪

参加賞・
景品あり

テイasting コンテスト

【毎日開催】
お昼頃～

せっかくのワイナリーイベントだから、ワインのこともより深く知ってみては？ワイン好きのためのテイastingコンテストです。

- ◎場 所：メインステージ前
- ◎参加費：1,000円(税込)/人
- ◎定 員：先着30名(各回)

お申し込みは当日会場にて受け付けます。

醸造家 川邊久之と楽しむ プレミアムサロン

【毎日開催】
14:00～

希少なスペシャルワインを醸造責任者の川邊久之と楽しむ、少人数制のプレミアムなワインサロンです。

- ◎場 所：高島ワイナリー内特設会場
- ◎参加費：3,000円(税込)/人
- ◎定 員：先着15名(各回)

※お申し込みはFAXにて事前にお申込みください。詳しくは高島ワイナリーHPまたはFacebookをご覧ください。

- 期間中は会場近辺が大変混雑する事が予想されます。公共の交通機関のご利用をお勧め致します。
- 野外イベントの特性上、ミュージシャンの出演時間帯、演奏楽曲等のお問い合わせにはお答えできません。

◎屋外イベントにつき、雨天・荒天の場合は内容が変更になる場合がございます。

第17回 2017

スプリング フェスタ

【毎日開催】
チャリティ
BINGO

5/3 祝水・4 祝木・5 祝金

グラスワイン
コーナー **有料**

これぞワイナリーイベントの醍醐味！
いろいろな種類のワインやぶどうジュース
をグラス単位のお手頃価格にてお楽しみいただけます。

ワインに合う
自慢の味が集結！
特設フードコート

9:00～17:00

【入場無料/雨天決行】

大道芸パフォーマー Asako

◎5/3・4・5 (1日2回公演)

巧みな技にダンスの要素を取り入れて、表現力豊かに魅せるアクロパティックなパフォーマンス・ショー。



べにばなレジェンド(けん玉)

◎5/5

けん玉ワールドカップ2014で日本人最高位の世界3位に輝いた秋元 悟をゲストに迎え、圧巻のパフォーマンスを披露！



♪♪ スペシャルミュージックライブ ♪♪

3
祝水

美しくも切ない歌声に包まれる
浜端ヨウヘイ

地元ミュージシャン

◎5/3
kiyo(山形)

4
祝木

心に響く透明感のある歌声
kainatsu

◎5/4
Cross Talk
(新潟)

5
祝金

伝説のフォーク&POPSユニット
ベルボトムズ

◎5/5
堀 謙太郎
(米沢)

5
祝金

深みが増したシティポップス
南 佳孝

◎5/5
堀 謙太郎
(米沢)

「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。



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： ☐ ご紹介不可

☐ 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

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や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。

Qu 読者プレゼント

2016高島ラステック デラウェア 6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。締切は2017年7月31日(月)消印有効。ご応募は一人様ハガキ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。



編集後記 光陰矢の如し。空Qu10周年万歳！
振り返ると、やはり感慨深く、歴史の重さを実感します。
これからもQuをよろしく願います。(ZK)

高島町のイベント案内

大人も子どもも …5月3日(水・祝)・4日(木・祝)・5日(金・祝)
ひろすけ子ども祭り

童話「泣いた赤鬼」で有名な高島町出身の童話作家・浜田広介記念館で開催される「童話まつり」です。
間／浜田広介記念館 TEL 0238-52-3838

春の例大祭 ……5月3日(水・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。
間／安久津八幡神社 TEL 0238-52-5990



催事のご案内

■博多

阪急阪神百貨店 博多阪急 B1酒売場「試飲会」
2017年5月3日(水)～9日(火)7日間

■大阪…世界中のワインをテイスティングしながらお選びいただけます

阪神百貨店 梅田本店 8階催事場「第42回大ワイン祭」
2017年5月3日(水)～9日(火)7日間

■千葉

東武百貨店 船橋店 6階イベントプラザ「第15回宮城・山形の物産展」
2017年5月18日(木)～24日(水)7日間

■東京

日本橋高島屋 8階催事場「紅花の山形路 物産と観光展」
2017年5月19日(金)～24日(水)6日間

■北九州

井筒屋 小倉店 B1酒売場「試飲会」
2017年5月24日(水)～30日(火)7日間

■横浜

横浜高島屋 8階催事場「紅花の山形路 物産と観光展」
2017年5月31日(水)～6月6日(火)7日間

■仙台

エスパル仙台 仙台東西地下自由通路「試飲会」
2017年6月1日(木)～4日(日)4日間

■岩手…チケット制でグラスによるワインの有料試飲のイベントです

岩手県花巻市大迫町中心街「日本ワインフェスティバル花巻大迫」
2017年6月3日(土)～4日(日)2日間

■名古屋

名鉄百貨店 本店 7階催事場「第46回山形県の観光と物産展」
2017年6月7日(水)～13日(火)7日間

■宇都宮

東武宇都宮百貨店 5階イベントプラザ「第4回東北物産展」
2017年6月8日(木)～14日(水)7日間

■東京

日本橋三越 7階催事場「とっておきの山形展」
2017年6月14日(水)～19日(月)5日間

■鹿児島

山形屋 鹿児島 山形屋1号館6階「東北6県 味と技展」
2017年6月14日(水)～21日(水)8日間

■大阪…季節に合わせた美味しいワインをおすすめいたします!!

京阪百貨店 京橋店 B1グルメステージ「試飲即売」
2017年6月15日(木)～21日(水)7日間

■大阪…季節に合わせた美味しいワインをおすすめいたします!!

阪神百貨店 梅田本店 B1お酒売場「試飲即売」
2017年6月21日(水)～27日(火)7日間

■博多

阪急阪神百貨店 博多阪急 8階催事場「全国うまいもの大会」
2017年6月21日(水)～27日(火)7日間

■広島

そごう百貨店 広島店 9階催事場「夏の全国うまいもの大会」
2017年6月21日(水)～27日(火)7日間

■北九州

井筒屋 小倉店 B1酒売場「試飲会」
2017年6月28日(水)～7月4日(火)7日間

■山形…チケット制でグラスによるワインの有料試飲のイベントです

上山城及び周辺エリア「やまがたワインバル2017inかみのやま温泉」
2017年7月8日(土)～9日(日)2日間

■仙台

宮城県仙台市 勾当台公園「(仮)杜のワインまつり」
2017年7月14日(金)～17日(月)4日間

■北九州

井筒屋 小倉店 B1酒売場「試飲会」
2017年8月2日(水)～8日(火)7日間

■広島

そごう百貨店 広島店 B1酒売場「試飲会」
2017年8月7日(月)～13日(日)7日間

催事の内容は変更になる場合があります。特に最終日は開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。

post card

おそれいます
ハガキ用切手を
お貼りください

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
高島ワイナリー内

空・Qu 編集部 行

2017 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

■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

■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
■主にどんな時にワインをお飲みになりますか?	

高島ワイナリー 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・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のみ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。

