

# Qu.

高畠ワイナリーの広報誌です

2017 AUTUMN

空 VOL.42

TAKAHATA  
WINERY



アジア最大級のワインコンクール  
ジャパンワインチャレンジ2017

## 金賞 W 受賞

高畠ワイナリーの  
挑戦 vol.5

### 2017高畠新酒



2015 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／左  
2016 高畠クラシックシャルドネ／右



# 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



7月までの晴天に反するように、お盆が明けてからは朝晩が涼しく、肌寒いほどでした。

その後は日照時間が少なく、お隣の宮城県では30日以上連続の雨を記録したようで、一見順調そうな今夏も、やはり予測のできない自然の驚異に見舞われました。

また、全国的に局地的な大雨・洪水などのニュースが例年以上に相次ぎ、被害に遭われた方々には心よりお見舞い申し上げます。

さて現在、高畠の夏の風物詩、デラウェアの仕込みが順調に進んでいます。ワールも着色期を迎え黒々としてまいりました。このQuが発行される9月には収穫の時期となり、待ち遠しい反面、今年のおどの出来も気になります。「どうか、今年も美味しいワインが造れますように」と天を仰ぐばかりです。

そしていよいよ年間最大のワイナ

リーイベント、「秋の収穫祭」が待ち遠しい季節になりました。

今年は、高畠ワイナリーだからこそ体験できる、体感できるイベントを目指し、現在も準備を進めております。

特に「ワインと食を楽しむ」、「深く知ってもらう」ことに重点を置き、「自社農園でのシャルドネ収穫体験」や「醸造家と楽しむプレミアムワインサロン」、そして「手作りのソーセージ教室」など、多くのお客様にお楽しみいただける企画を準備しております。ぜひご参加ください。ようようお願い申し上げます。（詳細は7PもしくはHPで）

高畠の秋は、実りの秋。もっとも心躍る楽しく美しい季節であり、同時にワインに酔いしれる季節でもあります。ふと見渡しますと、四方を山々に囲まれた高畠町は紅葉も始まってきました。この秋も、魅力いっぱいの山形・高畠に、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

エノログ川邊久之が  
ワイン醸造技術者として  
山形県内初の、ワイン分野  
日本醸造協会醸造技能者表彰を  
受賞しました。

高畠ワイナリー製造部長・醸造責任者・エノログの川邊久之が、ワイン分野で、25年以上の研鑽と優れた醸造技能をもち、かつ職務に精励し、技術の向上に寄与するとともに、講演や研修などで後輩の指導育成に努めた実績が認められ、このたび山形県内初の「醸造技能者表彰」を受けました。

川邊は大学を卒業した1988年にアメリカのワイナリーを皮切りに（3P参照）、それ以来ワインの分野一筋に歩んでおり、本業ワイン醸造技術の研鑽はもとより、数々の技術講演や研修等における講師業務の功績も併せて認められたこの表彰は、高畠ワイナリー全てのスタッフの誇りでもあり技術の象徴です。

「この栄えある賞を頂いたことを心から喜んでいきます。ここにおられる先生方（戸塚昭氏・橋勝士氏）からご指導頂いたからこそ現在があり、感謝したい。今後は地元高畠の後進の育成に注力しながら、高畠から世界トップクラスのワインを造り出せるということを実証していきます（川邊）」

なお、県内では丸十太屋（山形市・しょうゆ分野）徳正功さんも同時に表彰を受けました。





# 『グローバルワイナリー構想』



エノログ川邊  
ワインアレコレ

vol.14

川邊久之

高島ワイナリー製造責任者・エノログ  
※エノログ(ワイン醸造技術管理士)

一枚の求人票が全てでした… “業種:ワイン製造職  
勤務地:米国カリフォルニア州云々”。

今思えば米国勤務だけに魅かれ、恩師の柳田藤治教授による推薦で1988年(昭和63年)、東京農業大学醸造学科を卒業後に南九州コカ・コーラへ入社、その9月に同社が所有するナパヴァレーのワイナリー“Silverado Hill Cellars”に赴きました。そして1994年、醸造責任者に就き、帰任する2002年まで実に連続15回の収穫年を通して駐在し、その後の私の人生を決定づけました。

.....

昭和60年以降、大手から始まったビジネスモデルに、海外の生産拠点到に経営参画し、国内向けのワイン製品や原料を供給、それと同時に各国内の市場形成や輸出をベースにした、世界中のワイン生産拠点を点から線、線から面へと結び事業展開する“グローバルワイナリー構想”と呼ばれるものがありました。

これには、当時の国内ワイン業界に関わる様々な背景が起因します。先ず、今も恒常的に不足しているワイン用原料ブドウ事情です。雨の多い気候条件下、必要量の原料ブドウを確保するのは難しく、それに対する解決策のひとつが、輸入ブドウ濃縮果汁を用いたワインの製造でした。それと並行して行われた選択肢が、海外で生産された原酒を海上輸送し、日本の醸造場で加工し製造するものでした。こうして廉価帯のテーブルワインを展開でき、大手は競って広告を打ち市場を拡大しました。

然しながら1985年(昭和60年)、世界のワイン業界を震撼させた“ジェチレングリコール混入事件”で状況は一変します。これは、オーストリア産ワインに、違法なジェチレングリコール(不凍液などに使われる有害物質)が添加され、それが日本をはじめ世界各国に輸出されて大問題となり、一部の国はオーストリア産ワインの輸入販売を禁止、自主的に店頭から回収すると共に、市場では輸入原酒に対する不信感が一気に高まりました。

そんな時代に“グローバルワイナリー構想”が提唱され、国内景気も絶頂期に達した昭和60年代、私のように日本から海外のワイン産地に赴いた者は、日本市場向けに高品質且つ安心と安全を担保できる原料や原酒を確保するミッションと併せ、欧州、アメリカなどで展開されるグローバルなワイン事業に携いました。更に彼らの多くは、ボルドー大学やカリフォルニア大学など世界有数の教育機関でワインの最新技術を学び、人材育成と情報収集でも飛躍的な進歩を遂げました。私にとって海外駐在で得た学校と現場からの知識と経験、また英語語学力は、何物にも代えがたい財産で、当時の環境と機会には今もって本当に感謝しています。

その後、日本のワイン生産は、国内におけるブドウ栽培にシフトし、現在の“日本ワイン”の時代を迎えました。これと併せて“グローバルワイナリー構想”の申し子だった駐在員も続々と帰任し、彼らが海外で培ったノウハウは各分野において様々な進化をもたらしました。私が住んだナパヴァレーにも、キリン、メルシャン、サッポロ各社の社員が駐在し、現地では互いに親しく交流があり、彼ら“ナパの日本人ニナパニーズ”は、今でも各社の要職に就いて“グローバルワイナリー構想”は、その姿を変えようとも着実に花開いています。

ここ高島ワイナリーでも、それが我々の“100年構想”の中核において、「世界の銘醸地に肩を並べるべく実証」という誓約、また「ナパヴァレーにみる、観光もできるウルトラプレミアムワイナリー」という将来像として根付いています。日本ワインに新たな飛躍が期待されるいま、若い後輩には“次世代のグローバルワイナリー構想”を胸に、常に国際水準を意識した環境の下で切磋琢磨してほしいと期待しています。

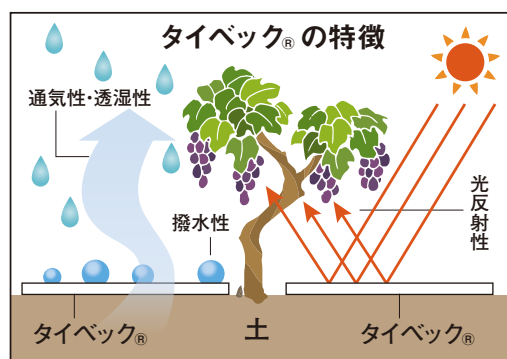
.....

“Global Winery Concept” Will Never Die !  
(“グローバルワイナリー構想”は死なず!)

## 高畠町時沢の ピノ・ノワール畑 (自社農場)



残雪のように真っ白なシート。日向と日影のコントラストが強く、ぶどうの房に手をかざすと、反射光の明暗が手のひらにくっきりと映る。



タイベック®は、古くから続く町内でも屈指のぶどうの名産地です。足元に広がる眩いばかりの真っ白なシートは「タイベック®」と呼ばれる高密度ポリエチレン不織布で、一般的にはゴアテックスとも呼ばれ、機能性素材としてスキーウェアやレインウェアなどにも採用されています。優れた防水性能を有し、その一方で透湿性能も兼ね備えているために「(中からの)汗は通すが(外からの)雨は通さない」ので、防水機能を有しながら汗をかいてもサラサラという優れものです。時沢地区は、古くから続く町内でも屈指のぶどうの名産地です。足元に広がる眩いばかりの真っ白なシートは「タイベック®」と呼ばれる高密度ポリエチレン不織布で、一般的にはゴアテックスとも呼ばれ、機能性素材としてスキーウェアやレインウェアなどにも採用されています。優れた防水性能を有し、その一方で透湿性能も兼ね備えているために「(中からの)汗は通すが(外からの)雨は通さない」ので、防水機能を有しながら汗をかいてもサラサラという優れものです。

時沢地区は、古くから続く町内でも屈指のぶどうの名産地です。足元に広がる眩いばかりの真っ白なシートは「タイベック®」と呼ばれる高密度ポリエチレン不織布で、一般的にはゴアテックスとも呼ばれ、機能性素材としてスキーウェアやレインウェアなどにも採用されています。優れた防水性能を有し、その一方で透湿性能も兼ね備えているために「(中からの)汗は通すが(外からの)雨は通さない」ので、防水機能を有しながら汗をかいてもサラサラという優れものです。

ピノ・ノワールを始め多くのワイン醸造用ぶどうはヨーロッパ・ブドウの系統で、比較的冷涼な気候を好み、特に高温多湿には神経を使います。日本とブルゴーニュの気候を比較すれば一目瞭然。日本は正に温帯湿潤気候で、中でも降水量は地域によってはブルゴーニュの3〜5倍と言われています。「雨を制する者がワイン用ぶどうを制す」という言葉通り、高畠ワイナリーではサイドレスハウスによる雨除けで雨量をコントロールし、病害虫の発生を抑え、農薬などの散布も極限まで抑えた栽培を取り入れています。これら一連の取り組みの目的は、ただ一つ。世界基準に比肩する高品質なぶどうの収穫と、安心して選んでいただける、安全な世界基準のワイン造りのためなのです。

## 高畠ワイナリーの 挑戦 VOL.5

# 雨の浸透を防ぎ、太陽光を反射する 真っ白なシートで、日照時間を補い着色を促す

高畠ワイナリーのぶどう作り、ワイン造りを支える知恵と工夫

収穫を目前に控えた9月上旬、高畠町時沢地区のピノ・ノワール自社農場です。ワイナリーから車で20分ほどの

時沢地区は、古くから続く町内でも屈指のぶどうの名産地です。

足元に広がる眩いばかりの真っ白なシートは「タイベック®」と呼ばれる高密度ポリエチレン不織布で、一般的にはゴアテックスとも呼ばれ、機能性素材としてスキーウェアやレインウェアなどにも採用されています。

優れた防水性能を有し、その一方で透湿性能も兼ね備えているために「(中からの)汗は通すが(外からの)雨は通さない」ので、防水機能を有しながら汗をかいてもサラサラという優れものです。

ピノ・ノワールを始め多くのワイン醸造用ぶどうはヨーロッパ・ブドウの系統で、比較的冷涼な気候を好み、特に高温多湿には神経を使います。日本とブルゴーニュの気候を比較すれば一目瞭然。日本は正に温帯湿潤気候で、中でも降水量は地域によってはブルゴーニュの3〜5倍と言われています。「雨を制する者がワイン用ぶどうを制す」という言葉通り、高畠ワイナリーではサイドレスハウスによる雨除けで雨量をコントロールし、病害虫の発生を抑え、農薬などの散布も極限まで抑えた栽培を取り入れています。これら一連の取り組みの目的は、ただ一つ。世界基準に比肩する高品質なぶどうの収穫と、安心して選んでいただける、安全な世界基準のワイン造りのためなのです。

2年後の再会が待ち遠しい

## 植樹10周年記念 ピノ・ノワール 収穫体験

2年後には「高畠ゾディアックピノ・ノワール」としてリリース予定です。

今回収穫したぶどうは、天気の良い日中の収穫であったため、一旦、果実専用の冷蔵庫で冷やし、2日後、最良の状態で仕込みを行います。

2年後には「高畠ゾディアックピノ・ノワール」としてリリース予定です。今回収穫したぶどうは、天気の良い日中の収穫であったため、一旦、果実専用の冷蔵庫で冷やし、2日後、最良の状態で仕込みを行います。

9月13日(水)、ワイナリー前のピノ・ノワールが収穫の時期を迎え、植樹10周年記念として「ピノ・ノワール収穫体験」を企画、募集しました。ぶどうの生育状況などから収穫の日取りが直前まで決まらず、急な募集になってしまいましたが、約20名のお客様にご参加いただきました。おかげさまで最高の収穫日和の中、25アールのぶどう畑から約700kgのぶどうを収穫することができました。

9月13日(水)、ワイナリー前のピノ・ノワールが収穫の時期を迎え、植樹10周年記念として「ピノ・ノワール収穫体験」を企画、募集しました。ぶどうの生育状況などから収穫の日取りが直前まで決まらず、急な募集になってしまいましたが、約20名のお客様にご参加いただきました。おかげさまで最高の収穫日和の中、25アールのぶどう畑から約700kgのぶどうを収穫することができました。





TNH×2 :Takahata Night Harvest, True Night Harvest  
ボトルが語る確かな真実

新発売

## 2016 高畠シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト

750ml / 白・辛口 / 4,909円(税込)



記憶に残る良ヴィンテージ、  
「また飲みたい」と思ってもらえる  
ワインをめざした。

製造部チーフ / 松田旬一

2016年のナイトハーベストは、質・量ともに恵まれた年でした。  
例年よりも仕込む量を多く確保できたため、樽毎のブレンド比率を決めるのにかなり難航しました。しかし結果として、高畠ワイナリーのフラッグシップである「ナイトハーベスト」を名乗るにふさわしい奥行きや凝縮感を始め、トップから余韻までの果実の旨さを感じるとともに、飲み応えも充分で「ああ、また飲みたいなあ」と思ってもらえるワインに仕上がったと確信しています。



2016年10月16日と23日の両日 午前2時30分より、大浦亮一氏および佐藤清吉氏の圃場において、月明かりのもと、夜間収穫を行いました。

**ナイトハーベスト収穫体験一般参加者募集** 今年の収穫体験は10月中旬の週末予定! 詳しくはWEBにてご案内します。

Takahata  
Nouveau  
2017



真夏の高畠の代表的な果物、  
デラウェア。  
赤紫の粒をつまんで押し出すと  
中から瑞々しい薄緑色の果肉が  
飛び出していきます。  
そのおいしさを余すところなく  
いかした高畠新酒。  
この秋、一番にお届けする  
フレッシュなワインです。

# 高畠

新酒2017

### 東北芸術工科大学 学生による 高畠新酒2017 ラベルアート

20人の学生たちがワイナリーや町内を見学し、そのイメージを元にデザイン。ワイナリーにお越しのお客様の投票により上位の作品が選ばれました。



### 2017 高畠新酒 白・甘口 (1)

デラウェアの風味そのままの  
果実味あふれる甘口です。  
720ml / 1,200円(税込)

### 2017 高畠新酒 白・辛口 (2)

デラウェアの甘酸っぱさをそのままいかした  
爽やかな辛口タイプです。  
720ml / 1,200円(税込)

### 2017 高畠新酒 スパークリング (3)

デラウェアの甘酸っぱさをそのままいかした  
爽やかな中口タイプです。  
750ml 1,400円(税込)

ワイナリーショップ限定

### 2017 高畠新酒 白・甘口 (4)・辛口 (5)



### 高畠新酒 ショップオリジナルモデル



# Japan Wine Challenge 2017

## ジャパンワインチャレンジ

### 金賞W受賞

アジア最大級のワインコンクール

**2015 高畠 ラ・クロチュア (右) ※**  
**エレクトリック・エン・上和田シャルドネ**  
 ミネラルと樽香の調和、上和田シャルドネの真骨頂  
 750ml / 白・辛口 / 4,320円(税込)

**2016 高畠 クラシック シャルドネ (左)**  
 日本一の名産地、高畠シャルドネ 不変の代表格  
 720ml / 白・辛口 / 1,750円(税込)

Japan Wine Challengeとは、今年20回目を迎える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のコンクール。



個性の異なるシャルドネで得た  
 2つの金賞。理想を思い描き、  
 ねらいを定めた

今回のジャパンワインチャレンジ金賞を頂いたワインが、2つとも高畠町が誇るシャルドネであることは大きな意味があり、非常にうれしく思っています。

まずクラシックシャルドネはその名の通り、スタンダードな立ち位置と思われがちですが、樽を使わないステンレスタンク醗酵のシャルドネの中では、フラッグシップとも言える高品質なシャルドネを選抜して使っています。特に2016年のシャルドネは収量に恵まれ、多くのロット数を仕込むことができ、それぞれのタンクに特徴を持たせることができました。その中からクラシックシャルドネに値するものをセレクトし、ブレンドをするのが最終段階です。その結果、果実の風味を最大限に生かし、柑橘系の爽やかなニュアンスのある、ねらい通りのワインに仕上げることができました。

一方でラ・クロチュアエレクトリック・エン・上和田シャルドネは、専用区画において糖度の高まった完熟シャルドネを厳選し、フラッグシップであるシャルドネ樽醗酵ナイトハーベストに迫る高品質なぶどうを原料としており、その特性に合わせて、酵母や樽の選定を行い、やや甘い香りを残したボディ感のあるスタイルに仕上げています。

また銀賞、銅賞ワインも、収穫時からそれぞれに理想のワインを思い描き、造り育てたワインです。今回の受賞に驕ることなく、これからも毎年毎年、進化を感じられるようなワインを造っていきたいと思います。

製造部チーフ◎松田旬一



### 銅賞受賞

2014 高畠 ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン  
 2014 高畠 シャルドネ 醗泡プリ・デ・ムース  
 2015 高畠 ゾディアック シャルドネ  
 2015 高畠 バリック シャルドネ 樽熟成  
 2015 高畠 ラスティック マスカット・ベリーA  
 2016 高畠 ジャパネスク リースリング・フォルテ  
 2014 高畠 アルケイディア セレクトハーベスト  
 2015 高畠 ジャパネスク ベーリーズブレンド  
 2016 嘉-yoshi- スパークリング ピノ&シャルドネ



### 銀賞受賞



2015 高畠 フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ (右) ※  
 2014 高畠 Majestique ローグル・ブルー青おに (中)  
 2014 高畠 バリック はたつき メルロー&カベルネ (左)

(※)印のワインは少数ロット限定醸造のため、高畠ワイナリーショップまたは高畠ワイン公式通信販売でのみ限定数量の取り扱いですのでご了承ください。



**グラスワインコーナー** **有料**

【数量限定】  
2017収穫祭  
記念グラス  
付き

ここでしか飲めない  
ヴァンテージや  
希少ワインがたくさん!

# 第22回 2017 高畠ワイナリー 秋の収穫祭

10/6(金) 7(土) 8(日) 9(祝) 9:00~17:00  
【入場無料/雨天決行】

※最終日、特設フードコートは 16:00ラストオーダーとなります。

期間中毎日開催

**2017 新酒**

テイasting  
(ワイナリーショップ内)

**無料**

**テイasting  
コンテスト**

「ワインがもっと  
好きになる!」

7(土)・8(日)・9(祝)

【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(税込)  
【受付場所】収穫祭本部テント

参加者  
特典あり

当日申込みのみ

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」

7(土)・8(日)・9(祝)

【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(税込)  
【受付場所】収穫祭本部テント

参加者  
特典あり

各日 先着15名 要事前申込

**シャルドネ収穫体験  
ミニツアー**

「ぶどうを収穫する喜び」

7(土)・8(日) (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(税込)  
【受付場所】収穫祭本部テント

参加者  
特典あり

各日 先着20名 要事前申込

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!」

6(金)

【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(税込)  
【受付場所】収穫祭本部テント

参加者  
特典あり

※共同作業のため2名1組以上で申し込みください。(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。

先着16名 要事前申込

**特設フードコート**

ワインとの相性が抜群の  
お肉料理や窯焼きのピザ、  
海鮮料理、郷土料理の芋煮、  
食後のスイーツまで。

期間中毎日開催  
ジャグリングパフォーマンス  
**ミス・サリバン**

8(日) 長井けん玉  
パフォーマンス  
**スパイク  
ファミリー**

期間中毎日開催  
**チャリティ  
BINGO**

【要事前申込】の体験イベントは、高畠ワイナリーHPより事前にお申し込みください。※詳しくは、高畠ワイナリーHPをご覧ください。

## スペシャルミュージックライブ

【10/7】堀 謙太郎 【10/9】クロストーク

6(金)

Junk Fujiyama

7(土)

こむろゆい・小室 孝・谷川賢作

サーカス

8(日)

優 河

白井 貴子

9(祝)

告井 延隆

大沢誉志幸・山下久美子

●飲酒運転、未成年の飲酒は法律で固く禁止されております。絶対におやめください●期間中は会場周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●アルコール類(ノンアルコールを含む)や、食品衛生上の観点から、食料品等の会場への持ち込みは断断致します●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●カメラ、携帯等でのライブコンサート撮影、ドローン等での構内の空撮、特殊撮影は固くお断り致します●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

「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

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でない方は、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。

## ワイナリー ミニイベント情報

**高畠・豊穡の秋  
高畠ワイナリー「実りのマルシェ」**  
11月3日(金・祝)4日(土)5日(日)

採りたて新鮮な産直の果物や  
地域の特産品など高畠の旬を集めました!



## 高畠町のイベント案内

- 10月7日(土)8日(日) ひろすけ祭**  
コンサートや童話の読み聞かせなど、子どもに楽しんでもらえるイベント盛りだくさん◎浜田広介記念館/電話0238-52-3838
- 10月7日(土)8日(日) 太陽館まつり**  
温泉のある駅、太陽館。まつり期間は休憩室無料(入浴料別途必要)。おまつり売店やステージショーで大人も子どもも楽しめます。◎JR高畠駅前広場/電話0238-57-4177
- 10月7日(土)8日(日)9日(月・祝) 道の駅たかはた 秋の収穫祭**  
連日お買い上げ毎にお楽しみ抽選会やおもちふるまい(8日)、ふれあい動物園(9日)など盛りだくさん!◎道の駅たかはた/電話0238-52-5433
- 10月21日(土) ゆうきの里さんさんまつり**  
採れたて新鮮な秋の農産物直売、うまいものコーナーでのんびりと「和田の秋」を満喫してください◎ゆうきの里さんさん/電話0238-58-3060



ゆうきの里さんさん



道の駅たかはた



JR高畠駅(太陽館)



浜田広介記念館

日本全国の皆様にお会いできることを楽しみにしております

# 催事のご案内



■大阪…できたての新酒を中心に収穫の季節にぴったりのワインをご紹介します  
京阪百貨店 京橋店 B1グルメステージ「試飲即売会」  
2017年10月5日(木)～11日(水)7日間

■東京  
大丸 東京店 11階催事場「世界の酒とチーズフェスティバル」  
2017年10月11日(水)～17日(火)7日間

■北九州…新酒とヴィンテージワイン  
井筒屋 小倉店 「試飲会」  
2017年10月11日(水)～17日(火)7日間

■広島…新酒とヴィンテージワイン  
酒商山田幟町「試飲会」  
2017年10月14日(土)～15日(日)2日間

■大阪…東北の美味しいものに合う、できたて新酒や数量限定ワインをご紹介します  
阪神百貨店 梅田本店 8階催事場「東北六県物産展」  
2017年10月18日(水)～24日(火)7日間

■大阪…山梨県まるき葡萄酒との共同企画。日本ワインの様々なスタイルをお楽しみください  
高島屋 大阪店 お酒売場「試飲即売会」  
2017年10月18日(水)～31日(火)14日間

■大阪…できたての新酒を中心に収穫に季節にぴったりのワインをご紹介します  
京阪百貨店 守口店 お酒売場「試飲即売会」  
2017年10月21日(土)～22日(日)2日間

■横浜  
KISSYOTレッサ 横浜店「日本ワインフェア」  
2017年10月28日(土)～29日(日)2日間

■埼玉  
伊勢丹 浦和店 7階催事場「世界のワインフェア」  
2017年11月1日(水)～6日(月)6日間

■大阪…世界のワインのひとつとして、高島ワインの様々な味わいのワインをご紹介します  
阪神百貨店 梅田本店 8階催事場「第43回大ワイン祭」  
2017年11月1日(水)～7日(火)7日間

■横浜  
お酒のアトリエ 吉祥本店「山形フェア」  
2017年11月4日(土)～5日(日)2日間

■名古屋…できたて新酒を中心に、新発売のおすすめワインを揃えました  
ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場「第7回大東北展」  
2017年11月7日(火)～13日(月)7日間

■東京  
東武百貨店 池袋店 8階催事場「いいもの発見山形展」  
2017年11月22日(水)～28日(火)7日間

■大阪…東北の美味しいものに合う、できたて新酒や数量限定ワインをご紹介します  
阪急百貨店 梅田本店 9階催事場「東北六県物産展」  
2017年11月22日(水)～28日(火)7日間

■大阪…クリスマスや年末年始にぴったりのスパークリングや限定アイテムをご紹介します  
京阪百貨店 京橋店 B1グルメステージ「試飲即売会」  
2017年12月14日(木)～25日(月)12日間

■仙台…スパークリングとフルーツワイン  
仙台駅 TSS 「クリスマスフェア(仮)」  
2017年12月18日(月)～25日(月)8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。

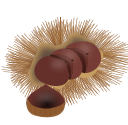
## Qu 読者プレゼント

2017高島新酒  
スパークリング  
6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。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。締切：2017年11月20日(月)消印有効



### 編集後記



高島の秋は心地よく過ごしやすい。秋の語源を調べると、実り多き穀物を束ねるという字解が出てきた。音としては紅葉などの「紅(あか)」が転じたという説もあるが、今は正しく「まほろばの秋」。実り多く、豊かな季節なのだ。ぜひお越しいただきたい。(Z.K)

高島ワイナリー 空・Qu編集部  
E-mail [rsc@takahata-wine.co.jp](mailto: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。

post card



おそれいります  
62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  
高島ワイナリー内  
空・Qu 編集部 行  
2017 AUTUMN

### 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？