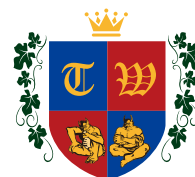


Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2019 SPRING

空 VOL.46



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



サクラアワード2019
2年連続最高賞



ダブルゴールド賞

2017高島バリックシャルドネ極樽熟成

同時にゴールド賞を4アイテム、
シルバー賞1アイテム受賞!

高島ルオールシリーズ
全面リニューアル





風薫るワイナリーから

株式会社 高畠ワイナリー 村上 健
代表取締役社長



ワイナリー周辺の雪も融け、例年よりもずっと早く春の訪れを感じております。昨年から言われていたことでもありますが、大方の予想が的中し、例年にならない暖冬で極めて雪の少ない冬になりました。

そんな中、高畠ワイナリーでは地域貢献事業（CSR）の一環として、毎年町内の学校に楽器の寄贈をしております。小学校では今般の学習指導要領に伴い、日本固有の楽器に触れる時間を設ける必要があるとのことでしたので、今年も高畠小学校に「和琴」を寄贈して参りました。贈呈式の朝礼で生徒たちが試演奏をしてくれましたが、その凛として澄んだ音色は確かに心の琴線に触れるような心地良さがあり、聴き惚れておりました。元気な小学生の挨拶や笑顔が一層そう感じさせてくれたのかもしれない。

2月に入り、啓翁桜の香り漂うSt・バレンタインの日に、今年も大変嬉しい贈り物をいただきました。毎年恒例となっているサクラアワードにおいてバリックシャルドネが2年連続でダブルゴールド賞を受賞する運びとなりました。国内外の多くの女性審査員によって、今年も当ワイナリーのワインを選んでいただいたことは大変名誉なことと感じております。今回は浜田株式会社、月山トラヤワイナリーと、県内3ワイナリーでダブルゴールド賞を獲得し、過去最多の受賞となりました。これも山形県産のワインが高

品質であることが証明された形であり、弊社のみならず、山形のワイナリーとして嬉しく思っております。

さて当ワイナリーはおかげさまで2020年4月1日に創業30周年を迎えます。平素からご愛顧賜っておりますお客様をはじめ、創業以来、お世話になっている契約農家の皆様、地元の皆様には心より感謝申し上げます。

高畠ワイナリーでは30周年を祝し、記念行事や四季折々のイベントをブラッシュアップして開催し、これまで以上に充実したワイナリーとなるべく様々なチャレンジをして参ります。

また同年は1964年に開催されたオリンピックが再び東京で開催される年でもあり、日本中が盛り上がる一年となることでしょう。

まもなく平成が終わるとともに、新元号による新しい時代が始まり、私たちが取り巻く環境も大きく変化していきます。

4月27日からは改元に伴う10連休が始まりますが、今年、東北中央道が南北に繋がったことで、県内外からの置賜地方への交通のアクセスが飛躍的に快適になりました。さらに5月のスプリングフェスタ期間中にはワイナリー⇄高畠駅間の無料シャトルバスの運行も予定しておりますので、ぜひこの春は皆様お誘い合わせの上お越しいただきたく、スタッフ一同、心よりお待ちしております。



1、降り注ぐ陽の光が、とても気持ちの良い朝の贈呈式でした。2、贈呈式の後、校長先生と生徒代表と校長室で。現代的な和琴の進化に驚きました。3、学校での使用を前提とし、調律アシスト機能などが備わる高機能な「NEO-KOTO輝」。その音色を聴いた生徒たちの目も輝いていました。



第6回“SAKURA” Japan Women's Wine Awards 2019

サクラアワード受賞ワイン

2年連続 Wゴールド部門最高賞 受賞!

出品総数(世界33ヵ国)4,326アイテム

ダブルゴールド賞

2017高島バリックシャルドネ 樽熟成
他、ゴールド賞4アイテム、シルバー賞1アイテムを受賞!



白・辛口
750ml
2,700円(税込)

1
数量限定発売

Gold 2019
ゴールド賞

- ② 2015 高島 アルケイディア セレクトハーベスト
- ③ 2017 高島 フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ
- ④ 2017 高島 ゾディアック シャルドネ エステートランチ
- ⑤ 2017 高島 ラクロチュア・エン・エレクトリック 上和田 シャルドネ

Silver 2019
シルバー賞

- ⑥ 2014 高島 醗泡 ブリ・デ・ムース シャルドネ



2
数量限定発売



3
発売未定



4
数量限定発売



5
発売未定



6
極少数限定



高島ワイナリー女性スタッフが審査員として初参加

佐藤由希 / 日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート

この度、サクラアワードの審査会に初めて参加させていただきました。

審査会は全体的にピリピリとした緊張感があり、ワインを出品された方々のことを考えればそれも当然で、重い責任を感じながら審査にあたりました。

ワインの審査は完全にブラインドで行い、生産国を問わずワインの種類によって分けられています。そこにはこれまで聞いたこともないようなブドウ品種も多くあり、国際的にはマイナーな品種のブドウからも多くの高品質なワインが造られていることが分かり、大きな刺激になりました。さらには審査グループ内でのディスカッションや、その中の言葉のやり取りを通し、「お伝えする」ことの大切さを学ぶことができました。

また審査会の中で様々なワイン業界・関係者の方と挨拶を交わした際に「あつ、あの」高島ワイナリーの人ね」と声をかけられることがあり、高島ワイナリーでワインの販売に携わっていることを嬉しく思うとともに、誇らしくもあり、機会があればまた参加してみたいと思える審査会でした。

この貴重な経験を生かし、ワイナリーにお越しいただいたお客様に、ワインのアイテムごとの比較や特徴をわかやすい言葉でお伝えし、ご提案できる「頼もしい」スタッフとして、より一層気持ちを引き締め、務めて行きたいと思えます。



高島ワイナリーのブドウ作り、ワイン造りを支える知恵と工夫

海外で高島ワイナリー基準のワイン造り。 ワインの楽しさ、多様性を展開する道を切り拓くため オーストラリアワイナリーへ製造スタッフを派遣。

2月下旬、醸造チーフの松田と原料担当の四釜がオーストラリアに向かいました。この渡航の目的は、

収穫期の現地に赴き、収穫から仕込みまでの視察を行い、ブドウやワインのテイastingを基にブレンドの総仕上げを自ら完成させるものです。

2月の高島は真冬ですが、オーストラリアは収穫の真っ最中。降水量が少なく、世界で最も乾いた大陸と称されることもあるほど。年間降水量は日本の半分以下だそうです。

四釜◎日本との気候の違いは大きく、ブドウ圃場ごとに5種類ほどテイastingしましたが、着色もとても良く、熟度が高いブドウでした。味わい、香りについても濃厚で凝縮感があり、これをワインに反映することができれば、相当クオリティの高いワインを造ることができると実感しました。また、ほとんどの圃場では最新の機械での収穫がメインで、大型トラックに積んだブドウが朝から晩まで途切れるこ

となく搬入されている様子は圧巻でした。

松田◎ここでは、フルボディタイプのワインを安定して造ることができ、それをベースとしてさらに果実感を豊かに感じるものやタンニンを力強く感じるスタイルのワインにしたりと、正に変幻自在という印象でした。

昨年と今年、オーストラリアのワイナリーを体感し、ワインを造る一人の人間として、これまで以上に、多様なワインの味わいや香り、楽しみ方を、より多くの方に知ってもらえるような活動が必要だと感じました。

こうした取り組みにより、高品質な日本ワインをより進化させて行くこうとする当ワイナリーの基本方針はそのままに、当社の100年構想の礎を支えるスタッフを海外の銘醸地で育てるプロジェクトとして、ワインを創っていくことの重要性を再認識した旅でもありました。

1、オーストラリアでもテイasting時の超緻密な松田メモは健在！ 2、現地のブドウをテイastingする。小粒で凝縮感のある味わいは乾燥したオーストラリアの銘醸地ならではの。3、オーストラリアでも五指に入る有力ワイナリー「オーストラリアン・ヴィンテージ社」のワイナリーに到着。左/松田(醸造担当チーフ)、右/四釜(原料担当) 4、白ワイン、赤ワインともに納得がいくまで説明を受けテイasting、ブレンドに臨んだ。



5、現地のスタッフに機器の説明を受ける松田。国境を越えてもワイン造りには共通する部分が多い。6、同ワイナリーの工場長らと会食。カンガルーのステーキも登場。7、小粒で濃い味わいのブドウ。口に含んだだけで、高品質なワインの味わいがイメージできてしまう。8、松田も四釜も時間の許す限りワインのテイastingをした。



美しい曲線の流れて“100年構想”と“ブランド”を表現



2016高島クラシック
メルロー&カベルネ



2016高島バリック
たかつき はたつき



2016高島アルケイディア
セレクトハーベスト



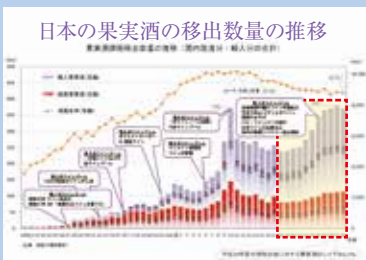
2016高島ゾディアック
カベルネソーヴィニヨン



2016高島
ローグルルーージュ赤おに



2016高島
ローグルブルー青おに



日本の果実酒の移出数量の推移
国税庁課税統計資料より
※移出数量とは酒類を製造場より出荷した数量

昨年10月末に通称「日本版ワイン法」ともいえる公的なワインの表示ルールが施行され、国内のブドウ原料から造られる「日本ワイン」と、それ以外のワインが明確に区別されることになりました。

このように表示基準が厳格化されたことは、当ワイナリーにおける高島町産ブドウを使用しているヴェンテージワインについて、これまで以上に産地のイメージをスマートに打ち出すことができ、次世代に向けて新たな「高島ワイナリー100年構想」を表現する絶好のタイミングでもあります。

左のグラフは日本国内のワインの移出数量の推移です。10年ほど前から日本ワインの品質向上による空前の日本ワインブームが始まり、その後バルやワインバーの流行から国内におけるワインの消費量も増え、第7次ワインブームと呼ばれるまでになりました。

今回、この第7次ワインブームが作るグラフの美しい流れをモチーフとして、ラベルのリニューアル・デザインをしました。またヴェンテージワインの頂点とされる高島町産ブドウを使用したワインには、地元の手道家・菊池峰月先生より創作いただいた「高島」という新しい顔を添えました。

まさに今、新しいスタート地点に立った日本におけるワイン文化の更なる発展を祈り、今後、順次ラベルのリニューアルを進めて参ります。

高島うきたむ
L'or

高島ルオールシリーズ全面リニューアル
リッチな果実感と飲み飽きしない
引き締まったボディ感の両立



「うきたむ」とは日本書紀に登場する置賜地方の地名



好評発売中

高島うきたむルオール
カベルネ&メルロー

チョコレートのような甘さやブラックベリーフルーティなフレーバー、オーク樽由来の香りなどがバランス良くタンニンと融和した、凝縮感のある赤ワインです。
赤・フルボディ / 720ml
1,638円(税込)

高島うきたむルオール
シャルドネ

和洋問わず、幅広い料理との相性も良く、爽やかな柑橘系の豊かな香りと凝縮したフルーツの味わいを併せ持ち、ミネラル豊かで引き締まった酸が特徴の白ワインです。
白・辛口 / 720ml
1,638円(税込)

ロングセラー「高島ルオール」シリーズが全面的にリニューアルされました。

ワインは世界の数あるワイン銘醸地の中でも特に良い気象条件とブドウ栽培に適した土壌で、凝縮感のある果実が収穫されるオーストラリアを選びました。

オーストラリアは良質なブドウ、最新の醸造技術を併せ持ち、安定して良質なワインを提供できることが大きな理由です。

これまでに、醸造責任者の川邊と醸造チーフの松田、四釜を現地に派遣し、ワイン生産者のもとで納得いくまでワインを選抜しブレンドテストを行い、ようやく私たちの目指すスタイルのワインを完成させることができました。

そのスタイルとは「リッチな果実感と飲み飽きしない引き締まったボディ感の両立」です。その結果、これまでになく飲み応えがありながら、重すぎず、しかも高級感のあるワインに仕上がりました。

このような、徹底してこだわった「高島ワイナリー基準」でのワイン創りを海外で行う活動は、今後もヴェンテージごとに継続し、世界基準のワイン創りに取り組む中で、この「高島ルオール」シリーズを高品質なワインとして位置付けていきます。

チャリティーBINGO

期間中12時頃開始

BINGOの収益金を「チャリティー」として活用させていただく企画です。ハズレなしの参加賞、豪華景品もご用意しています。ワイン片手に盛り上がりませう。



特設フードコート

ワインに合う自慢の味が集結!

毎日開催

大人気イベント「フードコート」。10店を越える味自慢の地元の飲食店が集結します。ワインと一緒に楽しみあれ。飲食スペースも充実しています。



グラスワインコーナー

毎日開催

これぞワイナリーイベントの醍醐味! いろんな種類のグラスワインやジュースをお手頃価格にてお楽しみいただけます。オリジナルワイングラスは記念にお持ち帰りいただけます。



スモークハウスファイン 手作りソーセージ体験

5月5日10時開始 要事前申し込み

世界で一つだけのオリジナルレシピ! 共同作業のため、2名1組以上でお申し込みください。保護者同伴なら小学生でもだいじょうぶ!



醸造家川邊久之と楽しむ プレミアムサロン

5月3日・4日共に10時開始 要事前申し込み

稀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。参加お申し込み方法など、詳しくは高島ワイナリーHPをご覧ください。

◎場所:高島ワイナリー内特設会場
◎定員:先着15名(各回)



テイastingコンテスト

毎日開催・12時30分頃開始

せっかくのワイナリーイベントだから、ワインのことをより深く知ってみてはいかが? ワイン好きのためのテイastingコンテストです。メインステージ前にて、先着30名(各回)。



3祝金



松田美穂

山形県出身のシンガーソングライター



菅原進 (from ビリー・バンバン)

兄弟デュオ、ビリー・バンバン弟と、森は新任出身のギタリスト

4祝土



向江陽子

ヴァイオリニスト、ピアニストとしてシンガーとして活動中



武内 亨

元チェッカーズのリーダーでプロデューサー、ギタリスト

5祝日



間 慎太郎

シンガーソングライター
お笑いタレント間寛平の長男



遊佐未森

仙台市出身。天性の歌声と独創的な音楽観が紡ぎだす歌の数々

毎日開催

JUGGLER LABY

大道芸

日本最大のジャugglingフェスティバルで個人の部優勝、舞台「エレンディラ」に出演するなど、幅広い舞台上でパフォーマンスを発揮、観客を魅了



2018氷結搾り デラウェア

有機栽培のデラウェアを収穫したのち、即座に凍結し、時間をかけ解凍しながら搾汁し、糖分が高く濃厚な果汁を抽出する「凍結搾汁法」を採用しております。濃縮感と糖度を求めるために、ブドウ一房あたりの果汁の量を徹底的に犠牲にした大変贅沢なプロセス、その果汁を低温で長期間醗酵することで更なるエレガントな香りを実現させています。
720ml / 2,250円(税込)
白・極甘口



2017高島クラシック 上和田ピノ・ブラン

高島町上和田地区で大切に育てられたピノ・ブランを低温にてスキコンタクトを行い、入念な醸造管理により、今までにはない高い果実感を持つワインに仕上げました。町内でも標高が高く収穫が遅い上和田地区は高熟度のブドウがとれ、特有の爽やかな酸味と果実の味わいが際立ちます。その映えある酸とともに気品ある余韻が特徴の辛口白ワインです。
720ml / 1,670円(税込)
白・辛口

2018高島醗泡 ブリ・デ・ムース デラウェア

高島町産の種有デラウェアを使用し、その凝縮した果実の味わいを壺内醗酵したスパークリングワインです。グラスに注いだ瞬間から甘い蜜のような香りが立ち、口に含むと優しくクリーミーな泡が口いっぱいになり、新鮮な果実感とトーストしたパンのような旨味が広がります。
750ml / 1,800円(税込)
泡・白・辛口

本製品は壺内醗酵後、ワインの旨味を残すため、あえて酵母を除去せず、多少濁っているのが特徴です。沈殿物は酵母や濾石などワイン由来の成分ですので、品質には影響ありません。



2016高島クラシック メルロー&カベルネ

高島町で育てた選りすぐりのメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンを醸したミディアムボディの赤ワインです。ブラックベリー、プラム、バニラを思わせる奥行きある凝縮感をお楽しみいただけます。2016年10月収穫、100%MLF、樽熟成23ヶ月、メルロー89%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、ブチヴェルド1%
720ml / 1,800円(税込)
赤・ミディアム

春の日長にワインでゆったり新発売

さくらんぼワイン 自主回収のお知らせ

昨年、弊社が製造・販売した「さくらんぼワイン」(500ml)につきまして、「一部ロットにおいて、瓶詰工程においてワイン中の酵母をろ過しきれずに、酵母が残存している可能性があることが判明しました。」

それにより、醗酵による炭酸ガスの発生から瓶の内圧が高まり、膨張することによってワインの吹き出し、キャップや瓶の破損など等の事象が確認されました。

お客様の危険防止のため、万が一お手元に当該ワインをお持ちの場合は、お手数でも至急弊社までご連絡下さいますようお願い致します。

お客様ならびにお取引先様、関係の皆様にも多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。今後層の徹底した品質管理に努める所存でございますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※なお万が一お飲みいただいた場合でも、健康被害等の問題が生じるものではありません。左記容量、ロット番号以外の同ワインにつきましては自主回収の対象外となっております。



対象ワイン
2018年6月発売
「さくらんぼワイン」(500ml瓶)
JANコード 4920205510189
製造ロット番号 OY911/OZ011/OZ11

お問い合わせ先 株式会社高島ワイナリー
TEL 0238-57-4800 FAX 0238-57-3888 平日9:00~17:00(土・日・祝除く)

高島ワイナリー
イベントカレンダー
2019

日程等、一部変更になる場合があります。ご了承願います。

5
3日(金・祝)~5日(日・祝)
スプリングフェスタ

新元号とともに緑が躍動する季節到来!!春の楽しいひとときを高島ワイナリーで。

6
6月上旬~7月上旬
さくらんぼ
行楽シーズン

山形の初夏の味覚さくらんぼを始め、地元の農産物や加工品、おすすめワインなどが勢揃い。

7
13日(土)~15日(月・祝)
肉祭り

暑い夏を迎える前に美味しいお肉でスタミナつけて。お肉にはもちろんワインがピッタリ。

9
14日(土)~16日(祝・月)
芋煮祭り

芋煮も今や全国区になりそうな人気です。デラウェアを始めブドウの収穫も始まっています。

10
11日(金)~14日(月・祝)
秋の収穫祭

ワイナリーが一年で一番賑わう祭りです。収穫の喜びと、新酒の味わいをグラスで乾杯!

「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

高島町のイベント案内

4月30日(火・祝)~5月5日(日・祝)

赤ちゃんの手形を作ろう

参加料は500円。かわいいお子さんの手形をつくる、期間限定のイベントです。作品は焼き上げ完了後(8/1以降)のお渡しとなります。県立考古資料館/電話0238-52-2585

5月3日(金・祝)

安久津八幡神社春まつり

本殿に向かう石畳の参道途中にある舞楽殿にて、倭(やまと)舞・田植舞が奉納されます。巫女が舞手となり、農作業の安全と五穀豊穡の祝いとして気品高く、古式ゆかしく舞われます。安久津八幡神社/電話0238-52-5990

5月3日(金・祝)・4日(土・祝)

春の太陽館まつり

高島の玄関口として皆様をお出迎えするのがこの太陽館(JR高島駅)。たかたか自慢の美味しいものを集めたフードコーナーをはじめ、各種ステージイベントも開催されます。(一社)高島町観光協会/電話0238-57-3844

5月3日(金・祝)4日(土・祝)5日(日・祝)

ひろすけ子ども祭

童話「泣いた赤おに」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。魚釣りなどお子様連れの方が楽しめる企画がもりだくさんです。まほろば・童話の里 浜田広介記念館/電話0238-52-3838

5月3日(金・祝)4日(土・祝)5日(日・祝)

道の駅たかはたまつり

館内にはお子様が遊べるおもちゃスペースが設置(4/27~5/9まで開催)され、自由に利用できます。まつり期間中「山菜汁」のふるまいがおこなわれます。道の駅たかはた/電話0238-52-5433

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。

催事のご案内

■東京

大丸東京店「世界の酒とチーズフェア」
4月10日(水)～16日(火) 7日間

■横浜

KISSYO横浜 トレッサ店「日本ワイン試飲販売」
4月20日(土)～21日(日) 2日間

■大阪

阪神梅田本店「大ワイン祭」
5月1日(水)～7日(火) 7日間

■東京

日本橋高島屋 8階催事場「やまがた展」
5月15日(水)～20日(月) 6日間

■岩手

日本ワインフェスティバル花巻大迫2019
5月25日(土)～26日(日) 2日間
岩手県花巻市大迫交流活性化センター周辺 チケット・2,000円(税込)
お問い合わせ・日本ワインフェスティバル花巻大迫実行委員会TEL0198-48-2111

■横浜

横浜高島屋 8階催事場「やまがた展」
5月29日(水)～6月4日(火) 7日間

■東京

日本橋三越 7階催事場「やまがた展」
6月5日(水)～10日(月) 6日間

■名古屋

名鉄百貨店 本店 7階催事場「第48回山形県の観光と物産展」
6月5日(水)～11日(火) 7日間

■鹿児島

鹿児島山形屋「東北6県味と技展」
6月12日(水)～18日(火) 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。

やまがたワインバル2019
in かみのやま温泉
6月8日(土) 上山城周辺

高島ワイナリーも
参加します!

チケット: 前売り3,000円 当日3,500円
お問い合わせ
やまがたワインバル実行委員会
(上市市観光物産協会) TEL023-672-0839





読者の皆様からの
Q/ビールや他のお酒は缶容器のものがあ
りますが、缶ワインはあまり見かけません。
なぜでしょうか。(PNだんごちゃん・東根市)

A/一般的にワインには酸化防止剤として「亜硫酸塩」が使わ
れることが多く、その「亜硫酸塩」が缶の素材であるアルミと反
応して腐食させてしまう恐れがあり、缶詰めるためには内部に
特殊なコーティング等を施す必要があります。また、衝撃による
缶の変形、凹みなどの外的な損傷によりコーティングが剥がれ
てしまう恐れがあり、製造時には缶の内圧を高く保つことが必
要です。以上の理由から、缶ワインの製造は他のお酒に比
べると技術と専用の設備が求められます。当ワイナリーでも、旅行な
どでカジュアルにお楽しみいただくために缶ワインを製造・販売
しております。機会がありましたらお試しください。

高島ワイナリー 空・Qu編集部
E-mail rsc@takahata-winery.jp
<http://www.takahata-winery.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。

- 飲酒運転は絶対にお止めください。
- 飲酒運転は絶対に「しない」「させない」。
- お酒は20歳になってから。
未成年の飲酒は法律で禁止されています。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響
を与える恐れがあります。
- お酒は楽しく、適量をお守りください。

post card

おそれいりますが
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

2019 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?