

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2022 SPRING

空 VOL.58



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



世界の銘醸ワインたち

至高の高峰、見果てぬ夢

山形GI認定ワイン紹介

新コーナー
季節の Pasta



風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー
代表取締役社長

村上 健



今年の冬は年末からの大雪で、山形に暮らす私たちを大いに苦しめ、毎朝の雪かきから帰宅後の除雪等、日々雪との格闘を強いられております。

例年の冬も降雪がある事で外出は出来る限り控えているのですが、今年はそれに加え「オミクロン」なる変異株の猛威により、一層外出機会が減り、山形に限らず皆様方も冬の厳しさをあらためて感じていることと思います。

さて、昨年のGI山形ワインの指定から3回の審査会を実施し、2月1日に「第4回GI審査会」を開催いたしました。13のワイナリーから112アイテムが審査会の認定を受けGI山形ワインとして、多くの皆様の食卓にご提供できる環境になり、今後より一層高品質で個性の豊かな山形のワインをお楽しみいただければ幸いです。

一方、2021年12月号でお知らせ致しました「GI山形ワインスタートアップイベント」について、新型コロナウイルス感染症の変異型が拡大する中、山形県は2月20日まで「蔓延防止重点措置」が発令され、この事態を受け関係機関と慎重に協議の結果「中止」

することにいたしました。

山形県内17のワイナリーが、一堂に会して山形のワインの品質を内外にアピールすべく企画し、準備しておりましたが非常に残念でなりません。今後また機会を作って、皆様に山形ワインを知っていただくイベントを開催したいと思っておりますので、その節は是非ご参集いただければと思います。

また、高島ワイナリーでは新型コロナウイルス感染症の状況を注視しながらの対応にはなりますが、5月ゴールデンウィーク期間中に小さなイベントを開催したいと考えております。以前に開催したような「ワイン・音楽・食事」を中心とした「スプリングフェスタ」の様なイベントは「多人数、飲食、三密」と悪条件が全て揃い、大きな問題があると考えています。現在、それに代わる、小規模・少人数・三密の回避等を踏まえたイベントを企画立案中です。詳細が決まればSNS等で告知して参りたいと考えております。

厳しい冬になりましたが、もう暫くすれば様々な場所で満開の桜が咲き乱れ、穏やかな日々が訪れる事を願うばかりです。

ワイナリー便り



高島ワイナリー 啓翁桜ディスプレイ

例年になく記録的な大雪で、厳しい寒さに見舞われましたが、日照時間が短いからか、気温が低いための今年の啓翁桜は予想よりも長く満開を楽しめました。



第23回まほろば百景絵画展 表彰式

主な受賞作品



左から【特賞ワイナリー賞】神保光里さん、【特賞ワイナリー賞】伊藤千奈さん、【特賞町長賞】三浦徒綾さん、【特賞町議会議員賞】小室ゆうまさん、【特賞教育委員会賞】平井陽菜さん、【特賞観光協会賞】會田仁さん



ワイン用ぶどうでは日本初!

高島が誇る 「有機栽培」デラウェアの プライド



年の暮れ、ごそつ、ごそつと、膝まである雪を搔いて、栽培担当の四釜がぶどう畑を進みます。ここは高島町亀岡地区にある有機栽培デラウェアの自社農園です。

今でこそ「オーガニック」という言葉も広く普及していますが、すでに約 50 年も前に有機栽培の先駆けの地である高島町では「有機農業の父」と呼ばれる先達によって近代の有機栽培の礎が築かれていました。当ワイナリーでも 1997 年より無農薬のデラウェアを 3 名の契約農家と共に開始、その後メンバーを追加して JAS 法に則った有機農産物（転換期間中）としての栽培をスタートさせ、2003 年（H15）には高島ワイン有機研究会を設立。3 年間の有機栽培への転換期を経て、2006 年（H18）に念願の有機 JAS 認定のデラウェアを収穫。国内で初めての有機栽培認定デラウェアを使用したワインを醸造することに漕ぎ着けました。デラウェアという品種を選んだ理由は、病気に強く、高島の土壌、気候にも合っている実証があったため、だと当時から栽培担当の四釜は言います。

それから 15 年以上経った今でさえ、日本産の有機栽培ぶどうを醸造するワイナリーは数えるほどしかないことが有機栽培の難しさを物語っています。

農薬や消毒が使えないことから、その代わりに唐辛子や牛乳を散布するなど、有機栽培を継続していくには創意工夫が求められます。また、有機農業を行う際には、あらかじめ隣接する周辺の農家の方々の有機栽培に対する理解や協力を得ないことには、あくまでも地域農業のごく一部である有機栽培は成り立ちません。また、毎年行われる有機栽培の検査も非常に厳しいもので、有機栽培を取り入れる農家は増えていないのが現状です。

それでも、当ワイナリーが有機栽培デラウェアを続けていくことには、日本一のデラウェア産地としてのプライドがあり、長年にわたり苦節を重ねてきた契約農家の方々と共有する夢でもあるからです。



山形GIワイン 認定ワインのご紹介

初年度（2021 年度）は山形県内のワイナリー 13 社、112 アイテムのワインが GI 認定を受けることが出来ました。



2021 第 4 回

山形 GI ワイン 審査会 認定ワイン



No	銘柄	種別	甘辛	品種
10	嘉 スパークリング シャルドネ	泡	辛口	シャルドネ
11	嘉 スパークリング ロゼ	泡	やや甘口	メルロー / マスカットベリー-A / カベルネ・ソーヴィニオン
12	嘉 スパークリング ロゼブリュット	泡	辛口	マスカットベリー-A / メルロー / カベルネ・ソーヴィニオン
13	2020 高島クラシック 上和田ピノブラン	白	辛口	ピノ・ブラン
14	2021 高島 氷結搾りデラウェア	白	極甘口	有機栽培デラウェア
15	有核デラウェア 氷結しぼり	白	極甘口	デラウェア
16	2021 嘉 スパークリング ピノシャルドネ	泡	辛口	シャルドネ / ピノ・ノワール / ピノ・ブラン

世界の銘醸ワインたち

至高の高峰、見果てぬ夢

2022年の冬は、大方の予想通り、

近年稀に見る大雪となり、まるで暦と申し合わせたかのように、きつちりと2月末まで雪が降り積もりました。ワイナリーでは多くの時間をぶどう圃場含む除雪の時間に費やしていました。一方で、ぶどうの仕込みも終えたこの季節は、私たち高島ワイナリーにとっては今後のワイン造りの方向性を定める重要な時期でもあります。そんな中、今年最初の比較テイastingは世界に誇る至高のグラン・ヴァンを中心に、カリフォルニアのプレミアムワインを当ワイナリーの目指すべき赤ワインのベンチマークとして比較テイastingを行いました。シャトー・マルゴーを始めとするボルドー1級2級シャトー、ナバ・ヴァレー有数の有名ワイナリーをセレクトし、当ワイナリーの2018ヴィンテージ赤ワイン（パリックシリーズ以上）をテイastingし、2019ヴィンテージのブレンドテストに

活かすことを目的にしています。

世界の偉大なるワインを目の前に、醸造責任者松田が目をキラキラさせていたので、詳しく聞いてみることにしました。

編集部 まずは、偉大なるワインを目の前にして、どうですか。ずっと目がキラキラしてますよ。

松田 そりゃワインの造り手から見たら、神様のようなワインを目の前に揃えているので、とても興奮してますよ。

編集部 そうですよ。今回はできるだけ専門用語は使わずにお願いします。注釈で結構なスペースを取ることがあるので(笑)。では早速、詳しいところを教えてください。

松田 分かりました。まず、今回の大きな収穫は、これは本当に驚いたのですが、まずボルドーのワインの味わいが、少しアメリカ寄りに感じてきたことです。ここ数年で、私たちはアメリカ、

特にナバの凝縮感のある味わいとボルドーのエレガントで非常に深い味わいを足して、ソムリエの方や海外のワイン愛好家の方にも「えっ！高島にはこんな赤ワインがあったのか！」と驚かれるようなワイン造りを目指していましたが、今回のボルドーは偶然なのか、2本ともその方向性であったと感じました。これは幸いにも、以前に何度か同じ銘柄のワインをテイastingした経験もあり、分かったことです。

編集部 というところ、ボルドーのトップワイナリーが進化している、目指している方向性と当ワイナリーが目指すべきと感じていた方向性が同じように感じたと。

松田 はい、私はそう感じました。以前に飲んだマルゴーについては、今回テイastingした2018ヴィンテージほどの凝縮感は無く、もちろんどこまでもエレガントで華やかさがあ



4ページ写真／ボルドーワインの最高峰、五大シャトーの一つ、シャトー・マルゴーやナバ・ヴァレーのプレミアムワイン、オーパス・ワンなど世界中のワインファン垂涎のラインナップに真正面から挑みます。見る人が見れば、パッと見ただけでも納得の世界でも一流の銘酒です。

5ページ写真上／日本国内や世界のトップレンジのワインをテイastingすることで、当ワイナリー製造部がここ数年で想い描き、目指そうとする方向性が、今回テイastingを行ったトップワイナリーの進化の方向性と同一ベクトルだと感じ感激したそうです。誤解を恐れずに言えば、目指すべき世界のトップワイナリーも、すでに数年前にその方向性にシフトしていた、と捉えることができます。この辺は、醸造技術者が、それぞれのワインを飲み比べるだけで分かり合えるものがあるのかもしれない。



ワイナリー、そして五大シャトーと言ったところでしょうか。ここでいうワインの甘さ、というのは 普通の甘さ、ですか？

松田 普通の甘い、という感覚とはちよつと違いますね。比重で言うと1を切っているのが、糖度はないのですが、味わいとして甘く感じる、という感覚的なものです。例えばビターチョコのような感じですよ。これは言わば世界のトップレンジのワインです、もちろん非常に厳しく精度の高い選果機で粒単位のぶどうの選粒をしているため、

雑味が最小限であることから、旨味をダイレクトに、豊かに感じます。私から見ると、苦くもなく、甘くもない絶品の高級チョコレートのようなイメージですね。

編集部 なんとなく分かります。これまで松田さんはどちらかと言えば、ナバ好きなイメージがありました。

松田 分かりやすく濃厚で凝縮感というパンチがある。アメリカ、特にナバのワインは個人的には大好きですね。笑。そして、最近のナバの赤ワインは濃密な中でボディ感もあり、甘さもある。比較的気軽に手に取って楽しみやすい、リーズナブルなワインも多いことも魅力のひとつです。

編集部 確かに、そんなイメージがありますね。でも、今はボルドーのワインに夢中でしょう。

り、非常にキレイな味わいだと感じていましたが、今回のボルドーの2本は、それに加えて甘さとコクを感じるものでした。そして、ナバの3本は、いずれのワインも非常にパンチがあり、それに加えてワインの中に甘さも感じ、フェノール分も多く、ワインの厚み、凝縮感についても、流石のものでした。ここ数年は毎年定期的にこのような勉強会を行っている、昨年もラフィットやパルメといったトップ・シャトーのテイステイングを行いました。タンニンと甘さのバランス、口中での広がり感や余韻に関しては、マルゴの旨さは圧巻で、正直、ここ数年で最も大きな衝撃を受けました。

編集部 やはり、さすがナバのトップ

に夢中でしょう。

松田 そうです。今はそれ以上にエレガントでピュア、上品なボルドーワインに魅せられていますね。特に今回のマルゴは値段も中身もすごいですね。とにかく隙が無く、圧巻の旨さ、でした。

編集部 これから目指すワイン造りは？

松田 今回も、このような貴重なテイステイング体験の機会を頂いたからこそ、これから更なる高みを目指してワイン造りに反映させていこうと思っています。世界のトップワイナリーのワインを実際に味わい、自社のワインと比較することでしか見えてこない差異がありますので、現時点での酒質に甘んじることなく、世界や日本のワインを研究し続けていくことは大事だと改めて感じました。

編集部 やはり偉大なるワインの峰は遠く、高いですね。しかし、やりがいがありますね。

松田 もちろん、そうですね。だからこそ、私たちにできることは沢山あります。歴史的にも技術的にも私たちはまだ32年目のワイナリーです。しかし、このような素晴らしいワインが日本にも、世界中にあつて、その素晴らしいワインのもつ香りや味わいを知ってこそ目指せることが必ずあると思っています。

ます。昨年は当ワイナリーの17年ヴェンテージが世界的にもワインコンクールなどで高い評価を頂きました。それは14年くらいからの取り組みが少しずつ成果として実ってきたものだと感じています。特に赤ワインに至っては今の取り組みは早くても3年〜5年後に評価されるもの。一歩でもこの偉大なワインに近づいて、横に肩を並べることができるよう、1つ1つの段階を踏んで挑戦を続けていきたいです。

編集部 ありがとうございます。これからも、勇敢なチャレンジヤーとして、日本に、世界に、TAKAHATAのワインを広めていきましょう！



写真/200樽以上ある2019ヴェンテージの酒質を全数チェックし、その中から特に期待できる樽を100樽分サンプルを採り、フラッグシップのARKADIAを始め、ローグル・シリーズなどブレンドテストを入念に行います。それぞれ、ブレンド比率は0.1%単位のブレンドテストなので、その組み合わせは、ほぼ無限に広がります。

高島ワイナリー限定販売

ワイナリーショップ限定

ワインソフトクリーム
販売

一押し

冬季期間お休みさせていただいておりました「ソフトクリーム」の販売を3月19日より再開します。ワインをたっぷり使用した「まほろばの貴婦人ソフトクリーム」を始め、季節のソフトメニューを準備しております。ワイナリーにお越しいただいた際には、是非ご利用ください。



TAKAHATA WINERY SHOP

お客様感謝 DAY
ワイナリーの日
4/24(日)

高島ワイナリー自社農園産ピノ・グリ使用。ワイナリーショップ限定販売の希少ワインです。若手ショップスタッフが自ら自社農園垣根栽培のピノ・グリの収穫から仕込みに携わりました。ステンレスタンクにて実・皮・種を同時に醗酵、8日間醸して搾汁。2021年は秋の好天に恵まれ、非常に良質な葡萄を収穫することができました。ピノ・グリの特徴である紫色の皮のフェノール分を抽出し、重厚感のある味わいとほのかなタンニンを感じていただけのワインとなりました。

2021 高島マセラシオン ピノ・グリ

1,800円(税込)
750ml / 白・やや辛口

高島ワイナリー自社農園産ピノ・グリ使用



TAKAHATA WINERY SHOP

高島ワイナリー ショップ

新製品のご紹介

4月発売予定

高島ワイナリー初!となる自社農園ヴィオニエを主体とした希少な白ワイン。厳選した高島町産のシャルドネとブレンドし、アロマティックなぶどうの風味を生かすために※スキンコンタクトを行い、葡萄のポテンシャルを引き出し、16カ月の樽熟成を行いました。

2020 高島バリックヴィオニエ&シャルドネ

2,680円(税込)
750ml / 白・辛口

高島ワイナリー自社農園産ヴィオニエ使用
高島町産シャルドネ(契約栽培)使用

※スキンコンタクト:ワインの製造工程において、果皮と果汁を一定の時間浸漬させ、果皮からの成分抽出を行うこと。スキンコンタクトを行うことで、果汁にぶどう品種の特性をより濃厚に与えることができる。



お酒の楽しみノーサイド

ワインもそれ以外のお酒のことも日常で楽しみたいアレコレ

取締役 製造部長 佐藤 充弘

白銀の世界から新緑の季節へ

記録的な降雪量、陽の光を浴びる日は数える程しかなかった今冬。私はそれ以上に冷たい家族の視線を浴び、自宅の一室でロードバイクをローラー式のトレーナー台へセットし、毎日のように汗だくになりながら、春の訪れを楽しみにしています。

4月になれば町内ではほとんど雪を見なくなり、外気温も日中10℃近くまで上がるようになり、いよいよローラーの季節到来です。お預けを食らっていた犬の様に大はしやぎで(?)ド派手でびちびちのウェアを身に纏い、颯爽と置賜の大自然に向かってロードバイクを漕ぎ出します。

山間部ではまだ道路脇に雪が残り、鮮やかな新緑と残雪のコントラストの中、毎年感じる事ですが、雪の無い地域で育った私にとって、雪国でしか味わうことが出来ないこの

風景を堪能しながらの春ライドをまた今年も経験できることに喜びを感じ、足を止めてはこの景色を動画撮影して行きます。ふと足元に目をやると、山里や林道では小さな命である「フキノトウ」がちらほら見え始め、帰宅後にあらためて妻とその自然の恵みを収穫に行くのも春ならではの楽しみです。

そして夜の楽しみはやっぱ夫婦でのワイン時間。この時期はフキノトウやタラの芽など自然の恵みがとにかく豊富なので、山菜を使った「アヒージョ」や「パスタ」で晚酌に彩りを添えます。少しほろ苦く山菜特有の灰汁と香りをマリナーージュするのは、爽やかな酸味が特徴の「高島ジヤパネスクリースリング・フォルテ」。軽快な口当たりとほのかに感じるぶどうの甘味が、食材の持つ糖分とを融合させるオールラウンダーです。特に、だし・みりん・砂糖・味噌など、家庭でよく使われている調味料と相性が良く、気軽なイメージで皆さんにも是非このワインを楽しんで頂きたいと思えます。



タラの芽とコゴムのアヒージョ



Pasta di stagione

季節のパスタ



profire

今回から始めました新コーナー『季節のパスタ』。旬の食材を使って、パスタクリエイター梅津さんよりご提供いただきます。

パスタクリエイター 梅津 信吾さん
umetsu shingo
南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティションRED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。



初めまして、パスタクリエイターの梅津信吾です。

高島ワイナリーの季刊誌に掲載させていただき、山形県出身の者として光栄に思います。

今回飲んだワインは『リースリングフォルテ』、緑をかけるそよ風を感じ、上品な酸と余韻が心地よいワインでした。

毎年季節のパスタを作りますが、今春はリースリングフォルテを飲んで感じたイメージで作りました。



pasta title

【雪解けの春】

新玉葱とごぼうを煮てミキサーにかけてソースにし、ハーブとエディブルフラワーを挟んだ手打ちの平麺を合わせました。周りにはスナップエンドウ、菜の花等の春野菜で彩りをつけています(写真上)。

私のパスタのモットーは一目で印象付ける盛り付けですが、同時にリースリングフォルテを置いた、空間を意識した盛り付けもしてみました(写真左)。

今回は自身の挨拶となりましたが、今後はご家庭で出来る少しおしゃれなパスタレシピやワインと料理を合わせるコツなど、皆様のお役に立てるような情報をお届けしたいと思います。



「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：

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きます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。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。

EVENTS

TAKAHATA WINERY



2022.

5/3(水)・4(水)・5(木)

10:00~16:00

[入場無料/雨天決行]

金賞受賞ワインのテイスティングができる!
*春のワイナリーピクニック(事前予約制)
◎参加費:有料
◎1区画 最大4名様×10組
◎参加特典多数

ランチ付

地元メーカー自慢の逸品を販売! ▼▼▼▼▼
*春マルシェ

※一部内容が変更になる場合があります。

※参加費等、詳細は4月4日(月)以降、高島ワイナリーホームページ・SNS等でご確認ください。

楽しいイベント盛り沢山!

*ミニつばさ新幹線
*バルーンアート&サウンドアクト
*はたらく車集合(5/5のみ)
*クイズラリー

第24回

まほろば百景絵画展

美しい高島の四季・作品募集のお知らせ

応募資格

- 幼児の部 (幼稚園・保育園・児童館等に在園中の幼児)
- 小学生の部、中学生の部、
- 高校生の部
- 社会人の部 (18歳以上の方)
※専門学校生、大学生も含む

応募規定

サイズ 画用紙の大きさは白色の四つ切り版 (38cm×54cm) ※厚紙が好ましい
画 材 クレヨン、水彩絵の具のみ (毛糸や木の葉等の貼り絵、ちぎり絵、版画は対象外)
題 材 高島町の風景、または高島町の風土、文化に関わるもの(幼児のみ題材自由)

◆応募締切 令和4年9月末(予定)

詳しくは、6月以降ホームページ、またはお電話にてお問い合わせください。

高島ワイナリー TEL.0238-57-4800 [平日 8:30~17:30]

広報担当：今野まで

Event Information

催事のご案内

宮城 JR仙台駅2階ステンドグラス前
「南東北産直市」
2022年4月2日(土)～4月7日(木)6日間
10:00～20:00(最終日は19:00閉場)
ワインおよびジュースの販売《試飲なし》

東京 高島屋日本橋店 8階催事場
「第18回やまがた展」
2022年5月11日(水)～5月16日(月)6日間
10:30～19:30

神奈川 高島屋横浜店 8階催事場
「第21回紅花の山形路物産と観光展」
2022年5月25日(水)～5月31日(火)7日間
10:00～20:00(最終日は17:00閉場)

香川 高松三越 地下1階 和洋酒売場 ラ・カーヴ
「高島ワイナリー初夏におすすめワイン販売会」
2022年5月25日(水)～5月31日(火)7日間
10:00～19:00
爽やかなスパークリングワインと瀬戸内の食材に合うワインの数々

福岡 博多阪急 8階 催場
「東北6県展」
2022年6月8日(水)～6月14日(火)7日間
10:00～20:00 ※最終日は時短営業となります。
“果樹王国山形”のさくらんぼワインやラ・フランスワインなど物産展ならではのおすすめワインも。

岩手 花巻市大迫町 大迫交流活性化センター周辺
「日本ワインフェスティバル花巻大迫2022」
2022年5月28日(土)～5月29日(日)2日間
28日13:00～17:00 / 29日10:00～16:00
チケット制(前売券・当日券)による有料試飲《ボトル販売なし》

愛知 JR名古屋タカシマヤ地下2階 和洋酒売場
「高島ワイナリー試飲販売会」
2022年4月6日(水)～4月12日(火)7日間
10:00～20:00
～新ヴィンテージから限定ワイン～まで春に飲みたい“高島のワイン”
名鉄百貨店本店 7階催場
「第49回 山形県の観光と物産展」
2022年6月1日(水)～6月7日(火)7日間
10:00～20:00 ※最終日は時短営業となります。
3年ぶりの開催(予定)、デイリーからご贈答用まで、
庄巻のラインナップで皆様をお迎え!

大阪 阪神百貨店梅田本店 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイナリー春の試飲販売会」
2022年4月13日(水)～4月19日(火)7日間
10:00～20:00
ワイン売場がリニューアル! 2年ぶりの販売会はひと味違います!
高島屋大阪店 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイナリー春の試飲販売会」
2022年4月27日(水)～5月3日(火)7日間
10:00～20:00
初の単独販売会! 泡から限定醸造、デザートワインまでGWはワイン三昧

※上記の催事に関し、今後の新型コロナウイルス感染症の状況によって一部変更、または中止になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

Qu 読者プレゼント

有核デラウェア
氷結しぼり
500ml **5**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: 2022年 5月 末日 当日消印有効



※画像はイメージです。

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、許さない」。
- 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
63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

2022 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?