

# Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2023 WINTER

空 VOL.65



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990



Japan Wine Challenge 2023  
トロフィー受賞

2023 高島ワイナリー  
Harvest Festival 開催

TAKAHATA WINERY × 東北芸術工科大学  
“ラベルアートコンペティション”

特集 対談

高島ワイナリー  
新体制へ

ワイナリー体験イベント情報



# 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

高橋和浩



こんにちは、錦鯉風（ああ、やっちゃまった、そんなキャラじゃないのに）10月7日に始まった2023高島ワイナリーハーベストフェスティバル、主催者側のあいさつと乾杯の場面でした。新社長として最初のあいさつが適当だったのか今でも自問自答しております。改めまして、みなさまこんにちはーこの度、前任の村上の後を引き継ぎ、株式会社高島ワイナリー代表取締役社長に就任いたしました高橋和浩でございます。村上前社長におかれましては、東日本大震災、そしてそれからの復興、誰も経験したことのない新型コロナウイルス感染症のパンデミックといった困難な状況の中、見事な舵取りをなされた手腕に敬服しております。これからも代表取締役会長として我々をお導き頂ければと思っております。

さて、冒頭申し上げました通り、10月7日（土）から9日（月・祝）までの三日間「ハーベストフェスティバル」を開催させていただきました。ご来場いただきましたお客様、ご協力いただきましたお取引先の皆様、会場を盛り上げていただきましたアーティストの方々、誠にありがとうございました。至らぬ点、多々あったかと思いますが、次回の開催に向けて、お客様の山の笑顔が絶えないイベントとなるよう企画して参りますので、温かい目で見守っていただければ幸いです。

一方、9月30日（土）、自社圃場シャルドネは、サポーターの参加を頂き例

年より2週間早くナイトハーベスト収穫を実施。その後も天候に恵まれ、10月25日に契約農家さん、10月31日に自社圃場のカベルネ・ソーヴィニオンを最終に、無事今年の収穫を終了することができました。本年を振り返ってみると、特に今年は長く続いた暑さのせいで収穫が早まり、いつもよりタイトなスケジュールで仕込みを行った年となりました。この時期朝のルーティンのようにやっているのは朝搬入された葡萄を食べること。地区、栽培農家さんなど様々な違いで味わいが異なることを実感できます。高温の影響か一部色乗りの良くない葡萄もありますが、総じて糖度が高くハンギングタイムの長いものは酸のバランスも良いように感じました。ワイン科学士松田がよい仕事をしてきてくれます。2023ヴィンテージ、ご期待ください。

最後になりましたが自己紹介です。ワイン偏愛歴37年、前職にてバブル期前後、あるインポーターさんが開催された今では考えられないような豪華なワイン試飲セミナー。バーボンを愛し、ワインについては有名シャトーの名前を知っている程度の生意気な小僧が気を失いそうになったワインが「ル・モンラッシェ」。以後、ニンジンをおろし下げられながら努力し資格を取得。地元に戻り今の職場にお世話になり営業として走り続けること30年。もう少し走ります。よろしくお願ひいたします。



TAKAHATA WINERY × 東北芸術工科大学



ワイナリー便り

## 高島ワイナリーラベルアートコンペティション 輝かしい若きクリエイターたちの感性をワインエチケットへ

本年で第10回目。

2023 Harvest Festivalイベント初日の10月7日（土）に表彰式を開催!! 日本一の生産量を誇る高島町のぶどう品種「デラウェア」。毎年、高島ワイナリーにとって醸造期のスタートとなるぶどう品種。そして、多くの方々の目に触れる機会のある“新酒ワイン”。

そんな初物となるワインのラベル作品を東北芸術工科大学グラフィックデザイン学科の学生19名から応募があり、その中から畑澤さんと瀧澤さんのデザインが採用されました。

約4万本のワインの顔として発売されることとなります。

2024年のコンペも始動!!

次なるヴィンテージのラベルデザインに選ばれるのは。

2024 Harvest Festivalにて、ご期待!



# Japan Wine Challenge 2023

今年で26回目を迎えるジャパン・ワイン・チャレンジ (JWC) は、日本では最も歴史があり、今やアジア最大級の最も権威のある専門的でプロフェッショナルなワイン審査会の一つです。世界29ヶ国から1,200点を超す出品があり、国内外40名以上の審査員による厳正なる審査が行われました。今回、2019 高島マジェスティックローグル・ブルー青おにが、トロフィー ベストジャパニーズレッドワイン賞を受賞しました！



ボルドースタイルの赤ワインで世界に評価されるワイン造りを目指し！



## Trophy for Best Japanese Red Wine

### 2019 高島 マジェスティックローグル・ブルー 青おに

750ml/赤、フルボディ、アルコール14%、メルロー78%、カベルネ・ソーヴィニヨン19%、プティヴェルド3%

小粒で高熟度のぶどうを厳選・醸造したロットだけをブレンドしたメルロー主体のブレンドワインです。2019年は収穫期の天気が良く、非常に熟度の高い葡萄を収穫。熟した果実由来のプラムやほのかなトースト香が広がり、凝縮したフェノール分と優しいタンニンを感じる飲み応えのある赤ワインに仕上がりました。



### 2021 高島 バリックシャルドネ樽熟成

750ml/白、辛口、アルコール14%、高島町産シャルドネ100%、新樽比率11%

高島町産シャルドネの中でも糖度の高い葡萄だけを集めてフレンチオーク樽で小仕込みを行いました。2021年は最高の糖度と熟度を記録し最良のヴィンテージとなりました。豊富な果実の風味と樽発酵由来のバナラの甘く豊潤な香り。味わいはリッチでボリュームがあり、優しい酸味が心地よいボリューム感のある辛口ワインに仕上がりました。



高島の代名詞と言える品種「シャルドネ」



- 2021高島フニクリ・フニクラ・デ・キムラシャルドネ 750ml
- 2021高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・カミワダシャルドネ 750ml
- 2022高島クラシックシャルドネ 720ml
- 2020高島ソディアック ピノ・ノワール 750ml 未発売
- 2020高島マジェスティックローグル・ルージュ 赤おに 750ml 未発売



- 2020高島バリック上和田ピノ・ブラン 750ml
- 2018高島ゾディアックカベルネ・ソーヴィニヨン 750ml 未発売
- 2019高島ジャパネスクベアリーズ・ブレンド 720ml
- 2020我妻重晴 ビジュ・ノワール 750ml 未発売
- 2020大浦亮一 ツバイゲルトレーベ 750ml 未発売
- NV高島 嘉 (Yoshi) スパークリング シャルドネ 750ml

## 2023 TAKAHATA WINERY Harvest Festival

# 2023 高島ワイナリー Harvest Festival開催

乾杯！

2019年の台風19号による秋の収穫祭の会期短縮。翌年は新型コロナウイルス感染症拡大によるイベントがすべて中止。それから4年の月日が経ち制限のない環境の中、“2023ハーベストフェスティバル”を10月7日(土)・8日(日)・9日(月・祝)の3日間開催いたしました。天候には左右されましたが、2023年ぶどうの収穫・コロナ禍を経て、またお客様と集い乾杯できることへの「感謝」。様々な「感謝」の想いを抱いたイベントでした。記念ワイングラスを片手に、ワインを通して笑顔で語らいにぎやかな雰囲気。ご来場いただいた皆さまと結びつけてくれたワインに、さらに「感謝」の気持ちでいっぱいです。2024年も皆さまと乾杯できることを楽しみにしております！



ミニ音楽ステージ



醸造家松田と語る  
メーカーズランチ



## 特集

代表取締役社長  
高橋和浩

対談

代表取締役会長  
村上健

高畠ワイナリー新体制へ

“百年構想”に向かつて揺るぎない信念で  
これからも走り続ける！



2023年10月、高畠ワイナリーの新体制が発表されました。2011年から12年間社長を務めた村上健社長が代表取締役社長に、そして新たに高橋和浩が代表取締役社長に就任いたします。新たなスタートにあたって、創業から現在までを振り返りつつ、二人にワイナリーの未来像を語ってもらいました。

**村上** 私は12年間代表取締役社長をさせていただき、この間、皆様に支えていただいたことに心から感謝をしております。これからも高橋新社長と共に、ワイナリーの発展に寄与していきたいと考えております。  
**高橋** 大震災に見舞われた2011年から、今回のコロナ禍までの困難な12年間、ワイナリーの舵取りをされてきた村上会長には

感謝を申し上げたいと思っています。この度私は、社長の役目をいただきましたが、それは私が今までやって来たことを会社規模でやれと言われているのだと考えていますので、特に気負ってはいません。今までもずっと走り続けて来ましたが、これからも止まることなく、走り続けて行く覚悟です。これまでを振り返っていただきたいのです。

が、お二人の高畠ワイナリーでのキャリアのスタートはいつですか？

**村上** 私は1990年の創業年に入社しました。

**高橋** 私は創業から2年後の1992年4月の入社です。

**村上** 二人で当時営業の重点地域であった宮城県での営業担当をしながら、倉庫担当にもなって出荷の作業をしたり、楽しいことも、苦勞もありました。力仕事もかなりやった記憶があります。

**高橋** 創業から30年を一つの節目と捉えるなら、創業からの30年は、まさに手探り。最初はどうしたらいいのか分からなかったことも多かったです。

今や国内産のワインは消費者の皆さまから一定の評価をいただいていると思いますが、90年の創業当時はいかがだったのでしょうか？

**村上** 現在と比べると当時は国内のワイン消費量はだいぶ少なかったです。しかし90年当時にはすでに輸入ワインよりも国内産のワインの方が消費は若干多くなって来ていた時代でした。

**高橋** 当時は、国内産と言っても、輸入したワインをブレンドしたものだったり、原料の葡萄は輸入物であったり、いろいろなものを総称して国内産ワインと言っていました。現在は、「日本ワイン」という呼称で区別されるようになっていきます。国内産の葡萄を原料としたもの、また、地元産の葡萄を使用して作った\*GI制度に認定されたものなど、細分化されています。

国内産ワインという呼び方から「日本ワイン」という世界の中の一つのワインカテゴリーが確立されてきたこの30年と言えるとありますが。

**村上** そうですね、我々も創業当初は国内

### 村上 健氏 プロフィール

1990年入社。2011年代表取締役社長に就任。2013年ワイナリーショップ運営会社(株) VinEx高畠 代表取締役社長として兼務し、製造会社と小売販売会社の両面から経営の舵取りを行う。2023年9月代表取締役会長就任。



原料にこだわらずにいろいろなアイテムの商品化を考えてきましたが、近年の流れは変わって来ました。

**高橋** 国産の葡萄、そして地元産の葡萄でワインを造って来られた方々はずっと以前からいらっしやったわけですが、近年は特により細かな地域性を楽しめるお客様のご要望が高まっている時代になっていますので、それにお応えできるようなワイン造りに特化していきたいと思っています。

**高島** ワイナリーさんでは早くから地元の葡萄栽培農家さんとのワイン用品種の栽培契約を行われて来ているんですね。

**村上** 創業当初の90年、最初は6軒の農家さんから始まって、現在では63軒の農家さんにご協力をいただいています。創業当初は高島町と地元のJAさんを通してお願いしましたが、その農家さんの方から「最初は町とJAの推薦だからお付き合いだと思いますが、今は生活の糧になっている」とお聞きしました。たいへんありがたい事です。

**高橋** そういった地元高島の葡萄農家さんのご協力があったこそ、我々は高島の葡萄でワインを造らせていただいています。そうして出来たワインはおかげさまで高島ワイナリーの主力商品となっていますので、その方向はこれからも何ら変える事なく推進していきたいと思っています。

創業当時から葡萄の契約栽培をお願いする発想を描かれたのは素晴らしいと思います。

**村上** そうですね、6次産業化が叫ばれるようになる前の時代のことですからね。

**高橋** 高島町はご存知の通り、以前から葡萄の生産が盛んな地域ではあったのですが、現在はワイン専用品種の中でもシャルドネ

の生産量は国内トップクラスと言っていると思います。また、メルローの生産量も順調に拡大しています。ですから、当社は白はシャルドネを、赤ではメルローを中心とした、また高島町で生食用として栽培されて歴史の長いデラウエアを使ったワインなど、多くのバリエーションの商品化が可能です。高島ワイナリーはその取り組みを継続して行くことが使命だと思っています。

**村上** メルローに比べて、カベルネはひと房あたりの実のつき方が少なめになりがちなので、収量や栽培方法の難しさなどがあって、メルローの栽培が先行しましたが、現在はカベルネの栽培生産量も上がってきています。

昨今、農業だけでなくあらゆる分野で後継者不足が問題視されていますが、葡萄栽培農家さんにとってワイン専用品種の栽培が地域において変化をもたらしているのではありませんか？

**村上** はい。新規就農者に関しては、特に若い方々にはその機会となっていると思います。またその農家さんのご子息が後継者となる場合や異業種からの参入される方々の生活のベースとしていただけるような取り組みをこれからもしていきたいと考えています。

これまで国内でもワインに関していろいろなブームがあったと思いますが、高島ワイナリーさんではどのように対応されて来たのでしょうか？

**高橋** 創業の90年初めは、国内でのワイン消費は馴染みや白が多かったように思います。赤は熟成というプロセスが必要になる銘柄もありますので、高島ワイナリーでも創業当初は白の商品化が先行していましたが、現在ではおかげさまで当社赤ワイ

ンにも評価をいただいています。いろいろな流れもありましたが、一時期のブームに左右される事なく、ひたすらいいワイン造りに取り組んで来ました。そんな中でも、当社のスパークリング酒(SpE)の製品化と販売開始は画期的な出来事でした。

高島ワイナリーさんのスパークリングシリーズは今やたくさんの方のバリエーションがありますね。

**高橋** 当初はガス充填方式でしたが、2014年からはシャンパンと同じ埤内発酵による製品も販売しており、スパークリング酒(SpE)は高島ワイナリーの名前を全国に広め、現在も走り続けているヒット商品となりました。

高島ワイナリーさんが地元の農家さんたちとしっかりタイアップしていらっしゃることに強みに、葡萄生産の地名や農家さんのお名前を商品に出しているものがありますね？

**高橋** はい。お客様にたいへん喜んでいただいておりますが、醸造責任者の松田からすると、その地名、また氏名による違いをどのように表現していったらいいのか？ということや、小ロットでのワイン造りができるように小仕込みタンクの設備を導入するなど、特徴を引き出せるよう試行錯誤しています。

それは、ワインファンにとっては、たいへん嬉しいことですが、製造されるワイナリーさんにとっては、大変な手間がかかることですね。

**村上** 我々の仕事は、ぶどうに愛情をそそぎ、品質の高いぶどうを用い、高品質のワインを醸造し、お客様に満足いただけるワインを提供する事だと思っています。

アフターコロナ、そして新体制になってこ

れからの高島ワイナリーさんの取り組みを教えてください。

**村上** 現在当社は、高付加価値ワイン造りへの取組みとワイナリーの魅力再構築を重点戦略とする、新中期経営計画の2年目にあります。1年目は主に醸造設備に注力してきましたが、今年度は団体旅行からプライベート旅行に変わりつつあるお客様に対応した施設の改革に注力していこうと考えていますので、来春には新たな魅力のご提案ができると思いますので、楽しみにご来場ください。

**高橋** プラベートでお越しになるお客様にお楽しみいただける企画としては、以前から行っていますナイトハーベストなどの収穫体験ツアーや、製造部門の協力を得て仕込み体験のワイナリーツアーなどを実施しています。ワインを最初に飲んでいただく、体験していただく、皆様にとっての「ワインとふれあう入り口」になるようなことを我々は以前から取り組ませていただけてきました。今後とも、その方向は忘れずに行おうと思っています。

新体制になって何か新たな目標やその言葉などの発表はありますか？

**高橋** 以前から掲げてきた「百年構想」という理念は揺るぎないものです。我々は常にその精神でワイン造りに取り組んで、いっしょに世界と肩を並べられるワインをこの地で造って、皆様に楽しんでいただけるようになろうという企業理念の下、これから走り続けて参ります。

\*G.I.酒類の地理的表示制度。地域の共有財産である産地名の適切な使用を促進する制度。お酒にその産地ならではの特性が確立されており、産地からの申立てに基づき、国税庁長官の指定を受ける事で産地名を独占的に名乗る事ができる制度。

### 高橋 和浩氏 プロフィール

1992年入社。ワインアドバイザーを経てシニアソムリエを取得。ワイナリー創世記に県外での新規開拓を手掛け、長らく首都圏での活動に従事。現在の流通体制の基盤を築く。2019年取締役営業部長を経て、2023年9月代表取締役社長就任。



Takahata  
Winery

「見て・飲んで・学ぶ」!!  
高畠ワイナリーを  
もっと識って感じて欲しい!!



2023. **7/15** ±

### 第1弾 ワイナリー見学&テイスティングツアー



米国からの山形大学短期留学生も含め、総勢27名参加。ワイナリー敷地内ピノ・ノワール圃場を説明した後、醸造棟内ワイン樽貯蔵スペースにセミナー会場を設け開催。

高畠の代名詞といえる品種「シャルドネ」と醸造責任者松田が情熱を注ぐ数種類をブレンドしたボルドースタイルの赤ワインをテイスティング。

日本で栽培されている約10%、年間約140トンの「シャルドネ」を当ワイナリーでは仕込んでおり、生産量では日本一。今回は醸造スタイルの違いを感じていただくため、「壇内醗酵の発泡タイプ」・「ステンレスタンク発酵タイプ」・「フレンチオーク樽内発酵タイプ」の3タイプ。赤ワインはボルドースタイルのフラッグシップワイン“アルケイディア セレクトハーベスト”をテイスティング。

2023. **9/9** ±

### 自社圃場ピノ・ノワール (収穫体験)



2007年、社員総出で植えたぶどうの苗木。世界に胸を誇れるワインを高畠からという想いで、ワイナリー施設前の土地25アールに垣根仕立て・灌水・土壌入替を行い植樹したピノ・ノワール。2010年の初収穫・初仕込み約300kgから今年で13回目（3年間は育成期間のため収穫はおこなっていません）の収穫を一般募集のサポーター31名が参加し収穫いたしました。本年は天候にも恵まれ着色のしっかりした糖度の高いぶどう約1,200kgを収穫。

収穫後冷蔵庫で保管。12日（火）に2020年から導入した選果機付き除梗機を使用し、未熟果やぶどうの茎、花滓などを取り除き、更に選果台で選別。破碎されたぶどうの粒だけが小仕込み用タンクに送り込まれ、コールドマセレーション※を数日行い、発酵へ。皆さんの想いもボトルの中につめて、ワインとしてリリースされるのは2026年か2027年。お楽しみに!!

※コールドマセレーションとは：除梗破碎後、発酵前にタンク内で一定期間低温で保ち、果皮中に含まれる成分の抽出促進を図る工程。

2023. **8/26** ±

### 第2弾 夏のスパークリングワイン&プチ見学ツアー



11名の参加のもと、9月9日の収穫を控えた、果皮の色が黒々と輝く成熟したピノ・ノワールの自社圃場を説明。その後、セミナー参加の特権、普段見学ができない醸造棟内ワイン樽貯蔵スペースを見学。

今年の暑い夏にピッタリの“スパークリングワイン”をテーマに、ガス充填方式と壇内発酵の製法の違いとテイストの違い4品目を解説付きでテイスティング。

参加したお客様の人気第1位は醗泡プリデムスシャルドネ。第2位は亜硫酸塩無添加スパークリングマスカット・ベリーA。テイスティングを通して、普段飲んでいない自分好みの味わいを発見した方もいらっしゃいました。



2023. **9/30** ±

### 自社圃場シャルドネ ナイトハーベスト体験



高島のシャルドネで世界に誇れる白ワインを造るという想いで2005年からナイトハーベストを開始。

高島ワイナリーのフラッグシップワインとして、常に頂点に君臨し続ける品質のワインを目指し、2020年からは、あえてリスクを負ってでも自社圃場の垣根仕立て、露地栽培で育った高島の陽射しをいっぱい浴びた力強いぶどうから醸造を行う。

2023年は垣根仕立て・露地栽培にとっては、良いヴィンテージ！雨も少なく、酷暑ではあったが太陽の陽をいっぱい浴びたぶどう。

最高のコンディションでの収穫と考え、当初予定の10月14日から9月30日に変更。4:00AM、暗闇の中、投光器の灯りを頼りに、一般募集のサポーター40名と社員が、種が透き通って見えるほど黄金色に輝くシャルドネ一房一房を丁寧に収穫しました。

収穫終了後、恒例の山形秋の風物詩「いも煮」で一息。



ホームページ



Face book



ワイナリー造りの現場に携わるスタッフがご案内役を務め、ワイナリーツアー・テイスティング・自社圃場の収穫体験など、ワイナリーだからこそ体感できる企画を始動！  
1年に一度しか仕込むことができないワイン。その年その年、出来る上がるワインの姿を想像・描きながら醸造を行っています。  
当ワイナリーのワイナリー造りの考えや造り手の想い・考えを一つでも多くの方々に識って欲しい、それが今回の取組み！  
これからも順次企画進行中です。決定次第、順次ホームページ・フェイスブック等でご案内させていただきます。

予告

2023. **12/23** ±  
**13:30-15:00**

### 醸造責任者 松田が語る ハイエンドワインテイスティング



醸造責任者松田が当社ハイエンドクラスのワインの中からセレクト。ワイン醸造の考えや想い、高島の代名詞的な品種「シャルドネ」の他、松田が情熱を注ぐボルドースタイルの赤ワインをテイスティング。

会費：3,000円  
募集人数：15名様

テイスティングアイテム  
5銘柄予定

※お申込みはWebにてご案内いたします。



2023. **11/3** 金祝

### 醸造担当 小原が語る 高島の代名詞と言える「シャルドネ」テイスティング



日本一の生産量を誇る「シャルドネ」にスポット。今回は醸造のスタイルはもちろん、高島の主要産地から「高島の4地区」「高島地区」「上和田地区」「自社圃場」の収穫地の銘柄をセレクト。今回はまだ未発売の自社圃場収穫2022年ヴィンテージナイトハーベストシャルドネもご紹介!!

当日は酒販店さんと常連のお客様も含め、12名の参加をいただきました。現在、東京在住の仏(マルセイユ出身)のお客様も参加。神戸のレストランで当ワイナリーの「ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・カミワダ シャルドネ」を飲んで、これが日本のシャルドネって驚いたとのこと。それを機に、このワインを生産しているワイナリーを訪れたいと思い、タイミングよく今回のイベントがあったので参加したとのこと。ワインを通して出会いと楽しい会話、有意義なイベントで終了いたしました。ご参加の皆様、ありがとうございました。



Winter

2019 高島アルケイディア・セレクトハーベスト



profile  
パスタクリエイター  
umetsu shingo  
梅津 信吾さん

南陽市出身、大手テレビ会社で企業やメディアのレンビを手がける傍ら、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。



Pasta di stagione

# 季節のパスタ



季節ごとに旬の食材を使って、ワインと合うパスタを紹介していただきます。

## 【牛肉のすき焼き風煮込みニョッキとゴルゴンゾーラ】

今年は暑い期間が長かったですがようやくそれも落ち着き、冬がやってきます。今回は、高島ワイナリーから託された赤ワイン『2019 高島アルケイディア・セレクトハーベスト』と、それにぴったりのニョッキをご紹介します。このワインはその年の最高品質の葡萄を融合したボルドータイプの一本です。重厚な味わいがありながら余韻も長く、じっくり向き合える赤ワインです。すき焼きなどのしょうゆを使ったような風味、ビーフシチューの濃厚さ、ゴルゴンゾーラなどの青カビチーズのアクセントがこのワインと相性が良いので、それらの要素を詰め込んだニョッキを作りました。ニョッキはじゃがいもと小麦粉から作ったパスタ、豆知識としてイタリアではニョッキを木曜日に食べる文化があります。キリスト教の教えから『聖なる金曜日は粗食』という慣習があり、その前日には腹持ちの良いニョッキを木曜日に食べるのだそうです。すき焼きをヒントに、牛肉薄切りと牛蒡を赤ワインと蜂蜜で甘しょっぱく煮た物をニョッキと合わせ、ゴルゴンチーズを散らした寒い冬にぴったりの濃厚な一皿です。一からニョッキを作ることが手間であれば、既製品でも構いません。材料も少なく、誰でも簡単に作る事が可能です。

\*パスタ『牛肉のすき焼き風煮込みニョッキとゴルゴンゾーラ』は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。



## Event Information 催事のご案内



### 山形 高島ワイナリーショップ

◎年末年始のお休み  
2023年12月31日(日)～  
2024年1月3日(水)の3日間  
※年末最終30日の閉店は  
16:00となります。

◎1月のワイナリーの日  
「初売り新春フェア」  
2024年1月4日(木)～8日(月・祝)  
◎ワイナリー啓翁桜展示 (予定)  
2024年1月中旬～2月上旬(予定)  
※樹木の生育状況により、中止の場合もあり。



**宮城** JR仙台駅2階 ステンドグラス前  
「SENDAI STATION  
X'mas Fair 2023」  
2023年12月17日(日)～12月25日(月)9日間  
10:00～20:00 ※最終日19:00閉場  
スパークリングワインを中心に、幅広いラインナップの品揃えでお持ちしております。

**栃木** 東武宇都宮百貨店 宇都宮本店  
地下1階  
「高島ワイナリー試飲販売会」  
2023年12月16日(土)～12月17日(日)2日間  
10:00～19:00  
クリスマスや冬の食材にぴったりの厳選したワインをお持ちいたします。

**名古屋** 名鉄百貨店 本店  
地下1階 ワイン売り場  
「クリスマス&年末年始にも  
高島ワイナリー試飲販売会」  
2023年12月13日(水)～12月19日(火)7日間  
10:00～20:00  
出来立て「亜硫酸塩無添加シャルドネ」&「嘉ピノ・シャルドネ」がいち早く登場!(予定)  
プレミアムワインも数量限定でご紹介いたします。

**神奈川** 青葉台 東急フードショー  
地下1階  
「高島ワイナリー試飲販売会」  
2023年12月2日(土)～12月3日(日)2日間  
10:00～20:00  
厳選したワインを試飲しながらお選びいただけます!

**大阪** 阪神百貨店 梅田本店  
地下1階 ワイン売り場  
「高島ワイナリークリスマス&  
プレミアムワイン試飲販売会」  
2023年12月20日(水)～12月25日(月)6日間  
10:00～20:00  
高島のスパークリング、プレミアムワインが大集合!出来立ての「亜硫酸塩無添加シャルドネ」もお見逃しなく!

**2024年催事情報(予定)**  
**大阪** 阪神百貨店 梅田本店  
地下1階 ワイン売り場  
「高島ワイナリー 春の試飲販売会」  
2024年3月13日(水)～3月19日(火)7日間  
10:00～20:00  
初春に飲みたい「春色ワイン」と新年度のギフトにもピッタリの飲み頃ワインをご紹介します。

KISSYO SELECT トレッサ横浜店  
「クリスマスフェア」  
2023年12月23日(土)～12月24日(日)2日間  
10:00～21:00  
年末年始にぴったりのワインを試飲しながらお選びいただけます。皆様のお越しをお待ちしております!

京阪百貨店 京橋  
地下1階 ワイン売り場前催事場  
「高島ワイナリークリスマス試飲販売会」  
2023年12月21日(木)～12月25日(月)5日間  
10:30～20:00  
毎年恒例のクリスマス販売会!年末年始におすすめのソムリエ厳選ワインの数々でお出迎え!

**福岡** 博多阪急  
地下1階 和洋酒売場  
「高島ワイナリー春の試飲販売会」  
2024年3月20日(水・祝)～4月2日(火)14日間  
10:00～20:00  
新ヴィンテージから限定醸造ワインまで「春におすすめ」ソムリエセレクトでご紹介。

※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。よろしくお願い申し上げます。