

# QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2025 SPRING

空 VOL.70



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

山形新聞社3P賞受賞

Japan Wine Challenge 2024  
TROPHY賞 授賞式

特集

IWSC2024 AWARDS CELEBRATION  
in LONDON

ARKADIA Select Harvest Series

高島ぶどう部会反省会

まほろば百景絵画展

高島ワイナリー スプリングフェスタ

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

高橋和浩



年明けの2025年1月。雪はさほど多くもなく今年も降雪量が少なくなるのではと思っていた矢先、2月に入ると全国ニュースに報道されるほどの大雪。観光はもとより日々の生活にも支障をきたすような状況となり、今年の農作物にどのような影響を及ぼすか心配している所でございます（わが家は雪で埋まってしまう）。この状況を耐え忍ぶからこそ、より良いものが育まれることを願っております。

さて、誌面でも紹介させていただいておりますが、大雪の訪れだけではなく大変嬉しい知らせも届いております。「第68回山新3P賞」での「繁栄賞」の受賞です。山形新聞社様・山形放送様が主催している「山新3P賞」ですが、郷土の発展に貢献し、県民に勇気と希望を与えた個人・団体を「平和賞」「繁栄賞」「進歩賞」に顕彰するもので、歴史と重みのある栄誉です。ワインコンペティションにおいてワイン自体は毎年何らかの評価は頂戴しておりますが、企業として評価をいただく機会を得られたことはめったにないことなので大変嬉しく思っております。

一方、この受賞を受け困ったことが一つ、記念講演です。何をお話しさせていただければ良いのやら。昨年のIWSC、IWCでの高評価が受賞に至る要因の一つであることは分かっておりましたが、一朝一夕でそのようなワインが出来るわけではなく、ありがちな苦労話をしたところで面白みに欠けるといふ思いに至り、高島ワイナリーが高島ワイナリーであり続ける心意気？Spirit? について2つの事象から話しをさせていただくことにいたしました。一つは2005年の発売以来20年のロングセラー商品となっている「嘉スパークリングワイン」。このワインは国産スパークリングワインというマーケットを新たに創出した商品であるという自負と現場の意見を汲んだ当時の経営判断力は今も受け継がれていると思っております。二つ目は、「私たちの百年計画」。2007年本誌空Qの創刊にあたり当時の奥山社長が寄せた言葉です。聞き心地の良い優しい言葉に感じますが、これは我々スタッフに向けた宣言です。「この地、高島でワインを造り続け、志を受け継ぎ、百年かかっても世界の銘醸地に伍するワインを造る」というものです。高みを目指せば必ず世界の銘醸ワインと比較されるのがこの業界の宿命です。その覚悟ができていくかという意味にも受け取れます。それから10年、研鑽を積み2018年から権威ある国際ワインコンペティションに挑戦し続けています。当時の志は今や大きなパッションの塊となっています。

今年高島ワイナリーは35年を迎えます。「私たちの百年計画」は、ホームページ NEWS & EVENT: 空 Q Online 『Vol.1 2007 SUMMER』にご覧いただけます。）

## ワイナリー便り

「郷土に夢を 県民に誇りを」をモットーに1958年より山形新聞社・山形放送が主催する山新3P賞：地域の「平和（ピース）」「繁栄（プロスベリティー）」「進歩（プログレス）」に貢献した個人・団体の表彰において、この度「繁栄賞」を受賞いたしました。

本賞の選考会議において、長年にわたり高島町産の原料を使い高品質なワインを造り上げるために技術の研鑽に努め、白ワインが2024年の二つの世界的ワインコンクールで金賞を受賞したことは県内初の快挙とみられ、醸造技術と山形ワイン、県産ブドウの品質の高さを改めて示した功績が今回の受賞の経緯となり、我々にとって大変励みとなりました。

2月4日、山形グランドホテルにおいて、表彰式が執り行われました。表彰式の後の受賞者講演において、社長の高橋が「高島ワイナリー私たちの百年計画」と題して、当社の二つの大きな分岐点として「嘉Yoshi スパークリングワイン」の取組み、そして2007年に当時の奥山徹也社長が掲げた「私たちの百年計画」への現在までの取組みについて、講演をさせていただきました。

これからも地域社会の発展に寄与できる企業として、事業に取り組んで参りたいと存じます。

ほかの受賞者は次のとおりです。

- ・平和賞=NPO法人家根合生態系保全活動センター（庄内町）
- ・進歩賞=山形大学医学部東日本重粒子センター（山形市）

## 第68回 山新3P賞受賞



写真：上から順に  
◎表彰式／講演会  
／表彰状



## 27th Japan Wine Challenge 2024

第27回ジャパン・ワイン・チャレンジ 2024

### トロフィー賞 授賞式

2024年11月発表の“Japan Wine Challenge 2024”において、2つのトロフィーを受賞いたしました。

**Chardonnay Prise de Mousse 2018**  
「Trophy for Best Japanese Sparkling Wine」  
「Trophy for Best Japanese Wine」

2月7日（金）コンラッド東京ホテルを会場に高円宮妃殿下のご臨席を賜り、トロフィー賞授賞式が執り行われました。当社から代表取締役社長 高橋和浩と醸造責任者 松田旬一が出席。

当社においては、2023年の同コンペティションでの“2019高島マジェスティックローグル・ブルー青おに”が「BEST JAPANESE RED WINE」のトロフィーを受賞し、2年連続の受賞となりました。

この名誉に恥じないよう、今後も皆様に喜んでいただけるワインをお届けできるように取り組んで参ります。



Trophy for Best Japanese Wine  
Trophy for Best Japanese Sparkling Wine

シャルドネブリデムス 2018  
Chardonnay Prise de Mousse 2018

750ml  
発泡性・白・辛口  
高島町産シャルドネ100%  
壔内発酵スパークリング  
壔内熟成期間 4年8ヶ月  
デゴルジュマン 2024.2.19～  
小売価格 7,700円 (税込)

白桃やアプリコットなどの果実香と壔内熟成による燻したナッツやトーストのニュアンス、凝縮した果実味の中に爽やかな酸味が広がります。高熱度のシャルドネだからこそ表現できるエレガントな味わいに仕上がりました。

# IWSC 2024 AWARDS CELEBRATION

## “WHITE WINE PRODUCER TROPHY” SHORTLIST



◎写真上/セレブレーションパーティー会場◎写真下/GOLD受賞レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・カミワダシャルドネ◎写真右/当日配布されたパンフレット



2024年は、ワインコンペティションにおいて「高島」の「シャルドネ」のポテンシャルの高さを証明することができ、そして「高島」のシャルドネで世界に評価されるワインを造るという強い想いをもって研鑽を重ねてきた結果が少し実った1年となりました。

7月21日、一通の吉報が舞い込んできました。それは、INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 事務局からのE-Mail。「Congratulations on being shortlisted for an IWSC award」(IWSC 賞最終選考ノミネートおめでとう)。その内容は、2024年の同コンペティションで最も優れた白ワイン生産者を表彰する「WHITE WINE

PRODUCER TROPHY (白ワインの生産者のトロフィー)のショートリストに当社がノミネートされたという事前通知。そして、その結果は、11月12日にロンドンで開催される AWARDS CELEBRATION の場で発表するという内容でした。

当社にとっては、飲料界のオスカーとも言える、このような場にノミネートされることは初めてのことであります。また、IWSC 事務局に確認したところ、日本のワイン生産者が生産者トロフィーの最終選考に残ること、また受賞したことはないという見解であり、今回のノミネートが更に荣誉あることであるとわかりました。11月12日の CELEBRATION 当日に結果発表される4つのTROPHYの一つに「TAKAHATA」の名が刻まれたこと、当社にとって大変喜ばしい出来事となりました。

世界の7つのメーカーの中に「TAKAHATA」のまん名前。

White Wine Producer Trophy Shortlist

- La Chablisienne
- Kavaklidere Sarapari
- Takahata
- Charly Nicole
- Weingut eder wachau
- Weingut Leth
- Tsinandali Old Cellar LTD

Shortlist の7つの中には、醸造責任者松田がシャルドネのワインで指標にしているフランスの「La Chablisienne」の名前もあり、同じ土俵に立てたことも今回のノミネートは荣誉なことであると感じました。

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024  
AWARDS CELEBRATION  
THE ROUNDHOUSE LONDON

さていよいよロンドンへ

会場となるTHE ROUNDHOUSEは、もとは鉄道機関庫として建設され、現在は舞台芸術やコンサート会場として利用され、前日もライブが行われていました。当日の夕方からあいにくのこの時期らしい霧雨となり（滞在時は希な晴天の日が続く）、17時30分より受付が開始されました。華々会場を眺めながら、日本、そしてアジアからの参加者の方々とウェルカムドリンクをいただき、この素晴らしい雰囲気の中でパーティーの始まりを待ちました。

White Wine Producer Trophy Will be announced at 7:50-8:20am」の Guest Card。この華やかな場でいまから発表があるという期待度が更に増す瞬間を感じ、そして、パーティーがスタート。期待とこの場にいる高揚感、同席の方々との楽しい会話、食事、そんな雰囲気の中で次々とトロフィーの発表が行われ、受賞した生産者がステージへ上がりパーティー会場から歓喜に溢れる喝采を浴び、高々とトロフィーを掲げる。その光景を何度となく繰り返し、興奮と緊張感のある雰囲気の中でいよいよ発表の時が…。

プレゼンターの SARAH ABBOTT MW が登壇。WHITE WINE PRODUCER



◎01/会場のTHE ROUNDHOUSE (外観)◎02/パーティー開始前ウェルカムシャンパン◎03/食事の風景◎04/ゲストカード◎05/パンフレット



◎06/プレゼンターの登壇  
◎07/パーティー終了後、今回のトロフィーやGOLD受賞、全てのカテゴリーの製品のテイスティングを行うことができ、日本ワインとしては、当社のレ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エンカミワダシャルドネとサントリーの登美 甲州の2銘柄のみ。  
◎08/記念撮影 (高橋社長)  
◎09/トロフィー受賞者全員が登壇



TROPHY にノミネートされた7つの生産者の名がスクリーンに表示され、「TAKAHATA JAPAN」とアナウンスされたときには非常に誇らしげな気持ちと当社のワインに関わった人たち全員のためにTROPHYを持ち帰りたいという感情がこみ上げてきました。待ちに待った発表！  
「La Chablisienne!」

残念ながら、TAKAHATA の名を呼ばれることはなく、今回 TROPHY の受賞には至らない結果となりました。しかしながら、我々が目指している世界品質という大きな扉を開ける証となり、日本のワインメーカーとして、このステージに立てたことは栄誉あることと素直に嬉しく思いました。そして、ノミネートされなければ感じ

る事が出来ない体験をさせていただきました。近い将来、今以上に研鑽を積み重ね、この舞台で世界のワインと肩を並べ、日本のワインとして TROPHY を受け取りたいと強く感じた瞬間でした。

これからも我々の考えるコンペティションの役割の一つである、「高畠」という地名の名を冠にいただいた我々にとって、受賞を通じて、ワインの品質を証明することで、原料ぶどう栽培という地元が誇る産業への恩返し、そして地域の認知度を高める事ができるよう、一歩一歩前を向いてこれからも取り組んで参りたいと思います。

いつの日か、皆さまと共に飲びを分かち合える時が来ることを願います。

# ARKADIA

高畠ワイナリーのフラグシップワイン

## 「ARKADIA アルケイディア」シリーズ

～新たに「白ワイン」と「発泡性ワイン」をリリース～

「世界のワインに伍する品質のワインを造る」という当社の使命。

1つ目は、ボルドースタイルの赤ワイン。2つ目はブルゴーニュスタイルの白ワイン。そして3つ目はシャンパーニュスタイルの発泡性ワイン。この3つのスタイルのワインを、契約農家の方々が栽培したぶどうから造るといふ使命を我々は掲げている。その契約農家の原料ぶどうから醸造した当社の最高峰となる「フラグシップシリーズ」が「ARKADIA(アルケイディア)」だ。

1878年(明治11年)7月、ひとりの英国女性旅行家イザベラ・バードが置賜地域を旅している。置賜盆地を「実り豊かに微笑する大地であり、アジアのアルカディア(桃源郷)である」と賞賛。また、高畠町は、万葉の時代から「まほろばの里」と称され桃源郷を意味する。この実り豊かな大地で、契約農家の方々が愛情込めて栽培したぶどう。そして、「高畠」という地域への敬意を込めて「ARKADIA(アルケイディア)」と命名。

その年の原料ぶどうのランク付けを行い、高ランクのロットのみを醸造。その醸造したワインから更に相応しいロットのみがARKADIAの名を付することが出来ます。

契約農家の想い、そして我々が手を掛け、選び抜いたワインを是非お楽しみください。

## 赤

ボルドースタイルの赤ワイン

ARKADIA Select Harvest  
Cabernet Sauvignon & Merlot

契約農家の厳選したぶどうを仕込み、2000樽の中から選び抜かれた12本の樽をブレンド。複雑で凝縮した深みのある当社のボルドースタイルのフラグシップワイン。



Vintage 2019

- ◎品種：カベルネ・ソーヴィニオン 75% / メルロー 21% / プティ・ヴェルド 4%
- ◎樽熟成期間：24ヶ月
- ◎新樽比率：75%
- ◎アルコール度数：14%
- ◎タイプ：フルボディ
- ◎生産本数：3,535本

International Wine & Spirit Competition 2024  
Silver 受賞  
◎小売価格：5,976円(税込)  
発売中



Vintage 2020

- ◎品種：カベルネ・ソーヴィニオン 55% / メルロー 40% / プティ・ヴェルド 5%
- ◎樽熟成期間：24ヶ月
- ◎新樽比率：76%
- ◎アルコール度数：14%
- ◎タイプ：フルボディ
- ◎生産本数：3,719本

JapanWineChallenge2024  
Gold 受賞  
◎小売価格：7,150円(税込)  
発売中

## 白

ブルゴーニュスタイルの白ワイン

ARKADIA Select Harvest  
Chardonnay

契約農家の厳選したぶどうを仕込み、樽内で発酵させた中から特に秀でた樽をセレクトし、ブレンド。力強いミネラル感と優しい酸味、ぶどう由来の甘さを感じさせる凝縮感のある当社のブルゴーニュスタイルのフラグシップワイン。2023年ヴィンテージは54樽の中から上和田地区のシャルドネ4樽をセレクト。



Vintage 2023

- ◎品種：シャルドネ 100%
- ◎樽内期間：9ヶ月
- ◎新樽率：100%
- ◎アルコール度数：14%
- ◎タイプ：辛口
- ◎生産本数：1,200本
- ◎小売価格：7,700円(税込)

2025.3.3 発売予定

## 泡

シャンパーニュスタイルの発泡性ワイン

ARKADIA Select Harvest  
Prise de Mousse Blanc de Blancs

完全したシャルドネを最大限に活かした造りにするかが Prise de Mousse シャルドネの原点。過去のヴィンテージより長い4年8ヶ月という樽内熟成期間を経て、凝縮感・ボディ感のある深みのあるスタイルに仕上げた発泡性のフラグシップワイン。



Vintage 2018

- ◎品種：シャルドネ 100%
- ◎樽内熟成期間：4年8ヶ月
- ◎アルコール度数：13%
- ◎タイプ：発泡性・辛口
- ◎生産本数：1,000本
- ◎小売価格：8,800円(税込)

2025.3.3 発売予定

サブネーム「Select Harvest」の意は、収穫されるブドウの中から厳選したもののみがワインに供されるという妥協を許さない高畠町の栽培家の姿勢が込められています。

## 令和6年度の生育経過状況

2023年から2024年にかけての降雪量は例年になく少なく、雪解けも早く2月下旬には積雪がなくなりました。

生育期前半は、降水量は少なく、気温が高めに推移。開花時期も気温が高く乾燥傾向となりました。6月～7月中旬までは降水量が少なく、生育は例年と比較すると7日程度早く進みました。7月中旬から10月上旬まで雨が多く、局所的な雨が多い年でした。

ぶどうの着色期のベレーゾンは、例年並みでしたが夜温が高く、黒ぶどうの着色に影響がありました。また糖度の上昇も例年よりも鈍い状況でした。

収穫期でも気温が高い日が続いたことや、降雨量が多いことで、裂果等も発生し、糖度が上がる前に収穫を行う園地もありました。

全体の収穫量は、前年なみとなりましたが、生産地域や園地によって収量の増減が大きく見られ、2024年はぶどう栽培にとって難しい気候の年となりました。

## 令和6年度 高島ぶどう部会出荷反省会 契約ぶどう農家の方々と共に

2024.12.16



高島ワイナリーの国産ワイン原料の約96%は契約農家の方々が栽培したぶどう。毎年12月、山形おきたま農業協同組合、契約農家の方々、高島町農林振興生産振興係、弊社が集い、その年の生育経過・出荷実績・次年度に向けた課題と対策など、報告・意見交換を行う出荷反省会を行っています。

今回は、高島の代名詞「シャルドネ」に対する契約農家の方々の現状課題や今後講じなければならない対策、そして栽培に対する考えと当社の考えや想いに齟齬がないか、意見交換を行う貴重な機会となりました。



## 第26回 まほろば百景絵画展 表彰式



2024年11月23日（祝・土）、第26回「まほろば百景絵画展」の表彰式を執り行い無事終了いたしました。

これから将来を担っていく青少年の健全育成こそが、重要な課題のひとつであると考え、この絵画展を通し、高島町の青少年健全育成事業の一助として貢献したいという考えの下、本絵画展を開催しております。

今回、高島町内6つのこども園・保育園・幼児園と6校の小学校、中学校、そして一般から高島町の名所、そして個性豊かで創造性に溢れる作品319点の応募がございました。その応募の中から、金賞・銀賞のほか、特に優れた作品には特別賞を設け、42作品が入選いたしました。ご家族が見守る中、表彰状授与の際、恥ずかしそうなしぐさや嬉しそうな笑顔、そんな姿を垣間見る事ができ、本絵画展を開催して良かったと、ふと心を動かされる表彰式となりました。

ご入選の皆様、おめでとうございます！



第27回「まほろば百景絵画展」開催についての詳細は、7月上旬にホームページにてご案内させていただきます。



# 2025 高島ワイナリー スプリングフェスタ

2025年  
**5月3日** 祝土 **4日** 祝日 **5日** 祝月  
 9:00~16:30  
 ※最終日9:00~16:00

今年も春のワイナリーに集い、乾杯しませんか？  
 詳細は、公式ホームページ、FB等Webにて随時情報発信して参ります。

## “新たな高島ワイナリーが始動”

自社圃場の厳選したぶどうのみで醸造した新たなブランド

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne  
 ドメーヌ タカハタ オーヴィーニュ

Release



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。

春の訪れを告げる

### 『甘夏カスタードの甘味ラビオリ』

新緑と春の訪れを祝う今季ご紹介するのは、季節の訪れを告げる「甘夏カスタードの甘味ラビオリ」。淡いピンクや黄色のエディブルフラワーを挟み込んだパスタ生地は、春の庭に咲く花々を思わせます。生地の中には甘夏の果肉と柑橘ピューレを使ったカスタードを閉じ込め、春の明るさと希望を一皿に表現しました。

このデザートパスタには高島デラウェア 氷結しぼりを合わせました。氷点下で凍結したぶどうから抽出された贅沢な果汁で造られた逸品は、アプリコットや熟した白桃、花蜜を思わせる芳醇な香りが特徴。春の陽光のような明るい甘さがラビオリの繊細な味わいを優しく包み込みます。

春の訪れとともに、このデザートパスタとデザートワインの特別なハーモニーをご堪能ください。新しい季節の始まりを彩る一皿として、芽吹き季節にふさわしい新たな味わいをお届けします。



高島デラウェア氷結しぼり



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。



デザートパスタ『甘夏カスタードの甘味ラビオリ』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。