Qu.:

高畠ワイナリーの広報誌です

2026 WINTER
空 VOL.77

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

風薫るワイナリーから

2026 Harvest Festival

『山形・高畠』ワインに宿る「鬼」の物語
――童話が結ぶ、人と人、そして極上の味わい

高畠ワイナリーの
「今」と挑戦を深く味わう
2026 ハーベストフェスティバル
テイスティングセミナーレポート

季節のパスタ

催事情報





風薫るワイナリーから

株式会社高畠ワイナリー
代表取締役社長　高橋和浩



高畠駅の東西を繋ぐふれあい通路、階段を上った東側に彼らはいます。小学校の通学路にもなっており、朝夕、子供たちの登下校を見守り続けています。絵本から飛び出してきたような優しい気な顔つきの赤おにと青おにです。高畠町は日本のアンデルセンと称される童話作家「浜田広介」の故郷です。日本の児童文学の先駆け的存在で、作家人生50余年の間に、約1000編もの童話や童謡を世に送り出し、その作品は「ひろすけ童話」とも呼ばれ教科書や絵本で世代を超え多くの方々に親しまれております。その代表作が「泣いた赤鬼」です。友情と信頼をモチーフにした物語で、今の歳になって読み返しても深い感銘を受ける作品です。名誉町民にも顕彰され、1989年には浜田広介記念館が設立、子供の情操教育及び交流の場として活用され多くの来館者を和ませてくれております。高畠町においてはその鬼たちをモデルに2014年に公式キャラクターとしてたかっき（赤おに）とはたっき（青おに）をデビューさせました。2015年にはNHK山形放送局がBSプレミアム向けとしてこの童話を題材に高畠町を舞台にした現代ドラマ「私の青おに」を制作、放送され話題となりました。この作品の主人公の一人の設定がブドウ栽培、ワイン醸造を行うということで当時弊社も撮影に協力させていただいております。そんな鬼たちにインスパイアを受けた製品がマジェスティックシリーズにあるローグル・ブルー青おに（ファーストVT2013リリースは2016年）ローグル・ルージュ赤おに（ファーストVT2014リリースは2017年）です。ローグル・ブルーはメルローを主体としたボルドー右岸スタイル、ローグル・ルージュはカベルネ・ソーヴィニヨン主体の左岸スタイルのブレンドタイプの赤ワインでそれぞれの特徴を生かしながら濃厚でエレガントな味わいが多くのお客様からご支持を頂戴しており、今や弊社を牽引するブランドとして育っていただきました（ありがとうございます！）。私共では2017年よりロンドンで開催される世界三大ワインコンペティションに挑戦し続けており、昨今ではシャルドネにおいて揺るぎない評価を頂き確固たる地位を築きつつあることは皆様もご承知のことと思います。しかしながらこれらの権威あるワインコンペで初めてゴールドを頂いたのは赤ワインだったことを覚えていらっしゃいますか。2021デキャンタ・ワールド・ワイン・アワードにおいて2017ローグル・ルージュ赤おにがゴールドの評価を頂きました。日本ワインは甲州種やシャルドネなど、比較的白ワイン品種で高い評価を頂く傾向にありましたが、ようやく赤ワインカテゴリーにおいても、海外のワインにひけを取らないことが証明された年でもあり、自信を深めることが出来ました。何よりも嬉しかったのが、カベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインであった事です。日本国内ではカベルネ・ソーヴィニヨンは難しいと言われ続けていた中、栽培農家さんの知恵と努力、私共の製造スタッフの手間を惜しまない造りへの姿勢が一体となった結果と思っております。以後赤ワインにおいてゴールドはないものの常に、シルバー、ブロンズの評価を頂き、次の造りへのモチベーションとなっていることは間違いないことかと思います。赤ワインのラインナップ、充実しております。ぜひ、ご自分なりのペアリングでお楽しみください！

さて、物語では長い長い旅に出た青鬼ですが、意外なところで見つけることが出来ました。香川県です。親切な青鬼くんという観光推進のキャラクターとして活躍しておりました。その後の設定として、香川県に立ち寄った青鬼が讃岐のお接待の心にふれ人々の温かい心に感謝してこの地に住み着いたということになっているようです。

ワイナリー便り

HARVEST Festival 2026

ワイナリーに集い、楽しく乾杯！

2026 Harvest Festival





1年で最もワイナリーが活気づくイベント「ハーベスト・フェスティバル」を10月10日（土）から12日（祝・月）の3日間で開催いたしました。

収穫への感謝と、日頃から支えてくださるお客様へ直接感謝をお伝えする、私たちにとって大切な恒例イベントです。フードコートやステージイベント、ミニ音楽ステージのほか、今回新たに自社圃場ブランド「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」専用のグラスワインコナーを新設。少量生産のため普段グラスでお出ししていない希少なワインをご提供いたしました。

当日は秋晴れの爽やかな青空の下、グラスを片手に語らうお客様の笑顔と、あちこちで乾杯の音が響き渡る賑やかな3日間となりました。ご来場いただいたすべての皆様に、心より感謝申し上げます。次は、2027 Spring Festaでお会いしましょう！

『山形・高畠』ワインに宿る「鬼」の物語

――童話が結ぶ、人と人、そして極上の味わい



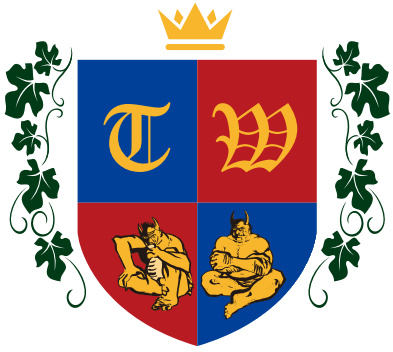
日本の伝統文化において、鬼といえば恐ろしい怪物というイメージが一般的です。しかし、山形県高畠町においては少し違います。ここでは鬼は「心優しい絆の象徴」として、町中に息づいています。そして、高畠ワイナリーのなかにも…。

山形県高畠町。この地は、「日本のアンデルセン」と称される童話作家・浜田広介氏の生誕の地として知られています。広介氏の数ある名作の中で、今なお多くの人の心を揺さぶり続けるのが『泣いた赤鬼』です。赤鬼と青鬼の深い友情と、相手を想うがゆえの切ない別れを描いた物語です。

なぜ、ワインの造り手である「高畠ワイナリー」のCIマークに、この「鬼」のモチーフが刻まれているのでしょうか。そこには、物語に込められた普遍的なメッセージと、ワインという飲み物が持つ可能性が深く重なり合っています。

友情と献身を描く名作『泣いた赤鬼』

『泣いた赤鬼』は、村人と仲良くなりたいと願う赤鬼と、その夢を叶えるために身を引く親友・青鬼の物語です。青鬼は、赤鬼が人々に信頼されるよう、わざと「悪い鬼」を演じて赤鬼に退治されるという芝居を打ちました。赤鬼の願いは叶い、村人との幸せな暮らしが始まります。しかし、青鬼は「自分と仲良くしていると、赤鬼まで悪者だと思われる」と察し、自ら去る決意をします。後にその真意を知った赤鬼は、親友の深い愛情と、二度と戻らない尊い友情に気づき、涙を流し続けます。この涙には、感謝、申し訳なさ、そして後悔といった、複雑で切ない感情が入り混じっています。



「高畠ワイナリー」のCIマーク

ワインと「鬼」の精神が重なる場所

高畠町のシンボルとして、町のマスコットキャラクター「たかっき」「はたっき」にも鬼のモチーフが使われていますが、高畠ワイナリーにおいても、この「鬼」の精神は特別な意味を持っています。

2018年、社名を株式会社高畠ワイナリーへと変更した際、同社はあえてこの鬼をCIマークに取り込みました。そこには、次のような想いが込められています。

人と人を結びつける絆・ワインは、分かち合うことで人と人との心を近づけ、人生を豊かに彩る不思議な力を持った飲み物です。

「泣いた赤鬼」との共鳴：相手を思いやり、たとえ離れていてもその幸福を願う――。そんな広介氏の描いた「無償の愛」や「深い友情」というテーマは、ワインを囲んで生まれる温かな人間関係と重なります。





浜田広介記念館

住所_山形県東置賜郡高畠町大字一本柳2110
Tel_0238-52-3838
営業時間_9:00～17:00（12月1日～3月31日 9:30～17:00）
休業日_月曜、祝日の翌日。年末年始
料金_大人500円／学生300円／小中学生200円
詳しくは　https://hirosuke-kinenkan.jp

本誌撮影場所としてご協力



ボルドーへの挑戦を物語る「赤鬼」と「青鬼」

国内有数のシャルドネの産地として知られる山形県高畠町。しかし、この地でワインメーカーが長年追い続けているもう一つの「夢」があります。それは、ボルドー品種を用いた、世界に伍する「ボルドースタイル」の赤ワインを造ることです。

妥協なき挑戦、プロジェクトの胎動

2013年、高畠ワイナリーではひとつの挑戦が始まりました。契約農家と二人三脚で栽培した最高品質のブドウのみを小ロットで選別。さらに、ワインの味わいに奥行きと深みを与えるため、複数社の樽を厳選して使用するプロジェクトです。

このプロジェクトのフラグシップとして誕生したのが「桃源郷」を意味する「ARKADIA（アルカディア）」シリーズ。カベルネ・ソーヴィニョンを主体としたこのメドックスタイルのワインには、同社の醸造技術の粋が注ぎ込まれています。

銘柄に宿る「鬼」の系譜

この至高の醸造DNAを受け継ぎ、高畠の地で「赤鬼」「青鬼」という名の個性が誕生しました。フランス・ボルドー地方は、ジロンド河を挟んで、カベルネ・ソーヴィニョンが主体の左岸（メドック地区など）と、メルローが主体の右岸（サンテミリオン地区など）という二つの顔を持っています。高畠ワイナリーでは、この土地の風土に最適化されたメルローと、寒暖差が生む可能性を秘めたカベルネ・ソーヴィニョンを用い、それぞれのスタイルを「鬼」に見立てました。

ローグル・ルージュ（赤おに）：カベルネ・ソーヴィニョンを主体とした、左岸スタイル。力強く、深みのある味わいを追求しています。

ローグル・ブルー（青おに）：メルローを主体とした、右岸スタイル。豊かな果実味と柔らかな輪郭が特徴です。

高畠で語り継がれる「泣いた赤鬼」の精神

本来、別々の地で語られる二つのスタイルを、高畠という一つのテロワールの中で引き立て合わせる。この二銘柄には、童話「泣いた赤鬼」のような、互いを想い合い、調和を目指す物語が刻まれています。

大河で隔てられたボルドーの二つの岸のように、高畠の地から生まれた「赤」と「青」の鬼たち。世界に誇る銘醸地を目指す高畠ワイナリーの飽くなき探究心、その挑戦の物語が、赤鬼と青鬼の銘柄に託されています。

高畠の気候・風土に適した二つの品種で世界に伍する品質をこれからも目指して参ります。

遊び心あるストーリー「フニクリ・フニクラ」

高畠ワイナリーの物語は、畑の風景にまで息づいています。

山あいの急斜面にある圃場でブドウを育てる生産者・木村幸雄氏の畑の様子から名付けられたのが「フニクリ・フニクラ」です。

急斜面の畑を見て、その険しさに、造り手は創造を巡らせました。「まるで登山列車が必要なほど」と感じたことから、童謡『鬼のパンツ（原曲：フニクリ・フニクラ）』になぞらえ、登山列車に乗る赤鬼をラベルにデザインしました。物語の赤鬼も、この列車に乗って旅をしたのかもしれません——そんな想像が膨らむ一本です。

高畠の地に息づく「泣いた赤鬼」の友情の物語。それは、人と人とを結びつけ、心を通わせるワインのあり方そのものです。



私たちが造るワインのラベルに記された「鬼」の姿は、単なるモチーフではありません。それは、決して妥協を許さない栽培家たちの挑戦であり、厳しい自然と向き合いながらも、分かち合う喜びを何よりも大切にする私たちの「決意」の象徴です。

険しい斜面を登る赤鬼の姿に、高畠の風土を極めるという変わらぬ志を重ねて。赤鬼の情熱と青鬼の深淵なる美学。その二つが融合して生まれる至高の一滴が、これからも皆様の食卓を彩り、大切な方との語らいをより一層温かなものにすることを願ってやみません。

ワインのエチケットには、造り手の想いやその土地の物語が隠されています。次に高畠のワインを手に取るときは、ぜひラベルをじっくり眺めてみてください。そこには、赤鬼と青鬼が教えてくれる「人と人の温かな繋がり」という名の、心地よい余韻が待っているはずです。

これからも高畠ワイナリーは、この地で育まれた物語をボトルに詰め込み、世界へ、そして未来へとその歩みを進めてまいります。高畠の「鬼」たちが紡ぐ新しいヴィンテージに、どうぞご期待ください。

ボルドーの伝統と情熱を宿して。「赤おに」と「青おに」

「ワインの女王」と称されるフランス・ボルドー地方。ジロンド河を挟み、左岸のメドック地区、右岸のサンテミリオンやポムロールなど、世界最高峰と謳われる銘醸地が広がっています。

ボルドーワインの大きな特徴は、各醸造元（シャトー）が複数のぶどう品種を巧みにブレンドし、その比率によって唯一無二の味わいを生み出す点にあります。一般的に、メドック地区では力強く長期熟成に向くカベルネ・ソーヴィニョンが主体となり、対して右岸のサンテミリオンではカベルネ・フランやメルロー、ポムロールでは豊かな果実味とまろやかさを持つメルローが主役を務めます。

当社では、この伝統的なボルドーのブレンド哲学に深く敬意を払い、長期熟成にも耐え得るポテンシャルを秘めた2つの銘柄を醸造いたしました。その銘柄が、ローグル・ルージュ赤おにとローグル・ブルー青おに。

対照的なテロワールと哲学を映し出したこの2つのワインを飲み比べていただくことで、品種ごとの個性や、ブレンドがもたらす奥深い味わいの違いを存分にご体感いただけます。ぜひグラスを傾け、その豊かなストーリーをお楽しみください。

青 Majestique 赤

（マジェスティック）シリーズ

※威厳や荘厳さを意味する Majesty の造語



JAPAN WINE COMPETITION 金賞

2026 JAPAN WINE COMPETITION
【欧州系品種 赤】：GOLD受賞

メルローを主体としたボルドー右岸のスタイル。豊満でありながら、穏やかで柔らかめのスタイルのワインをイメージ。

L'OGRE BLEU 青おに

（ローグル・ブルー 青おに）

Vintage2022　（現在販売中）
メルロー *88%*
/ カベルネ・ソーヴィニョン *12%*
新樽比率 *36%*

熟したプラムやブラックベリーなどの果実香の中にチョコレートやスパイシーな香り、さらに樽由来のバニラの甘い香りを感じとることができます。滑らかな口当たり、豊かでボリューム感のあるしっかりとしたタンニン。肉付きの良い飲み応えのあるスタイルに仕上げました。



Gold Japan Women's Wine Awards　Decanter

2026 サクラワインアワード：GOLD受賞
2026 Decanter World Wine Awards
：BRONZE受賞／Score89

カベルネ・ソーヴィニョンを主体としたボルドー左岸のスタイル。酸味とタンニンに由来するしっかりとした力強いスタイルのワインをイメージ。

L'OGRE ROUGE 赤おに

（ローグル・ルージュ 赤おに）

Vintage2021　（現在販売中）
カベルネ・ソーヴィニョン *73.7%*
/ メルロー *26.3%*
樽内 *24* ケ月熟成
新樽比率 *36%*

プラムやブラックベリー・カシスなどの果実香と樽由来のバニラやトースト香が調和。滑らかな口当たり、きめ細やかなタンニン、熟した果実のような濃厚な味わい。凝縮感のある飲み応えのあるスタイルに仕上げました。



Funicli, Funicul à de Kimur à Chardonnay

木村圃場は急勾配にあり、イタリアの火山にかつて存在した「フニクラーレ」（登山列車）が欲しいほど。そのCMソングであり、日本では「鬼のパンツ」の原曲でもある「フニクリ・フニクラ」が名前の由来になっています。ラベルには登山列車に乗る鬼が描かれています。



高畠ワイナリーの「今」と挑戦を深く味わう

高畠ワイナリーをもっと知って、感じていただきたい。そんな想いから始まった「テイスティングセミナー」は、2024年4月に新設された情報発信の場であるテイスティングルームを会場に、これまでも様々なテーマの下で開催されてきました。

今年の「2026 Harvest Festival」期間中も、私たちが今、どうしてもお届けしたい3つの特別なテーマを掲げたセミナーを開催し、3日間で74名（重複参加あり）のお客様に参加いただき、無事終了いたしました。





写真上：松田醸造責任者がワイン造りを語る
下：松田醸造責任者が年ごとのブレンド比率を説明

シャルドネの真髄に触れる —未発売ヴィンテージ先行テイスティング

10/10 AM開催



テーマは、高畠ワイナリーを代表するぶどう品種「シャルドネ」です。その中でもフレンチオーク樽発酵で醸造され、数多くの国際ワインコンクールで受賞歴を誇る銘柄の、まだ市場に出ていない未発売ヴィンテージ「2025年」の先行テイスティングセミナーを行いました。

産地や特徴のある契約農家のぶどうのポテンシャルを見極め、樽の種類や酵母を変えて個別に仕込まれた、実に68樽の樽発酵シャルドネ。各銘柄へと仕上げていくまでの、貴重な「過程」と「仕上がり」を松田醸造責任者が解説。それぞれの味わい豊かなワインをいち早く参加者の皆様にご体感いただきました。





Tasting Item

Vintage 2025
- Domaine Takahata Haut-Vigne Night Harvest
- ARKADIA Select Harvest Chardonnay
- Funicli, Funiculà de Kimurà Chardonnay
- La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay
- Les Trois Ciseauxd' Ôura en Kamiwada Chardonnay

写真上：Vinage2025 シャルドネ テイスティングワイン
下：先行Tasting Vintage2025 Chardonnay



壜熟成の軌跡をたどる —「ARKADIA Select Harvest」垂直テイスティング

10/11 AM開催



写真上：垂直Tasting ARKADIA SelectHarvestRed Wine
下：垂直ARKADIA SelectHarvest テイスティングワイン

Tasting Item
- 2019 ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot CS75% / Me21% / PtV4% 新樽比率75%
- 2020 ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot CS55% / Me40% / PtV5% 新樽比率76%
- 2021 ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot CS66.7% / Me26.7% / PtV6.6% 新樽比率80%
- 2022 ARKADIA Select Harvest Meritage CS78.5% / Me17.5% / CF4% 新樽比率74%

長期熟成へ耐え得るワイン造りを目指して醸造した、当社のフラグシップ赤ワイン「ARKADIA Select Harvest」に焦点を当てた垂直テイスティングです。

「ARKADIA」のベースとなるのは、総本数180本前後の樽の中から選抜された僅か13本の希少な樽。その13本の樽から同銘柄にふさわしい樽を更に絞り込む。選び抜かれたワインをピペットで吸いあげ、グラスの中で幾度もブレンドテストを重ね、その年のポテンシャルを最大限に引き出す酒質、そして長期熟成にも耐え得る骨格。あくなき探求の末、松田醸造責任者が納得し、当社の最高峰のワインと認めたワインだけが「ARKADIA」の称号を与えられます。

今回の対象は2019、2020、2021、2022の4つのヴィンテージ。ブレンド当時の仕上がりから、それぞれのヴィンテージが壜熟成の時間を経てどのように香りや味わいに変化を遂げたのか。その繊細でドラマチックな進化の軌跡を、グラスを通してじっくりと味わっていただきました。当日はサプライズで2023ヴィンテージワインを特別にテイスティングするなど、高畠ワイナリーの赤ワインの現在地を感じていただくイベントとなりました。



10/10・11・12 PM開催

2026 ハーベストフェスティバル テイスティングセミナーレポート

五感で紐解く ―初の試み「体感」プレミアムセミナー

今回が初めての試みとなる「高畠ワイナリー『体感』プレミアムセミナー」です。「味わい」「学び」「体験」という3つの軸を通し、高畠ワイナリーの「今」、そして私たちがワイン造りに込める取組みや想いを、お客様とともに分かち合いました。

契約農家の方々が丹精込めて栽培した高品質なぶどうと、私たちがこの地で新しく挑戦しているぶどうたち。そのぶどうが秘めるポテンシャルを最大限に引き出すためには、どのような醸造アプローチが必要なのか。さらに、出来上がった個性の異なるワインを一つの一体感ある銘柄に仕立て上げるための「ブレンドの哲学」とは何か。

松田醸造責任者自らが壇上に立ち、一つひとつのワインに込められたストーリーと技術的背景を丁寧に紐解きながら、参加者の皆様とワイナリーの現在地を深く共有する特別なひとときとなりました。イベント終了後には参加された皆様同士で楽しそうに交流される姿が見られ、ワインを通してまた新たな素敵な繋がりが生まれました。





写真左：高畠ワイナリー「体感」プレミアムセミナー
右：小原醸造担当も参加者と交流

HARVEST Festival 2026

イベント内容

味わう

新着ワインをいち早くテイスティング！

それぞれのワインのこだわりやストーリーを解説

・2019 ARKADIA Select Harvest Prise de Mousse Chardonnay
・2024 Domaine Takahata Haut-Vigne Viognier
※2026年10月10日（土）発売

学ぶ

当社ワインのキーとなるポイントを造り手が説明

プロアントシアニジン（収斂味）比較体験とフレンチオーク樽の魅力と効果。単に「美味しい」だけでなく、ポリフェノール成分の違いがもたらす「骨格・渋み（収斂味）」を体験。なぜワイン造りに「樽」を使用するのか？

・「高畠醸造赤」と「2023 Japanesque Baileys Blend」の比較
・「2019 Zodiaque Cabernet Sauvignon」と「2021 Barrique Merlot & Cabernet Sauvignon」の比較

体験

造り手の思考を擬似体験

グラスの中でのブレンド体験。自分でブレンドした比率と、ワイナリーが目指すブレンドを比べるなど、プレミアムイベントならではのディープな体験。

・2022 Arae Vinyard Petit Verdot
2020 Haut-Vigne Cabernet Sauvignon
2020 Haut-Vigne Merlot



10月11日開催　参加者の皆様

最後に、毎年テイスティングイベントを開催する際にテーマを決めていることを松田醸造責任者が参加者にメッセージを贈ります。

2024年は〝できない理由を探すのではなく、出来るために何をするのかを考えてワイン造りをする〟。昨年は、「皆さんに感動を与えられるワインを造るために何を行うかを考えてワイン造りをする」。そして本年は「気持ちっしょ！」。

言葉は簡単ですが、その裏側には、ナイトハーベスト収穫の際のサポーターの方々が一房一房大切に収穫を行い、ぶどうを投げることなくコンテナの中に優しく扱っている姿をみて、参加いただいたサポーターのぶどうを大切にする「気持ち」。そして農家の方々が我々のために年々栽培環境が厳しくなってきている中でも、良いワインを造って欲しいという我々に対する農家の方々の「気持ち」。我々のワイン造りにかかわる皆様の「気持ち」を原動力にこれからももっともっと良いワインを造っていかなければならないという想いを最後に話し、2026年Harvest Festival テイスティングイベントを締めくくりました。

参加いただいた皆様有難うございました。



松田醸造責任者がワイン造りを語ります

Qu.
2026年11月10日発行　通巻77号（2026冬号）
発行　高畠ワイナリー　〒999-2176 山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
編集　高畠ワイナリー「空・Qu」編集部



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。

タリアテッレ・ボルドレーズ
～和牛ときのこ、赤ワインのソースで～





2021 高畠マジェスティック ローグル・ルージュ 赤おに

木々が色づき、夜の冷え込みに秋の深まりを感じる季節になりました。グラスに注ぐワインも、白から赤へと手が伸びる頃です。

タリアテッレは、北イタリア生まれの平たいロングパスタ。幅のある麺がソースをしっかりと受け止めるので、肉や煮込みのソースとの相性は抜群です。ひと口ごとに麺とソース、具材がまとまり、食べごたえのある一皿になります。

今回は「タリアテッレ・ボルドレーズ」。ボルドーの郷土料理、きのこをエシャロットとにんにく、パセリで香ばしく炒める"ボルドレーズ"を土台にしました。和牛のステーキ肉は表面だけを焼いてから角切りにし、最後にフライパンへ戻して余熱で仕上げます。ソースは赤ワインを煮詰め、市販のデミグラスソースを溶かすだけ。仕上げにクレソンを添えれば完成です。ハッシュドビーフのような親しみやすさの中に、肉のジューシーさときのこの香ばしさが重なります。

合わせるワインは「2021 高畠マジェスティック ローグル・ルージュ 赤おに」。カベルネ・ソーヴィニヨンを主体にメルローをブレンドし、フレンチオークの樽で24ヶ月熟成させたフルボディです。カシスやブラックベリーの濃密な果実に、バニラやトーストを思わせる樽の香り。力強いタンニンを和牛の旨味と脂がしっかりと受け止め、きのこの焼き香が樽の香ばしさと響き合います。クレソンのほろ苦さと爽やかな辛みが、次のひと口と次の一杯を誘います。

深まる秋の夜、山形の赤を囲む一皿。ゆっくりと時間をかけて、味わってみてください。



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。

パスタ『タリアテッレ・ボルドレーズ』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
山形県観光物産会館 ぐっど山形
「高畠ワイナリー試飲販売会」
2026年 11月21日（土）～11月23日（祝・月）3日間
12月26日（土）～12月31日（木）6日間
9：00～17：30（山形県物産会館 ぐっど山形 営業時間）

宮城
藤崎一番町館 地下1階
「藤崎ワインフェスティバル」
2026年 11月13日（金）～15日（日）3日間
13・14日 12：00～19:30／15日 12：00～17：00

JR仙台駅 2階中央改札口 ステンドグラス前催事場
「仙台駅クリスマスフェア」
2026年 12月予定

千葉
そごう千葉店
「高畠ワイナリー試飲販売会」
2026年 11月14日（土）～15日（日）2日間
10：00～18：00

栃木
東武宇都宮百貨店
「高畠ワイナリー試飲販売会」
2026年 12月12日（土）～13日（日）2日間
10：00～18：00

神奈川
青葉台東急フードショー
「高畠ワイナリー試飲販売会」
2026年 11月26日（木）・11月28日（土）2日間
10：00～18：00

KISSYO SELECT トレッサ横浜店
「高畠ワイナリー試飲販売会」
2026年 12月26日（土）～27日（日）2日間
10：00～18：00

大阪
阪神百貨店 梅田本店 地下1階ワイン売場
「高畠ワイナリー クリスマス試飲販売会」
2026年 12月16日（水）～12月25日（金）10日間
10：00～20：00

京都
高島屋 京都店7階 催事場
「Wai！Wai！ワイン！… and more」
2026年 11月17日（火）～11月23日（祝・月）7日間
10：30～20：00　※最終日の閉場時間未定

※上記の催事に関し、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すようお願い申し上げます。

〇20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。〇妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児の発育に悪影響を与える恐れがあります。〇お酒は適量を。〇飲酒運転は法律で禁止されています

Take Free