

# 東北しんきんワイナリー紀行

## *Tohoku Shinkin Winery Travelogues*

2018.03



# 目次

ご挨拶	1
タケダワイナリー【(有)タケダワイナリー】(山形信用金庫)	2～5
金溪ワイン【(有)佐藤ぶどう酒】(米沢信用金庫)	6～9
酒井ワイナリー【(有)酒井ワイナリー】(米沢信用金庫)	10～13
くずまきワイン【(株)岩手くずまきワイン】(盛岡信用金庫)	14～17
自園自醸ワイン紫波【(株)紫波フルーツパーク】(盛岡信用金庫)	18～21
エーデルワイン【(株)エーデルワイン】(花巻信用金庫)	22～25
高橋葡萄園【高橋葡萄園】(花巻信用金庫)	26～29
いわきワイナリー【(特非)みどりの杜福祉会】(ひまわり信用金庫)	30～33
ふくしま農家の夢ワイン【ふくしま農家の夢ワイン(株)】(二本松信用金庫)	34～37
掲載施設一覧表(ワイナリー)	38
掲載施設一覧表(アペタイザー)	39
掲載施設一覧表(レストラン)	40
ご購入いただく際の留意事項等	41

## ★「日本ワイン」とは

本パンフレットの掲載ワインは  
日本ワインのみ！

### 国産ワイン

《輸入濃縮果汁・輸入ワインを原料とし、国内で醸造されたものを含む。》

### 日本ワイン

### 日本ワインの定義

- ・国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒。
  - ・「日本ワイン」に限り、産地名、ぶどう品種、収穫年が表示可能。
- ※産地名を表示する場合は、地名が示す範囲内にぶどう収穫地(85%以上)と醸造地があること。  
具体例：「東京ワイン」、「東京」等

※「日本ワイン」の表示基準は、平成30年10月30日から適用開始となっており、輸入果汁を使って国内で製造された「国産ワイン」と明確に区別されます。

※国税庁「果実酒等の製法品質表示基準について(ワインのラベル表示のルール)」をもとに作成

## 東北地区信用金庫協会 会長 佐藤 利久

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、東北地区の信用金庫では、平成30年10月から「日本ワイン」の表示基準が適用開始となることを契機に、地方創生および取引先支援の一環として、信金中央金庫東北支店の協力のもと、「日本ワイン」を製造しているワイナリーのPRパンフレットとして「東北しんきんワイナリー紀行」を作成いたしました。

本パンフレットの名称である「東北しんきんワイナリー紀行」には、本パンフレットを手にとっていただいた方に、「当地を旅しているような気分になっていただきたい。」との思いを込めております。是非、本パンフレットをご一読いただき、東北地区が「日本ワイン」の一大生産地であることをご認識いただきますとともに、実際にご賞味いただければ幸甚に存じます。

また、貴金庫の「年金友の会」や「役職員様・ご家族様」の旅行コースとして、本パンフレットに掲載されているワイナリーとレストラン等を巡るワインツーリズムをご検討いただければ幸いです。東北地区の四季折々の風景や歴史・伝統に加え、おいしい「日本ワインと食事」を満喫していただきますことを心よりお待ちしております。

末筆ながら、貴金庫の益々のご発展とご繁栄を心よりご祈念申し上げます。

## 信金中央金庫 東北支店長 小島 一泰

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、最近、新聞やテレビでの報道等もあり、国産ぶどうのみを原料に国内で製造された「日本ワイン」に注目が集まっており、「日本ワイン」の人気は今後も高まり、ビジネスチャンスは更に拡大するものと期待されております。

このような状況を踏まえ、東北地区の各信用金庫が推薦する「日本ワイン」を製造しているワイナリーを幅広く情報発信することにより、「東北地区の日本ワイン」の知名度向上を図り、信用金庫取引先の販路拡大および旅行客の獲得（ワインツーリズム）等に資することを目的に、本パンフレットを作成いたしました。

本パンフレットを通じて、「東北地区の日本ワイン」の魅力を感じていただき、貴金庫にてお中元やお歳暮等のご贈答用あるいは宴席等においてもご利用いただければ幸いに存じます。

また、貴金庫のお取引先の飲食店や酒飯店等に対して、「東北地区の日本ワインの仕入れルート確保」についてご提案いただき、お取引先の競争力の強化の一助となることができれば、大変嬉しく思います。

末筆ながら、貴金庫の益々のご発展とご繁栄を心よりご祈念申し上げます。

ご挨拶

良いワインは良いぶどうから

私たちタケダワイナリーは、蔵王連邦の麓、山形県かみのやま温泉郷よりほど遠くない南向きの高台に位置しています。

1920年開園以来、「良いワインは良いぶどうから」をモットーに、土づくりから始めたぶどう栽培、ワイン醸造を続けています。

日当たりと水はけの良い15ヘクタールの自家農園では、高級ワイン専用品種である、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ等の欧州系品種を垣根仕立てで、マスカット・ベリーA等の日本固有品種を棚仕立てで、自然農法栽培（低農薬で化学肥料を使用しない。）の理念の下、栽培を行っています。

ぶどう栽培から、手摘みの収穫、醸造、フレンチオークによる樽熟、瓶詰め、そして出荷まですべて一貫し、農園内の自社ワイナリーで丁寧に行っています。是非一度、ご賞味ください。



日本のワイナリーでは稀な15ヘクタールの自家農園（赤い屋根の建物がワイナリー）



豊穡の季節、10月頃にぶどうの収穫が行われます。一つひとつ手作業で実を傷つけないように丁寧に摘んでいきます。



自家農園のカベルネ・ソーヴィニヨン種

歴史

20年の歳月をかけた土壌改良

1920年（大正9年）、三代目社長武田重三郎は、商品作物としてぶどうにいち早く着目し、ここ上山に東南向きで日当たりの良い土地を見出し、ワイン（ブドウ酒）作りを始めました。そのワイン工場がタケダワイナリーの前身となる「武田食品工場」です。

戦後、武田重三郎の息子重信は、フランスの高級ワイン「シャトー・マルゴー」と出会い感銘を受け、自家農園で同様のワインを作りたいことを志し、欧州系ぶどう品種の栽培に取り掛かりましたが、成功しませんでした。

1974年、「武田食品工場」が火災に遭い全焼したのを機に、ワイン専業に切り替え「タケダワイナリー」という社名に変更しました。

その後、重信は渡仏し、醸造機械の買い付けの傍らボルドーの土壌調査を行いました。その結果、自家農園の火山灰の粘土質酸性土壌が欧州系ぶどうの栽培に適さないことを見抜き、帰国後、自家農園の土壌改良に着手しました。

20年の歳月をかけ、土壌微生物の活発な活動を利用した有機的な方法による土壌改良を行った結果、1990年、ヨーロッパ系品種の高級ワインが完成しました。

それ以降も、日々様々な改良を行い、現在の美味しいワインができあがっています。

## 樹齢70年の古木！マスカット・ベリーA種

タケダワイナリーの自社畑には、樹齢70年ほどのマスカット・ベリーA種の古木があります。タケダワイナリーの古木は、「日本ワインぶどうの父」と呼ばれ、マスカット・ベリーA種の産みの親である岩の原葡萄園の創始者・川上善兵衛氏から譲りうけたものだと伝わっています。

この繊細かつ奥行きのある古木の実を樽で熟成させて作ったのが「ドメイヌ・タケダベリーA古木」です。ベリーA種の華やかな香りに加え、樹の年齢が生み出した力強く奥行きのある味わいとなっています。

また、当社では、30年来、過剰な施肥を排除し、自然のサイクルを最大限活かした減農薬で、無化学肥料によるぶどう栽培を行っています。

自然の環境を自分達の畑で再現し、自然サイクルを確立するという考え方こそが、当社ワインのおいしさの秘訣です。



その年のぶどうの品質や醸造によってできたワインを、銘柄に合わせてブレンドしていきます。



ワイナリー見学（無料。事前予約制）

ワイナリーについて

タケダワイナリーの歴史やワインづくりの特徴などをご説明させていただきます。

畑の見学

自社農園についてご説明いたします。

工場見学

工場の内部をご案内いたします。

ショップ

とれたてのワインを試飲販売いたします。



容器の下部より、自然と流れ出た液を抜き出すことを液抜き（フリーラン）と呼びます。



高級銘柄は樽で熟成されます。どのような樽を使うかは、その年のワインの力強さや出来具合によって選んでいきます。

### 特徴

## 自家農園収穫ぶどう100%と 山形県産ぶどう100%を 自家ワイナリーで醸造

〈ドメイヌ・タケダシリーズ〉“シャトー・タケダ（赤）”（カベルネ・ソーヴィニオン種・メルロ種）、“シャトー・タケダ（白）”（シャルドネ種100%）、“ドメイヌ・タケダ【キュベ・ヨシコ】”（シャルドネ種100%使用のシャンパーニュと同じ製法である、瓶内二次醗酵を行った本格的な発泡ワイン。）は、全国のワイン愛好家の方々はもちろん、ソムリエの方々からも、高い評価を得ています。

スタンダード商品である〈タケダワイナリーシリーズ〉は、山形県内はもちろんのこと、全国各地の根強いファンの方々に愛され続けている商品です。収穫したての、糖度の高い完熟した山形県産ぶどう100%（デラウェア種とマスカット・ベリーA種）を吟味し、使用しています。

それを、確かな技術と、経験に裏付けされた当社独自の醸造方法で、素直で飲みやすいワインに仕上げました。

これももちろん、醸造、瓶詰めまですべて自社ワイナリーで丁寧にを行っています。

# 主な商品の紹介

## TAKEDA WINERY series



### 🍷 : 「タケダワイナリー ルージュ」

赤(辛口) 750ml 価格:1,728円(税込)  
 完熟したマスカット・ベリーA種100%でつくられた、ソフトで軽めの赤ワイン。

### 🍷 : 「タケダワイナリー サン・スフル」

白(発泡) 750ml 価格:2,160円(税込)  
 山形県産の良質なデラウェア種を、さらに選りすぐり、亜硫酸を使用せずに醸造。瓶内一次発酵によりスパークリングワインに仕上げました。

### 🍷 : 「タケダワイナリー ブランド・ノワール 樽熟成」

白(辛口) 750ml 価格:2,268円(税込)  
 山形県産の良質なマスカット・ベリーA種(黒ぶどう)を、緩く搾り樽で発酵させました。色は淡いオレンジ色。豊かな果実香とスッキリとした味わいのワインです。

### 🍷 : 「タケダワイナリー アストール」

赤(甘口) 375ml 価格:2,484円(税込)  
 山形県産の良質なブラック・クイーン種100%。クイーン種本来の黒い果実や野性的な香りが樽に柔らかく包まれ、上品な甘さと相まって、ピロードのような芳醇さと滑らかさをもった奥深い味わいのワインです。

## DOMAINE TAKEDA series



### 🍷 : 「ドメイヌ・タケダ ベリーA古木」

赤(辛口) 750ml 価格:3,780円(税込)  
 樹齢70年のマスカット・ベリーA種100%を樽熟成。鮮やかな色と、華のある香りを持つベリーA種。力強く奥行きのある味わいが特徴。

### 🍷 : 「シャトー・タケダ 白」

白(辛口) 750ml 価格:6,696円(税込)  
 自家農園産の良質なシャルドネ種100%。樽発酵・樽熟成で、芳醇で気品のある白ワインに仕上げました。

### 🍷 : 「シャトー・タケダ 赤」

赤(辛口) 750ml 価格:10,260円(税込)  
 自社畑産のカベルネ・ソーヴィニオン種、メルロ種を、オーク樽にて熟成。重厚感のある味わいと、優雅な香りを持つ赤ワイン。

### 🍷 : 「ドメイヌ・タケダ 《キュベ・ヨシコ》」

白(発泡・辛口) 750ml 価格:10,800円(税込)  
 自家農園の厳選したシャルドネ種100%使用。フランス・シャンパーニュ地方の伝統製法によって瓶内二次発酵をさせ醸造した本格的な発泡ワイン。

## 有限会社タケダワイナリー

住所:山形県上山市四ツ谷2-6-1  
 TEL:023-672-0040 FAX:023-673-5175  
 H P: <http://www.takeda-wine.co.jp>

※ワイナリー見学を受け付けています。  
 ご興味のある方は上記先までご連絡ください。



TAKEDA WINERY



# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 日東商事株式会社



### ZAO猿倉のジンギスカン

「ジンギスカン発祥の地」と言われる蔵王温泉の隣にあるZAO猿倉のジンギスカン。生ラムを使用しており、ワインとの相性も抜群です。特に「特製自家製タレ」は大好評いただいています。

全国発送を承っていますので、お買い求めの際は下記ホームページよりご覧ください。

生ラムジンギスカンセット(4人前)  
(猿倉特製自家製タレ付き)  
価格:4,400円(税・送料込)

〒999-3113 山形県上山市蔵王字蔵王山2843-1  
TEL:023-679-2211 FAX:023-679-2606  
H P : <http://www.zao-sarukura.co.jp>

## 株式会社半澤鶏卵



### 半澤鶏卵のスモッチ

国産の新鮮な鶏卵を半熟に茹でて、ミネラルたっぷりの100%海水から取れた「いそしお」で味付けし、桜の木にちよっぴりさくらんぼの木のチップをブレンドして本格燻製しました。

ワインとの相性も良く、一口食べると、ほのかなスモークの香りが口いっぱいになり、絶妙な塩加減と濃厚な半熟の黄身がとても美味しく、この食感にはクセになります。お買い求めの際は、下記ホームページよりご覧ください。

価格:スモッチ6個入 1,004円(税込)

〒994-0068 山形県天童市大字高揃北2050  
TEL:023-655-2556 FAX:023-655-3723  
H P : <http://www.sumotti.com>

## 【推薦文】 山形信用金庫 理事長 山口盛雄

### 山形の豊かな自然が育んだ逸品

山形県村山地方は豊かな自然に恵まれ、高品質なぶどうの生産に適した地域であり、当金庫推薦の有限会社タケダワイナリー様は、「良いワインは良いぶどうから」をモットーに、土壌改良を重ね、自然農法栽培で育てたぶどうをワインに醸造しております。

タケダワイナリーのスタンダード商品である「タケダワイナリーシリーズ」は地元山形のみならず、全国各地に根強いファンがおります。また、日本で開催されたサミットにおいて乾杯酒となった“ドメイヌ・タケダ【キューベ・ヨシコ】”は、全国各地のワイン愛好家はもとより、ソムリエの方々からも高い評価を得ております。

また、アペタイザーとして推薦しましたZAO猿倉のジンギスカンならびに半澤鶏卵のスモッチは、タケダワイナリーの風味豊かなワインと相性抜群であり、是非一度、山形の豊かな自然に育まれたワインをご賞味くださいますよう宜しくお願い申し上げます。



ご挨拶

## 全商品山形県産原料100%使用

赤湯温泉街の中にワイン製造所と直営所がある、日本では珍しい温泉街の中にあるワイナリー。「山形県産原料100%」にこだわっており、当社のワインは自家ぶどう畑と地元農家のぶどう畑で丁寧に育てたぶどうのみを原材料として使用する、正真正銘の地域密着型『地ワイン』です。

当社では“ワイナリーとはぶどう農家の延長線上にある”というモットーのもと「原料元がわかる」「製造業者の顔がわかる」「販売元がわかる」を全面的に押し出したワイン造りを行っています。

家族中心の小さいワイナリーですが、大量生産を行わず、一本一本に繊細な注意を払って、今日も丁寧にワインを仕込んでいます。是非、当社のワインを手にとっていただき「山形県産原料100%」の香りと味を体験してみてください！



自家ぶどう畑に実るぶどう。当社で作られるワインは全てこのぶどうで醸造されています。



左から初代社長～二代目～三代目。親子三代に渡って「金溪」を守り続けています。



当社の店内の様子。当社で醸造しているワインは全て「山形県産原料100%」で作られた正真正銘の『地ワイン』です。

歴史

## 当社の歩みと「金溪ワイン」の由来

当社がある山形県南陽市はぶどう栽培に関して100年にも及ぶ歴史があり、果実酒製造においても70年以上前から行っています。現在、当地は日本を代表するワインの街となっています。

当社、佐藤ぶどう酒の創業は1940年。正に当地のワインの歴史と共に歩み、共に成長してまいりました。

当地にあるぶどう畑は、江戸時代までは金が取れた沢でした。その沢を当社の創業者である佐藤友次郎氏が1930年から10年かけて開墾し、ぶどう栽培を始めました。

「金が採れた、溪谷のような沢」と称し、この沢を1940年に「金溪（きんけい）」と命名しました。ぶどう酒の醸造をはじめると、できあがったワインには「金溪ぶどう酒」という名前をつけました。そして今から約30年前、「金溪ぶどう酒」を改め「金溪ワイン」に名称を変更し、現在に至っています。

こだわり

## 地元にも愛されるワイナリーを

当社は「地元にも愛されるワイナリー」を目指しています。当社のワイン、実は生産量の90%以上が山形県内で消費されています。「地元の原材料100%のワインを地元の人に飲んでいただく」という地産地消（商）の形を大切に、地元だからこそできる価格設定で提供して参りました。

地元のものだけを使い、地元にも愛される事を目標にし続けてきた当社のワインは、気付けば70年以上もの歴史を作って参りました。今では県内でも有数のワインに成長、県内各地で当社のワインが親しまれています。

これからも高品質な山形県産原材料100%の地ワインを地元の方々に送り届けることで「地元にも愛され続けるワイナリー」であり続けたいと思っています。



自家ぶどう畑から見た自然豊かな街、南陽市



自家ぶどう畑で育てている「マスカットベリーA」。当社自慢の赤ワインの原料となります。

特徴

## 全て手詰め。温かみのあるワイン。

ワインの原料は全て山形県産100%使用。原料の生産者や醸造者の顔がわかる、安心安全なワイン醸造に取り組んでいます。

大量生産を行わず、小ロット・多品種生産で、フレンチオークを使用した渋みのしっかりした赤ワイン。山形県が全国2位の生産量を誇るぶどう「デラウェア種」を使用した、甘口でフルーティーな白ワインとスパークリングワイン。全てのワインを山形県産100%で醸造しています。

弊社には自動式の製造ラインはございません。従業員一人ひとりが思いを込めて、一本ずつ全て手詰めで作っています。温かみはデジタル化できませんが、ワインに込めた気持ちの120%が弊社のワインには詰まっています。



瓶詰めの様子

熟成樽

# 主な商品の紹介

## 赤ワイン シリーズ



A



B



C

### ☞ :「金渓ワイン」

赤(辛口) 720ml 価格:1,210円(税込)  
ベリー系の豊かでチャーミングな果実酒。タンニンは控えめで、料理を引き立てる軽やかな酸味がある佐藤ぶどう酒定番の辛口赤ワインです。

### ☞ :「酸化防止剤無添加ワイン」

赤(やや辛口) 720ml 価格:1,320円(税込)  
山形県産マスカットベリーA種で醸造。仕込みからボトリングまで、酸化防止剤を使用しないで製造したワイン。やや辛口の赤ワインですが、渋み酸味が優しく、口当たりの良いワインです。

### ☞ :「カベルネソーヴィニヨン」

赤(辛口) 720ml 価格:2,180円(税込)  
樽熟成期間は約12カ月。色調はルビーとあずきの間色。香りはぶどう由来のカシスや赤いジャム樽由来のバターナッツやスパイシー感。渋みは豊かですが酒質は柔らかく、余韻が長い高級感のあるリッチなミディアムボディの辛口赤ワインです。

## 白ワイン シリーズ



D



E



F

### ☞ :「金渓スパークリング」

白(発泡・辛口) 750ml 価格:1,540円(税込)  
山形県産ぶどう100%使用で醸造致しました(デラウェア等)。低温発酵・低温熟成から生まれた発泡性の白ワインです。フルーティーな果実香、ふくよかな味わい、爽やかな酸味。うまく調和がとれていて、バランスの良い辛口スパークリングです。

### ☞ :「金渓シュール・リー」

白(辛口) 720ml 価格:1,640円(税込)  
山形県ぶどう100%(デラウェア・甲州種)で醸造。発酵終了後、オリと共に熟成させる、シュール・リー製法。色調は緑がかった淡いイエロー色。香りはフルーティーでクリスピーな果実香。食事を引き立てる爽快な酸味、雑味が少なく後味がきれいな辛口白ワインです。

### ☞ :「1998金渓クラシカル・白」

白(辛口) 720ml 価格:3,260円(税込)  
色調は淡い黄金色。長期にわたる熟成でシェリー香や、ビスケット、カフェオの香りも感じます。柔らかな口当たりで、ロー杯に広がる熟成感豊かな複雑味、酸味が余韻にコクとキレを与えています。グラスの中で時間と共に変化していく、オールドビンテージの白ワインです。

# 金渓ワイン

## 有限会社佐藤ぶどう酒【金渓ワイン】

住所:山形県南陽市赤湯1072-2  
TEL:0238-43-2201 FAX:0238-40-2538  
HP:<http://www.kinkei.net/>

# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 上杉城史苑

地理的表示保護制度 (GI) にも  
登録されたブランド牛



### 米沢牛を使った肉料理

#### 【内容】

- 米沢牛サーロインステーキ (上)
- 米沢牛すきやき (下)

きめ細かい霜降りと脂の質の良さが特徴の高級和牛。当地米沢市の言わずと知れた名産品です。

名所「上杉神社」のすぐそば、米沢市内の名産品が揃う上杉城史苑では、併設されたレストラン「アビシス」にてワインと共に美しい霜降りの最高級の米沢牛サーロインステーキやすきやきが食べられます。

その他にも、上杉の時代から受け継がれ、今もなお米沢地方の日常生活の中で食され続けている郷土料理も、「アビシス」にて、お気軽にお楽しみいただけます。収容人数は、最大300名と、年金旅行等の団体旅行にもご利用いただけます。

また、上杉城史苑館内では、米沢の各種お土産品もお買い求めいただけます。

米沢観光の際は是非お立ち寄りください。

〒992-0052

山形県米沢市丸の内1丁目1-22

TEL:0238-23-0700 FAX:0238-21-8252

H P: <https://www.uesugijoshien.jp>

## 【推薦文】 米沢信用金庫 理事長 加藤 秀明

### 地元のものだけを使い、温かい思いが詰まった、 地元で愛されているワイン

当金庫取引先である有限会社佐藤ぶどう酒（金渓ワイン）様は1940年の創業で、日本では珍しい、温泉街にあるワイナリーです。家族中心の小規模なワイナリーで、一本一本丁寧にワインを仕込んでおります。

原材料は自家畑と地元農家のぶどうを使用し「原材料元がわかる」「製造業者の顔がわかる」ワイン作りを行っております。

また、ぶどうを栽培している畑は、江戸時代まで金が採れた溪谷を開拓した畑であることから、金渓ワインと命名しております。

70年以上の歴史を持つ金渓ワインは、豊かな味わいと品質の高さから多くの地元ファンに愛されております。酸化防止剤無添加のワインもございます。是非一度ご賞味ください。



## ご挨拶

### 東北最古の歴史を持つワイナリー

創業は1892年（明治25年）、東北では一番古いワイナリーです。代々家族によって営まれ、小さいながらも質の高いワインを目指してきました。

ワイナリー周辺に名子山（なごやま）・上野（わの）・十分一山（じゅうぶいちやま）・大洞山（おおほらやま）・金沢（かねざわ）の5つの自社畑を合計で7.5ha所有し、カベルネソーヴィニヨンやメルロなど欧州系品種をはじめ、甲州、マスカットベリーAなどを栽培しています。

ワイナリーは山形県南陽市にある、赤湯温泉街の真ん中に位置しています。赤湯には、県内13社のうち4社のワイナリーが集結しており、山形県でも屈指のワイン産地として有名です。



名子山（なごやま）にある自社畑。斜面のため水捌けが良く、日当たりも良い。



ワイナリーを興した酒井弥惣（写真中央）



畑からの眺めは最高

## 歴史

### 創業1892年（明治25年）の歩み

酒井家十六代目当主酒井 弥惣（さかい やそう）は、1864年（元治元年）赤湯村に生まれました。1887年（明治20年）に赤湯鳥上坂にぶどう園を開墾。1892年（明治25年）弥惣27歳の時、ぶどう酒醸造業に着手します。

帝国大学農科大学の古在由直先生に教を乞いますが、その当時の味覚に合わず見よう見まねの独学でぶどう酒醸造をしていたようです。

1908年（明治41年）から1924年（大正13年）まで赤湯町長を務め、その間の仕事を「記憶のまま」「振り返る老後」などの自伝に残しています。

ぶどう酒醸造業として三代目となる又平は、大変な苦勞の中でワイン造りを行っていました。戦争中は女手や年寄りなどの手で、そして戦後は日本酒ブームの中、細々と家業を続けていました。それでもワインは必ず売れる時代が来ると信じていたそうです。

その後、四代目又平に後継されると、ようやく時代はワインへと移り変わっていきます。そして2004年（平成16年）酒井家二十代目当主、ワイナリーとしては五代目となる酒井一平に代替わりし、現在に至ります。

こだわり

## 自然に習えばワインは美味しくなる

五代目の代替わり以降、耕作放棄地を引き受けるなどして徐々に畑を増やし、現在7.5haを所有しています。赤湯は日本有数の歴史を持つぶどう産地です。この地でぶどう畑を守り、受け継いでいくことが我々の使命でもあります。

我が家の畑は化学肥料・殺虫剤・除草剤などを一切使用せず、人の手を極力加えない循環型の農業をおこなっています。

自然の森のような複雑さを模倣するために、数種類のぶどう品種を混植、羊を放牧するなどの様々な試みも実践しています。また、この羊は年に1回開催されるイベントで、当社のその年の蔵出しワインと共にお客様にふるまわれます。



自社畑で放牧中の羊



春先の畑。畑には数種類の品種が混植されています。



ショップでは試飲やグラスワインを楽しめます。夏季限定のぶどうソフトも人気。

特徴

## 「伝統」から「個性」が生まれる

醸造に関しては、昔ながらの一升瓶でワイン貯蔵を行っており、それは「まぜこぜワイン」というユニークなワインになります。

品種もヴィンテージも関係なく、全種ブレンドの変わり種。他ワインの上澄みだけを瓶詰めした際に、残ったオリの部分を集めて落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めしたものです。

こうした伝統的な手法を踏襲しながら、小型の貯蔵タンクや大樽熟成なども導入し、それぞれ個性豊かなワインが生まれます。

自社畑から造られたワインは「鳥上坂（とりあげざか）シリーズ」として、その他山形県産ぶどうを使った「バーダップ（Birdup）」、デラウェアの「小姫（こひめ）」（地元の古い呼び名で、デラウェアのことを小姫と呼んでいました）そして「まぜこぜワイン」など、年間4万本ほど生産しています。規模としては小さいワイナリーですが、赤湯の風土が感じられるワインを目指しています。

# 主な商品の紹介

## 小姫 シリーズ



A



B



C

### ④ : 「小姫〇[あわ]」

白(発泡) 750ml 価格:1,944円(税込)

「小姫」とはデラウェアの地元での昔の呼名です。「〇あわ」はほのかな甘みを感じさせるスパークリングワインです。細やかな泡立を楽しんでいただけます。また、瑞々しいぶどうを思わせるほんのりと甘い果実味の甘口、レモンのようにはつらつとした味わいの辛口もご用意しています。

### ⑤ : 「小姫 辛口」

白(辛口) 720ml 価格:1,404円(税込)

デラウェアを使用した、秋一番に出荷されるワイン。辛口はレモンのようにはつらつとした味わい。からあげや天ぷらに良く合います。

### ⑥ : 「小姫 甘口」

白(甘口) 720ml 価格:1,404円(税込)

デラウェアを使用した、秋一番に出荷されるワイン。甘口は瑞々しいぶどうを思わせるほんのりと甘い果実味が特徴です。

## 鳥上坂 シリーズ



D



E



F

## まぜこぜ ワイン

### ⑦ : 「鳥上坂 名子山」

赤(辛口) 750ml 価格:3,394円(税込)

自社畑「沢」に混植したカベルネソーヴィニヨン、メルロを中心に数種類のぶどうを混醸しています。「沢」はその名のとおり、冷たい雪解け水が沢水となって流れ出ている畑で、一年を通してひんやりした空気が流れる不思議な場所です。

### ⑧ : 「鳥上坂 マスカットベリーAブラッククイーン」

赤(辛口) 750ml 価格:2,484円(税込)

南陽市赤湯の自社畑「沢」「大洞山」「芳香園」で収穫したマスカットベリーAとブラッククイーンを混醸し、樽で熟成しました。山形らしい酸と明るい果実香が持ち味です。

### ⑨ : 「まぜこぜワイン」

白(中辛~辛口) 720ml 価格:1,404円(税込)

品種もヴィンテージも関係なく、全種ブレンドの変わり種ワイン。他ワインの上澄みだけを瓶詰めした際に残ったオリの部分を集めて落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めしたものです。

赤・ロゼもご用意していますので、是非ご賞味ください。

SAKAI



WINE

since 1892

## 有限会社酒井ワイナリー

住所:山形県南陽市赤湯980

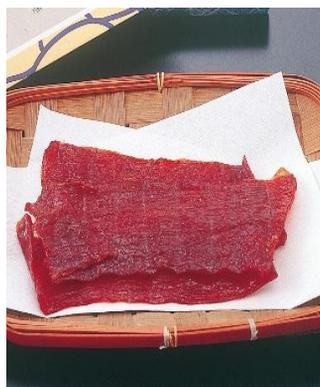
TEL:0238-43-2043 FAX:0238-40-3184

H P : <http://www.sakai-winery.jp/>

# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 有限会社登起波牛肉店

地理的表示保護制度 (GI) にも  
登録されたブランド牛



### 米沢牛オリジナル商品各種

#### 【内容】

- 乾燥牛肉 (左上)
- 米沢牛すじ煮 (右上)
- サーロインステーキ特選 (下)

明治27年創業。米沢で一番の歴史を持つ米沢牛100%の専門店が作る、米沢牛を使った商品です。

乾燥牛肉、米沢牛すじ煮、ステーキ等々。ワインに合う商品を豊富に取り揃えており、様々な組み合わせでのセット商品もご準備しています。

米沢牛は、時に「まぼろしの牛」などと言われることがあります。実際に出回る供給量が少ないにもかかわらず、米沢牛を知るお客様からの需要が途切れないからだと思います。まぼろしの牛「米沢牛」と称されるのは嬉しくもありますが、実際に多くのお客様に「美味しい!」と食していただければと思います。

通信販売のほか、レストランも営業しています。米沢に訪問された際には、是非ご来店ください。

#### 価格

- 乾燥牛肉(左上): (35g) 1,080円(税込)  
米沢牛すじ煮(右上): (50g×2袋) 1,080円(税込)  
サーロインステーキ特選(下): (1枚200g) 6,000円(税込)  
※写真のご購入例…6,000円×4枚=24,000円(税込)

〒992-0045  
山形県米沢市中央7丁目2-3  
TEL: 0238-23-4400 FAX: 0238-23-1501  
HP: <http://www.yonezawabeef.co.jp/>

## 【推薦文】 米沢信用金庫 理事長 加藤 秀明

### 自然農法の葡萄と伝統的手法から 生まれた個性豊かなテイスト

当金庫取引先の有限会社酒井ワイナリー様は、明治25年に創業し、125年の歴史と伝統を持つ東北最古のワイナリーです。

山形県は日本でも有数のぶどうの産地ですが、中でもとりわけ南陽市は良質なぶどうを生産することで知られております。

南陽市に5箇所ある自社畑は農薬や化学肥料を一切使用しない、人の手を極力加えない、循環型農業を行っております。

それぞれの畑で収穫したぶどうで造られた色々な種類のワインやそれらのぶどうを全種ブレンドした「まぜこぜワイン」など、様々なテイストを楽しむことができます。是非、お好きなワインを探してみてもいかがでしょうか。



ご挨拶

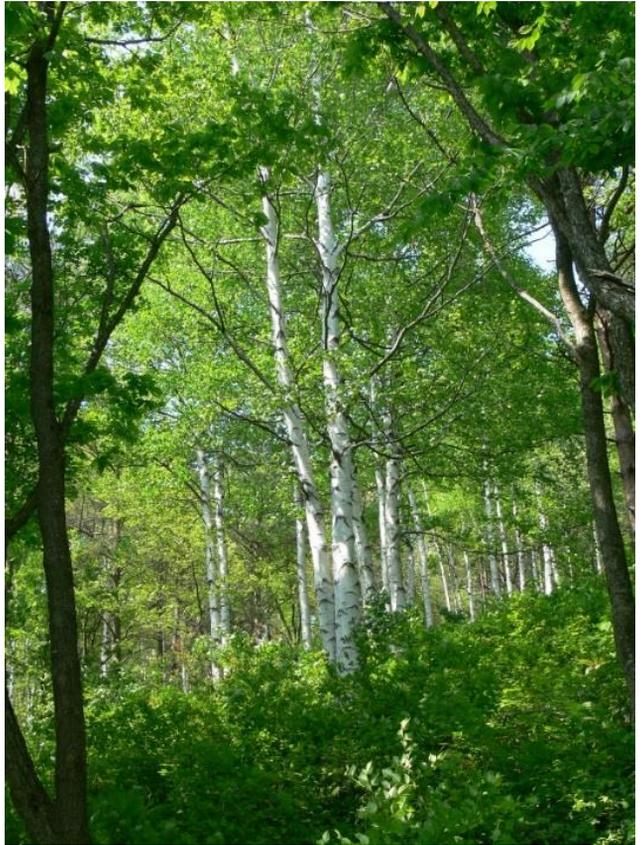
## 森の中のワイナリー

葛巻町は、北上山地の山々に囲まれた岩手県北部にある高原の町です。葛巻町の風土は、たくさんの個性的で豊かな恵みをこの町にもたらしてきました。その象徴のひとつが山ぶどうです。

山ぶどうは、古くからこの地域に自生し続けてきた生命力あふれる自然の恵みです。

山ぶどうは、厳しい気象条件に対する防衛本能として多くの有用成分を果実にため込みます。古くから、滋養強壮のため大切に飲まれてきた山ぶどうは、先人たちが自らの経験を通して私たちに残してくれた、貴重な自然の恵みなのです。

くずまきワインは、1986年に第三セクターとして設立され、山ぶどう100%の山ぶどうワインとフォーレ（赤）を発売したのを皮切りに、白ワインやロゼワイン、また、ワインの他にもジュースやジャムなど、町の産物を中心にした加工食品を手掛けています。



国内最大規模の白樺林が広がる平庭高原



山ぶどうの栽培を始めたころの様子



山ぶどうの植苗の様子

歴史

## 試行錯誤の創業時代

葛巻町は、決してぶどう栽培に適した土地ではありません。

しかしながら、山ぶどうは寒さに強く、町の周辺にも自生していました。岩手県の県北地方では「さんとお見舞い」といってしぼった山ぶどうを瓶に詰め、お産をした女性のお見舞いにも使うなど、山ぶどうはこの地域の歴史や風土に深く根ざしたものでした。

1979年、この山ぶどうを使ったワインを町の新しい産業にして、地域の活性化に結びつけられないかと考えたことがすべての始まりでした。

それまで町民はワイン造りはおろか、ワインも飲んだことのない人ばかり。町では専門家のもとへ派遣する一方、町内でワインの普及につとめるなど、様々な努力を重ね、ようやく会社の設立にこぎつけたのは、7年後の1986年のことでした。

ワイナリーの開設後も、様々な試行錯誤がありました。それらをひとつひとつ乗り越えて、今日の“くずまきワイン”があります。

## 大地の恵み「山ぶどう」

山ぶどうは古来より、滋養強壮や増血などに効果があるとされ貴重な栄養源として愛飲されてきました。

酸味が強く、深紫色の果汁は成分においても数々の特徴があります。山ぶどうの深紫色は、抗酸化物質ポリフェノールのアントシアニンによるものです。アントシアニンは、活性酸素の生成をおさえ血液をサラサラにし、血圧を下げるといわれています。

また、鉄分や身体の代謝を活発にして疲労回復を助けるといわれるリンゴ酸等、有機酸を豊富に含みます。

山ぶどうはこうしたすぐれた点をもつ一方で、果実が小さく搾汁率も低いため、希少な品種とされてきました。また、山ぶどうには雄木と雌木があり、自家受粉ができないことや、収穫時期が遅いなど栽培には長い時間と大変な手間がかかります。

ワインの仕込みは8月下旬から始まります。ぶどうの収穫時期は品種によって異なりますが、ピークを迎えるのは9月中旬から10月下旬までです。ただし、その年の天候によって収穫は前後します。

生産者の一年間の思いがいっぱいに詰まったぶどうが、私たちのもとに運ばれてきた時から、ワイン造りのステージは畑からワイナリーへと移ります。

山ぶどう特有の酸とタンニンを生かしつつ、慎重に味のバランスをはかりながら、ワインにしていきます。



鈴なりの小さな果実、強い酸味と深紫色が特徴の山ぶどう



山に囲まれた中で栽培する自社園地



町産木材を使用して建てられたワイナリー



国道から見える樽型リフレッシュルームが目印です

### 特徴

#### ワインの試飲や食事を楽しめる

くずまきワインは、平庭高原にあります。

ここは平庭岳の中腹に広がる高原で、国内でも最大規模といわれる30万本の白樺林とレンゲツツジの群生地が広がります。

私たちのワイナリーは、ツンと突き出した屋根が目印のワイン色に塗られた2階建ての建物です。

ワイナリーの敷地内にはワインの直売店・ウッディヤ、体験コーナー、地産地消レストラン・森のこだま館があり、ワインの試飲や地元ならではの食材を使った食事をお楽しみいただけます。

～ワイン工場見学のご案内～

○見学受付時間：9：00～17：00

○内容：工場内見学・瓶詰ライン・ワインセラー等の見学

○工場見学定休日：年末年始

注）第2土・日曜・祝日は工場の作業はお休みですが、工場見学は可能です。

事前にご予約ください。

○人数に関わらずご予約いただければ係がご案内いたします。

# 主な商品の紹介

山ぶどう  
100%ワイン

山ぶどう  
交配種使用  
ワイン

飲みやすい  
低アルコール



A

B

C

D

🍷:「レアリティ」

赤(辛口) 720ml 価格:3,780円(税込)  
厳選山ぶどうを使用した酸味、渋味の調和のとれた赤ワイン。

🍷:「山ぶどうワイン」

赤(やや甘口) 720ml 価格:3,240円(税込)  
山ぶどうの味わいを存分にお楽しみいただける甘口の赤ワイン。

🍷:「蒼ーあおー」

赤(辛口) 720ml 価格:2,571円(税込)  
山ぶどう交配種小公子を使用、凝縮したドライフルーツのような香り、野性味ある味わいの赤ワイン。

🍷:「ゆい」

赤(やや甘口) 720ml 価格:1,404円(税込)  
岩手県北産の山ぶどうを贅沢に使用した甘すぎず爽やかな飲み口の赤ワイン。

清々しい果実香、  
辛口白ワイン

果実味  
あふれる、  
ほたる

フレッシュ、  
フルーティーな  
ナドール



E

F

G

H

🍷:「星」

白(やや辛口) 720ml 価格:1,620円(税込)  
セイベル9110種の凍結濃縮果汁を原料とした、酸味と甘味が調和した余韻の長い爽やかな味わいの白ワイン。

🍷:「夏」

白(辛口) 720ml 価格:1,296円(税込)  
特別に醸造用として栽培されたデラウェアを原料に、丁寧に醸造した爽やかな白ワイン。

🍷:「ほたる・白」

白(やや甘口) 720ml 価格:1,620円(税込)  
ナイアガラ種を使用したフルーティー、フレッシュ、アロマティックな白ワイン。

🍷:「ナドール・ロゼ」

ロゼ(やや甘口) 720ml 価格:1,080円(税込)  
酸味、甘味がバランス良く柑橘系の果実香が広がるロゼワイン。



# くずまきワイン

株式会社岩手くずまきワイン

住所:岩手県岩手郡葛巻町江刈1-95-55  
TEL:0195-66-3111 FAX:0195-66-3112  
H P: <http://www.kuzumakiwine.com>

# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## くずまき高原牧場



### 豊かな自然の中で造られたチーズ

豊かな大地、清らかな水と空気の中で飼育された牧場産の搾りたての新鮮な生乳のみを使用し、一つ一つ丹念に造り上げました。マイルドかつクリーミーでワインとの相性も抜群です。また、くせがなく食べやすいのも特徴です。

ご購入求めの際は、下記ホームページをご覧ください。

#### くずまき高原チーズセット

クリームチーズ(プレーン・山ぶどう)100g×各1個 さけるチーズ 80g×2個  
カッターチーズ 80g×1個 ゴーダチーズ 125g×1個

価格:3,024円(税込)

〒028-5402 岩手県岩手郡葛巻町葛巻40-57-176

TEL:0195-66-0555 FAX:0195-66-0511

H P: <http://kuzumaki.jp/>

## 森のこだま館



高原育ちのとんかつさん



南部高原豚100%ハンバーグ



ひぼがはつとのカルボナーラ



くずまき高原手打ちそば

### くずまきワイン直営レストラン

地元の食材を中心に、南部高原豚(九戸村)や菜彩鶏(二戸市)、町産野菜を使用した地産地消メニューをご提供しています。

平庭高原の美しい白樺を眺めながら、ワイナリーより直送した新鮮なくずまきワインとともに楽しみいただけます。

また、葛巻町産100%のそば粉を使用した、手打ちの二八そばも大変人気です(数量限定)。

お近くへお越しの際は、是非お立ち寄りください。

〒028-5403 岩手県岩手郡葛巻町江刈1-95-55

※ワイナリー隣接

TEL:0195-66-2320 FAX:0195-68-7800

H P: <http://morinokodamakan.in/>

## 【推薦文】盛岡信用金庫 理事長 佐藤 利久

### 森の中のワイナリー 人と自然が織りなす恵みの大地

北緯40度、岩手県北部に位置する葛巻町は、標高1,000m級の北上山地に囲まれた高原風土が漂う町で、「ミルクとワインの里」とも呼ばれています。古くからこの地域に自生する「山ぶどう」は、貴重な栄養源として愛飲されてきた生命力あふれる自然の恵みです。

広大な牧草地には一万頭余りの乳牛が飼育されており、牛の頭数、牛乳生産量東北一の酪農郷として、優れた乳製品の産地でもあります。

地元の食材とワインの調和を、葛巻町の豊かな自然の中で、是非ご堪能していただきたく、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



## ご挨拶

## 農家の夢のワイン 自園自醸ワイン紫波

自園自醸ワイン紫波は岩手県盛岡市の南に位置する紫波（しわ）町で、地域の農家の栽培した良質な葡萄を使用し[自園]、町内のワイナリーで醸造[自醸]する[自園自醸]をスタイルにワイン生産を行っています。

自園自醸ワイン紫波は、「自分たちの育てた葡萄でワインをつくりたい」という岩手県紫波町の葡萄栽培農家の永年の想いから生まれ、2005年に醸造を開始しました。

栽培農家自身が株主となる当社では、農家自らが「自分たちのワイナリー」という高い意識を持ち、研修や情報交換に励み、質の高い葡萄栽培を行っています。

私たちは「良いワインは良い葡萄から」という基本を守り、メルローやリースリングリオン、マスカットベリーAなど紫波町産のワイン専用品種を使用したワインづくりを創業当初から打ち出し、葡萄栽培農家と連携した地域に根差した紫波町らしい葡萄づくり・ワインづくりを行っています。



自然に囲まれた紫波ワイナリー、奥には葡萄畑が広がります。

## 歴史

## ワインへの想いが実る

紫波町の葡萄栽培は50年以上の歴史を持ち、生食用、加工用葡萄を永年生産してきました。

しかし、紫波町で栽培された葡萄は町外に加工用原料として出荷され、自分たちの名前が冠されることなく流通していました。「いつか自分たちの育てた葡萄で自分たちのワインを作りたい」という葡萄栽培農家の永年の想いを実らせるため、当時の藤原紫波町長（現：株式会社紫波フルーツパーク代表取締役）が新しい特産品づくりとして、2005年にワインづくりを開始しました。

ワイナリー設立にむけて、より質の高いワインづくりを目指し、ワイン用葡萄生産農家による「自園自醸ワイン葡萄栽培研究会」が組織され、現在も日々栽培技術に研鑽を重ねています。また、私たちも葡萄農家との連携を密にし、より良いワインづくりを共に目指しています。

この地域の農家と密着した葡萄づくり、ワインづくりを「自園自醸」という自分たちのスタイルとして掲げ、地域性が色濃く地ワインとして、現在も日々改良を続けています。



ワイナリーと栽培農家が協力してワインづくりをおこなう



まごころを込めてワインをお届けします

## 土地柄を表すリースリングリオン

北上川をはさんで紫波町の東側に位置する、東部地区（長岡・赤沢・佐比内）は、北国特有の冷涼な気候、適度な寒暖の差、年間降水量が1,000mm程度と比較的少なく、また土壌は非火山灰性の粘土質が多く、深層には古生代の粘板岩、蛇紋岩、花こう岩が広がっています。

自園自醸ワイン紫波に使用する葡萄はこの地域で生産されており、これらの気候風土から生まれる葡萄は、果実味とミネラル感にあふれ、エレガントで余韻の長いワインが生み出されます。

特にリースリングリオンは岩手を代表する白ワイン用葡萄品種であり、冷涼な気候ならではのしっかりとした酸が特徴的で、奥行きのある果実味とミネラル感を楽しめる白ワインとなります。

私たちは葡萄農家と連携し、適期管理、適期収穫を心がけ、栽培管理、収穫、発酵管理、瓶詰、熟成まですべて紫波町で一貫して行い、紫波町らしい質の高いワインを生み出します。



一房一房丁寧に手摘みで収穫



契約栽培農家のリースリングリオン



ワインオーナーによる葡萄畑での作業体験

### 特徴

## 自園自醸ワイン紫波をより深く 紫波ワインツーリズム&ワインオーナー制度

自園自醸ワイン紫波では、自社畑とワイナリーをめぐるワイナリーツアー「紫波ワインツーリズム」を開催しています。

スタッフによる紫波ワインの特徴や成り立ちなどを実際に葡萄の樹や醸造設備をみながらご案内し、試飲をしていただくワイナリーツアーです。

また、年間を通じ、葡萄畑での栽培管理体験と仕込み体験ができ、オーナー専用のワインをお届けする「ワインオーナー制度」を設けています。

どちらも自然に囲まれた葡萄畑やワイナリーの中での体験を通して自園自醸ワイン紫波に深く親しむことによって、よりワインが身近となり、楽しむことができることでしょう。

スタッフ一同、皆様のご参加を心よりお待ちしております。

紫波ワインツーリズム、ワインオーナー制度は有料・事前申込みとなっています。詳細はお電話等でご連絡ください。

# 主な商品の紹介

## ホワイトラベル シリーズ

## カラーラベル シリーズ



A

B

C

D

🍷:「ホワイトラベル ヤマソービニオン 赤」  
赤(甘口) 750ml 価格:1,404円(税込)  
まろやかな甘さと葡萄の果実香が薫る赤ワイン。  
当社人気No.1ワイン。

🍷:「ホワイトラベル マスカットベリーA ロゼ」  
ロゼ(甘口) 750ml 価格:1,404円(税込)  
イチゴやラズベリー等ベリー系果実を思わせる  
華やかで甘い香りが特徴の女性に人気の甘口ロゼ  
ワイン。

🍷:「カラーラベル メルロー 赤」  
赤(辛口) 750ml 価格:1,620円(税込)  
フレッシュな酸味と果実味が広がり、優しい  
余韻が楽しめるライトボディの赤ワインです。

🍷:「カラーラベル メルロー ロゼ」  
ロゼ(辛口) 750ml 価格:1,620円(税込)  
ワイン専用品種メルロー種を使用し、果実感を  
活かした辛口のロゼワイン。

## プレミアム シリーズ

## 限定醸造 ワイン



E

F

G

H

🍷:「プレミアム メルロー」  
赤(辛口) 750ml 価格:1,944円(税込)  
岩手県紫波町で契約栽培された良質なメルロー  
種を使用。程よい渋味と酸味、豊かな果実味が  
広がる綺麗なワインに仕上がっています。

🍷:「プレミアム リースリングリオン」  
白(辛口) 750ml 価格:1,944円(税込)  
ライムや酢橘などのグリーンの柑橘系の香り、  
味わいはやわらかな果実味とシャープな酸味、  
そして心地よいミネラルの余韻が感じられる辛口  
白ワイン。

🍷:「紫あ波せ(しあわせ)ワイン 赤」  
赤(甘口) 900ml 価格:1,058円(税込)  
マスカットベリーAを主に使用した優しい甘さ  
の赤ワイン。低価格ながら味は本格的と大人気の  
ワイン。

🍷:「紫波スパークリング ロゼ」  
ロゼ(発泡) 750ml 価格:2,700円(税込)  
紫波町産マスカットベリーAを使用し、  
ラズベリーやイチゴのような華やかな香りと  
さわやかな酸味があるスパークリングワイン  
です。チャーミングな色合いと、その香りから、  
パーティーでの食前酒(乾杯酒)に最適です。

SHIWA  
自園自醸ワイン 紫波

## 株式会社紫波フルーツパーク

住所:岩手県紫波郡紫波町遠山字松原1-11  
TEL:019-676-5301 FAX:019-676-5349  
HP: <http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/winery/index.html>

※直売所 試飲・工場見学無料お気軽にお立ち寄りください

# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 株式会社紫波まちづくり企画



### 紫波もちもち牛コロッケ

地元でもなかなか手に入らない紫波のブランド牛「しわもちもち牛」のお肉を贅沢に使用したご当地コロッケ。

サクサクとした衣の中に、ホクホクのじゃがいもと、牛肉のうま味がギュッと詰まった贅沢なコロッケとなっており、芳醇なワインに良く合います。

下記ホームページより通信販売も行っていますので、是非ご覧ください。

紫波もちもち牛コロッケ(10個入り)  
価格:1,620円(税込)

〒028-3444 岩手県紫波郡紫波町小屋敷字新在家90番地  
TEL:019-673-8555 FAX:019-673-8556  
HP: <http://www.lafrance-shop.jp/>

## ラ・フランス温泉館



### 地産地消レストラン

紫波町にある、肌に優しいアルカリ性の泉質が人気の温泉施設で、「美人の湯」と呼ばれる名湯です。

館内のお食事処「あづまね」では「しわもちもち牛」「しわ黒豚」など、地元の食材を使用した地産地消メニューが味わえます。

ワイナリーへお越しの際は、是非本館にお立ち寄りいただき、上質な紫波町産のワインとともにいただく地元の料理と泉質豊かな温泉で旅の疲れを癒してください。

〒028-3444 岩手県紫波郡紫波町小屋敷字新在家90番地  
TEL:019-673-8555 FAX:019-673-8556  
HP: <http://www.lafrance.co.jp/>

## 【推薦文】 盛岡信用金庫 理事長 佐藤 利久

### 農家の夢のワイン 自園自醸ワイン紫波

岩手県中央部に位置する紫波町は、北上川流域に位置し、県内一の生産量を誇る葡萄をはじめ、りんごや西洋梨など様々な果樹の生産が盛んで、「フルーツの里」とも呼ばれています。

特にワイン用葡萄を生産する地区は、降水量が少なく、冷涼な気候、ミネラルを多く含んだ古生代から続く粘土質の土壌など気候風土が葡萄栽培に適しています。

全国有数の生産量を誇る「もち米」、生産量県内一の「そば」や「麦」の他しわもちもち牛、しわ黒豚等を特産としています。

地元食材を使った料理と自園自醸ワインの、すてきなマリージュ。

皆さまのお越しを心よりお待ちしております。





ご挨拶

エーデルワインは…華やかに…賑やかに…

ワインはハイな飲み物。

ある時は華やかに、またある時は賑やかに…人々に幸せを感じさせる。エーデルワインはヒマラヤの麓の幸せの国「ブータン」のように北上山地の山峡にあって、主峰の早池峰山そしてその麓の地層は古生層オルドビス紀あるいはカンブリア紀まで遡るといわれています。

近年の気象の変化は我々に恵みをもたらし、葡萄栽培農家と共に35年の歳月をかけ主力のリースリングリオンを育てました。また、ツヴァイゲルトレーベが国内外でゴールドメダルを受賞して以来、シャルドネ、メルローもゴールドメダルを受賞、特にメルローはウィーンそしてフランスのブルゴーニュのコンクールでゴールドメダルを獲得し、農家にとっても私たちにとっても大きな自信につながりました。

葡萄栽培農家は大半が高齢者です。作付面積が20aから30aほどの小さな畑を葡萄と語りながら丁寧に栽培し、どんなワインに化けるのかと秋の収穫を楽しみに待つのです。この愛情のこもった葡萄こそ我がエーデルワインの命です。そしてエーデルワインを愛してくださる沢山の方々へ飲まれて、さらに良いワインになると私は信じます。エーデルワインは…華やかに…賑やかに…。



澄みきった空気と清冽で美しい水。早池峰山のふもとに広がる田園風景の中にワイナリーがあります。



自家農園のツヴァイゲルトレーベ



木樽で静かに熟成

歴史

大迫の葡萄栽培とワインづくりのあゆみ

大迫のワインづくりは、1947・1948年カザリン・アイオン台風の被害を受けた町へ新たな産業をと、当時の岩手県知事、國分謙吉氏が「大迫は葡萄栽培の適地である。大迫を日本のボルドーに」と奨励したことが始まりでした。

1962年には町役場と農協が中心となり「岩手ぶどう酒醸造合資会社」（現株エーデルワイン）が設立、ワインづくりがスタートしました。

その後、葡萄品種の栽培試験や栽培農家への技術指導など、風土に適した品種の選定や園地の開墾が行われ、岩手の代表的な葡萄とワインの産地として地位を確立してきました。

ワイン生産を本格化するために、1974年に株式会社エーデルワインとなり、1981年には本格的なワイン専用葡萄の栽培が始まり、今ではその芳醇な味と香りのワインが、岩手県産ワイン、エーデルワインとして全国的に人気を高めるまでになりました。



## 愛情宿るツヴァイゲルト

早池峰山に咲くハヤチネウスユキソウがヨーロッパアルプスのエーデルワイスと近縁種ということで、1965年大迫町とオーストリアのベルンドルフ市との間で友好都市提携が結ばれました。そのこともあって弊社ではオーストリア原産のツヴァイゲルト種の葡萄を栽培してきましたが、この品種は大迫町においては栽培がとても難しい品種です。

大迫町で栽培している他品種と比較しますと、病気（灰色カビ病）に弱く、また、粒抜きをしないと成熟期に粒同士が押しあって裂果しますし、雨が多くても粒が裂果しやすいなどのために、成熟期前に粒抜きをしたり、カビや裂果等の発生した不健全な粒は畑で1粒1粒取り除くといった作業をしなければなりません。

基本的にワイン用葡萄栽培は適地適品種であるべきと考えますが、栽培適地とは言えない大迫町でのツヴァイゲルトのように栽培者の愛情によって作られる葡萄もまた弊社にとっては欠かすことのできないものとなっています。

このツヴァイゲルトで造ったワインは、日本はもとよりツヴァイゲルトの本場のオーストリアのワインコンクールにおいてもGold（金賞）を受賞しています。

大迫町の栽培者の愛情が葡萄に宿り、この葡萄で造ったワインは、飲み手を魅了するのです。



早池峰山に咲く「ハヤチネウスユキソウ」



年6回行われる栽培技術指導会



エーデルワイン直売店「ワインシャトー大迫」



ワインシャトー大迫に併設されたテイスティングルーム

### 特徴

## 2016年新設された「テイスティングルーム」

エーデルワイン工場敷地内には、大迫の歴史と風土、ワインづくりの工程などをパネルやモニターでご紹介している見学棟があり、自由にご覧いただくことができます。予約いただければご案内し、説明することも可能です。

また、エーデルワイン商品が常時10種類以上試飲できる「ワインシャトー大迫」では、ワイン、地元のお土産品等を購入することができ、一般に販売していないワインが販売されることもあります。

2016年7月にオープンした「テイスティングルーム」では、希少ワイン等グラスでじっくりお試しができ、ワイン好きの方はもちろん、ワインに興味のある方にも堪能していただける場所となるはずです。

近くには、レストラン、ホテル、ガラス体験工房もあり、ぶどう棚の下をゆっくりと散策できます。

### お勧め散策コース

【エーデルワイン～レストラン ベルンドルフ（昼食）～ ガラス体験 森のくに～ホテルベルンドルフ】

# 主な商品の紹介

ハヤチネ  
ゼーレ  
series

Silver series



A

B

C

D

♣:「ハヤチネゼーレメルロー樽熟成 2013 赤」  
赤(辛口) 720ml 価格:3,888円(税込)  
甘い樽香と黒い果実を思わせる香りで、渋味と果実味のあるしっかりとした味わいの赤ワイン。  
【awc vienna 2016 ワインコンクール 銀賞受賞】

♣:「シルバー ツヴァイゲルトレーベ 2014 赤」  
赤(辛口) 720ml 価格:2,808円(税込)  
ブラックベリーやブルーベリーを思わせる香りやほのかな甘い樽の香り、スパイシーな香りなどが心地よく広がる果実味豊かな味わいの赤ワイン。  
【サクラアワード2017 ワインコンクール 金賞受賞】

♣:「シルバー 赤沢メルロー 2014 赤」  
赤(辛口) 720ml 価格:3,024円(税込)  
バニラやココナッツを思わせる樽香と、黒っぽいベリー香やスパイシー香が感じられ、程よい渋みと果実味のあるしっかりとした味わいの赤ワイン。  
【フェミニナリーズ世界ワインコンクール 金賞受賞】

♣:「シルバー シャルドネ 2014 白」  
白(辛口) 720ml 価格:2,808円(税込)  
程よい樽香と甘い果実香が調和し、やわらかな味わいの白ワイン。

EDEL WEIN series



E

F

G

H

♣:「五月長根葡萄園 2016 白」  
白(やや辛口) 720ml 価格:2,243円(税込)  
グレープフルーツやリンゴを感じさせる爽やかな香りで、程よい酸味と果実味のあるバランスのとれた味わいの逸品です。

♣:「ナイアガラ 白」  
白(甘口) 720ml 価格:1,703円(税込)  
まるでぶどう園を歩いている様な華やかな香りの白ワイン。直売店「ワインシャトー大迫」人気No.1

♣:「月のセレナーデ 赤」  
赤(甘口) 720ml 価格:1,163円(税込)  
キャンベルぶどうそのままの美味しさを感じる赤ワイン。甘口の赤ワイン人気No.1

♣:「コンツェルト 赤」  
赤(辛口) 720ml 価格:1,163円(税込)  
エーデルワインの原点。果実味豊かで、酸味の張りがある辛口の赤ワイン。

EDEL



WEIN

株式会社エーデルワイン

住所:岩手県花巻市大迫町大迫10-18-3  
TEL:0198-48-3037 FAX:0198-48-2412  
HP: <http://www.edelwein.co.jp>



# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 銀河フーズ株式会社



### アイスバイン

「アイスバイン」は、塩漬けした骨付きの豚すね肉を、数種類の野菜と一緒にじっくり煮込んで作るドイツの伝統的な家庭料理です。銀河フーズのアイスバインは、原料肉にこだわり、厳選した国産豚肉を使用しています。

じっくり煮込むことで、とろけるほどの柔らかなお肉の食感と旨みたっぷりのスープがお楽しみいただけます。

特に赤ワインとの相性が良く、ボリューム満点・旨みたっぷりの一品としておすすめ致します。

詳しくは下記ホームページをご覧ください。

〒025-0093 岩手県花巻市南河原町191番地

TEL:0198-24-4342 FAX:0198-24-4345

H P: <http://www.gingafoods.co.jp/>

## レストラン・ベルンドルフ



### エーデルワイン 直営レストラン

ベルンドルフ ハンバーグ 温野菜添え

料理長おすすめの、ジューシーな羊肉、サフォークのステーキやハンバーグの他、パスタ・ピザ等のお料理を取り揃えています。

料理にあわせてワインを楽しむことができるのはエーデルワインを多数取り揃えている直営レストランならではの魅力です。また、団体旅行用のランチメニュー等もご用意しています。

エーデルワインにご訪問の際は、是非ご来店ください。

〒028-3203 岩手県花巻市大迫町大迫10-16-1

(株)エーデルワイン・サポート

TEL:0198-48-2155 FAX:0198-48-4082

H P: <http://www.edel-support.com/>

## 【推薦文】 花巻信用金庫 理事長 漆沢俊明

数々のワインコンクールで金賞を受賞。  
地域で育てあげた日本を代表するワイナリー。

花巻市大迫町は「ワインのまち」と称されます。今日、この「ワインのまち」と称されるに至るまで、地域がどう栽培農家とともに、ワイン造りの歴史を歩んできたのが株式会社エーデルワイン様です。

地域の生産者と共に愛情込めて醸造したワインは、これまで国内外のワインコンクールで多数の受賞歴があり、多くの方々を魅了し続けております。

エーデルワインをご家族で楽しんでいただくことはもちろんのこと、ぜひ「ワインのまち大迫」にお越しいただき、大自然と葡萄畑を臨みながら、ワインのテイastingやおいしい食事、ご家族や友人との楽しいひと時をお過ごしいただければ幸いに存じます。



ご挨拶

## 自園ぶどうから自家醸造

高橋葡萄園は早池峰山の麓、岩手県花巻市大迫町にあります。1997年からぶどう栽培を開始し、健全で熟度の高いぶどうを目標に栽培しています。自己所有畑50アール、借入畑70アール、合計120アール（1.2ヘクタール）の面積を家族労働で栽培しています。

ワインは食事とともに楽しむことで、より多くの喜びが得られます。その食材も地元のものであればなお相性がいいものとなります。花巻市には多くの優れた食材の生産者がいます。そういった方々と一緒に、地域の食文化の発展のため、大迫の気候風土を活かした品質の高いワインづくりを目指していきます。



マンズレインカット方式：雨除けが設置された垣根栽培ツヴァイゲルトレーベ(黒ぶどう)の畑



自家農園のミュラートゥルガウ種（白ぶどう）



早池峰山と大迫町の風景。比較的降水量が少なく、昼夜の寒暖差が大きいいため、ぶどうの生育に適した環境にあります。

歴史

## Wein ist Kultur ワインは文化である

醸造技術を身に付けるため、オーストリアへワイン醸造留学に行きました。

オーストリアでの研修が1年を過ぎたころ、気候条件の大きく異なるヨーロッパのワインを目指して日本でワインをつくることにジレンマを感じていました。

そのとき見学に伺ったワイナリーの方から、「ワインはつくられるものではなく、生活の中に自然に生まれてくるもの、すなわち文化なのです。」というお話を聞き、ヨーロッパの味を目指すのではなく、自分たちの地域の気候風土から最良の味を目指すという考えに変わることができ、残りの半年の研修をより充実したものにすることができました。

オーストリアへの醸造留学からの帰国後、1998年から2011年までは大迫町内のワイナリーにぶどうを出荷していましたが、2012年から委託醸造でオリジナルワインの生産・販売を開始しました。

2015年には、自宅敷地内に醸造所を建設し、念願の果実酒製造免許を取得しました。以降、全量自家醸造でワインを生産しています。

ぶどう栽培から醸造、ビン詰、出荷まで一貫した丁寧な作業を行っています。是非一度お試しください。できれば幸いに存じます。

こだわり

## Qualität wächst im Weingarten 品質はぶどう畑で育つ

オーストリアでの研修中に学んだ「Qualität wächst im Weingarten 品質はぶどう畑で育つ」という言葉を信念とし、品質の高いぶどうを生産することに重点を置いています。

ぶどう畑は、ほとんどが元々水田だったところを改植したものです。通常水田だった畑は水捌けが悪いといわれますが、私たちの畑は大昔川だったようで、水捌けの良い土壌です。日当たりもよく、平らな畑であることから作業性も良好です。

約20年のぶどう栽培の年月の中で、気温や降水量など、環境の変化が大きくなっています。特に気温の上昇により、今までなかった病気の発生や、ぶどうの樹体の消耗が大きくなっています。

病気や暑さに負けないように、適期の薬剤散布や追肥、葉面散布で健康な樹を育てています。除草剤は使用せず、土壌微生物の力で土の団粒化を進めています。

このことにより、土壌の通気性、排水性、保肥力が改善され、ぶどうが養分を効率よく吸収し、健全な樹体をつくります。

収穫は品種ごと、目指すワインの品質のための適切な熟度を見極め、病害果等は丁寧に取り除きながら一房一房収穫します。多くの飲食店の方々がお手伝いに来て下さり、短時間で健全なぶどうを収穫しています。



ステンレス製タンクでの発酵、貯蔵によりクリーンなワインをつくります。



半自動のワインの充填機と手動のコルク打栓機で丁寧にビン詰めしています。

特徴

### ぶどうの風味を活かす丁寧な醸造

岩手県内2つのワイナリーで通算15年の醸造と、オーストリアでの1年半の研修の経験を活かし、醸造はぶどうや発酵中のもろみにできるだけ負荷をかけないよう、丁寧にいきます。

醸造所内の衛生管理は徹底し、クリーンな環境でクリーンな醸造を行います。赤ワイン、白ワイン、ロゼワイン、また品種ごとに酵母を選択し、温度管理を行いながら、アルコール発酵により大迫の気候風土からできたぶどうの香りと味を引き出します。

発酵で香りや味は足すことができないので、ぶどうの持つ味わいを削らないよう気を付けています。

清澄剤は使用せず、自然沈降で固形分が沈むのを待ち、上澄みのみをポンプで別タンクに移すオリ引きという作業を繰り返し、濁りのないワインに仕上げます。

ビン詰めは加熱殺菌を行わず、ワインの風味をしっかりと残してビン詰めしています。

生まれ育った大迫の気候風土を活かし、「柔らかいが芯のある」味わいを目指しています。



2015年8月に完成した醸造所



高橋 喜和 代表

# 主な商品の紹介



A



B



C

## 🍷 : 「リースリング・リオン」

白(辛口) 750ml 価格:2,550円(税込)

グレープフルーツや青リンゴなどのさわやかな香り。しっかりとした酸味と果実の風味のバランスの良い味わいで、心地よい余韻があります。魚介類の料理、寿司との相性も良いワインです。

## 🍷 : 「ミュラートウルガウ」

白(辛口) 750ml 価格:2,550円(税込)

柑橘系のフルーティーな香り。酸味が穏やかで果実の風味がやわらかく広がり、辛口ではあるが飲みやすく、いろいろな料理に合わせやすいワインです。

## 🍷 : 「ツヴァイゲルトレーベ」

赤(辛口) 750ml 価格:2,550円(税込)

ベリー系の甘めの香り。柔らかいタンニンと酸味で、ゆっくりと旨みが広がり、食事と一緒に長く楽しめます。醤油や出汁の風味と合わせやすいワインです。



D



E



F

## 🍷 : 「フロイデ」

白(辛口) 750ml 価格:3,000円(税込)

フロイデはドイツ語で喜びを意味します。リースリング・リオンの畑の中で日当たりがよく熟度の高くなる区画のぶどうを使用したワインです。しっかりした酸を持ちながらコクのある味わいがある辛口ワインです。

## 🍷 : 「キャンベルロゼ」

ロゼ(辛口) 750ml 価格:2,160円(税込)

キャンベルぶどうの甘い香りが広がり、ぶどうを食べているような味わいが感じられます。アルコールが低めの辛口で、飲み心地が良いワインです。

## 🍷 : 「ホイリガー」

白(辛口) 750ml 価格:2,160円(税込)

ホイリガーはドイツ語で新酒を意味します。ミュラートウルガウの早めに収穫したワイン。若いため若干にごりがあります。できたばかりのフレッシュな辛口白ワインです。

(毎年11月11日発売)

※全ての商品にヴィンテージ(収穫年)が入ります

# 高橋葡萄園

## 高橋葡萄園

住所: 岩手県花巻市大迫町亀ヶ森47-4  
TEL: 080-1662-6150 FAX: 0198-41-3223  
HP: <http://weinbautakahashi.com>



# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 株式会社にまいばしミート



### 胡四の牛王

「胡四の牛王」は花巻の肥育農家さんが独自に開発した餌を食べて育ちます。餌に含まれるオリゴ糖は悪玉菌や腐敗生物を激減させ腸内環境を改善します。「岩手こだわり和牛・胡四の牛王」ブランドとして、こだわりの畜産農家「胡四王友の会」のうち岩手県花巻管内の20世帯が肥育した元気な健康牛。一口食べれば違いは歴然、これからはこの牛でなければ満足できなくなるはずです。

ワインともよく合いますので、是非ご賞味ください。

胡四の牛王ステーキ用200g×2枚 7,776円(税込)

胡四の牛王すき焼き用300g 5,382円(税込)

〒025-0312 岩手県花巻市二枚橋第4地割263番地

TEL:0198-26-3110 FAX:0198-26-3114

H P: <http://www.nimaibashi.co.jp/>

## 有限会社石黒農場



### ほろほろ鳥燻製

ヨーロッパでは、ほろほろ鳥はファラオーナと呼ばれ、ファラオ(王)に好まれた鳥で、「食鳥の女王」として非常に珍重されています。この鳥を秘伝の味付けと、桜のチップでじっくり燻した1羽丸ごとの燻製です。

ワインによく合い、低脂肪・低カロリーでありながらタンパク質やコラーゲンを多く含むヘルシーな食材で、数多くの星付きレストランでも提供されています。

石黒農場のほろほろ鳥を是非ご賞味ください。

ほろほろ鳥燻製1羽(約:1.1kg)

価格:5,200円(税込)

〒025-0305 岩手県花巻市台1-363

TEL:0198-27-2521 FAX:0198-27-2408

H P: <http://www.ishikuro-farm.com>

## 【推薦文】花巻信用金庫 理事長 漆沢俊明



こだわりの葡萄から作るこだわりのワイン。ぜひご賞味ください。

花巻市大迫町は古くから葡萄とワインの産地として名高い地域です。

その大迫町で一際、熱い志を持ち、ワイン造りに邁進されているのが高橋葡萄園様です。

代表の高橋喜和様は「自分の思ったワインを造りたい。」という思いから、栽培から醸造まで一貫した生産で、こだわりのワインを造っており、その味わいは高橋様の「ワインは文化である。」という言葉から滲むように、心地よく私たちの食事に花を添えてくれます。

自家醸造を始めてわずか2年ほどでありながら確かな品質で評価が高く、今後一層の発展が期待されるワイナリーです。

大迫町の気候風土から生まれたこだわりのワインを、ぜひ花巻の美味しい食材とともに楽しみください。

ご挨拶

日常の中の少し特別なワイン

東北地方の玄関口、福島県の南東部に位置するいわき市。首都圏から約2時間。太平洋に面した、温暖で冬暖かく、夏涼しい、過ごしやすい場所。ここに住む人たちも、この穏やかな土地柄を表しています。

フラガールで有名なスパリゾートハワイアンズやアクアマリンふくしま、いわき湯本温泉、国宝白水阿弥陀堂などの多彩な観光資源が市内には点在しています。

このいわき市で、私たちはいわき初のワイナリーとして「いわきワイナリー」を運営しています。減農薬無化学肥料でぶどうの栽培を行い、丁寧に一房ずつぶどうを摘み取り醸造し、一本一本心をこめて瓶詰やラベル貼りをを行います。この、ぶどうの栽培からワインの醸造まで一貫した生産活動は、ハンディキャップを抱える人々の手によって行われます。

そして、いわきワイナリーも、このいわき市の観光の1つとして成長させるために日々奮闘中です。是非一度といわず何度でも、いわき市へ訪れてみてください。通うほど好きになる、魅力あふれる場所です。



ワインセラーに眠るワイン

歴史

一歩ずつ夢へすすむ

いわきワイナリーは、障がい者の就労支援施設を運営するみどりの杜福祉会が運営しています。理事長である今野隆が、法人設立の数年前より福島県広野町でぶどうの試験栽培を行うことから、いわきワイナリーの歴史はスタートします。

平成21年8月に法人設立。平成22年4月1日、立派なぶどうの実を育て、オリジナルのワインを作ろうと、明るい未来を夢見ながら好間田代農園にシャルドネ、メルロー、マスカットベリーAのぶどうの苗木を定植しました。「ゆったりとした時間の中で育まれるワインは、障がい者に向くはず」日々丹精を尽くしたぶどう畑ようやくぶどうの実が育ち、平成25年、平成26年と2年間は委託醸造によりワインを製造。

そして、平成27年3月、「いわきワイナリー」の名称で、果実酒製造免許を取得。いわきのぶどうをいわきの地で、本格的なワイン製造を開始しました。

私たちがつくるワインは「いわき夢ワイン」と言います。この「夢」には、ぶどうの栽培がされていなかったいわき市でワイン造りをするという夢、障がいを持つ人たちが安心して自立した生活ができるようにという夢、関わる人々のたくさんの夢が詰まっています。



ワイナリー看板の裏には醸造所とぶどう畑が広がる



大勢の人により1つ1つ手摘みで収穫されるぶどう

## ゆったりとした時間の中で育まれる

福島県いわき市は、全国でも有数の日照時間の長さで、雨も雪も少ない地域です。あぶくま山系と海の恩恵をうける自然豊かな土地で、ぶどうたちはすくすく育っています。

自社農園はいわき市内に4か所あり、それぞれが個性あふれるぶどうを生み出してくれています。

なお、自社農園のぶどう以外にも、県内外契約農家のぶどう、いわき市の和梨をつかった商品なども製造しています。

### 『好間田代農園』

湯ノ岳を望み、天気の良い日には勿来まで見渡すことができるこの土地は、以前は梨農園でした。耕作放棄地となっていた土地の整備からはじまり、今では立派な葡萄畑へと成長しました。

### 『大久農園』

日本国内ではじめて発見された首長竜であるフタバスズキリュウの発掘現場などが近隣にあります。砂質で水はけのよい土壌です。

他『半貫沢農園』、『小川農園』(全ていわき市)

シャルドネ、デラウェア、甲州、メルロー、マスカットベリーA、フジノユメ、シラー、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、ヤマソーヴィニヨン等を垣根栽培。



好間田代農園及びワイナリー外観



大久農園



半貫沢農園



大久農園の植樹祭



たわわに実ったぶどう

## 特徴

### 年間を通したワインイベントの開催

いわき市では、いわきワイナリーが地域初となるワイナリーです。まだまだ市民の方々にぶどうの栽培、ワイン醸造に馴染みのない方が多いまちです。私たちは、地域と一体となったワイン文化の普及、定着のために、定期的にワインイベントを開催しています。人と人をつなぐ不思議な魅力のあるワインの力が、老若男女、障がい者も健常者も隔てなく同じときを分かち合う時間をつくりだします。

詳しくはフェイスブックまたはいわきワイナリーホームページにてご確認下さい。

- ・植樹祭（4月）
- ・発表会（6～7月）
- ・収穫醸造体験（9月～10月）
- ・収穫祭（10月）
- ・新酒祭（11月）

※上記はあくまでも予定です。

# 主な商品の紹介

## 白ワイン



A

B

C

D

### A:「KOSYU」

白(辛口) 750ml 価格:2,700円(税込)  
ほんのり苦味をかんじるキレのよいワインです。  
和食によく合います。

### B:「DELAWARE」

白(辛口) 750ml 価格:2,700円(税込)  
フルーティーでそのままでも美味しく、お食事  
にも合います。

### C:「CHARDONNAY」

白(辛口) 750ml 価格:3,780円(税込)  
早摘みのシャルドネと遅摘みのシャルドネを  
別々に醸造しブレンド、味に厚みができました。

### D:「KOSYU&CHARDONNAYbarrelaged」

白(辛口) 750ml 価格:3,780円(税込)  
甲州をベースにシャルドネで華やかさ、樽熟成  
により複雑味をプラスしました。

## ロゼ

## 赤ワイン



E

F

G

H

### E:「MUSCATBAILEYA ROSE」

ロゼ(辛口) 750ml 価格:2,700円(税込)  
マスカットベリーAのロゼワインです。夏に  
冷やして飲んだり、パーティーにおすすめです。

### F:「FUJINOYUME」

赤(辛口) 750ml 価格:2,700円(税込)  
ふじのゆめは、メルローとやまぶどうの交配  
品種です。ポリフェノールがたっぷりで人気の  
ワインです。

### G:「MUSCATBAILEYA&MERLOT barrelaged」

赤(辛口) 750ml 価格:3,780円(税込)  
マスカットベリーAとメルローを樽熟成して  
います。厚みのある味わいです。

### H:「MERLOT」

赤(辛口) 750ml 価格:3,780円(税込)  
好間田代農園100%のメルローです。旨みが  
あり上品な味わいです。



いわきワイナリー

## 特定非営利活動法人みどりの杜福祉会

住所: 福島県いわき市好間町上好間字田代11-8  
TEL: 0246-84-6200 FAX: 0246-35-0016  
HP: <http://iwakiwinery.com/>

# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## 株式会社いわきチョコレート



### めひかり塩チョコ

かわいい魚の形をしたいわきの新銘菓。「料理王国100選2016」に選ばれました。

また、農水省主催の食品コンテストイベントであります「フードアクションニッポンアワード2017」において、100選に入賞いたしました。

生キャラメルを特殊な製法によりチョコでコーティングし、粗粒の海塩をトッピングしました。

ワインの酸味や香りと、生キャラメルの芳ばしさやチョコのほろ苦さは赤白どちらのワインにもとてもよく合います。

価格:10個入 1,296円(税込)

〒971-8164 福島県いわき市小名浜寺廻町16-6

TEL:0246-53-5265 FAX:0246-53-5265

H P: <http://www.iwakichoco.com/>

## 西野屋食品株式会社



### 贅沢うにみそ

福島県いわき地方の漁師料理です。蒸ウニに味噌、卵白、砂糖を加えて炒った商品です。

パンやクラッカーにのせ、そのまま召し上がってもおつまみとして最高ですが、お料理の具材として生クリームと醤油を加えて濃厚な「うにパスタ」や、卵に加えて風味豊かな「うにオムレツ」など、ワインに合うレシピもいろいろ広がります。是非お試しください。

価格:160g 1,188円(税込)

〒971-8131 福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1

TEL:0246-28-2828 FAX:0246-28-2833

H P: <http://www.nishinoya.jp/>

## 【推薦文】 ひまわり信用金庫 理事長 台 正昭

福島県いわき市では初めての「ワイナリー」として、非営利団体の認定NPO法人「みどりの杜福祉会」が平成21年8月に「いわきワイナリー」として設立されました。

設立の想いとしては、事業を通して一人でも多くの障がい者に持続的に安定し、自立した生活ができるように支援するとともに、この事業を拡大させながら、夢としては「いわきワイナリー」を、地域の一つの観光拠点として目指すなど、地域の復興にも貢献することとして参加メンバーや地域にも大きな夢を与えて行きたい。これらの想いと夢の目標に、スタッフ一同、品質の向上と、こだわりの味、並びに生産量の増加を図ることとして「ブドウ畑」の拡充にも取り組んでおられます。

当金庫と致しましても、これらの事業は地方創生の最たる取組みとして、積極的に後押しすることとして取り組んでおりますが、今回は業歴こそ浅いものの、想いと夢の詰まった、いわき市では初となります本格的な「オリジナルワイン」8種類（白・ロゼ・赤）をご紹介させて頂きました。

また、無くてはならない酒のお肴（おつまみ）として、特にワインに合う、粗粒の海塩をトッピングした、いわき特産の「めひかり塩チョコ」並びに、いわき地方の漁師の料理であります「贅沢うにみそ」を併せて推薦させて頂きました。「ワインとおつまみ」是非とも、セットでのご賞味を頂ければと思います。



## ご挨拶

### 自然豊かな里山にたたずむ 素朴なワイナリー

福島県二本松市の東和地区は、阿武隈山系の恩恵を受ける自然豊かな土地です。

この里山の原風景の中に、ふくしま農家の夢ワインがあります。

山々にはぶどうが群生し、桑畑が広がる山間の場所でした。

かつての稚蚕所は、地元の私たち、農家のオヤジの手によってワイナリーに形を変え、人々が集う場所に生まれ変わりました。

これからも、自分たちが楽しめる場所が、ワイナリーを訪れる人々がほっと気持ちが安らぐような場所、そして、夢を語り合う場所となっていくことを目指します。



ふくしま農家の夢ワイン ワイナリー

## 歴史

### 原料の生産から加工まで。 農家の夢がつまった、ワイナリー

酒好きの農家のオヤジたち。若い時から何かといえば酒を持ち寄り語り合い。話が尽きることはありません。近頃話題となっていたのは、この里の行方、後継ぎのこと。かつて栄えた絹産業が衰退し、畑も荒れ放題。そこでオヤジたちが、ぶどうを栽培し、ワインを造ろうと立ち上がりました。

「ぶどうを植えよう。ワイナリーを造ろう。」と一人一人に声をかけ、賛同者を増やしました。

東和地区がワイン特区に認定されたことを契機に「東和果実酒研究会」も立ち上げました。各地のワイナリーや果樹園を見せていただきながらワインの研修にも通いました。

本格的にぶどうの栽培をしようと苗を注文したのですが、届く時期に東日本大震災があり、そのような中、随分遅れて苗を植えたのです。放射能の不安は、少なからずみんなの頭をよぎりました。しかし、各大学の研究者や専門家の調査研究により放射能のぶどうへの影響は問題ないと判断されました。それでも私たちは、毎年放射能検査を行っています。

年々育つぶどうと、醸造したワインに魅せられて、今では20軒ほどの農家がぶどうを植え育てています。平成29年より、二本松の協議会と実証ほ場でのぶどう栽培にも着手しています。あと数年後の実りの秋が待ち遠しく、日々の手入れにも力がはいります。



ワイナリー立上げのメンバー



ほ場での作業等の指導研修会

こだわり

## 地区ごとに仕込む生産農家のブランド

各栽培農家が手摘みしながら選別し、良質なぶどうをワイナリーに届けます。除梗破碎などは栽培農家も一緒に行い、今年のワインの出来不出来を、胸躍らせながら瓶詰する間待つのです。そうやって持ち込まれたぶどうと醸造家は真摯に向き合い、自然のままの果実の味を活かしたワイン造りを行います。

同じ品種でも栽培地区ごとのオリジナルワインを造り、標高の違いや栽培農家のこだわりなどでワインの味や香りが違うことをお客様にも楽しんでいただいています。

ラベルも醸造した商品のイメージをデザインして作り1本1本心をこめて貼っていきます。

自分たちの育てたぶどうを自分たちの手で醸造し、自分たちで販売する。ワイナリーを立ち上げたオヤジたちのこだわりとなっています。

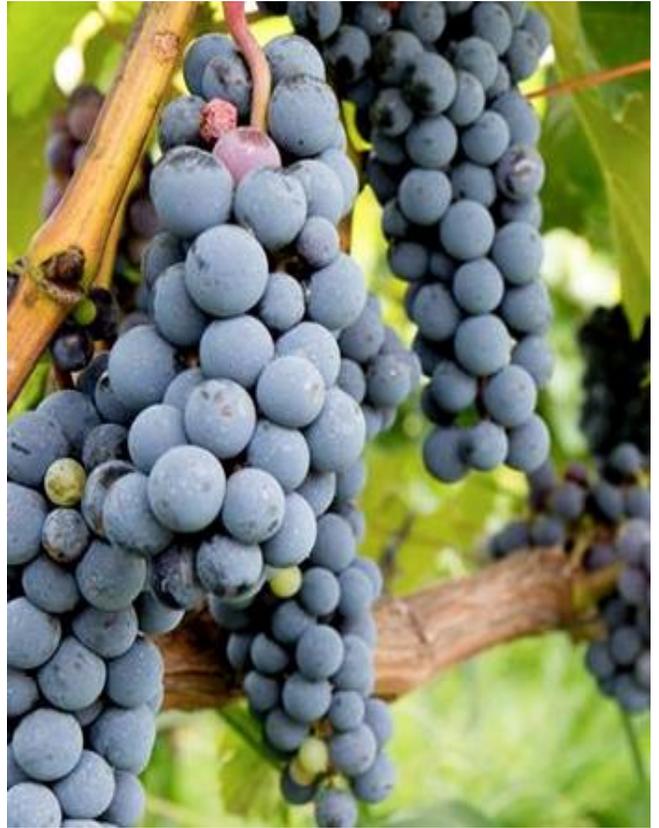


毎月20日前後の週末に開く感謝祭の様子



収穫後のぶどうを圧搾に

醸造の様子



自家農園のヤマ・ソービニオン

特徴

## 山里の恵みを受けて育つ ヤマ・ソービニオン

まだまだ木が若いため、1年1年の成長がワインの味にも影響してきます。

その年の天候や病害虫の発生などにも悩まされながらも、その年の味の違いを楽しんでいたけりよう、感謝祭を通してお客様との会話を大事にしながら飲んでいただいています。

今現在、ヤマ・ソービニオンが主流となっており、栽培地区ごとに商品化しています。ヤマ・ソービニオンは山ぶどうとカベルネ・ソービニオンの交配種となっており、山ぶどうの色味とカベルネの香りがやさしく、渋み・苦み・酸味が調和し、飲みやすく仕上げています。和食にもデザートにも合うワインです。

# 主な商品の紹介



A



B

## ④ :「一慶」

赤(やや辛口) 720ml 価格:2,052円(税込)

二本松市東和地区富士山が見える北端の山羽山の麓。天空のほ場と名づけられたその場所では、大きな梨の木がシンボルツリーとしてぶどう畑を見守っています。

安達太良連峰を望み、太陽の光をいっぱい浴びてすくすくと育ったヤマ・ソービニオンで醸しています。太陽の匂いがベリーーの香りと一緒に香って、渋味と酸味がバランスのとれたワインとなっています。

豪華寝台列車でのランチ・ディナーに使用されています。

## ④ :「一仁」

赤(やや辛口) 720ml 価格:2,052円(税込)

ワイナリーのある木幡地区の5軒の栽培農家が持ち寄って「一仁」となりました。栽培、収穫されたヤマソービニオン。1000年近い歴史のある隠津島神社の木幡山祭り。五色の大旗と白い旗を神社のある木幡山までかついで歩きます。その土地で育まれた人情がぶどうにも生かされている。そんなヤマ・ソービニオンです。

すっきりとした酸味と渋味がこってりとした中華料理や生牡蠣などにもぴったりです。

## ④ :「一花」

赤(辛口) 720ml 価格:2,052円(税込)

ヤマ・ソービニオンを原料にしています。栽培農家が丹精込めて、2017年にはじめて収穫した思い入れのある商品です。

果実味あふれる、香り高いワインに仕上がりに、深味あるのどごしが魅力です。

## ④ :「をちこち」

赤(やや辛口) 720ml 価格:1,836円(税込)

マスカットベリーーAを原料とした赤ワインです。優しい色合いと、酸味の強いすっきりとした飲みくち。

たくさんの人に末永く愛されるようにという願いを込め「現在未来」という意味の「をちこち」という商品名にしました。

あちこち、そちこち、をちこち。今ではマスカットベリーーAを育てる栽培農家も増え、良質なワインに仕上がりました。

「一花」、「をちこち」は2018年に新たに発売した商品です。是非、ご賞味ください。



C



D



Fukushima Farmers' Dream Wine

## ふくしま農家の夢ワイン株式会社

住所: 福島県二本松市木幡字白石181-1

TEL: 0243-24-8170 FAX: 0243-24-8172

H P: <https://ja-jp.facebook.com/fukuyumewine>

# ワインに合うアペタイザー(おつまみ)等

## チーズケーキ工房 & カフェ風花

### パルミジャーノチーズケーキ



安達太良山の東山麓、標高550mの自然豊かな高原にチーズケーキ工房風花はあります。

イタリア産ハードチーズの最高峰パルミジャーノレッジャーノとクリームチーズをたっぷり使った甘いだけじゃない個性派チーズケーキです。

バルサミコ酢を利かせたドライフルーツとクルミが味わいを深めます。

本企画に併せて制作いたしました新商品であるため、ワインに非常によく合います。特に、「一慶」・「一仁」のように、ヤマ・ソービニオン等のぶどう自体の酸味が豊かな品種から製造したワインとの相性は抜群です。

価格:6号(18センチ)ホール 3,996円(税込)

### チーズフロランタン



キャラメリゼしたアーモンドスライスを使ったポピュラーな焼き菓子フロランタンにエダムチーズを加えることで塩気とコクある新しいお菓子に仕上げました。

かみしめるほどにチーズの旨みが広がり、ワインとの相性は抜群です。是非、下記ホームページよりご覧いただき、お試してください。

また、当店はカフェとしても営業しているほか、厳選したナチュラルライフのための雑貨・ファッションクラフトをそろえています。お近くへお越しの際は、是非お立ち寄りいただき、ゆったりとした時間の流れる店内で楽しいひとときをお過ごしください。

価格:12ヶ入り 1,998円(税込)

〒964-0077 福島県二本松市大関438-7

TEL:0243-24-2965 FAX:0243-61-1131

HP:<https://www.fuka-co.jp/>

## 【推薦文】二本松信用金庫 理事長 石川 憲幸

「ふくしま農家の夢ワイン」は、東日本大震災前の平成22年に設立し、震災を乗り越え今年8年目を迎えました。

地域活性化の起爆剤となるべく、農家のオヤジたちが耕作放棄地にぶどうを植えることから始めたワイン造りは、地域内外にぶどう栽培の流れを生み出し、今では地域の活性化に大きく貢献しております。また、この活動が評価され、大手航空会社の機内誌やクルーズトレインへの採用等へ繋がっております。

ぶどうの品質は年々向上しており、4種類ある商品の内、「一慶」・「一仁」・「一花」はヤマ・ソービニオンを、「をちこち」はマスカット・ベリーAを使用しております。地域内にある畑を収穫地ごとに分け、それぞれの地区ごとに絞ることで、生産者間の競争を生み、良質のぶどうが生産されています。その結果、クオリティの高いワインとなり、いずれのワインも好評をいただいております。

また、アペタイザー(おつまみ)は、安達太良高原にある「チーズケーキ工房&カフェ風花」で作られた個性派ハードチーズケーキとチーズの風味が芳しいアーモンド菓子を紹介します。いずれもワインとの相性抜群のお菓子となっており、食前酒としてのワインのイメージから脱却した、新しい味わい方の提案が出来るものと思います。是非ワインとアペタイザーを併せてご賞味ください。



# 掲載施設一覧表(ワイナリー)

ワイナリー名	住所	お問い合わせ先	
	ホームページアドレス	ワイナリー見学	ネット販売
タケダワイナリー 【(有)タケダワイナリー】	山形県上山市四ツ谷2-6-1	023-672-0040	
	<a href="http://www.takeda-wine.co.jp">http://www.takeda-wine.co.jp</a>	可・不可	有・無
金渓ワイン 【(有)佐藤ぶどう酒】	山形県南陽市赤湯1072-2	0238-43-2201	
	<a href="http://www.kinkei.net/">http://www.kinkei.net/</a>	可・不可	有・無
酒井ワイナリー 【(有)酒井ワイナリー】	山形県南陽市赤湯980	0238-43-2043	
	<a href="http://www.sakai-winery.jp/">http://www.sakai-winery.jp/</a>	可・不可	有・無
くずまきワイン 【(株)岩手くずまきワイン】	岩手県岩手郡葛巻町江刈1-95-55	0195-66-3111	
	<a href="http://www.kuzumakiwine.com">http://www.kuzumakiwine.com</a>	可・不可	有・無
自園自醸ワイン紫波 【(株)紫波フルーツパーク】	岩手県紫波郡紫波町遠山字松原1-11	019-676-5301	
	<a href="http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/winery/index.html">http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/winery/index.html</a>	可・不可	有・無
エーデルワイン 【(株)エーデルワイン】	岩手県花巻市大迫町大迫10-18-3	0198-48-3037	
	<a href="http://www.edelwein.co.jp">http://www.edelwein.co.jp</a>	可・不可	有・無
高橋葡萄園 【高橋葡萄園】	岩手県花巻市大迫町亀ヶ森47-4	080-1662-6150	
	<a href="http://weinbautakahashi.com">http://weinbautakahashi.com</a>	可・不可	有・無
いわきワイナリー 【(特非)みどりの杜福祉会】	福島県いわき市好間町上好間字田代11-8	0246-84-6200	
	<a href="http://iwakiwinery.com/">http://iwakiwinery.com/</a>	可・不可	有・無
ふくしま農家の夢ワイン 【ふくしま農家の夢ワイン(株)】	福島県二本松市木幡字白石181-1	0243-24-8170	
	<a href="https://ja-jp.facebook.com/fukuyumewine">https://ja-jp.facebook.com/fukuyumewine</a>	可・不可	有・無



# 掲載施設一覧表(アペタイザー)

名称	住所	お問い合わせ先
	ホームページアドレス	ネット販売有無
日東商事(株)	山形県上市市蔵王字蔵王山2843-1	023-679-2211
	<a href="http://www.zao-sarukura.co.jp">http://www.zao-sarukura.co.jp</a>	有 ・ 無
(株)半澤鶏卵	山形県天童市大字高揃北2050	023-655-2556
	<a href="http://www.sumotti.com">http://www.sumotti.com</a>	有 ・ 無
(有)登起波牛肉店	山形県米沢市中央7丁目2-3	0238-23-4400
	<a href="http://www.yonezawabeef.co.jp">http://www.yonezawabeef.co.jp</a>	有 ・ 無
くずまき高原牧場	岩手県岩手郡葛巻町葛巻40-57-176	0195-66-0555
	<a href="http://kuzumaki.jp/">http://kuzumaki.jp/</a>	有 ・ 無
(株)紫波まちづくり企画	岩手県紫波郡紫波町小屋敷字新在家90番地	019-673-8555
	<a href="http://www.lafrance-shop.jp/">http://www.lafrance-shop.jp/</a>	有 ・ 無
銀河フーズ(株)	岩手県花巻市南河原町191番地	0198-24-4342
	<a href="http://www.gingafoods.co.jp/">http://www.gingafoods.co.jp/</a>	有 ・ 無
(株)にまいばしミート	岩手県花巻市二枚橋第4地割263番地	0198-26-3110
	<a href="http://www.nimaibashi.co.jp/">http://www.nimaibashi.co.jp/</a>	有 ・ 無
(有)石黒農場	岩手県花巻市台1-363	0198-27-2521
	<a href="http://www.ishikuro-farm.com">http://www.ishikuro-farm.com</a>	有 ・ 無
(株)いわきチョコレート	福島県いわき市小名浜寺廻町16-6	0246-53-5265
	<a href="http://www.iwakichoco.com/">http://www.iwakichoco.com/</a>	有 ・ 無
西野屋食品(株)	福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1	0246-28-2828
	<a href="http://www.nishinoya.jp/">http://www.nishinoya.jp/</a>	有 ・ 無
チーズケーキ工房 &カフェ風花	福島県二本松市大関438-7	0243-24-2965
	<a href="https://www.fuka-co.jp/">https://www.fuka-co.jp/</a>	有 ・ 無

# 掲載施設一覧表(レストラン)

レストラン名	住所	収容人数
	営業時間・定休日	お問い合わせ先
上杉城史苑 【レストラン アビシス】	山形県米沢市丸の内1-1-22	300名
	11:00 ~ 16:00 (冬季11:00~15:00) 上記時間以降要予約 定休日：年中無休	0238-23-0700
森のこだま館 【くずまきワイン直営】	岩手県岩手郡葛巻町江刈1-95-55	36名
	Lunch 11:00 ~ 15:00 Dinner 17:00 ~ 21:00 (完全予約制) 定休日：年末年始 (12月30日~1月3日)	0195-66-2320
ラ・フランス温泉館 【味処 あづまね】	岩手県紫波郡紫波町小屋敷字新在家90番地	88名
	平日 Lunch 11:30 ~ 14:00 Dinner 17:00 ~ 21:00 土・日・祝 11:30 ~ 21:00 定休日：毎月第3水曜日	019-673-8555
レストラン・ベルンドルフ 【エーデルワイン直営】	岩手県花巻市大迫町大迫10-16-1	40名
	Lunch 11:00 ~ 15:00 Dinner 17:00 ~ 21:00 定休日：火曜日	0198-48-2155

※ 上記内容につきましては、予告なく変更となる場合があります。  
ご訪問の際には、上記お問い合わせ先より事前に各レストランに照会することをお勧めします。



上杉城史苑



森のこだま館



ラ・フランス温泉館



レストラン・ベルンドルフ

# ご購入いただく際の留意事項等

- 商品の価格やデザインは、平成30年2月現在となります。
- 商品によっては、数量に限りがあり、完売となっている場合や、価格・デザイン等が予告なく変更となる場合がございます。また、「日本ワイン」の表示基準の適用開始に伴い、商品名等が変更となる場合がございます。詳細については、掲載先各社へお問い合わせをお願いします。
- 写真はイメージです。(数量など)実物と異なる場合がございますので、掲載先各社へお問い合わせをお願いします。
- 送料については、商品によって異なります。詳しくは、掲載先各社へお問い合わせをお願いします。
- 商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。また、北海道、九州、沖縄等の島しょ地域、離島については、お届けできない場合がございますので、掲載先各社へお問い合わせをお願いします。
- ご購入の判断は各自で行ってください。ご購入を強要するものではありません。
- 本パンフレットで紹介しています掲載先各社の情報につきましては、予告なく変更になる場合がございます。詳細については、掲載先各社へお問い合わせをお願いします。
- 本パンフレットに基づいて発生したいかなるトラブル・損失・損害に対して、山形信用金庫、米沢信用金庫、盛岡信用金庫、花巻信用金庫、ひまわり信用金庫、二本松信用金庫、信金中央金庫は、責任を負うものではありません。
- 本パンフレットは、信頼できると判断した作成時点の各種データ等に基づいて作成されたものであり、その正確性および確実性を保証するものではありません。
- 本資料の全部または一部の無断複写および無断複製を禁じます。
- ご購入の際は、掲載先各社への電話もしくは各社ホームページを通じて行ってください。なお、お問い合わせの際には、「東北しんきんワイナリー紀行」を見たとお伝えいただくとスムーズに進みます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方はワインのご購入はできません。

## 信用金庫お問い合わせ先

信用金庫	住所	お問い合わせ先
 <b>山形信用金庫</b>	〒990-2492 山形県山形市鉄砲町2-18-5	023-632-2161
 <b>米沢信用金庫</b>	〒992-0031 山形県米沢市大町5-4-27	0238-22-3435
 <b>盛岡信用金庫</b>	〒020-8641 岩手県盛岡市中ノ橋通1-4-6	019-623-2221
 <b>花巻信用金庫</b>	〒025-0078 岩手県花巻市吹張町11-10	0198-23-5311
 街の応援団・町のパートナー <b>ひまわり信用金庫</b>	〒970-8026 福島県いわき市平字二町目10	0246-23-8500
 ナイスコミュニケーション <b>二本松信用金庫</b>	〒964-0807 福島県二本松市金色久保227-9	0243-23-3660

## 本企画内容に関するお問い合わせ先



信金中央金庫 東北支店

〒980-0804 宮城県仙台市青葉区大町1-2-6  
TEL:022-225-8386 FAX:022-261-5577



# Tohoku Shinkin Winery Travelogues Map

