

平成30年

1月13日ullet  $\cdot$  2月3日ullet  $\cdot$  3月3日ullet

赤湯駅受付/14:20 出発/14:35~到着/16:51

山形県南陽市の特産品ぶどうを使ったワイン。今回は南陽市が誇る大浦葡萄酒、佐藤ぶどう酒、 酒井ワイナリー、須藤ぶどう酒工場と山形鉄道でコラボしました。

[3つの特典付き!往復2時間20分の旅!]

②上り列車◀

■会場/山形鉄道フラワー長井線 赤湯駅受付 ■料金/お一人様 3,900円(税込) ■問/山形鉄道株式会社

TEL.0238-88-2002



発行:山形県置賜総合支庁 産業経済部 地域産業経済課 〒992-0012 山形県米沢市金池7丁目1-50 TEL: 0238-26-6045 FAX:0238-26-6047







### Information

■ 所 在 地 南陽市赤湯312 ■ 電話番号 0238-43-2056

| 営業時間 9:00~18:00 | 定 休 日 年中無休 (正月休み有)

■アクセス 赤湯駅より 徒歩15~20分 車(タクシー):

 \*\*アルコールを飲まれる方はタクシーをご利用ください。

 \*\*財 車 場 有り(10台)(西側へ約50mのところに第2駐車場も有り)

 \*\*U R L http://www.ourawine.com

■ 見学・試飲 見学可能(3日前まで要予約・10名様から20名様)・試飲無料 ※年末年始、ゴールデンウィーク、6月から12月末は

見学を受け付けておりません(お電話でお問い合わせ下さい)。



高品質で幅広いラインナップ。良質な地元産 ぶどうの個性を活かし、大量生産では出せない品質重視の ワイン造りをしています。



	●バレルエージング (ブラン)・・・ 山形県の発祥のぶどうである甲州で造った樽熟成辛口	-
Name of Street	②バレルエージング (ルージュ)・・・ ブラック・クィーンのしっかりした力強い構熟成辛ロ	
A Division	3タルベリー 樽の風味とマスカット・ベリー Aの果実味が顕和したワイン	-
	●大浦葡萄酒(白・辛口)	 ・1,242円

完熟デラウェアから造ったフルーティーで口当たり良い辛口 甘口 辛口

日本を代表する赤ワイン用品種のアッサンブラージュ ライト フル

**6**大浦葡萄酒(赤)……………………………1.242円





ワイナリーへでかけよう



山形県は、ぶどう栽培に適した気候風土も影響し全国有数のぶどうの生産量を誇り、 東北では最大のワインの産地となっています。

中でも置賜地域には、県内の14のワイナリーの半分の7つのワイナリーがあります。 地元産のぶどうを原料に高品質で個性豊かなワイン造りが行われています。 是非、豊かな自然の恵みを感じられる置賜のワイナリーに足を運んでみませんか。

※掲載内容は平成29年12月時点のものです。詳しくは、各ワイナリーのHP等をご確認ください。(価格はすべて税込)





### Information

■ 所 在 地 南陽市新田3945-94

■電話番号 0238-40-4130 ■ U R L http://www.gruppo-s.tokyo/ ■ 見学-試飲 不可



2017年に誕生した置賜7番目のワイナリー ぶどう自らの天然酵母だけで発酵させるナチュラルワインで、 樽ではなく、アンフォラ(壺)により熟成させたワインです。





### Information

■ 所 在 地 南陽市赤湯980 ■ 電話番号 0238-43-2043

| 営業時間 9:00~17:00 (12:00~13:00 お休み)

■定 休 日 第1・3水曜日 ■アクセス JR赤湯駅より

車(タクシー)で5分

※アルコールを飲まれる方はタクシーをご利用ください。 昨 東 思 - 左り(らち) パフォゴ

■駐車場 有り(6台) バスも可 ■ U R L http://www.sakai-winery.jp/

■見学・試飲 どちらも可能 (見学要問会※繁忙期等お休みが



## 酒井ワイナリー

東北で最も古いワイナリー。羊たちと一緒に 育ったぶどうを、100年以上続くノンフィルター製法により 熟成させた、ぶどう本来の旨みが味わえるワインに 仕上げています。



鳥上坂シャ	ルドラ			 3 26	ΛШ
加工扱ノヤ	10 1. A			3,20	OD
熟した果実の豊潤さと	美しい酸味が調和した。	フイン 🔃	甘口		辛口

鳥上坂マスカットベリーAフ	ブラッ	ッククイ	ーン…	. 2,48	84円
山形らしい酸と明るい果実味が持ち味		ライト			]フル

<b>3</b> 小姫【あわ】			 1,944円
		Barrier	

これが出了の1つ】。		 	 	1,54	4
ほのかな甘みを感じさせ	るスパークリングワイン	甘口			辛口

小姫 辛口	⊐ ·····		1,404円
デラウェフを使	用1. 孙二来广山芬	#n	- 中口

<b>3</b> 鳥上坂名子山	 	3,394円

数種類のぶどうを混醸したワイン





### Information

■ 所 在 地 南陽市赤湯1072-2

■ 電話番号 0238-43-2201 ■ 営業時間 8:30~17:30 (12:00~13:00

定 休 目 不定休

■ アクセス JR赤湯駅より

■ U R L http://www.kinkei.net/

徒歩15分、 車(タクシー) 5分 ※アルコールを飲まれる方はタクシーをご利用ください。 ■ 駐車場 有り(3台)(店舗南東に第2駐車場も有り)バスも可

■ 見学・試飲 見学可能(要問合※繁忙期等お休みがございます) 試飲無料(受付時間は営業時間と同様)

お休み)



ワイン造りはぶどう作りから。県産ぶどうのみを 使用し、一本一本丁寧に製造しています。家族中心の地域密着 ワイナリーです。



A 奉 40		47.015
●無添加ワイン・赤・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		,
②カベルネ・ソービニョン タンニンが豊かで渋みが強いワイン	ライト	
③金渓ワイン(赤)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		
◆金渓ワイン(白)・甘口… は株と酸株のバランスのよいフルーティなワイン		,
⑤ナイヤガラワイン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		······ 1,320円



### Information ]

■ 所 在 地 東置賜郡高畠町 糠野目2700-1

■電話番号 0238-40-1840 【4月~11月】 ■営業時間 9:00~17:00 【12月~3月】

10:00~16:30 年末年始のみ

JR高畠駅より徒歩10分 有り(大型バス約30台・乗用車約500台収容可能)

■ U R L http://www.takahata-winery.jp/ 工場見学・試飲無料。見学の人数に制限なし。 見学行程の説明を希望の場合は予約必要。 (受付時間は営業時間と同様)



# 高畠ワイナリー 世界基準のワイン造りに取り組む。豊穣の地高畠に

おいて、四季折々の自然の恵みを感じられるワイナリーです。 多くの人で賑わらイベントの開催など観光地としても人気です。





発泡感が心地良い果実の旨味と華やかな香り 甘口 辛口 ②まほろばの貴婦人(白)ワイナリーショップ限定版… 3,250円 人気No1、なめらかで高貴なデザートワイン 甘口 辛口

③高畠バリックシャルドネ樫樽熟成……… 2,700円 ワインと樽香のバランスが絶妙なブレミアムワイン 甘口 辛口

④高畠シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト… 4,909円 世界基準を標榜する逸品、フラッグシップワイン 甘口 辛口

⑤高畠ARKADIAセレクトハーベスト・・・・・・・・・・・ 4,909円

複雑さと奥行感を伴う赤ワインのフラッグシップ ライト フル



#### Information

在 地 南陽市赤湯2836 電話番号 0238-43-2578 ■ 営業時間 8:30~17:30頃

■ 定 休 日 不定休 アクセス JR赤湯駅より 車(タクシー)10分 ※アルコールを 飲まれる方は

タクシーをご利用ください。

有り(30台) 見学可能(要予約)、試飲無料



家庭的な雰囲気にリピーターも多数。ワインの購入 だけではなく、併設された農園でのぶどう狩りやマイワインの 仕込み体験ができます。



	●桜水ワイン(赤)・・・・・・・・・1,210円
	ライトで飲みやすく幅広い人気 ライト フル
	<b>②</b> 赤湯ワイン(赤)2,180円
	<b>樽に入れて熟成した上質で薫り高いワイン</b> ライト フル
Ÿ	❸赤湯ワイン(白)1,970円
	甲州の味わいとシャルドネの香りが漂い飲み応えあり 甘口 辛口
	<b>④</b> マスカット······2,180円
	ブドウの女王を使用した高貴で贅沢な香りのワイン 甘口 辛口
	<b>⑤</b> Blackqueen and MuscatbaileyA ······ 2,180円
	横軸ボスヤトトの歌と楽ままたつ」。かりとした念まり



#### *Information*

米沢市窪田町 藤泉沖943-1 ■ 電話番号 0238-37-6330

■ U R L http://www. okimasamune.com/

■ 見学·試飲 不可



# 浜田株式会社

本場(フランス)で学んだ知識を活かし、万人に 愛されるワインづくりを目指す。

厳選したぶどうを使用し、個性を充分に活かしたこだわりの ワインを提供しています。









シャトーチ	ニンサン#	<b>寺選赤</b>		····· 3,690円
- \	- / / /	17501.		3,0501
<b>嵌選したぶどうの</b>	果実味が心地よ	:U1	ライト	フル

シャトーモンサン エクセラン赤	···· 2,640円
高級ぶどうを使いじっくりと仕上げたワインライト	フル

シャトーモンサンエクセラ	ラン白2,640円	
酸味と甘みのバランスのとれたワイン	甘口       辛口	

設めた日ののハランスのとれたフィン	ны		
モンサン米沢赤	 	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	1,065円

やわらかな香りが料理をいかす	711	-	フル
モンサン米沢白	 	 	1.065円

