Hokkaido	Higashikawa Wine	Higashikawa
北海道	㈱東川振興公社	東川町

北海道東川町キトウシ山の麓で栽培された東川町産ブドウ100%のワイン。

東川町では、これまで栽培を行ってきたワイン用葡萄を平成25年から中澤一行氏（ナカザワヴィンヤード/北海道岩見沢市）、ブルース・ガットラブ氏（10Rワイナリー/北海道岩見沢市）の栽培指導を受け栽培し、収穫した葡萄（セイベル）を10Rワイナリーで醸造しています。 キトウシヴィンヤードは二つの区画からなっており、キトウシ山の麓のなだらかで風通しの良い南向き斜面に位置し、２５年ほど前に植えつけられた老木たちからなる通称７線と呼ばれる畑と、水はけの良い平地部分に植えられた比較的若木たちからなる二つのセイベルの畑があります。 これらの木々には粒は小さいが、風味の凝縮した果実をつけます。それらをじっくりと熟成させることで、力強く深みのあるひがしかわワイン「Kitoushi」がうまれています。

RED　WINE

Kitoushi
キトウシ

昔から森の守り神として愛されてきたエゾフクロウの様に、皆様に愛されるワインへの思いをラベルに込めています。

特徴	風味を残すため、無菌ろ過や清澄処理は行っていません。				
味わい	ブラックベリーやラズベリー。ほのかにローストしたコーヒーの香り。味わいはブラックチェリーと穏やかな酸味。				
ブドウ品種	セイベル13053			Bio認証等	―
方角＆標高	南向き、平地	土壌	粘土質	発酵	22～28度で野生酵母
樹齢＆仕立て	若木～25年	熟成	12ヶ月間樽熟成		

2023　750ml/12　JP1123-03　OPEN

Shimane	OKU-IZUMO VINEYARD	Unnan-shi
島根県雲南市	有限会社 奥出雲葡萄園	島根県雲南市

出雲神話と共に歩んできた奥出雲で世界標準を目指す。自然と共生をテーマに、手作業による丁寧なワインづくりをしています。

奥出雲葡萄園は島根県の南東部、広島との県境に位置する雲南市。山間部にある斐伊川が流れる自然豊かな町です。自然と共生をテーマに、手作業による丁寧なワインづくりをしています。年間生産量約５万本。ラベル貼りも含め全て手作業。奥出雲で世界標準とされる品種を育て、醸造するとどうなるのか。そんな挑戦から生まれた世界品種の高品質なフラッグシップシリーズ、地ブドウを使用したカジュアルな「杜のワイン」、小公子によるハイレベルなワインも生産しています（小公子はワイナリーでの期間限定販売のみ）。https://okuizumo.com/

Grape juice from Okuizumo Vineyard
奥出雲葡萄園のぶどうジュース

豊かな自然に囲まれた奥出雲地方で大切に栽培されたブラックオリンピアと山ぶどうをブレンド。

特徴	糖類・酸味料・香料の添加をせず、無調整で瓶詰めしました。				
味わい	一般的なブドウジュースに比べ本格的。凝縮感があり良く熟した絞りたての果汁を存分に味わえます。				
ブドウ品種	ブラックオリンピア（島根県木次町産）、山ぶどう果汁（庄内たがわ農協月山ワイン製造山形県産）			Bio認証等	―
植密度＆収穫量	―	土壌	―	発酵	―
樹齢＆仕立て	―	熟成	一斗缶で保管、熟成はしない。		

JAN:　4939368000062　NV　500ml/12　IZUMO-16　¥1,200