



COCON TOHOKU

山形県産

ほんのり甘いナイアガラワイン



軽やかな酸味と、口当たりの良さが
魅力の、今注目のワインです。

〈古今東北の産地から〉

山形県産ナイアガラ種を
原材料に、ぶどうの完熟
を促してから収穫、仕込
み、低温発酵させたフレッ
シュワインです。生のぶど
うをそのまま食べているか
のような独特の華やかな
香りがあり、軽やかな酸
味と口当たりのいい甘口
ワインです。世界的に注目
され始めた日本のワイン
の中でも、東北では有数の
ワイナリーの商品です。
商品の栓にはスクリー
ンキャップを採用してい
ますので、いつでも開
け閉めすることが可能
です。

株式会社高畠ワイナリー 製造部リーダー 松田旬一さん

高畠ワイナリーは新鋭のワイナリーですが、ワインの高品質化は
もちろん、衛生面でも細心の注意を払い安心してお飲みただけ
るワイン造りに取り組んでいます。近年では他のワイナリーに先
駆けてHACCPを導入するなど、これまでの醸造経験を活かし、
世界基準での高品質なワイン造りを目指しています。



〈こだわりの原料〉

山形県産で生産された良質な葡萄、ナイアガラを使用した、まるで生のぶどうを食べているかのような華やかな香りのする甘口の白ワインで、「山形で取れたぶどうを使い山形で作ったワイン」です。

ナイアガラ特有の甘く華やかな香りやフルーティーな味わいを大切に、低温醗酵、非加熱製法で製造しております。

〈こだわりの製法〉

1990年の創業以来、製造過程において、一切加熱処理をせずワインを造り続けてまいりました。徹底した衛生管理のもと、0.45ミリのメンブランフィルターという非常に細かいフィルターを使用し瓶詰を行うなど、フレッシュユペルーティーなワインをお客様にお届けしております。

〈高畠ワイナリーについて〉

山形県高畠町で1990年に創立した高畠ワイナリーは地元の葡萄を中心に使用して、世界の銘醸地に並ぶ「プレミアムワイナリー」となることを目指し、世界基準のワイン造りにチャレンジしております。

また、ワイナリーはJR高畠駅に近く、観光にも便利な立地にあるため毎年多くの観光客が訪れ、ワインに親しむ機会をご提供させていただいております。



〈ナイアガラ品種とは〉

ナイアガラは、ニューヨーク州ナイアガラで誕生した白ブドウ品種で、果皮は緑～黄緑色です。糖度が高くて甘みが強く、果汁が豊富で特有の芳香があります。粒は小さめで種入りですが、皮離れがよく食べやすいのが特徴です。ジュースや白ワインの原料として利用されることが多いぶどうです。



〈おすすめの飲み方〉

ナイアガラや山形県が日本一の産地であるデラウェアなどのラブルスカ系の品種は、山形の郷土料理である芋煮との相性も良く、毎年秋の芋煮会シーズンには河原で楽しむ方も多くいらっしゃいます。同様に煮物や鍋料理等、日本の食卓に上がる事の多いいろいろな和食と合わせても、おいしく召し上がって頂けると思います。

〈～復興にかける想い～〉

2015年東北協同開発様から古今東北についてご説明をいただき、東北の震災復興と東北の産品を日本全国へ広く発信して生産者を元気にしたいとの想いに賛同し開発いたしました。

古今東北を作る際にワインでは最初に当社へお声がけをいただき、ワインでは開発第1号製品です。

〈山形県産 ほんのり甘いナイアガラワイン〉

【分類】: 酒 【アルコール分】: 11%

【製造者名】: 株式会社高畠ワイナリー

【製造地】: 山形県東置賜郡高畠町

【原材料】: ナイアガラ(山形県産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)

【内容量】: 720ml

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: なし

【JANコード】: 4573381180358

【ITFコード】: なし