



COCON TOHOKU

山形県高畠町産デラウェア使用

飲み口さわやかデラウェアわいん



山形県高畠町産デラウェアを使用。
やや辛口のワインです。

古今東北の産地から

日本一のデラウェア
の産地山形県高畠町。
そのデラウェアをやや
辛口のワインに仕上
げました。デラウェア
アの甘酸っぱさをそ
のままいかした、爽や
かな味わいです。

株式会社高畠ワイナリーのみなさん

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。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て世界基準のワイン造りにチャレンジしています。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てワインに親しむ機会をご提供しています。



〈へだわりの原料〉

デラウェアの日本一の産地である山形県高島町。そのデラウェアをやや辛口のワインに仕上げました。
デラウェアの甘酸っぱさをそのままいかした爽やかな味わいのワインです。



〈へだわりの製法〉
デラウェア本来の上品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。

〈高島ワイナリーについて〉

山形県高島町で1990年に創立した高島ワイナリーは地元の葡萄を中心に使用。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て世界基準のワイン造りにチャレンジしています。ワイナリーはJR高島駅に近く、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てワインに親しむ機会をご提供しています。



〈こだわりの非加熱製法〉

高島ワイナリーでは創業以来、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、0.45μ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て瓶詰を行うなど、フレッシュでフルーティーなワインをお客様にお届けしています。



〈震災時の苦勞・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。

〈おすすめの食べ方〉

山形県高島町が日本一の産地であるデラウェアのワインは、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ようです。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いただけます。

〈商品名〉古今東北 飲み口さわやかデラウェアわいん

【分類】: 酒

【製造者名】: 株式会社高島ワイナリー

【製造地】: 山形県東置賜郡高島町

【主な原材料】: ぶどう(高島町産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

【内容量】: 720ml 【アルコール分】: 11.5%

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: なし

【JANコード】: 4573381185414

【ITFコード】: 14573381185411