



大きなタンクにろ過後の果汁を投入し、発酵させます



ぶどうは除梗破砕機に投入され、取り除かれた軸が排出されます



最後に目視で検査



ワイン充填後の瓶にコルク打栓とワイヤーかけを行います



瓶の胴部分に商品名のラベルが貼られてコンベアを移動



工場内の瓶詰め工程エリア



高畠ワイナリーのスタッフ。自社のぶどう畑もあり、高品質のワイン造りに励んでいます。右から2番目が代表取締役社長の高橋和浩さん、右端が醸造部リーダーの松田旬一さん、左から2番目が営業部チーフの齋藤浩行さん

### 和食にも洋食にも合うワイン

加熱処理をしません。製造部リーダーの松田旬一さんは「0.45ミクロンという非常に目の細かいメンブランフィルターで微生物を除去し、衛生管理を徹底することで、ワインの風味を安定して保つことができています」と強調します。

すっきりとしたやや辛口の高

畠スパークリングデラウェアは、和食、洋食問わず、さらにドライフルーツなどにもよく合います。営業部チーフの齋藤浩行さんは「よく冷やして飲むのがおすすめです。山形の郷土料理、芋煮とも相性がいいですよ。いろいろな料理とともに楽しんでください」と話します。

まさにのみ口爽やか、いつもそばに置きたいワインです。



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

## 古今東北商品の作り手を訪ねて

### 山形県高畠町産デラウェア使用のみ口爽やかな

## 高畠スパークリングデラウェア

国産ワインは進化を遂げており、国際コンクールでの受賞も増えています。山形県の株式会社高畠ワイナリーも国際的に高い評価を受けているワイナリーのひとつ。「高畠スパークリングデラウェア」はフルーティな香りとフレッシュな味わいに魅了される逸品です。

### 良質な高畠町産デラウェア

デラウェア種のぶどうが日本で栽培されるようになったのは明治初期。高畠町では明治40(1907)年からで、長い歴史があります。ぶどうが美味しく育つ条件は、水はけのよい土地であること、日照が十分あり、昼夜の寒暖差が大きいこと。そして夏の成熟期に雨が少ないことです。高畠町はこれらの条件を満たしており、デラウェア

### 非加熱製法の醸造工程

デラウェアは収穫後、すぐに冷蔵保存します。その後、必要量を除梗破砕機に投入して房から軸を取り除き、皮を付けたまま圧搾機へ。搾った果汁は一晩置いた後にアの生産量は日本一。地元の生産者が蓄積してきた栽培の技術と経験がその美味しさに磨きをかけています。デラウェアの特徴は、小粒で果皮がきれいな赤紫色、甘味と酸味がほどよく調和したさっぱりとした味わいにあります。社長の高橋和浩さんは「高畠のぶどうで『高畠のワイナリー』が造る『高畠のワイン』が世界の銘醸地のワインに並ぶよう、日々努力しています」と熱意を語ります。

珪藻土を通してろ過します。そして醸造タンクへ。大きなステンレス製タンクの中で酵母が働き、果汁の糖分が分解され、アルコールに変化していきます。狙い通りの味を引き出すのは醸造担当者の腕の見せどころ。瓶詰めも重要な工程です。瓶は殺菌効果のあるオゾン水で洗浄した後、無菌室の充填機でワインを注入、コルクで打栓します。さらにコルクを瓶の口に押し込んでワイヤーをかけ、商品名のラベルを貼って完成です。最後にボトル全体を目視でも検査して出荷となります。

一般的なワイン醸造では殺菌のために加熱処理を行うため、ワインの香りや味わいを損なうこともあります。しかし高畠ワイナリーでは風味を大切にするため、一切

のみ口爽やかな  
高畠スパークリング  
デラウェア  
750ml  
本体価格1,780円  
(税込1,958円)



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶

