

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	リースリング・リオン	特長機能	<ul style="list-style-type: none">・グレープフルーツや青リンゴなどのさわやかな香り。・しっかりとした酸味と果実の風味のバランスの良い味わいで、心地よい余韻がある。・魚介類の料理、寿司との相性も良いワイン。
コンセプト	オーストリアへワイン醸造留学に行った際に学んだ「ワインはつくられるものではなく、生活の中に自然に生まれてくるもの、すなわち文化」という言葉を胸に、2015年に自宅敷地内に醸造所を建設し、念願の果実酒製造免許を取得しました。以降、全量自家醸造でワインを生産しております。		
いいところ「強み」	ぶどう栽培から醸造、ビン詰、出荷まで全量自家醸造でワインを生産しております。		
他社との優位性	生まれ育った大迫の気候風土を活かし、「柔らかいが芯のある」味わいを目指しています。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	酒販店、飲食店、一般消費者様
利用場面（利用シーン）	ご自宅やレストラン等飲食店でのディナーにおいて、食事と共に楽しんでいただきたい。 家族、友人、同僚等（一部富裕層向け）
お客様の「メリット」	食事を引き立てるワインの風味と、優雅で楽しい時間をお過ごしてください。
地元での「評判」等	たくさんの人々が自然に集まるワイナリーであることが強みのひとつだと感じております。繁忙期には、パートの従業員を雇ったり、有難いことにボランティアとしてぶどう栽培を手伝いに来てくれる人もいます。 また、収穫時期になると、近くの飲食店や酒販店の人が手伝いに来てくれて、多くの人の助けを借りながらワインを造っています。

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	高橋葡萄園
-----	-------

従業員	1 人	売上	百万円
-----	-----	----	-----

代表者名	高橋喜和
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

ワインは食事とともに楽しむことで、より多くの喜びが得られます。その食材も地元のものであればなお相性がいいものとなります。花巻市には多くの優れた食材の生産者がいます。そういった方々と一緒に、地域の食文化の発展のため、大迫の気候風土を活かした品質の高いワインづくりを目指していきます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-3204 岩手県花巻市大迫町亀ヶ森47-4
-----	--------------------------------

URL	http://weinbautakahashi.com
-----	---

担当者名	高橋喜和
E-mail	info@weinbautakahashi.com
TEL	080-1662-6150
FAX	0198-41-3223

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	
-------	--



地域貢献活動や地域とのつながりについて

花巻市大迫町は、2016年11月に構造改革特別区計画「花巻クラフトワイン・シードル特区」の許可が内閣府から下り、独立開業。ブドウとワインの里としての知名度向上、観光地としてのPR等、地域のブランディングに尽力しております。



展示会・商談会用「商材シート」

自社の「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

健康な樹体を育てるために、ぶどうの様子をよく観察しながら管理を進めています。草生栽培で自然の草を生やして年4～5回草刈りをします。土中微生物の活動を活発にするため除草剤は使用せず、農薬は必要に応じ散布します。収穫前に病害果や果した果粒を取り除き、収穫時にも検査します。醸造はぶどうや発酵中のもろみにできるだけ負荷をかけないよう、丁寧に行います。醸造所内の衛生管理は徹底し、クリーンな環境でクリーンな醸造を行います。赤ワイン、白ワイン、ロゼワイン、また品種ごとに酵母を選択し、温度管理を行いながら、アルコール発酵により大迫の気候風土からできたぶどうの香りと味を引き出します。発酵で香りや味は足すことができないので、ぶどうの持つ味わいを削らないよう気を付けています。清澄剤は使用せず、自然沈降で固形分が沈むのを待ち、上澄みのみをポンプで別タンクに移すオリ引きという作業を繰り返し、濁りのないワインに仕上げます。ビン詰めは加熱殺菌を行わず、ワインの風味をしっかりと残してビン詰めしています。生まれ育った大迫の気候風土を活かし、「柔らかいが芯のある」味わいを目指しています。



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 目視		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 高橋喜和 連絡先 080-1662-6150
------	-------------------------------

【公的認証・受賞歴】

果実酒製造免許
酒類販売免許

【取引条件等】

提供可能時期: 通年(主に4月～)
賞味・消費期限: なし
販売エリア: 全国
内容量: 750ml
納品単位: ロット数によりご相談
温度管理: 15℃以下
価格: 要相談