



USAGIDA WINERY



兔田ワイナリーオーナーズ倶楽部のご案内

自社畑と秩父産葡萄からつくられた「秩父ルージュ」と「秩父ブラン」3本を、チーズ等と一緒に3年間お届けいたします。

会費：一口21,000円(税込) 一括支払 有効期限：3年間

会員資格：20歳以上

【特典】

- 1.入会年から3年間、赤と白のワインをヴィンテージ毎に3本を厳選してお送りいたします。毎回ワインに合ったチーズ等を同送いたします。
- 2.ワイナリーからのお知らせを配信いたします。
- 3.ご希望の方はぶどう畑での農作業を優先的に参加していただけます。
- 4.お名前をワイナリーのホームページに掲載いたします。(希望の方)
- 5.直営レストランのランチを1割引とデザートをサービスいたします。
- 6.直営店でのワインのお買い上げを1割引といたします。
- 7.会員カードを進呈いたします。ご来場の際は事前にカードを提示してください。

【申込】 webから→<http://chichibu-ff.com/ownership/>
FAXで→0494-26-7174



交通案内

- 西武秩父駅から西武バス 元氣村行きで40分 バス停「吉田上町」下車、徒歩10分
- 車で関越道花園ICから 国道140号経由24km約40分(皆野駅から約20分)

秩父生まれのワインたち

暖かく過こした日でも、夜になるとぐっと気温の低くなる秩父。自然からなる恩恵を受け、ブドウの甘さと色を存分に引き出し、美味しいワインを作り出します。

兔田ワイナリーでは、ブドウ栽培からワイン醸造までの、ワインが生まれる時間を、お楽しみいただけます。

秩父のワインに逢いに来てください。



winery

ワイナリー

【見学/テイスティング/販売】

●ワイナリー見学●

実際のワイン製造の様子を見学できます。展示によりワインが出来るまでを学べます。季節により、醸造作業、瓶詰め作業等をご覧いただくこともできます。

●テイスティングコーナー●

施設内にあるテイスティングコーナーにて、秩父産ワインの試飲をお楽しみいただけます。様々なワインを飲み比べて、お気に入りのワインをお探ください。

※見学の際に専門スタッフによるワインの説明をご希望、また団体様の場合には事前のご予約をお願いいたします。

(株)秩父ファーマーズファクトリー

兔田ワイナリー tel 0494-26-7173 fax 0494-26-7174

〒369-1503 埼玉県秩父市下吉田字兔田3720

mail c.f.f.usagida@piano.ocn.ne.jp URL chichibu-ff.com

釜の上農園村レストラン tel 0494-77-1123 fax 0494-26-5681

〒369-1503 埼玉県秩父市下吉田3942

営業時間：10:00～17:00〔レストラン11:00～LO14:30〕 休業日：月曜定休



shop
ショップ

秩父ルージュ、秩父ブラン等の自社ワインの販売はもちろん、秩父地域で採れた新鮮な野菜や、各種特産品の販売も行っております。

restaurant
レストラン

●レストラン 秩父の食材にこだわった欧風料理をメインに、大人から子供まで満足していただけるメニューとなっております。

●焼肉 秩父豚や埼玉牛を、秩父の地野菜と共に召し上がっていただけます。



秋の収穫祭

秋に行われる収穫祭。その年のワインと美味しい食事、音楽イベントや農産物の販売などが盛りだくさんの一日です。



秩父ブラン 甲斐ブラン シュール・リー

自社畑と秩父市蒔田地区の契約農場で収穫された「甲斐ブラン」からつくられた白ワイン。シュール・リーを経てふくよかなイースト香が漂うスッキリとした味わい。

タイプ:やや辛口



秩父ブラン セイベル9110

秩父市蒔田地区の契約農場で収穫された「セイベル9110」からつくられた白ワイン。金柑の様な落ち着いた香りと、旨味とコクがあり、ほのかな甘みを感じる味わい。

タイプ:やや甘口



秩父ルージュ 釜の上マスカット・ベリーA

自社畑と秩父市釜の上地区の契約農場で収穫された「マスカット・ベリーA」からつくられた赤ワイン。新鮮さを残しながら、なめらかな口当たりが楽しめます。

タイプ:ミディアムライト



【甲斐ブラン】

甲州種とフランス原産のピノ・ブラン種の交配で生まれた国内改良品種。



【マスカット・ベリーA】

「日本ワインの父」と呼ばれる川上善兵衛さんによって開発された、国産赤ワイン用ぶどうの代表品種。



COLLAGE コラージュ ブラン

料理に合うワインを追求するため各品種をブレンド。なめらかな口当たりと深い味わいが楽しめます。

タイプ:辛口



COLLAGE コラージュ ルージュ

料理に合うワインを追求するため各品種をブレンド。最適な味わいが出上がりました。

タイプ:ミディアム



秩父スパークリング 釜の上マスカット・ベリーA キュヴェブリュットロゼ

秩父市釜の上地区の契約農場で収穫された「マスカット・ベリーA」をロゼタイプに仕立て、キュベクローズ製法にてつくられたスパークリング。果実味豊かで旨味とコクのバランスの良い味わい。

タイプ:やや辛口



秩父ブラン 甲斐ブラン プレミアムキュヴェ

自社畑と秩父市蒔田地区の契約農場で収穫された「甲斐ブラン」をフランス・ボージョ産の新樽にて約17カ月の熟成。ふくよかな柑橘香やバニラ香が漂う、エレガントな白ワイン。

タイプ:辛口



秩父ルージュ 釜の上マスカット・ベリーA プレミアムキュヴェ

自社畑と秩父市釜の上地区の契約農場で収穫された「マスカット・ベリーA」をフランス・オーグで熟成。ほのかなバニラ様の樽香と、バランスが良くなめらかな口当たりの赤ワイン。

タイプ:ミディアムライト