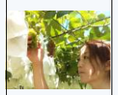
「栃木ワイン×牧場チーズフェス」 出店生産者・販売予定ワイン一覧

生産者・事業者名	生産者画像	所在地	生産者紹介	販売予定ワイン	商品画像	ボトル価格	ワイン説明	グラス販売	試飲
岩﨑元気		栃木市大平町	・栃木市「大平町ぶどう団地」のぶどう農家出身。フランス国家認定醸造士。 ・フランスで７年間のワイン修行を経て「フランス国家認定醸造士」となり2024年に帰国。 ・長期的な日本のワインの発展を見据え2023年よりブルゴーニュでの日本のワイン大試飲会「サロン・デ・ヴァン・ジャポネ」を主宰。 ・現在は、地元の栃木で委託醸造の形でワインを造りながら、ワイナリーの設立準備中。 ・2025年産ワイン4,000本は売り出し中で既に4か国への輸出が決まっている。	マスカット・ベーリーA レジオナル 2025		4,400	ぶどう品種：マスカット・ベリーA 100% ぶどう産地：栃木県産 100%（一部、小山北桜高校の生徒が育てたぶどう使用） タイプ：ライトボディでロゼのように軽い赤ワイン	○/700円	○
				栃木ルージュ “ヴィラージュ” 2025		5,500	ぶどう品種：マスカット・ベリーA 90%、メルロー10% ぶどう産地：栃木市 大平町ぶどう団地産 100% タイプ：ミディアムライトボディで軽やかな赤ワイン	○/700円	○
石井ぶどう		那須塩原市	・地域の誇れるワインを作るため、耕作放棄地を利用しゼロからのスタート。 ・現在は委託醸造にてワインを製造、販売しており、植え付け11年目、ワインは7シーズン目となる。 ・栃木県最北の冷涼な気候を生かしてつくられるぶどうを使ったワインで存在感を出している。	Itamurogne シャルドネ 2025		3,850	＊品種 シャルドネ ＊白 辛口 アルコール度数 １２％ 那須塩原市内・板室で栽培されたシャルドネを使用。健全な色合いにふくよかな優しい香りとしっかりとした果実味。ほどよい厚みと旨味。県北の冷涼な気候がはぐくんだ美しいキレのある酸。そのしっかりとした酸味が食欲を誘います。ニンニク料理とも相性良し。	○/700円	○
				JAJAUMA ロゼ マスカット・ベーリーA 2025		3,520	品種 マスカット・ベーリーA＊タイプ ロゼ アルコール度数 １０％ ジャジャウマ赤のセニエ果汁を使用。薄めのサーモンピンクでチャーミングな見た目と味わい。爽やかな酸が特徴的。ほのかにイチゴ・ピーチの香り。口当たり良く、しっかりとしたボディだが、スルスル飲める。ロゼはどんな食事にも合う。また、昼間に空けたい一本。	○/700円	○
				JAJAUMA 赤 マスカット・ベーリーA 2025		3,520	＊品種 マスカット・ベーリーA ＊赤 ミディアムボディ アルコール度数 １１％ 那須塩原市内・板室で栽培されたマスカット・ベーリーAを使用。 外観は淡いガーネット色。香りはブルーベリー・バラ・スミレ。約2ヶ月間のオークチップの浸漬。ほのかな樽香。チャーミングな清涼感。果実味と酸が調和し、モダンな味わい。山椒、中華、甘辛い食事と良く合う。	○/700円	○
				Itamurogne Pinot Noir 2025		3,850	＊品種 ピノ・ノワール ＊赤 ミディアムボディ アルコール度数 １２％那須塩原市内・板室で栽培されたピノ・ノワールを使用。野生酵母による発酵。古樽にて熟成。外観は淡いルビー色。香りはラズベリーなどの赤系果実。わずかにスパイスの要素も。野趣あふれるフレッシュ感と果実味、酸味豊かで緻密なタンニン。つつましい美しさを感じる赤ワイン。醤油・黒胡椒などを使った日本の料理と良く合う。	○/700円	○
Y’s Vineyards		那須塩原市	・那須塩原市関谷地区で2016年からワイン用ブドウの栽培を始め、 ・2021年から自社のガレージワイナリーでワイン醸造を開始。 ・アメリカやニュージーランド、山梨県勝沼でワイン造りを学び、 生まれ育った那須塩原市で、1人で始めたプロジェクト。 ・自分の目と手が届く範囲でブドウ栽培とワイン醸造を丁寧に行うことが、 飲み手の記憶に残る1本を生むと信じて、日々ブドウの木とワインに向き合っている。	とうと ロゼ 2025		2,640	赤ワインに近い本格派のロゼワイン	○/600円	○
				リミテッド・リリース 2025（赤）		3,850	2025のみの限定ブレンド　樽熟成10か月以上の重めの赤	○/800円	○
				シャルドネ・プティマンサン 2025（白）		3,300	爽やかでフルーティな辛口白ワイン	○/700円	○
				シャルドネ（樽発酵・熟成）2024（白）		3,300	微発泡のシャルドネ。コクがあり、料理に合わせやすい辛口白ワイン	○/700円	○
				リミテッド・リリース　赤　2025		3,850	2025のみの限定ブレンド　樽熟成10か月以上の重めの赤	○/800円	○
KUSAKA VINEYARDS		市貝町	・栃木県市貝町で、ぶどうを育てる農家。 ・そのワインづくりは、醸造所ではなく「畑」から始まる。 ・土づくり、剪定、芽吹き、開花、収穫まで、一年を通してぶどうと向き合い、原料となるぶどうの品質を大切にしている。	KOSHU SPARKLING 2024（白泡）		3,960	自社農園産の甲州100%のスパークリングワイン。2022年産ぶどうで瓶内二次発酵を行い、一本一本に手をかけて仕上げました。やわらかなガスと、若干の澱の中にぶどうの果実味を感じる一本です。すっきりとしたキレがありつつ、余韻も楽しめます。食前酒、チーズ（ピエ・ダングロワ、シャプルーなど）と好相性。	○／800円	○
				Kusaka Vineyards Private Reserve ROUGE 2022（赤		3,960	自社農園のマスカット・ベーリーAと山梨県産シラーのブレンド。12か月間の樽熟成（MBA）と瓶熟成（Syrah）を経てブレンドし、瓶詰めしました。ベーリーAのチャーミングな香りにシラーのスパイシーさが加わり、果実味を感じる上質なワインに仕上がりました。	○／800円	○
みかもワイナリー	みかもワイナリー MIKAMO WINERY	栃木市岩舟町	・栃木市岩舟町にて2018年からぶどうづくりを開始。 ・現在は委託醸造でワインをつくると同時に、醸造を学んでいる。 ・土地の個性を映し出すことを大切に、少量生産ながら畑を拡充し、未来へつないでいる。	サントナベーリー 2025		3,800	2025年のマスカット・ベーリーAを使用した赤ワイン。2019年に植え始め、2025年に少数ながら単一品種での生産に成功。2027年に100周年を迎えるベーリーAを祝う、記念の一本です。	○／700円	○
				O mio babbino caro 2024		3,800	2024年のメルロー、マスカット・ベーリーAを使用したドライロゼ。それぞれのぶどうが華やかに香り、口に含んだ瞬間と飲んだ後の余韻のどちらも楽しめる一本です。	○／700円	○