MUSASHI WINERY

第2回武蔵ワイナリー 小川のワイン祭

こだわりフードと こだわり日本ワインの こだわり祭典

2017年4月29日（土）
10:00~16:00
埼玉伝統工芸会館

入場無料
雨天決行

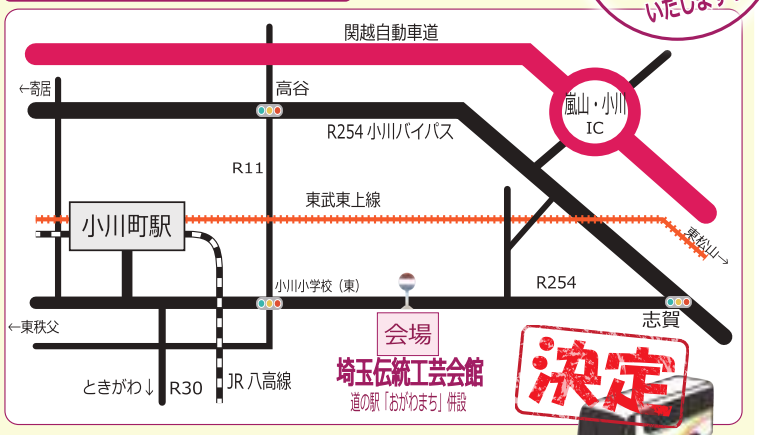
facebookで最新情報をチェック！ いいね！ 武蔵ワイナリー

武蔵ワイナリー正会員
随時受付中！

無農薬ブドウの栽培と自然発酵ワイン、武蔵ワイナリーを応援してくださる方を募集しています。詳しくはホームページをご覧ください。
ワイン祭開催中 武蔵ワイナリーブースにてお申込を受け付けております。

【主催】武蔵ワイナリー株式会社 / 小川のワイン祭実行委員会
【共催】NPO 法人　無形価値評価・認証センター
（ワインで日本を元気にするプロジェクト）
【協力】埼玉伝統工芸会館　朝日新聞小川町営業所
武蔵鶴酒造株式会社

埼玉伝統工芸会館へのご案内



マイグラス マイ食器をご持参ください！ごみ減量化にご協力をお願いいたします！

決定

臨時バス運行!!

〒355-0321 埼玉県比企郡小川町小川 1220
TEL 0493-72-1220 無料駐車場あり
○電車 / 東武東上線・ＪＲ八高線「小川町駅」から徒歩４０分
○バス / 小川町駅から「小川パークヒル」行
伝統工芸会館前下車徒歩１分（￥190/片道）
○ 車 / 関越自動車道　嵐山・小川ＩＣから１０分
※当日は小川町駅から会場まで臨時バスを運行いたします。

お問い合わせ

武蔵ワイナリー
〒355-0321 埼玉県比企郡小川町小川 985-5
武蔵ワイナリー（代表　福島有造）まで
http://www.musashiwinery.com
武蔵ワイナリー 検索

☎ 0493-74-6840
080-7043-0634
✉ musashiwinery@gmail.com

第2回武蔵ワイナリー MUSASHI WINERY 小川のワイン祭

2017年4月29日(土) 10:00~16:00
会場 埼玉伝統工芸会館
入場無料 雨天決行

武蔵ワイナリー　醸造所建設の早期実現を目指して

ご存じでしょうか？
海外から輸入するワインの大半は酸化防止剤を輸入用に追加添加して過酷な船便での輸送に耐えられるものにしています。ですから、心ある日本ワインには必要以上の酸化防止剤は添加されていません。ただし、酸化防止剤無添加をデカデカと掲げているワインのほとんどは加熱処理をして人工的な味付けをしていますのでワインと呼ぶにふさわしくありません。
ご存じでしょうか？
ワインを仕込む際、ブドウを洗浄することはありません。つまり、ブドウに農薬が付着していた場合、そのままワインへと混入してしまします。
JAS 有機ではボルドー液という殺菌剤の使用を認めていますが、硫酸銅と生石灰で作られており、劇薬です。
ですから、武蔵ワイナリーは完全無農薬にこだわり、何度も栽培に失敗し、ようやくその栽培方法を確立することが出来ました。
また、その健全なブドウだからこそ、それにふさわしい造り方にこだわり、酵母、糖類、亜硫酸塩、おり引き剤等、一切添加せずワインにしています。世界に誇れる自然派ワインであると自負しています。
2015 年は 1.4ｔ、2016 年は 3.5ｔのブドウを収穫し、今後も着実な増量が見込まれています。

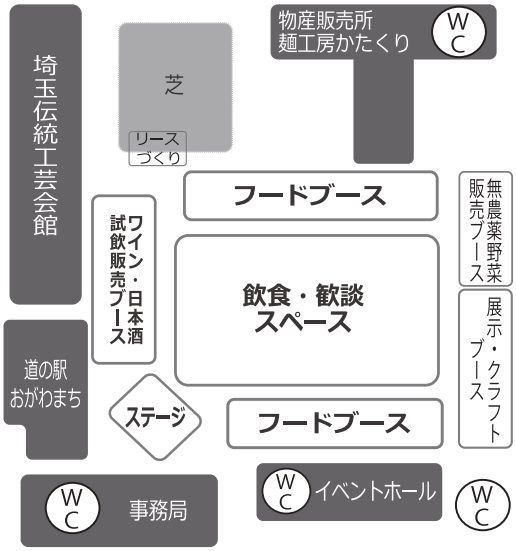
しかし、武蔵ワイナリーにはまだ醸造所がありません！建設資金がありません！多くの皆様にご賛同頂き、武蔵ワイナリー正会員にご応募頂ければ幸いです。

武蔵ワイナリーは、数十年、数百年必要とされる存在になるために、以下の５つのことをお約束します。

- 日本を代表する自然派ワインを造り続けます。ボルドー液すら使用しない完全無農薬、補糖など一切無しの無添加のワイン造りを継続します！
- 耕作放棄地を解消します。圃場の大半は耕作放棄地を開墾しています。荒れた農地を整備し地域の環境保全に貢献します！
- 食の安心安全に貢献します。発酵という微生物の無限の可能性を信じ、危険な食品添加物の排除を目指します！
- ユニバーサル就労を実現します。ワイナリーには様々な仕事があり、多様性を受け入れる土壌があります！
- 武蔵ワイナリーにかかわる全ての人を幸せにします。従業員、お客様、全ての人が笑顔になれる場所、仕事、商品、イベントなどなど。楽しいことをどんどん発信していきます！！

武蔵ワイナリー代表　福島 有造
1968 年群馬県伊勢崎市生まれ
北海道大学工学部を卒業後、銀行員、会社経営を経て 2010 年に有機農業を学びに小川町に足を踏み入れる。気がつけばこの地でブドウ栽培・ワイナリーを志すことに。農業と併行して地元の武蔵鶴酒造において杜氏を務める。ブドウ・米の栽培から醸造までを一貫して手がける醸造家。

会場のご案内



こだわり日本ワインの有料試飲

完全無農薬でブドウを栽培している武蔵ワイナリーの「小川 小公子 2016」をはじめ、全国各地から取り寄せたこだわりのワイン (日本酒を含む) を 1 杯 ¥100～¥400 でお楽しみいただけます。

● 出品ワイナリー

武蔵ワイナリー	(埼玉県小川町)
Cfa バックヤードワイナリー	(栃木県足利市)
くらむぼんワイン	(山梨県甲州市)
三養醸造	(山梨県山梨市)
奥野田葡萄醸造	(山梨県山梨市)
五味葡萄酒	(山梨県山梨市)
やまふじぶどう園	(富山県富山市)
ドメーヌ・ショオ	(新潟県新潟市)
タケダワイナリー	(山形県上山市)

ワイン・日本酒・地ビールの販売

武蔵ワイナリーの「小川 小公子 2016」が新ラベルで登場「小川 小公子 2015」を限定販売、同時にワイナリー会員も募集します！
小公子果汁を使った貴重で美味しい小川町の地ビールや無農薬栽培イセヒカリ 100%使用の地酒など、ワイン以外も充実しています。

武蔵ワイナリー（ワイン・日本酒・ジュース）
麦雑穀工房マイクロブルワリー（地ビール）

マイグラスをご持参ください！
テイスティンググラスもご用意しています。

グラスは ¥500 でご購入いただき、洗浄後返却いただきますと¥400 返金いたします。記念にお持ち帰りいただいても結構です。（試飲用プラカップ ¥10 です。）

小川の有機野菜マルシェ

有機農業が盛んな小川町や近隣の地域から、まごころ込めて育てたとびきり新鮮な旬の野菜や加工品を、農家さんが直接販売いたします。

たぐち菜園　づっか農園
ベジタベリ　Sunfarm 高橋

展示・クラフト

展示、実演、加工体験など直接自然に触れるコーナーリースや木工品のインテリアで自宅にアクセントを加えてみませんか。

ひだまりや（木工品）
葡萄の憂のリースづくり教室（加工体験）

身体に優しい充実のフード

小川町や地元近隣のお店を中心に、食材にこだわった店舗が多数出店。ワインに合うパンやチーズ、料理などが揃います。

ヘロン（オーガニックたこ焼き）
オーガニックキャラバン
（農家のうどん、農家の肉まん、チーズ販売）
デリカテッセンアーチャン（唐揚げ・フランク）
Artigiano（イタリア風惣菜・焼菓子・加工品）
ブロンジュリー風の杜（自然酵母パン・焼菓子）
Boulangerie iezumi（パン・ベーグル）
TSUKI NO WINE（自家製ソフトドリンクほか）
有機野菜食堂わらしべ（有機野菜を使った料理）
セラーノ（無添加生ハム）

イベントステージ

音楽ライブやダンスなど、ワインやフード片手にゆっくりお愉しみください。また、合間に出店者のご紹介や、当日いつでもご参加出来る武蔵ワイナリーカルトクイズ、ワインが当たるアンケートなどのご紹介をさせて頂きます。

イベントスケジュール
10：00　開会宣言
11：00　Live タルエゴ・ギターアンサンブル
13：00　Dance ベリーダンス (Katty & Umi)
14：00　Live 世間知らず三重奏 (from 我ヲ捨ツル)
15：00　Live mirei
16：00　閉会宣言

※出店、展示情報は都合により変更となる場合があります。最新情報は武蔵ワイナリー HP や facebook ページでご確認ください。

主催者からのお願い

お酒について・20 歳未満の未成年者の飲酒は固くはお断りいたします。・飲酒運転は厳禁です。運転される方の飲酒は絶対にやめましょう。・お酒はご自身の適量を守ってお楽しみくださいますようお願いいたします。駐車場について・無料駐車場は台数に限りがございます。なるべく公共交通機関をご利用ください。会場内について・会場内は禁煙です。喫煙される方は所定の喫煙場所にてお願いいたします。ごみについて・会場に持ち込まれたごみはお持ち帰りください。・会場で出たごみは買ったお店にお戻しください。・マイグラス、マイ食器のご使用をお願いいたします。
※ワイン祭の会場及び駐車場等でのトラブルについては一切責任を負いかねますので予めご了承ください。