会場へのアクセス

ワイン祭会場

埼玉伝統工芸会館 道の駅「おがわまち」併設 〒355-0321 埼玉県比企郡小川町小川 1220 Tel 0493-72-1220

電車・バス等でお越しの方

小川町駅まで

東武東上線 川越から 40 分 池袋から 70 分

JR八高線 高麗川から30分 高崎から60分 八王子から80分

> 寄居から 15 分 秩父から 60 分(寄居経由)

所用時間は目安です。各線乗換時間等ご確認の上お越しください。

小川町駅から

○バスでお越しの方

小川パークヒル 行きにご乗車 伝統工芸会館前 下車すぐ。(¥190 片道)

○タクシーでお越しの方

駅前タクシー乗り場から 伝統工芸会館 へご乗車ください。(¥910 見込)

○徒歩でお越しの方

254 号線沿いを歩くと最短 30 分

下記散歩コースがお勧めです。

川沿いの新緑や武蔵ワイナリー下小川圃場をご覧になれます。

路線バス時刻表	
行き	小川町駅発
6	
7	_* 27 _* 52
8	_ж 15 _ж 33
9	±00 ±16 №45
10	赤02 韓10 韓30 赤34 韓50
11	赤10 時15 赤25 時45 赤46
12	赤12 臨25 赤33 赤53
13	15 時25 赤27 時45 赤53
14	№ 15 _赤 17 ^臨 40 _赤 51
15	^臨 00 赤14 ^臨 20 赤43
	印は小川赤十字病院経由 時以降の時刻は去掲載

お車でお越しの方

関越自動車道 嵐山・小川 I Cより 10 分 (国道 254 号線経由)

駐車場について

- ○埼玉伝統工芸会館駐車場
- ○小川町役場職員駐車場 をご利用ください。
- ※台数に限りがありますので電車・バスのご利用 をお願いいたします。





お散歩コース・所要時間

Aコース 45分

駅前・臨時駐車場から八宮神社と圃場を望

Bコース 50 分

槻川遊歩道から新緑を眺めるコース

会場直行 R254 コース 30 分 早く飲みたいけど運動もしたい方のコース

宿泊をご希望の方

東武東上線 武蔵嵐山駅から徒歩 15 分、ワイン祭会場から車で 10 分の国立女性教育 会館(ヌエック)に宿泊するワイン祭開催期間限定特別プランをご用意しています。 詳しくは QR コードまたは楽天トラベルで検索してください。



《お問合せ》

武蔵ワイナリー株式会社

埼玉県比企郡小川町小川 985-5 Tel 0493-74-6840 (080-7043-0634) Mail musashiwinery@gmail.com http://www.musashiwinery.com



(道の駅「おがわまち」併設) 10:00 ▶ 16:00

ナリー着工記念 バス利用で特典! 豪華ハワイ旅行?!

小川町駅のバス停で、ワイ 会場で 1000 円お買い物毎に ン祭限定通貨(100円)を 1回抽選が出来ます。ハワイ お配りします!さあ、みん 旅行は当たりませんが、ここ なで公共交通機関を利用し でしかもらえない希少な景品 を GET しよう!!

夜のワイン祭!

MUSASHI WINERY

28 日ワイン祭閉会後、 スタッフとお客様を交え ての懇親会を開催致しま す。参加費は 2000 円で 飲み物の提供を致します。

【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

【後援】小川町観光協会 小川町有機農業推進協議会

歩いてもタクシーでもOK!

よう!

【協力】埼玉伝統工芸会館 武蔵鶴酒造株式会社

武蔵ワイナリーの歩みと目指すもの

2010年 福島有造が小川町で農業研修、武蔵鶴蔵人

2011年 ブドウ栽培開始、小川町へ移住

2012 年 収穫量 25kg、初ブドウジュース

2013 年 収穫量 250 kg、初の委託醸造へ

2014年 収穫量 170kg、栽培大失敗 2015年 収穫量 1.4t、雨除け設置、

ブドウ棚雪で潰れる、武蔵鶴杜氏

2016年 収穫量 3.5t、ブドウ棚 2 回雪で潰れる

2017年 収穫量 5.5t、ワイン特区

ブドウ棚はもう潰さない

2018年予定 収穫量 8t、ワイナリー完成

このワイン祭は、「武蔵ワイナリーを知ってもらいた い!」ということと「こだわり日本ワインを味わって もらいたい!」ということで始まりました。

そして今回は、「食の安心安全について考える機会を つくりたい!」ということで、こだわりフードコーナー 出店者の皆様には「食の安心安全の観点からのこだわ り」をお願いしました。

「コスパ (コストパフォーマンス)」という言葉が乱用 されている昨今、本当にそれはコストとパフォーマン スが見合っているの??と思ってしまいます。 コストだけ見て「コスパ」って言ってませんか? 安い物にはほぼ間違い無くまがい物が使われており、 安いのには理由があります。

例えばしょうゆ、その原料は本来、「大豆、小麦、塩」 だけなんです。しょうゆもどきの原料は、大豆の代わ りに脱脂加工大豆が来て、調味料 (アミノ酸等)、甘味 料、着色料、保存料などが入る場合もあります。

イベントスケジュール&出演者紹介

28日

10:00 ワイン祭開会挨拶

11:00 神谷健悟 11:45 餅つき

12:15 鈴木 C 健司

13:00 ベリーダンス ※1 日目公演

(カティー&sayaka&umi&よっち)

14:00 澤田香緒里

15:00 タニグチセオ

16:00 1 日目閉会挨拶











10:00 2日目開会挨拶

11:00 タルエゴ・ギター・アンサンブル

11:45 餅つき

12:15 finola.

13:00 カブネオ

13:45 ベリーダンス ※2日目公演

14:30 世間知らず三重奏 (from 我ヲ捨ツル)

15.15 mirei

16:00 ワイン祭閉会挨拶









ご出演の皆様は、ワイン祭にご賛同頂きご出演を快諾して 頂いた方々です。ワイン祭の運営からはギャラをお支払い しません。皆様からのカンパがギャラになります。皆様の 愛の「投げ銭」をお願い致します!!

脱脂加工大豆はほぼ間違いなく遺伝子組み換え大豆が 使われており、発がん性の疑いがあり、その上へキサ ンという石油系溶剤で油を抽出した絞りカスです。 さらに調味料 (アミノ酸等)=化学調味料で、加熱によ り発がん性物質が生成されることが分かっています。 アミノ酸等という表記には悪意すら感じます。

しかも、しょうゆとして販売されている約8割が脱脂 加工大豆のしょうゆであり、ほとんどの人はまがい物 を使っていることになります。果たしてその「コスパ」 は大丈夫でしょうか?

その場のコストだけにとらわれると、体調不良という 形で思わぬ出費を余儀なくされる危険性があり、長期 的には全く「コスパ」が良いものとは思えません。 安い物を消費者が求め、安い物が売れるのでメーカー は安い商品を追求する。多少まがい物でも消費者が求 めるから、、、という負の連鎖で本物が少なくなってし まったのではないでしょうか?

今回のワイン祭は、「ワイナリー着工記念」祭です! 武蔵ワイナリーは本物を追求し、これから数十年先、 数百年先も必要とされる存在になることを目指します。

> 武蔵ワイナリー株式会社 代表取締役 福島有造



プロフィール 1968 年群馬県伊勢崎市生まれ。 北海道大学を卒業後、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。気づ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 行して武蔵鶴酒造では杜氏を務める。ブド ウ、米の栽培から醸造までを一貫して手掛 ける醸造家。

こだわり日本ワインの有料試飲・販売

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、日本全国から取り寄せたこだわり の日本ワインを1杯¥100~¥400でお楽しみいただけます。 試飲には、

第3回小川のワイン祭開催記念グラス¥500 の他、テイスティンググラス¥500 (洗浄後返却で¥400返金)、試飲用 プラカップ¥10をご用意しています。 マイグラスでの試飲も可能です。

社長が福島だけに 福引 大抽選会開催

豪華ハワイ旅行!!

…ではなく、武蔵ワイナリーのワインやイベント限定ロゴ入 りワイングラスなどが当たります!

ワイン祭会場内(試飲・フードブース)でのお買い物 ¥1000 毎に抽選券 1 枚、¥1000 未満は ¥100 毎に補助券を お渡しします。

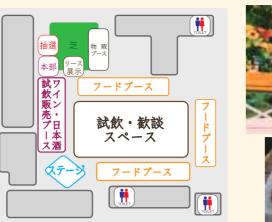
補助券10枚で抽選券1枚と同じです。

武蔵ワイナリー正会員募集

完全無農薬ブドウの自然派ワイン、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。1000 口限定募集中! ずーーっと10%引きになります。

ワイン祭開催中は武蔵ワイナリーブースにてお申込みを受付 けております。是非お立ち寄りください。

こだわりフード(メニュー)紹介

















- 1 麦雑穀工房マイクロブルワリー(雑穀ヴァイツェン・季節のエール) 15 Sunfarm 高橋農園 (アヒージョ)
- 2 Artigiano (自家製パンと自家製ハムのパニーノ)
- 3 ブリスクルコーヒーロースターズ (有機・自然栽培のコーヒー)
- 4 とうふ工房水むら(食べる豆乳・おからクッキー)
- 5 Lagom Caffe (地粉クレープ・酵素ジュース)
- 7 寿司忠(忠さんいなり・クリームチーズの忠シャリコロッケ)
- 8 TSUKI NO WINF (ソフトドリンク・者込み料理)
- 9 ブロンジェリー風の杜(自家製自然酵母のパン・焼き菓子)
- 10 Boulangerie iezumi (無農薬地粉のベーグル・パン)
- 11 有機野菜食堂わらしべ (パスタ)
- 12 役場のとなりのバル。(無農薬地粉を使ったピザ)
- 13 高瀬農園 (筍ステーキ)
- 14 Com uni (特製スパイスカレー)

16 オー・リーブ・ジャパン (オリーブオイルと蜂密のワンプレート)

17 サンファーム(無添加ドライフルーツ)

18 セラーノ (無添加生ハム)

19 み乃か (どら焼き)

6 オーガニックキャラバン(華うどん・たこ焼き・肉まんなど) 20 未来食つぶつぶ 畑へおいで! (無農薬つぶつぶ雑穀スープ)

21 鮨処梅田 (赤身のヅケ・イカの肝焼き)

22 たぐちとづっか (焼きおにぎり・スープ) 23 mugicco ぱん (無農薬地粉と自然酵母のパン)

24 割烹むらさき (いなりの王様たち)

25 そのつ森 (国内産小麦のパン・焼き菓子)

26 藤屋精肉店 (愛彩豚を使って)

27 ぷるめし(ジビエと春野菜の駝油フォンデュ)

※1~17の店舗は2日間出店、18~24は28日のみ、25~27は29日のみの出店です。 店舗、メニュー、出店日等は変更する場合があります。

出品ワイナリー紹介



主催者からのお願い

・20 歳未満の未成年の方の飲酒は固くお断りいたします。・飲酒運転は絶対にやめましょう。・飲酒はご自身の適量を守って お楽しみください。・周辺地域の混雑緩和と環境への配慮のためご来場の際は公共交通機関をご利用ください。・駐車場では誘 導員の指示に従ってください。・会場内は禁煙です。喫煙される方は所定の場所でお願いいたします。・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、マイ食器の使用をお願いいたします。 ワイン祭の会場及び散歩コース、駐車場等でのトラブルについては一切責任を負い兼ねますので予めご了承ください。