

会場へのアクセス

小川のワイン祭会場

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

最寄駅 小川町 駅（東武東上線・JR 八高線）
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円 / 片道)
ワイン祭開催期間中は**臨時直通バス**の運行があります。

○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円 / 見込)

○徒歩でお越しの方

駅前から国道 254 号線に出て最短 30 分。
槻川沿いを歩く下記散歩コースもお勧めです。(約 50 分)

路線バス時刻表(小川町駅⇔小川パークヒル土日祝)

小川町駅発		伝統工芸会館前発	
行先	小川パークヒル	行先	小川町駅
6		10	20:33 24:40
7	27 赤52	11	00:07 25:40 55:56
8	赤15 赤33	12	赤17 赤35 41
9	赤00 赤16 赤45	13	赤04 赤35 42 55
10	赤02 赤10 赤30 赤34 赤50	14	赤00 赤23 赤30 赤34 赤50 赤57
11	赤10 赤15 赤25 赤45 赤46	15	赤10 赤24 赤30 赤43 赤50
12	赤12 赤25 赤33 赤53	16	赤12 赤20 赤34 赤56
13	赤15 赤25 赤27 赤45 赤53	17	赤15 赤41
14	赤15 赤17 赤40 赤51	18	赤17 赤29
15	赤00 赤14 赤20 赤43	19	赤02 赤28

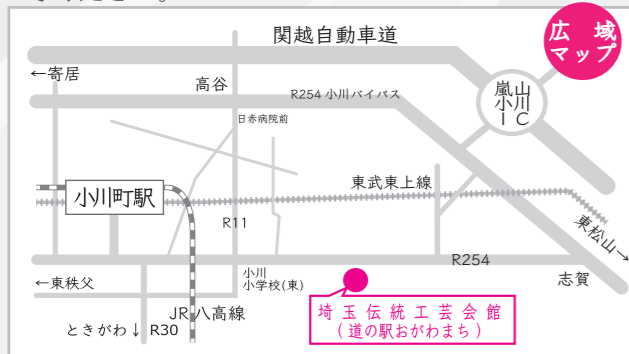
※赤印は小川赤十字病院経由になります。
臨時バスは小川赤十字病院を経由しません。
小川パークヒル方面 16 時以降、小川町駅方面 20 時以降のバス時刻については、各バス停および川越観光自動車 HP でご確認ください。

お車でお越しの方

関越自動車道 嵐山・小川 IC 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 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。
※会場出入口や駐車場内では誘導員の指示に従ってください。



ワイン祭開催期間限定 割安宿泊プランのご案内

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 3 日間限定の割安プランをご用意しました。詳しくは右 QR コードまたは楽天トラベルで検索！



国立女性教育会館
〒355-0221
埼玉県比企郡嵐山町菅谷 7 2 8
予約係 0493-62-6723
※「小川のワイン祭宿泊プラン」とお伝えください。

主催者からのお願い

○未成年の方の飲酒は固くお断りします。○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をお願いいたします。○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。○ワイン祭の会場及び、駐車場、会場周辺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。

《お問合せ》



武蔵ワイナリー株式会社

〒355-0321
埼玉県比企郡小川町小川 985-5
Tel 0493-74-6840 (080-7043-0634)

Mail musashiwinery@gmail.com
HP https://musashiwinery.com



MUSASHI WINERY 第4回 武蔵ワイナリー

小川のワイン祭

マシ半端ねえ!

入場無料
雨天決行

2018年
9月29日(土)・30日(日)
10:00 ~ 16:00

会場 / 埼玉伝統工芸会館

(道の駅 おがわまち 併設)

埼玉県比企郡小川町小川 1220

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

協力 / 埼玉伝統工芸会館

武蔵鶴酒造株式会社

ボランティアスタッフの皆様

小川のワイン祭の半端ねえ！ポイント

これまで、武蔵ワイナリーの主力品種「小公子」の収穫期にあわせて8月下旬のまだまだ暑いさなかの「収穫祭」を行って来ましたが、収穫と祭を分離する形で「ワイン祭」を開催することにしました。秋のワイン祭は「収穫感謝祭」と位置付けています。ですから、昨年大好評だったブドウのグラニータも、今年収穫したブドウ果汁で存分に味わって頂きたく思います。第4回小川のワイン祭は、「マジ半端ねえ！」と題して、数々の半端ねえ仕掛けをご用意しています。

半端ねえ！ 出品ワイナリー

前回もこれまで最多の10社のワイナリー様からご出品頂きましたが、今回は3社上回る13社と大幅に増加しました！！アイテム数も恐らく30を超えと思われまます。さあ、思う存分飲んで味わって下さい！！

半端ねえ！ こだわりフード

出店数は両日とも会場の限界と思われる25店舗となりました。その場で食べられるフード、しかも化学調味料や遺伝子組み換え作物が含まれる疑いのある食品を一切使用しないという高いハードルをクリアした出店者様ばかりです。食はおいしく食べることが一番ですが、残念ながら選ばないと安心安全では無い食が散乱しています。ワイン祭では安心安全な食を味わって頂きたく思います。

半端ねえ！ 出演者

第4回は異例の秋開催。第3回とは顔ぶれが異なります。第3回の出演者様はすでに他の予定が入っている人が多く、焦りました。しかし！バラエティーに富んだ様々なジャンルの出演者様に出演をご快諾頂きました。どの様なステージになるのかお見逃しなく！！

半端ねえ！ 福引、記念グラス、スタッフTシャツ、当日限定通貨

たとえば当日限定通貨、今回もどんどんばら撒きます！100円ゲットしてお使い下さい！！記念グラスは1日限定120個販売します！福引でも当たります！！

半端ねえ！ 今年の収穫

今年はガチ収穫で、多くの方々に真剣に収穫して頂きました。8月末現在で収穫量は11.9t(13tになる見込み)と昨年の5.5tの倍以上になってしまいました。計画は8tだったので、ワイナリーが完成していない中、採れ過ぎちゃって困っています！ブドウの質も良すぎます！！

展示室

会場地図上の展示室(イベントホール建物内)では、ワイナリー設計を請け負ったアーキクラフト一級建築士事務所、電気工事を請け負う有限会社エルガの建築コンセプトを共同展示いたします。また、武蔵ワイナリーの歩み、木工のワークショップなど盛りだくさんの内容を予定していますので、こちらもご期待ください。こちらの展示室は、休憩所としてもご利用頂けます。

展示概要：アーキクラフト、(有)エルガ
ワイナリーで使うエネルギーも「自分のところで作って、使う」を目指して、太陽光パネルを設置し、売電せずに自社消費します。建物には、埼玉県産材木、土壁、和紙などを使い、なるべく環境に負荷をかけない、また、ランニングコストを抑える設計をしています。

木工品販売&ワークショップ：ひだまりや木のキッチン用品などを取り揃えています。バターナイフを削って仕上げWSも開催します。



2019年2月末完成予定 武蔵ワイナリー
アーキクラフト一級建築士事務所 作成

1日限定120個

前回から登場した小川のワイン祭グラス。ご好評につき今回も販売いたします。今回はどんなデザインになっているのでしょうか。油断しているとすぐに売り切れてしまいます。売り切れた場合は2日目に買うか福引でゲットするか。1つ500円。早い者勝ちです。



福引でお宝をゲットせよ！

これがワイン祭お帰り前最後の半端ねえお楽しみ。ここでしか手に入らないレアものワインや武蔵ワイナリーオリジナルグッズがゲットできる！！…かも！
ワイン祭会場内(試飲・フードブース)でお買い物1000円ごとに抽選券1枚、1000円未満の場合は100円ごとにスタンプを1個差し上げます。スタンプ10個集めると福引ができます。



半端ねえ！ ボランティアスタッフ

小川のワイン祭の運営には、1日最低40人のスタッフが必要になっています。2日間で延べ80人以上、すごい数です。ボランティアスタッフの皆さんがいるからこのワイン祭は開催出来ます。ボランティアといっても、当日限定通貨の支給や打ち上げの無料招待、今回はスタッフTシャツの配布など特典もあり、ボランティアスタッフを通じて知り合いになった方々も多数いらっしゃると思います。次はあなたもボランティアスタッフになりませんか？小川のワイン祭は、お客様もスタッフも笑顔になれる祭にしたいと運営しています。混雑して待ち時間が長くなることもあります。ボランティアスタッフの皆様には「ありがとう」という気持ちで接して頂ければ幸いです。ご意見苦情等はアンケート等で運営本部へお寄せ下さい。

半端ねえ！ 武蔵ワイナリー

武蔵ワイナリーの歩みを展示会場で行いますので、是非ご覧ください！
ついに有機の里小川のワイナリーが来年2月末完成予定です。遅れに遅れ、いつ完成するのやらでしたが、今こそ！！開業は3月になると思います。ご期待ください！！

今年の11月頃には玉成舎に直売所がオープンし、ついにワインを直接購入できるお店が出来ます。ワインの一杯売りも行き、角打ちスタイルでの営業を予定しています！！玉成舎の大家さん・有機野菜食堂わらしべさんにもワインを提供します！！

半端ねえ！ 武蔵ワイナリー正会員

会員口数は現在およそ200口、これを1,000口まで募集します。集めた資金は、ワイナリーおよび食品加工場の建設・設備資金に充当します。1口5万円で、10年コースで6万円、5年コースで5.5万円分のワインを配布します。ワインの追加購入時には、10%引きになります。ワインだけでなく、その他の取り扱い商品もずっと定価の10%引きになりますので、入会しない理由がありません。ワイナリー完成時にはネームプレートを飾らせて頂きます。(希望者のみ)

武蔵ワイナリー代表 福島有造プロフィール



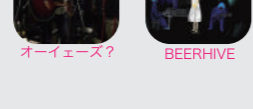
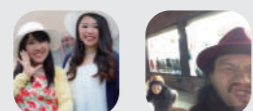
1968年群馬県伊勢崎市生まれ。北海道大学を卒業後、銀行員、会社経営を経て2010年に有機農業を学びに小川町に足を踏み入れる。気づけばこの地でブドウ栽培、ワイナリーを志すことに。農業と並行して武蔵鶴酒造では杜氏を務める。ブドウ、米の栽培から醸造までを一貫して手掛ける醸造家。

イベントステージ

イベントステージでは、開会・閉会セレモニーの他、各地で活躍するアーティストのLIVEをお楽しみいただけます。その他、武蔵ワイナリーのこれまでの歩みについても、ご来場いただいた皆様にご紹介いたします。ワインとフードを手にしたら、ステージ前の観覧席へ！

ステージそばのテントでは、本日ご出演のアーティストのCDやオリジナルグッズを販売しています。是非一度手にとってご覧ください。

総合司会：北島キャロ



9月29日(土) 10:00~16:00
10:00 ワイン祭オープニング
サンシャイン Swan
12:00 世間知らず三重奏(from我ヲ捨ツル)
13:00 村上裕子&水留恵実子
14:00 Mori
15:00 ルチェリーナ
16:00 1日目フィナーレ

9月30日(日) 10:00~16:00
10:00 2日目オープニング
サンシャイン Swan
12:00 タニグチセオ
13:00 コジャテ
14:00 オーイェーズ?
15:00 BEERHIVE
16:00 ワイン祭フィナーレ

こだわり日本ワイン出品ワイナリーのご紹介

- カーブドッチワイナリー**
角田山麓のワイン産地化を目指して1992年に創業。砂質土壌に適した品種を栽培。新潟県新潟市
- GRAPE REPUBLIC**
2014年よりブドウ栽培を開始し、2017年9月オープン。無農薬栽培、無添加ワイン。山形県南陽市
- タケダワイナリー**
1920年創業、自社農園は15haで低農薬栽培。ドメヌタケダシリーズは入手困難。山形県上市
- Fattoria AL FIORE**
2015年よりブドウ栽培を開始し、リリースしたワインは即完売。宮城県川崎町
- Cfaバックヤードワイナリー**
2013年開業以来、武蔵ワイナリーの委託先。サクラアワード3年連続受賞。栃木県足利市
- 奥野田葡萄酒醸造**
20年前に棚栽培から垣根栽培への大転換を図り、海外に負けないワイン造りを目指す。山梨県甲州市
- 三養醸造**
創業以来80年以上国産ブドウのみ使用。2017年は武蔵ワイナリーの醸造委託先。山梨県山梨市
- 五味葡萄酒**
1963年創業、自社園を中心にすべての原料ぶどうに山梨県産を使用したワイナリー。山梨県甲州市
- くらむぼんワイン**
創業100年を超える老舗、原料の国産化や自社自然栽培を手がけ、自然派を志向している。山梨県甲州市
- ヒトミワイナリー**
自社及び国産ブドウを100%使用し、無農薬のこだわりワインを産み出す。滋賀県東近江市
- フジマル醸造所**
レストランを併設した都市型醸造所。イタリア料理とワインを提供している。大阪市中央区 東京都江東区
- 武蔵ワイナリー**
2011年創業、2019年2月末ワイナリー完成予定。完全無農薬栽培、自然派ワインを志向。埼玉県小川町
- 東京ワイナリー**
東京初のワイナリー、「手作り」感にこだわったホームメイドマイクロアーバンワイナリー。東京都練馬区

試飲について 全国のこだわり日本ワインを1杯100円~400円でお楽しみいただけます。ボトルでの購入も可能です。試飲には第4回小川のワイン祭グラス(500円)の他、テイスティンググラス(500円、洗浄後返却で400円返金)や試飲用プラカップ(10円)をご用意しています。また、マイグラスでの試飲も可能です。

こだわりフードのお店ご紹介

飲食・歓談スペース

29日出店 30日出店 両日出店

- とうふ工房 水むら
- ブロンジェリー 風の杜
- 有機野菜食堂 わらしべ(パスタ)
- 小川町のふるめし (ポアコンチリビーンズ)
- 後場のとなりのバル。(ピザ)
- ほころ (リゾット)
- わっしょい農園 (温野菜マヨ)
- デリカテッセン アーチャン
- 蔵人の居酒屋 二兎三兎 (セラノ 生ハム)
- 青空カフェうかい (クレープ)
- つっかたとぐち (焼おにぎり)
- あっちゃーふあーむ (蒸し餃子)
- そのつ森 (パン)
- どらやき み乃か
- mugicco ぱん
- プリスクルコービー ロースターズ
- Lagomcafe(野菜丼) & キッチンころ和
- ComUni (コムユニ) (ソーセージ)
- インド料理 ラジュモハン
- 風布にじます 釣り堀センター
- 麺や Hikari (チャーシュー丼)
- だるまだるま (トマトキーマカレー)
- 心とからだにやさしい ワイングラススイーツ ゆっきい COBO
- Akimoto Coffee Roasters
- Hemp & Raw Soto Cafe (プルスクッタ)
- Artigiano (生ハム・サラミ盛り合わせ)
- H.A.N.D (ドライハーブ)
- オーガニックたご焼き ヘロン
- 畑一 (うどん)
- Potofu(チーズ)
- げんきの木 (だし巻き卵)