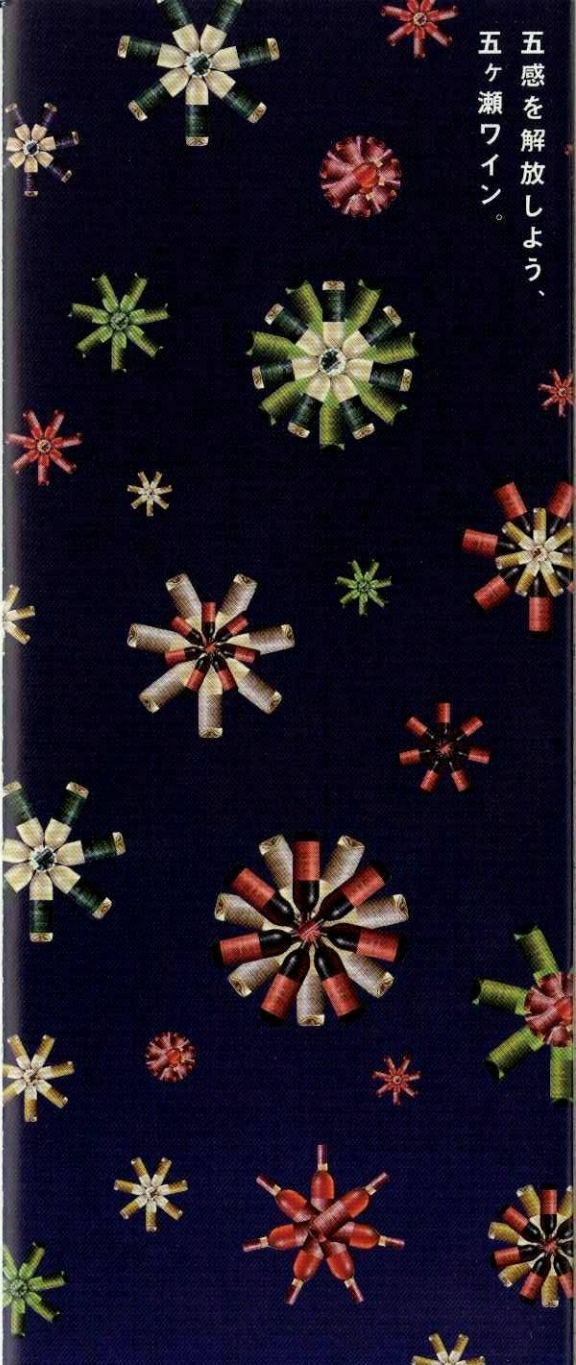


五感を解放しよう、
五ヶ瀬ワイン。




五ヶ瀬ワイナリー

四季を通して 自然の彩りが豊かに変化する 夕日の里『五ヶ瀬町』。

五ヶ瀬ワイナリーは、五ヶ瀬町・桑野内の
なだらかな丘陵地帯にあります。
夕日が美しい里としても知られるこの地は、
四季を通して移り変わる自然の彩りを楽しめる場所です。



標高600m前後、昼夜の寒暖の差が
大きく、年間平均気温が12度という
冷涼な高冷地でブドウを栽培。



五ヶ瀬ワイナリーがあるのは阿蘇五岳の大パノラマが
眼前に広がる緑の丘。ここには、地産地消の料理を楽し
めるレストラン「メゾン・ド・パン」をはじめ、地元の人
が朝採れ野菜や手作りの品を持ち寄る「夕日の里物産館」、
そして、夕陽の里フェスタなどのイベントが行われる
多目的広場など充実の施設が揃っています。



試飲ショップ

五ヶ瀬ワイナリー内には、試飲しながらお好きなワインを選べる売店もご用意。地元のお土産も揃えています。



ワイン貯蔵庫

赤ワインをオーク材の樽で貯蔵。樽の香りと抽出物がワインをよりおいしく深い味わいに仕上げてくれます。



ワイン貯蔵タンク

見学コーナーでは、ワイン製造の全工程を見ることができます。静寂な場所で熟成していく様子をお楽しみください。



瓶詰めライン

鮮度を損なわないように、ワインをフィルターを通過後に充填する「生詰め」方法による瓶詰めをしています。

寒暖激しい五ヶ瀬の大地は、様々な表情を見せてくれます。眼下に広がる幻想的な雲海、舞い散る山吹色の落ち葉、薄紅色に染める桜吹雪、そして萌え立つ石楠花。そんな豊かな自然が、絶妙なバランスで、糖度と酸味が調和した珠玉のブドウを生み出しました。それはまさに五ヶ瀬の大地だからこそできる、果実の宝石。ここでしか生まれ得なかった、芳醇な味わいを、ぜひご堪能ください。

美しい夕日に染まる大地、
寒暖激しい五ヶ瀬の
豊かな自然が、
芳醇な味わいの
ワインを生み出しました。



レストラン 「メゾン・ド・パン」



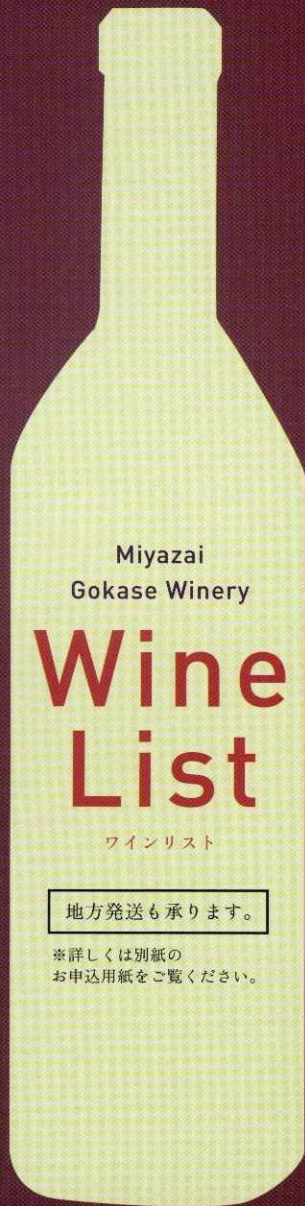
雄大な阿蘇五岳の景色とともに、地産地消の料理をご堪能ください。五ヶ瀬で採れた新鮮な食材を中心に、ヤマメや椎茸を使った特産メニューなど、ワイナリーのワインと合うメニューを豊富にご用意。地産地消の料理と最高の景色を楽しみながら、贅沢な時間をお過ごしください。

夕日の里 物産館



五ヶ瀬町内で作られた、農産物・加工品を販売。

地元の人々が持ち寄った様々な物産を販売しています。朝採れ新鮮野菜のほか、お茶や椎茸、地元の主婦グループによる手作り加工品などを豊富に品揃え。お土産探しに、ぜひお立ちください。



Niagara

ナイアガラ(白)

生食用ブドウ品種“ナイアガラ”を3ヶ月以上熟成させ仕上げた、美しい黄金色が特徴の白ワイン。キンモクセイを思わせる香りの中に、グレープフルーツのようなフレッシュな香りが加わった口当たり爽やかな甘口ワインです。

キンモクセイのような華やかな香りがする甘口ワイン。



Campbell Early

キャンベルアーリー(ロゼ)

ブドウ本来のみずみずしい香りや甘みをギュッと閉じ込めた、やや甘口のロゼワイン。桑野内に降り注ぐ夕焼けまでも取り込んだかのような鮮やかな色合いが印象的。夕日の里にふさわしい1本です。

ほどよい酸味と甘さのバランスがとれたロゼワイン。



Delaware

デラウェア(白)

ほんのりと黄色がかかった色合いが、目にも優しい“デラウェア”の白ワイン。ライムやグレープフルーツといった柑橘系を思わせる爽やかな香りと、フレッシュ感あふれる酸味が肉料理全般によく合います。

柑橘系の香りと酸味、すっきりとした味わいの白ワイン。



清涼感のある柑橘系の香りと爽やかな酸味の白ワイン。

Chardonnay

シャルドネ(白)

五ヶ瀬の若芽を思わせる美しい薄黄緑色の“シャルドネ”。軽やかな酸味は爽やかで青リンゴを思わせる清々しい余韻も楽しめます。すっきりとしたやや辛口の味わいは、魚を使った和食によく合います。



樽熟成ならではの芳醇な香り、ポリウームのある白ワイン。

Chardonnay

シャルドネ[樽](白)

オール樽で発酵・熟成を行うことで、味わいに複雑味を引出させています。黄桃や杏のような果実香と木樽の香りがバランスよく調和した、芳醇にしてポリウーム感のある辛口白ワイン。魚料理全般との相性は抜群です。



やわらかな酸味と苦味が調和した飲みやすい赤ワイン。

Vin Rouge

五ヶ瀬赤ワイン(赤)

メルローなど3種類のブドウから造られた五ヶ瀬初の赤ワイン。チェリーのような柔らかな酸味とすっきりとした苦味は、赤ワインを飲み慣れていない方にもお勧めできます。肉料理や椎茸ステーキなどによく合います。



酸味と甘みがほどよく調和。濃厚な味わいの甘口ワイン。

Black Olympia

ブラックオリンピア(白)

その濃厚な味わいから「ハチミツぶどう」と言う異名を持つブラックオリンピアを使用。蜂蜜のような甘い香りの中に青リンゴのような華やかさが感じられる、爽やかで酸味と甘みのバランスがよい甘口白ワインです。

Acusses

車での所要時間

福岡市→約2時間35分(168km)

熊本市→約1時間45分(65km)

大分市→約3時間15分(137km)

宮崎市→約3時間45分(155km)

延岡市→約1時間45分(66km)

鹿児島市→約3時間35分(210km)



周辺マップ



五ヶ瀬ワイナリー

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字桑野内4847-1

TEL0982-73-5477 FAX0982-73-5480

営業時間/9:00~17:00

レストラン「メゾン・ド・パン」 TEL0982-73-5470

夕日の里 産館 TEL0982-73-5471

※営業時間・定休日はお電話でご確認ください。

<http://www.gokase-winery.jp>

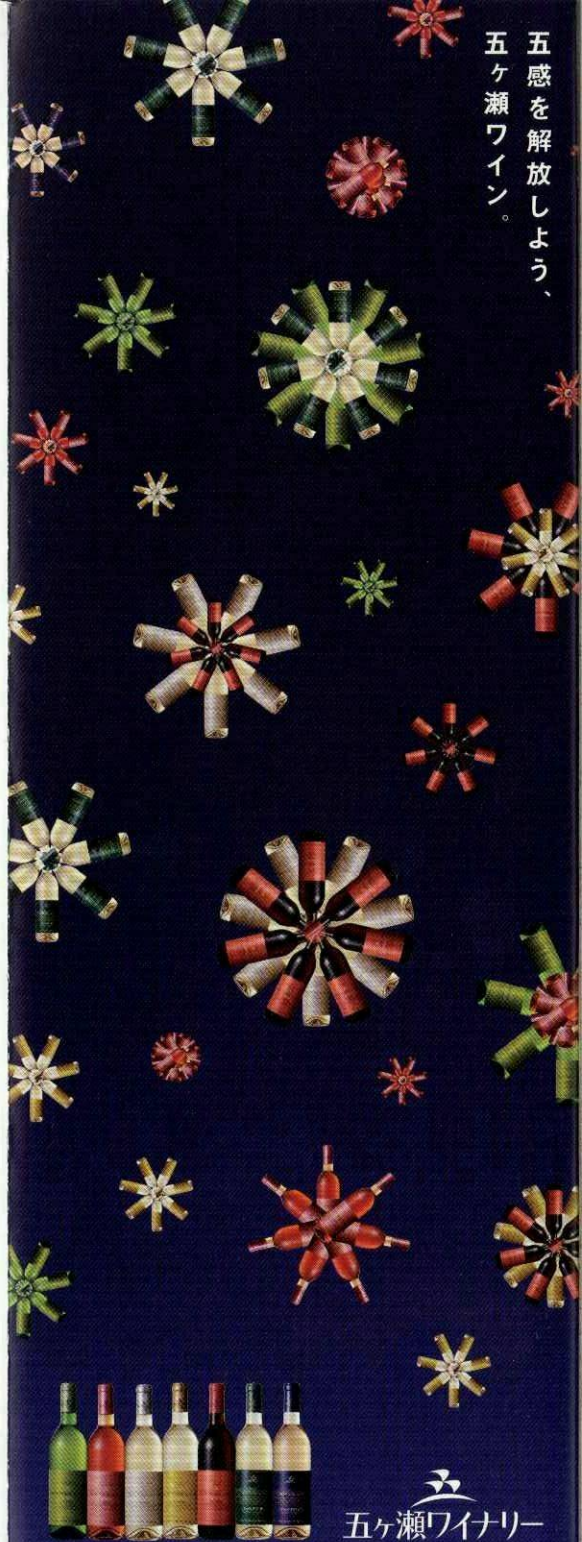
E-Mail otoiawase@gokase-winery.jp

※ワインの販売については、ワイナリーまでお問合せください。

※飲酒運転・未成年者の飲酒は法律で固く禁じられています。

◎お酒は20歳になってから

五感を解放しよう、
五ヶ瀬ワイン。



五ヶ瀬ワイナリー