

シーズンズタルト 2種のぶどう

サクサク香ばしいタルト台に、バニラビーンズが香るモンシェールのカスタードを絞り、宮崎・五ヶ瀬ワイナリーの華やかな香りを持つナイアガラと、さわやかに甘酸っぱいキャンベルアーリーを飾りました。みずみずしく広がるフレッシュな果実の香り、そして九州の秋の恵みをまるごとお楽しみいただけます。

4号 3,240円(税込)
カット 700円(税込)

実り薫る、九州ぶどうの秋色スイーツ



ぶどうたっぷりバニラムース

芳醇なバニラムースに、ほのかな酸味のブラックベリージュレをしのばせ、宮崎・五ヶ瀬ワイナリーの甘酸っぱいキャンベルアーリーを果汁あふれるぶどうゼリーで包み込みました。まるやかな甘みとさわやかな香りがお口いっぱいに広がる、秋の味わいスイーツです。

2,700円(税込)



ぶどうのショートケーキ

「堂島ロール」の生地とクリームを使ったモンシェールの王道ショートケーキ。宮崎・五ヶ瀬ワイナリーの香り高いナイアガラと、甘みと酸味のバランスが絶妙なキャンベルアーリーを使用。みずみずしく芳醇な果汁があふれる、この季節だけのぜいたく。ひとくちごとに、九州の秋の実りが広がります。

702円(税込)

焼き立てチーズタルト ぶどう

九州産クリームチーズを使ったチーズタルトに、ぶどうジャムをしのばせ、オーブンでじっくりと焼き上げました。仕上げに九州産BKシードレスをトッピング。焼き立てならではのサクほろ食感と、立ちのぼる香ばしさをお楽しみください。

400円(税込)



ぶどうゼリーパフェ

ぶどうの香り広がるブランマンジェに「堂島ロール」のクリーム、しっとりとしたぶどう風味のスポンジ生地を重ね、みずみずしいぶどうゼリーで包み込みました。仕上げに「堂島ロール」のクリームとさわやかなレモンゼリー、九州産BKシードレスをトッピング。スプーンですくうたび、旬の食感と香りが幾重にも重なり合う、華やかな秋色パフェです。

594円(税込)



ダブルぶどうのソフトサンデー

自社牧場モンシェール・ファーム直送の生乳、宮崎・五ヶ瀬ワイナリーのキャンベルアーリーと九州産シャインマスカットを使ったソフトクリームに、カットしたフレッシュなキャンベルアーリーの果肉をトッピングしました。ぶどうづくしの贅沢なサンデーです。

660円(税込)

ロールケーキ

シーズンズロール 2種のぶどう

九州産のみずみずしいシャインマスカットと深い甘みを持つBKシードレスを、生乳のコクと香り広がるクリームと一緒にぶどうがふんわりと香る生地で包みました。2つの個性が奏でる芳醇なハーモニーをお楽しみいただける、ほんのり秋色に染まったこの時期だけのロールケーキです。

1本 2,376円(税込)
ハーフ 1,296円(税込)
カット 508円(税込)

ホールケーキ

フルーツガーデン 2種のぶどう

ふわふわに焼き上げたモンシェールのスポンジに「堂島ロール」のクリームを絞り、ジューシーなシャインマスカットと深い甘みを持つ九州産BKシードレスをぜいたくに飾りました。2種のぶどうが織りなす、華やかな秋の競演。

4号 3,456円(税込)
5号 4,536円(税込)



五ヶ瀬ワイナリー

葡萄と人の絆 ～”天空のワイナリー”で熟す珠玉の実～



黒木 浩さん・タカ子さん

9月の旬食材は
Grape & Shine muscat
ぶどう & シャインマスカット



五ヶ瀬ワイナリーから望む阿蘇山



夫婦での思い出の1枚



ワイナリーの担当者も一緒にぶどう畑へ

高原ワインの開拓者

「始まりはね、たった1本のぶどうの木だったんですよ」
そう笑顔で語るのは、88歳になる黒木タカ子さん。ご主人と2人、五ヶ瀬町で小さな挑戦を始めたのは何十年も前のことです。「軽い気持ちで植えたんですけどね、実ができて食べてみたら…まあ甘くて驚きましたよ。その時の感動は、今でもはっきり覚えてます」その甘い実の記憶が、ご主人・緑さんの「ワイン用ぶどうを作ろう」という決意につながりました。夫婦は山の斜面を切り開き、雨や風に立ち向かいながら畑を広げていきます。「失敗もありましたが、笑いながらやってきましたね。畑は家族の居場所でもあったんです。子どものことや将来のことも、いつも畑で話してました」9年前、畑を守るために息子の浩さんも本格的にぶどう作りを開始。「父から教わったのは【観察】です。天気や土の様子、茎や葉の変化をよく見る。それが美味しいぶどうづくりの一番の秘訣だと思います」今では浩さんの息子さんも収穫の時期に帰省し、三世代で作業する光景が見られます。黄金色に熟したナイアガラが香る畑には、家族の汗と笑顔、そして長い年月で育まれた絆がたっぷりと息づいています。

ぶどう栽培の先駆者・黒木 緑さんの名前をとった特別なワイン「緑」▶



五ヶ瀬町で初めてナイアガラ栽培に取り組んだ黒木緑夫妻への敬意と感謝を込めて「緑」と命名されました。キレ味の良い辛口の白ワインで、どんな料理とも相性が良く食中酒としてオススメです。

五ヶ瀬
ワイナリー

五感で育てた、絶妙なぶどう

佐藤さんの畑からは、今年もふわりと甘い香りが漂います。初夏の風によって届くその香りは、季節の訪れを告げる合図のよう。五ヶ瀬ワイナリーの農園部で長年ぶどうづくりに励んできた佐藤さんのキャンベルアーリーは、陽射しを浴びてつやつやと輝き、その香りだけで美味しさが分かれると評されます。支えになるのは15年以上の経験と並々ならぬ情熱。

佐藤さんは「ぶどうは一年に一度しか収穫できない。一回勝負だからこそ気が抜けない」と語り、気候や土の状態に合わせて剪定や管理を微調整します。土づくり、芽かき、誘引、摘房、収穫に至るまで、五感を研ぎ澄ませ、土の湿り気を確認め、葉の色や房の付き具合を見定め、香りや手ざわりから作物の「声」を感じ取ります。さらに一人で完結しない姿勢を旨とし、日々の観察で得た気づきを仲間と共有。

「23人でやっているからこそ、それぞれの視点があって、気づきも何倍にもなる」と佐藤さん。お米や野菜づくりに25年取り組んできた佐藤さんですが、ぶどうはとりわけ繊細だそう。「野菜やお米ももちろん手間はかかりますが、ぶどうは本当にちょっとしたことで出来が左右される。だからこそ、より一層丁寧に、注意深く育てる必要があります」と語ります。

こうして実ったキャンベルアーリーは甘みと酸味のバランスが絶妙で、ワインの原料としても高く評価されます。肥沃な大地と確かな技術、そして深い愛情がひと房に宿ります。初夏、畑に広がる果実から立ち昇る、口にせずとも分かるほどの甘い香り。日照や雨、朝晩の冷え込みまでを読み、房ごとに手入れを変えるのも、すべては収穫の最適な瞬間を見極めるため。畑に立つ時間の積み重ねは翌年へ確かな学びとして還元されます。佐藤さんは今でも毎年新しい発見があると目を輝かせ、同じやり方は通用しないと実感するそう。今年もまた、情熱と技がひと房のぶどうに凝縮され、多くの人へと届けられることでしょう。



佐藤 光幸さん



五ヶ瀬ワイナリー製造部 佐伯さん・藤本支配人

五ヶ瀬ワイナリーとは

宮崎県の北西部に位置する五ヶ瀬町の標高600mに位置する五ヶ瀬ワイナリーでは、地元の農園で大切に育てられたぶどうを100%使用した国産ぶどうのワインをつくっています。ワイナリーでは工場見学だけでなく、希望のワインの試飲もできます。阿蘇山や祖母山系を望む絶景の高台に位置し、秋は紅葉・冬は雪景色も見られる絶景が魅力。ワインショップの他、「雲の上のレストラン」という地元の食材を使用したレストランも一緒に訪れたい観光地。

五ヶ瀬ワイナリー 株式会社

〒882-1202 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町桑野内4847-1

☎ 0982-73-5477



福岡市から車で(約165km/約2時間30分)

宮崎県五ヶ瀬町について

雄大な高原と清らかな川に囲まれた五ヶ瀬町は、九州で唯一スキーが楽しめる自然豊かな町。春は新緑、夏は清流、秋は紅葉、冬は雪景色と四季折々の魅力にあふれています。名所の「うのこの滝」では、散策しながら清流が織りなす絶景を満喫。「こかせ温泉 森の宿 木地屋」では、美肌効果が評判の湯に癒されます。

冬は「五ヶ瀬ハイランドスキー場」で雄大な雪景色と爽快な滑りを楽しめ、ぶどう狩りやワイナリー体験も人気。自然と味覚が一度に味わえる、訪れるたびに新しい発見がある町です。



うのこの滝
五ヶ瀬ワイナリーから車で10分



こかせ温泉 森の宿 木地屋
五ヶ瀬ワイナリーから車で15分



五ヶ瀬ハイランドスキー場
五ヶ瀬ワイナリーから車で45分

日田市の
ぶどう

水と土と気候が育む
—— 日田の極上ぶどう

大分県日田市——この地を語るとき、まず思い浮かぶのは“水郷(すいきょう)”という名です。筑後川源流から湧き出る澄み切った水は、四方を囲む山々を巡りながら伏流水となり、田畑を潤し続けてきました。その水は濁りを許さぬ清らかさを保ち、やがて大地に染み込み、作物に命を吹き込みます。肥沃な土壌と合わさることで、ここに根を張るぶどうは、力強さと繊細さを兼ね備えた実りをもたらすのです。

さらに、気候もまたこの地の恵みです。西南暖地に位置する日田は日射量が豊富で、平均気温が高いことに加え、昼夜の寒暖差がはっきりしています。昼間にたっぷり太陽を浴び養分を蓄えた果実は、夜の涼しさによって甘みや香りを残すことができる。こうして「水・土・気候」の三拍子が揃うことで、日田はまさに極上のぶどうを育む理想郷となっているのです。

その地で、25年もの歳月をかけてようやく誕生した新しいぶどうがあります。たとえば九州大学が生み出した品種・BKシードレス。新しい可能性を秘めたこのぶどうも、栽培の「マニュアル」に沿って育てれば簡単に実を結ぶわけではありません。樹ごとに個性があり、同じ手をかけても思うように育たない。だからこそ、冬の間に反省と改善を繰り返し、翌年の戦略を練り直す。その地道な試行錯誤の積み重ねが、一房一房の確かな味わいへと結実していくのです。自然と真摯に向き合い、決して諦めることなく挑戦を重ねてきた人の営み。その結晶こそが、水郷の里・日田のぶどうの一粒ひと粒に宿り、食べる人の心を満たすおいしさとなるのです。



左: BKシードレス 右: シャインマスカット

BKシードレス

濃い紫黒色の美しい房が目を引き「BKシードレス」は、見た目にも高級感があり、贈り物としても喜ばれるぶどうです。2011年に九州大学が開発。名前の通り種がなく、皮離れもよく口当たりはなめらか。果肉はしっかりとした弾力があり、甘みの中にほどよい酸味が絶妙に調和します。夏の盛りから初秋にかけて旬を迎え、濃厚で深みのある味わいは一粒でも満足感たっぷり。赤ワインを思わせるような芳醇な香りとかくが楽しめ、特別な日のデザートや贈答用にも最適です。

シャインマスカット

大粒で宝石のように美しい翡翠色が目を引き、今や人気ナンバーワンの高級ぶどう「シャインマスカット」。皮ごと食べられる手軽さに加え、種がなく一口で楽しめる食べやすさも魅力です。口に含むと、バリッと心地よい果皮の食感のあとに、上品で華やかな香りと濃厚な甘みが広がります。旬を迎える夏から初秋にかけては、爽やかな風味と深みあるコクが一層際立ち、子どもから大人まで幅広く人気を集めます。贈り物や特別な日のデザートにも最適な、至福のぶどうです。

日田について

大分県日田市は九州のほぼ中央に位置し、阿蘇山やくじゅう山系、英彦山系に囲まれた豊かな自然と清らかな水に恵まれた「水郷ひた」と称されます。夏の風物詩「日田・三隈川の鵜飼」では、かがり火に照らされる幻想的な光景が訪れる人を魅了します。三隈川をゆったり進む屋形船では、川風とともに四季の景色や料理を堪能でき、歴史情緒あふれる豆田町では、人力車に揺られながら風情ある街並みを巡ることができます。自然と伝統文化が息づく、魅力あふれる城下町です。



日田・三隈川の鵜飼



屋形船



人力車

SEASONSを彩るぶどうたち



キャンベルアーリー

甘みが強く、香り豊かな赤ぶどう。生食としてはもちろん、ジュースやジャム、ワインにも適しています。早生で育てやすく、五ヶ瀬ワイナリーでは手間と愛情をかけて栽培し、香り高いワインづくりに活かしています。



ナイアガラ

黄金色に輝く甘いぶどう。爽やかな香りと濃厚な甘みが特徴で、生食はもちろんジュースやワインにも最適です。五ヶ瀬ワイナリーで愛情を込めて丁寧に育てられています。