

葡萄の生産量日本一を誇る  
山梨において  
最高峰の葡萄が  
収穫時期を迎えました  
元気いっぱい  
「ぶどうとワインのカーニバル」  
開催いたします

産地  
山梨県産  
直送

2021 やまなしフェア

# Carnival

## ぶどうとワインの カーニバル

場所: グランデュオ立川 1階 イベントマルシェ

開催期間  
9月29日<sup>Wed</sup> ~ 10月5日<sup>Tue</sup>まで

営業時間: 10:00~20:00【最終日は19:00まで】

Cantina Hiro  
カンティーナ・ヒロ 広瀬 武彦

ぶどうづくりは、土づくり。  
高品質なぶどうづくりの原点は、  
土づくり。自家製ぼかし、不耕起・  
草生栽培、減農薬栽培を実践する  
ことにより、土中の微生物を増やし、  
健全な木を育むフカフカの土  
をつくることにこだわっています。

シヤ  
マス  
カイツ  
ント

Cantina Hiro

カンティーナ・ヒロ 広瀬 武彦

ぶどう以上のワインはできない。

ぶどう本来の個性豊かな旨味を活かすオンリーワンのワイン造りを目指し、無補糖・無補酸、グラヴィティフロー、徹底した温度管理による醸造を行っています。

Asaya Vinegar

アサヤ食品株式会社 杉山 弘子

日本の食文化にワインピネガーを。

山梨で栽培された食用・醸造用の約10種類のぶどうを使用し、ワインの色、香り、味わいの良いところをそのまま残したワインピネガーに仕上げています。

東農洋酒

サンリバーワイン 田草川 和仁

ぶどうの個性を最大限に活かす。

日川の地で地元農家が愛情いっぱい育てた葡萄たち。腕白坊主や頑固じじい、お茶目な少女に妖しい熟女。その年のブドウの個性を最大限に引き出すワインづくりをしています。

ラ・ベルドゥーラ

ケーキみたいなフルーツサンド。

フルーツ王国山梨のフルーツや、季節のフルーツをふんだんに使ったサンドウィッチ。モチモチタップリの生クリームとフルーツが相性バッチリ。まるでショートケーキを食べているかのようなフワリ食感！ご満足できる逸品です。

▲フルーツサンド

※写真はイメージです

<http://wineseikatsu.com>



主催: ジェイアール東日本商業開発株式会社 協力: 東日本旅客鉄道株式会社八王子支社

お問い合わせ: 株式会社Rolling-C TEL.055-228-4125

掲載の商品について

●掲載の写真はイメージ写真です。●掲載の果物収穫時期はあくまで目安となります。天候や気候の変動、運搬経路などにより掲載された商品が変更する場合がございますのでご了承ください。