

第40回 収穫祭

## HARVEST FESTIVAL

2023.11.18[Sat] - 11.19[Sun] 10:00 - 15:00

受付 RECEPTION 8:30 - 14:30



## 収穫祭

新川 和江

ぼくらは大地に どっさりの質問をした  
鋤で 鋤で 草刈鎌で スコップで

大地はけっして  
知らんぷりなど しやしなかった  
ずっしりと実った葡萄の房ひとつひとつに  
大地の答が はいっていた  
天のひかりが それを読みあげてくれた

ぼくらは眠った  
労働にこちよく疲れた体をベッドに横たえて  
葡萄も眠った  
優しく搾られ 櫂の木樽の中で大勢の仲間たちと

そして今 秋空いっぱい 農場いっぱい  
みちみちる新酒の香り

あれは葡萄が 樽の中でみたしあわせな夢を  
ぼくらに歌って聞かせているんだ  
人々が 地球が 宇宙が  
まあるく まあるく  
すてきな酔い心地になる収穫祭だ





収穫祭受付 HARVEST FESTIVAL RECEPTION



- ① 収穫祭参加 QR コードまたは入場チケットをお持ちの方は受付へご提示ください。お連れ様も同じ QR コードで入場する場合は必ず一緒にご入場ください。

If you have a Harvest Festival participation QR code or admission ticket, please present it at the reception desk. If you and your companion enter with the same QR Code, please be sure to enter together.



- ② 受付でハーベストキットをお渡しいたします。  
グラスホルダー／ワイングラス／引換券／  
収穫祭缶バッジのセットです。

You will receive a Harvest Festival Kit. It includes a glass holder, a wine glass, a ticket, and a badge.



- ③ 受付後、ハーベストキットに含まれる「引換券」で下記のワイン  
またはジュースいずれか 1 本と引換えてください。  
3 カ所のワインコーナーで引換えできます。

Please use the ticket to exchange for the wine or juice.

Once you have passed through the Reception, please proceed to the ticket Exchange. Please go to the Wine Corner to exchange the wine or juice. See the map on page 8.



引換券の引換場所 Map P8 をご覧ください



ワインコーナー カバネル前  
Wine Corner Cavanell



ワインコーナー ステージ下  
Wine Corner Veranda Stage



ワインコーナー 上の広場  
Wine Corner Upper Food Court



収穫祭記念赤ワイン 750 ml  
ミネラルウォーター付

Harvest Festival Commemorative  
Label Red Wine (750 ml )  
and Bottled Water.



収穫祭記念白ワイン 750 ml  
ミネラルウォーター付

Harvest Festival Commemorative  
Label White Wine (750 ml )  
and Bottled Water.



できたてワイン 750 ml  
ミネラルウォーター付

Freshly Fermented Wine  
(750 ml ) served in a carafe.  
and Bottled Water.



ロゼスパークリングジュース 750 ml  
[ノンアルコール] ガーリックトースト付

Sparkling Rose Juice (750 ml )  
[Non-alcohol] and garlic toasts.



## できたてワインとは？

### What is the Freshly Fermented Wine ?

できたてワインは酵母が生きている微発泡のフレッシュでフルーティなワインです。収穫祭当日、ワインコーナーでお出ししています。アルコール分は少ないのですが、口あたりが良いので飲みすぎにご注意ください。ドイツのフェダー・ヴァイザーやオーストリアのホイリゲのように、刻々と味や香りが変化しますので、園外への持ち出しはご遠慮ください。

Freshly Fermented Wine is being served straight from the tank, fresh, fizzy, and cloudy from fermentation. It is available only today, and in various quantities to suit any mood. [Due to Japanese liquor consumption laws, This wine must be consumed before leaving the Fairgrounds.]

## どこで買えるの？

できたてワインは、3カ所のワインコーナーでご購入いただけます。引換券をお持ちの方は、できたてワイン（カラフェ付 750 ml）と引換えることもできます。

Freshly Fermented Wine can be purchased at the three Wine Corners. Also it can be exchanged with the Ticket that includes in your Harvest Festival Kit bag.

[引換券]と過去の[収穫祭カラフェ]と一緒にワインコーナーへご持参いただいた方は、収穫祭カラフェに、できたてワインを特別に多めにお入れします。



グラス	By the glass 100 ml (glass not included)	¥500
カラフェ	500 ml (w/carafe)	¥2,000
	1,000 ml (w/carafe)	¥3,500
おかわり	500 ml re-fill	¥1,500
	1,000 ml re-fill	¥3,000
引換券	Exchange ticket 750 ml (w/carafe)	-



3カ所のワインコーナーでは、できたてワインの他にスパークリングワインからデザートワインまで、各種ワインがグラスで楽しめます。

There are 3 Wine Corners available today at which you can taste many of Coco Farm's wines. You can buy glasses of wine or full bottles at any of these locations. At the Wine Corner we have some wines only available during this year's Harvest Festival for you to taste.



ワインコーナー  
メニュー  
Wine Corner Menu







園内のフードコートでは、美味しいものが勢揃い  
ヴィンヤードクラブのシェフたちが腕を振ります。揚げたて、茹でたて、焼きたて、できたての屋外レストラン

UPPER FOOD COURT フードコート 上の広場 には お料理が集まっています

骨付きソーセージ ルーマニアミンチ オープンタコス チーズトースト  
カマンベールチーズ焼き 生ハム アヒージョ ミネストローネ  
ライスコロッケ 各種チーズ パン コーヒー ハーブティ etc.

The Vineyard Club Member Restaurant Areas have again turned out a tantalizing array of gourmet delights for you.

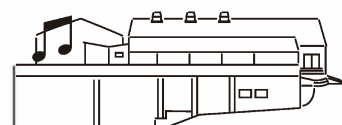
The Vineyard Club menu includes such delicacies as: Bone-in sausage, Romanian minced meat, Open Tacos, Cheese toast, Grilled Camembert cheese, Cured ham, Ajillo, Minestrone, Rice croquettes, Cheeses, Bread, Coffee, Herbal tea, and more.



10:00 - 15:00

演奏は、ベランダステージで行われます。演奏時間は大体の目安です。  
LIVE, On the VERANDAH STAGE, 2F of the Winery Building

ベランダステージ  
VERANDA STAGE



Map P8 をご覧ください  
See the map on page 8.

スペシャルゲスト (敬称略) Special Guest

10 : 00



武澤秀平 (Vc.) Shuhei Takezawa

11 : 00



アウラ (クラシック・アカペラ)  
畠山真央 (Vo.) Mao Hatakeyama  
菊地薫音 (Vo.) Kaorine Kikuchi  
奥脇泉 (Vo.) Izumi Okuwaki  
星野典子 (Vo.) Noriko Hoshino

12 : 00



Saigenji (Vo & G)  
斉藤良 (Dr) Ryo Saito  
小美濃悠太 (b) Yuta Omino

13 : 00



古澤巖 (Vn.) Iwao Furusawa

14 : 00



坂田明 COCODA  
坂田明 (sax, vo) Akira Sakata  
大森菜々 (piano) Nana Omori  
かわいしのぶ (bass) Shinobu Kawai  
坂田学 (drums) Manabu Sakata





## お買物やお土産はこちら！

スパークリングワインからデザートワインまで、日本の葡萄 100%の自家製ワインが揃ったワインマーケット。ワインの仕込みやビン詰めなど、こころみ学園の園生たちと一緒に行いました。ノンアルコールのジュース各種もあります。午後は混みますので早めのお買物＆宅配がオススメです。

税込表示  
クレジットカード支払 OK

## 宅配ご利用のお客様へ

ワインマーケットにある宅配専用注文用紙にご記入いただければ、スタッフが商品を用意して発送いたします。オンラインショップからもご注文いただけます。▶



You can find the whole line-up of Coco Farm wines and wine-related goods at The Wine Market. We can have any purchases shipped directly to the domestic Japanese address of your choice. [Prices include taxes. Credit cards accepted.]



### 現地限定販売



Kita NOVO Reserve  
北のぼりザーヴ 2012 ¥11,000

2012 年収穫のピノ・ノワールとシャルドネから。10 年の歳月を経て誕生したビン内二次醗酵の泡立つ美酒です。

From Pinot Noir and Chardonnay grapes harvested in 2012, this is a bubbly, second fermentation in bottle, 10 years in the making.



Kita no NOVO  
北ののぼ ¥6,050

北海道のピノ・ノワールとシャルドネの泡立つ美酒。膨大な手仕事から生まれたコクのある味わいです。

An elegant sparkling wine made from a blend of Pinot Noir and Chardonnay aged for four years on its lees.



NOVO Brut  
のぼ ブリュット ¥8,800

こころみ学園の自家畑のリースリング・リオンが主体。上品な酸ときめ細やかな泡。ビン内二次醗酵のスパークリングワインです。

This sparkling wine is made primarily from Riesling Lyon from our own vineyards. Second fermentation in bottle. Dry.



Kerner Siesta  
ケルナー・シエスタ ¥3,960

貴腐菌の付いたケルナー種を野生酵母で醗酵。桃や蜂蜜の香り、まどろむような甘さの白ワイン。

A white wine with aromas of peaches and honey and a slumbering sweetness. Kerner grapes with noble rot were fermented with wild yeast.



Cantata di montagna  
山のカンタータ ¥3,960

完熟した白ワイン用葡萄を山の醸造場で野生酵母で醗酵。山に響く歌声のような伸びやかなワイン。

A medium bodied, white wine made from Petit Manseng and Chardonnay. Fermentation with wild yeast brought white wine with rich acidity and a long, lingering finish.



Koshu Fermented On Skins  
甲州 F.O.S. ¥3,960

甲州種を果皮や種も一緒に醗酵。歴史的製法で造った心地よい渋み。今、注目のオレンジワインです。

An unique orange-colored dry wine made from Koshu fermented on skins, as is done in red wine making.



Pinot Rose  
こことあるシリーズ ぴのろぜ ¥3,960

北海道余市のピノ・ノワール 100%。赤ワインのように辛口で複雑、白ワインのように軽やかでエレガント。

100% Pinot Noir from Yoichi, Hokkaido. Dry and complex like a red wine, light and elegant like a white wine.



Here Comes The Sun  
陽はまた昇る ¥3,300

東日本各地で栽培された粒選りの葡萄から誕生しました。しなやかな味わい、力強く優しい赤ワイン。

A full bodied, structured red wine made from Tannat and Cabernet Sauvignon grown in eastern Japan. Elegant wine, and a perfect partner for steak.



NEW ノンアルコール Alc.0.00%  
Conomama-nomu Verjus  
このまま飲むベルジュ  
6 本セット ¥2,700

よいワインを作るために間引いた緑の葡萄から、爽やかなドリンクが誕生しました。

It is a refreshing drink made from young green grapes, with Coco Farm Winery's wine vinegar and honey added.

他にもおすすめのワインを取り揃えています。NOVO (Demi-sec) ¥8,800、ロバの足音 ¥6,050、マタヤローネ ¥6,050、月を待つ ¥3,960、タナロゼ ¥3,300、風のエチュード ¥3,300、風のルージュ ¥3,300、こことあるシリーズ ¥3,960～¥6,600 etc.

採用歴 ◆JAL 国際線 First class 「2014 ぴのぐり」「2014/2015 月を待つ」「MV/2016 風のエチュード」「2014/2015/2017 甲州 F.O.S.」「2019 山のカンタータ」 ◆ANA 国際線 First class 「2015 Ashicoco」 ◆JAL 国際線 First class lounge 「2012 足利呱呱和飲」「2014/2020 風のルージュ」「2020 農民ドライ」 ◆JAL 国際線 Business class 「2013 足利呱呱和飲」「2021 Ashicoco」「2021 農民ドライ」「2015/2020 農民ロッソ」「2015/2016 こころぜ」 ◆JR 東日本 TRAIN SUITE 四季島 「2015 プティ・マンサン」「2015 こころみノートン」「陽はまた昇る」 ◆2000 年九州沖縄サミット 「1996 NOVO ドゥミセック」 ◆2008 年北海道洞爺湖サミット 「2006 風のルージュ」 ◆2013 年スペイン・ラホイ首相歓迎夕食会 「2010 山のシャルドネ」 ◆2016 年 G7 広島外相会合 「2012 北ののぼ」 ◆2017 年メイ英首相歓迎夕食会 「2012 北ののぼ」 ◆2019 年 G20 愛知・名古屋外務大臣会合夕食会 「2018 月を待つ」「2016 陽はまた昇る」 ◆2019 年駐日ローマ法王庁大使館昼食会 「2018 月を待つ」「2016 陽はまた昇る」 ◆2023 年 G7 気候・エネルギー・環境相会合歓迎会 「2021 シャルドネ」 ◆2023 年 G7 男女共同参画・女性活躍担当相会合レセプション 「MV 北ののぼ」「2021 協奏曲 R」「2020 風のエチュード」 etc.





### 1950年代、この山を開墾

収穫祭の観客席となるこの葡萄畑は、1950年代、計算や読み書きが苦手な少年たちとその担任教師によって開墾されました。1969年にはこの山の麓に知的な障害を持つ人たちのためのこころみ学園が開設されました。そして果実酒製造免許を得るため、1980年ココ・ファーム・ワイナリーができ、1984年、麓の小さな小屋でココワインは産声を上げました。



### 一年中、空の下

平均斜度38度の葡萄畑で、夏草を刈り、日の出とともにカラス追いのカンを叩き、一房一房に傘や袋をかけ、一粒一粒の葡萄を摘み取り潰し、寒風吹きすさぶなか葡萄の枝を拾い集め……自然とともに働く日々は、知恵遅れと呼ばれ続けてきた子どもたちを、知らず知らずのうちに寡黙な農夫に変えていきました。



### ジュラ紀の地層、自生する松

この葡萄畑はジュラ紀に海溝の底にたまった岩石が地殻変動により押し上げられて形成されたものです。葡萄樹はジュラ紀の岩の間に細かく根を張り実りの時を迎えます。

またこの場所の字名「小松沢」が示すように松の低木が自生するこの畑では、葡萄樹は肥沃な土壌では伸ばしがちな樹勢を最小限にとどめ、種の保存を優先して良い実をつけようとします。



### 除草剤を一切使わず

平均斜度38度の急斜面の畑は陽当たりと水はけがよく葡萄にとってとてもよい条件です。また重機や車両が入れないため土壌は柔らかく、多様な草花や虫や鳥が生息しています。開墾から64年目の葡萄畑をはじめココ・ファーム・ワイ

ナリーの自家畑は栃木県に6ヘクタール、北海道と山形に約14ヘクタール。自家畑では除草剤や化学肥料を使わず減農薬で葡萄を育てています。

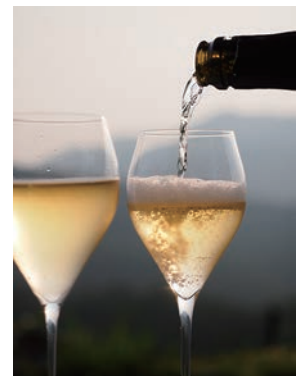
### 自然な醗酵は命のつながり

葡萄畑の土壌は微生物の働きによってその栄養素を葡萄樹に送り、葡萄樹は光合成によって糖分をその実に蓄え、酵母はその糖分をワインに変えていきます。ココ・ファーム・ワイナリーの醸造場では「葡萄がなりたいワインになれるよう」野生酵母を中心に何も加えず醗酵を行っています。自然の営みを静かにお伝えできれば幸いです。



### 試練のなか、皆さまに支えられ

私たちは気候変動を鑑み適地適品種の日本の葡萄100%から日本ワインを造っています。日本各地の優れた栽培農家はじめ、酒屋さん、ソムリエやシェフの方々、ココのワインを愛飲し支えてくださる方々。幾多の試練のなかで、皆さまの存在は私たちにかけがえのない勇気を与えてくださいました。



### 今日あることに寄り添って

一杯のワインが、今日あることの喜びや哀しみに、少しでも寄り添うことができれば。そしていつの日か、ひたむきに生きる日々から生まれたワインが、美しい絵画や音楽のように、わたしたちの心をおだやかにさせてくれますように。ココ・ファーム・ワイナリーのささやかな願いです。「みんなで美味しいものをつくる。飲む人みんなで幸せになるために」皆さまのあたたかさに包まれて、美味しいワインをつくっていくことができます。これからも、末永くどうぞよろしくお願いいたします。

Fairgrounds are the working vineyards of Cocoromi Gakuen. This steep slope (approaching a 42 degree incline in some places) is made of Jurassic Era stone deposits of shale and schist. The sharp angle of the vineyard provides excellent drainage and sun exposure to fully ripen wine grapes. These vineyards were developed in the 1950s by school students with mentally impaired. They are still hard at work today, hand-cultivating these vines to produce wines and smiles for all.





老いも若きも性別や国籍や障害の有無を超えて、この収穫祭がよい思い出になりますよう  
ご参加の方、一人一人のご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

Our Harvest Festival is based on a very simple idea: Good Friends, Good Food, and Good Wine shared on an Autumn day. Today is a day for friends, for smiles. Regardless of your language, your nationality, your age, your physical or mental challenges, this is a day for all of us-- every man, woman, child-- to share. We thank you for your participation and cooperation, without which none of this would be possible.



※ 喫煙（電子タバコ含）は喫煙場所をお願いします。



※ 会場は火気厳禁（コンロ・バーナー含）です。



※ 食品衛生上、飲食物の持込みはご遠慮ください。

- ※ 飲酒運転・違法駐車は法律で禁止されています。
- ※ 未成年者の喫煙や飲酒は法律で禁止されています。
- ※ 食品衛生上、「盲導犬・介助犬・聴導犬」をのぞき、醸造場内および屋内にペットはお連れいただけません。
- ※ 携帯電話、スマートフォン、鍵、お財布などをトイレに落とすと回収不可能です。
- ※ 山道や急斜面、落石等にご注意ください。
- ※ 葡萄の樹や支柱、ワイヤーに触れないでください。
- ※ 盗難・破損など、トラブルの責任は負いかねます。
- ※ 持ち込んだゴミはお持ち帰りください。
- ※ お子様から目を離さないでください。
- ※ 飲み過ぎにご注意ください。

救急車を呼ぶ前に、まずは救護室へご連絡を。救護スタッフが直行します。  
☎ 0284(42)1194

※Smoking is permitted in designated areas only. ※Please refrain from using any sources of fire at the fairgrounds. ※Due to Japanese health laws, we kindly request that guests refrain from consuming foods and beverages purchased elsewhere while at the Harvest Festival. ※Please bring your garbage home with you when you leave. ※Please do not smoke and consume alcohol if you are below 20years of age. ※Please park only in approved areas. ※Please do not drink and drive. ※Please refrain from bringing pets (assistance dogs excepted) into the winery facility and indoor. ※Be careful not to drop any valuables into the toilets located around the fairgrounds as you will not be able to get them back. ※The vineyard slopes are quite steep and rocky. Please take care of yourself and we kindly ask you take care of our vineyard too. ※Please do not touch the vineyard poles, the trellis wires, or the vines you find in the vineyard. ※Please watch your belongings. We cannot accept responsibility for the theft or loss of valuables while at the Harvest Festival. For the safety of all concerned. ※please do not leave young children unattended. ※Please be careful not to overdrink.

We kindly ask that you not call an ambulance, but first contact Coco Farm Offices at ☎ 0284-42-1194. First aid staff will go directly.

収穫祭以外の日も皆さまをお待ちしています。

## SPECIAL THANKS

今日はこころみ学園の収穫祭にお越しくださいませ  
ありがとうございます。「晩秋の葡萄畑で、音楽を聴きながらワインを楽しむ」ただそれだけの収穫祭ですが、おかげさまで40回を迎えることができました。  
この収穫祭を支えてくださる地元近隣の方々、裏方のボランティアの方々、スペシャルゲストの方々、そして収穫祭の真の主催者ともいふべき今日お越しの皆さま、お一人お一人に心から御礼申し上げます。これからも、自然を敬いながら謙虚に美味しいワインをつくっていきます。

こころみ学園、ココ・ファーム・ワイナリー 同

Thank you very much for participating in our Harvest Festival.  
This all started with a very simple idea: to provide some wine and a space for our guests so that they may enjoy an autumn day in the vineyards. Because of your efforts, our small festival has grown, and is now in its 40th year. Times may change, the seasons may come and go, new wine may turn old and fade with age. But our Harvest Festival remains as always, a result of the hard work of the people of Cocoromi Gakuen, and of the enthusiasms of our valuable guests. We wish you the very happiest of harvests, and look forward to having you spend time with us again, soon.

### こころみ学園のワイン醸造場 ココ・ファーム・ワイナリー

ワインショップ 10:00～18:00 カフェ 平日 11:00～16:00(15:30L.O.) / 土日祝日 11:00～17:00(16:00L.O.)

お休み：年末年始（12/31～1/2）、1月第3月曜日から5日間、11月収穫祭前日

※ワイナリー見学は、11月17日（金）～20日（月）の4日間お休みです。

〒326-0061 栃木県足利市田島町 611 電話：0284-42-1194 カフェ直通：0284-42-1177

注文専用：0284-64-9800 FAX：0284-42-2166 E-mail：office-m@cocowine.com

### COCO FARM & WINERY

Wine Shop 10:00～18:00 Cafe Mon. - Fri. 11:00 - 16:00 (15:30 last order) / Sat. - Sun. 11:00 - 17:00 (16:00 last order)

CLOSED: December 31～January 2, the 3rd week of January(5 days from Monday to Friday), and the day before Harvest Festival.

611 Tajima-cho, Ashikaga-shi, Tochigi-ken, Japan 〒326-0061 Phone: +81-(0)284-42-1194 cafe: +81 (0)-284-42-1177

Dedicated Order Phone: +81 (0)-284-64-9800 Fax: +81-(0)284-42-2166 E-mail: office-m@cocowine.com



公式HP  
<https://cocowine.com>



Instagram  
(@cocofarmwinery)



facebook  
(@cocofarmwinery)





## フードコート 上の広場 UPPER FOOD COURT

骨付きソーセージ ルーマニアミンチ オープン  
タコス チーズトースト カマンベールチーズ焼き  
生ハム アヒージョ ミネストローネ ライスコロッケ  
各種チーズ パン コーヒー ハーブティ etc.

### VINEYARD CLUB FOOD STALLS

#### Al Fresco Restaurants

The Vineyard Club Member Restaurant Areas  
have again turned out a tantalizing array of  
gourmet delights for you.

The Vineyard Club menu includes such  
delicacies as: Bone-in sausage, Romanian  
minced meat, Open Tacos, Cheese toast,  
Grilled Camembert cheese, Cured ham, Ajillo,  
Minestrone, Rice croquettes, Cheeses, Bread,  
Coffee, Herbal tea, and more.



## UPPER FOOD COURT フードコート 上の広場

スペシャルゲストの CD 販売中  
Today musicians will be  
selling CDs here.

おつまみ アイス ピクニックシート  
ミネラルウォーター etc.  
Snack, Sherbet, Picnic sheet,  
Bottled water etc.



## ワインコーナー 上の広場 Wine Corner Upper Food Court



葡萄畑

禁煙 (電子タバコ含)

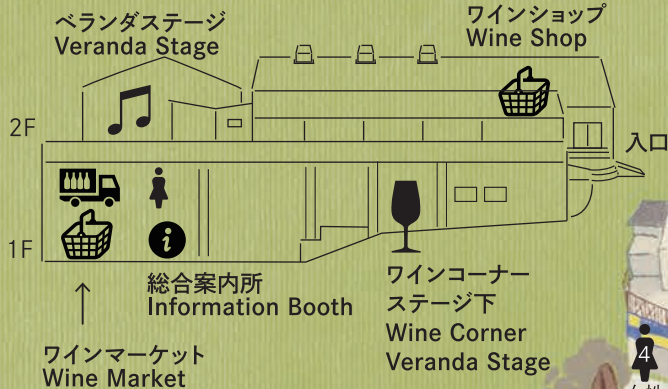
火気厳禁 (コンロ・バーナー等)

葡萄の樹を大切をお願いします

Please note that smoking or the use of  
fire (including barbecuing) is prohibited  
in our vineyards. Please do not pull on,  
lean on, or otherwise jostle our vines as  
they are prone to breaking.



葡萄畑  
山頂



## ワインコーナー ステージ下 Wine Corner Veranda Stage



女性  
専用



ワインマーケット  
Wine Market



総合案内所 拾い物/落し物  
Information Booth  
Lost and Found located here.



ジャーマンポテト  
German Potatoes



救護室  
First Aid



ベビーケア  
Baby care



ガレット  
Galettes



斜面用テーブル  
Small Picnic Table



女性  
専用



骨付きソーセージ  
Grilled Sausages



パン 焼き菓子 チーズ各種  
Bread, baked sweets,  
Cheeses



男性  
専用



女性  
専用



仮設  
(共用2)



ココロみ学園 (プライベートスペース)  
Cocoromi Gakuen Dormitories (No admittance)



仮設  
(共用1)



タクシー発着所  
TAXI STAND



足利市内



駐輪場 Bicycle parking



田島町自治会館



## 会場内火器厳禁

(コンロ・バーナー等)

喫煙 (電子タバコ含) は  
喫煙所 でお願ひします

Please note that smoking or  
the use of fire. Please smoke  
only in the designated areas.



仮設

← トイレの台数

← 仮設トイレ

Portable toilets

## 収穫祭受付

HARVEST FESTIVAL  
RECEPTION



ワイン臨時販売所



仮設  
(共用4)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用1)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



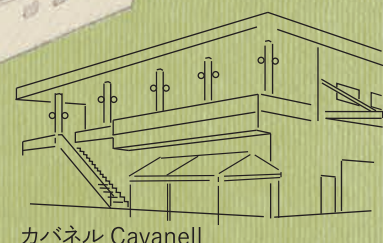
仮設  
(共用2)



仮設  
(共用2)



## ワインコーナー カバネル前 Wine Corner Cavanell



カバネル Cavanell

木の根や石など、足下にご注意ください



SHUTTLE BUS STOP  
For the Harvest Festival  
Temporary Parking Lots.



SHUTTLE BUS STOP  
For the Harvest Festival  
Temporary Parking Lots.



SHUTTLE BUS STOP  
For the Harvest Festival  
Temporary Parking Lots.



SHUTTLE BUS STOP  
For the Harvest Festival  
Temporary Parking Lots.