

COCO FARM & WINERY

第41回 収穫祭

HARVEST FESTIVAL

2024.11.16[Sat] - 11.17[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 鍬で 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



Label illustration : Tadahiko Horiguchi



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.



収穫祭記念赤ワイン 750 ml ミネラルウォーター付	収穫祭記念ロゼワイン 750 ml ミネラルウォーター付	収穫祭記念白ワイン 750 ml ミネラルウォーター付	できたてワイン 750 ml ミネラルウォーター付	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
Harvest Festival Commemorative Label Red Wine (750 ml) and Bottled Water.	Harvest Festival Commemorative Label Rose Wine (750 ml) and Bottled Water.	Harvest Festival Commemorative Label White Wine (750 ml) and Bottled Water.	Freshly Fermented Wine (750 ml) served in a carafe. and Bottled Water.	Sparkling Rose Juice (750 ml) [Non-alcohol] and garlic toasts.

引換券の引換場所 Wine Corner 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



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。



ワインコーナー
メニュー
Wine Corner Menu



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.



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？引換できる？

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)	-



園内各所に、揚げたて、茹でたて、焼きたて、できたての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るいます。



UPPER
FOOD
COURT

上の広場のフードコートには
屋外料理が集まっています。

骨付きソーセージ、ミネストローネ、ライスコロッケ、アヒー
ジョ、生ハム、ナッツ、ドライフルーツ、チーズプラトー、
タン串、ルーマニアミンチ、ソーセージの盛り合わせ、ベー
コンステーキ、メキシカンチキン、オープンタコス、チップス
&ディップ、ガンボライス、キューバサンド、コーヒーなど



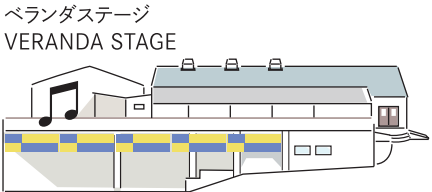
The Vineyard Club Member Restaurant Areas have
again turned out a tantalizing array of gourmet
delights for you.

The Vineyard Club menu includes such delicacies as:
Bone-in sausage, Minestrone, Rice croquettes, Ajillo,
Cured ham, Nuts, Cheese plateau, Assorted sausages,
Bacon steak, Mexican chicken, Open tacos, Chips &
dip, Coffee, 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



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)
島山真央 (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

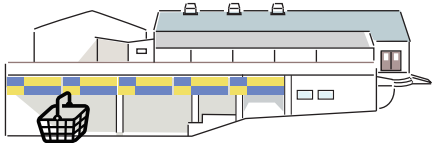


坂田明 ARASHI +大森菜々
坂田明 (Sax. Vo.) Akira Sakata
Paal Nilssen-love (Dr.)
Johan Berthling(B.)
大森菜々 (Pf.) Nana Omori



お買物やお土産はマーケットで！

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。ココ・ファームのワインは栽培から醸造まで様々な工程にこころみ学園の園生たちが何らかのかたちでかかわっています。午後は混み合いますので早めのお買物＆宅配がオススメです。



ワインマーケット Wine Market

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.

税込表示

クレジットカード支払 OK

Prices include taxes.

Credit cards accepted.



La vie en Rose

バラ色の人生 ¥3,300

赤ワイン用葡萄のタナ種とツヴァイゲルト種から造る辛口のロゼワイン。豊かな酸と穏やかな渋みが広がります。

A dry rosé wine made from red wine grapes, Tannat and Zweigelt. It has a rich acidity and mild astringency.



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 five 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 100% から。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

プティ・マンサンを使用して野生酵母で醗酵させました。山に響く歌声のような伸びやかな白ワインです。

A medium bodied, white wine made from Petit Manseng. 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.



Coco toaru series zweigelt

こことあるシリーズ ツヴァイゲルト ¥3,960

北海道余市のツヴァイゲルト 100%。爽やかな風土を映し出す豊かなアロマのしなやかな赤ワインです。

100% Zweigelt from Yoichi, Hokkaido. A supple red wine with a rich aroma that reflects the refreshing climate.



Here Comes The Sun

陽はまた昇る ¥3,300

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 Japan. Elegant wine, and a perfect partner for steak.

ノンアルコール Alc.0.00%

Conomama-nomu Verjus このまま飲むベルジュ
200 ml × 6 本セット ¥2,700



よいワインを造るために、間引いた緑の葡萄から生まれた爽やかなドリンクです。

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、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」「2021 ぴのろぜ」「2022 プティ・マンサン」「2019 ツヴァイゲルト」 ◆ANA 国際線 First class 「2015 Ashicoco」 ◆JAL 国際線 First class lounge 「2012 足利呱呱和飲」「2014/2020/2022 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」「2021/2022 農民ドライ」「2015/2020/2022 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」「風のエチュード」「北ののぼ」「甲州 F.O.S.」 ◆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。ジュラ紀の地層の間には水が通り抜け、葡萄の根も岩の間に細かく入り込んで根を張り実りの時を迎えます。また

この畑には、肥沃な土地より貧しい土地を好む松の低木が自生しています。このような畑では、葡萄樹も肥沃な土壌では伸ばしがちな樹勢を最小限にとどめ、種の保存のため懸命に実を付けようとします。



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。現在、足利と佐野の自家畑では、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。そして温暖化に伴う気候変動やこころみ学園生や契約栽培農家さんたちの高齢化を背景に、北海道や山形の自家畑でも新たな葡萄品種の栽培など新しいこころみがはじまっています。

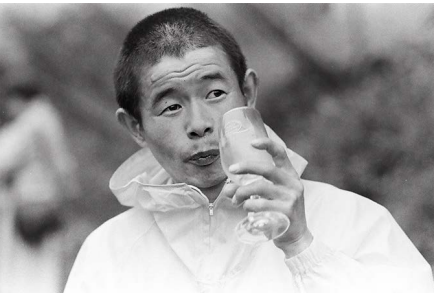
自然な醗酵は命のつながり

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たら幸いです。



試練のなか、皆さまに支えられ

私たちはそれぞれの土地で無理なく育つ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、お酒屋さん、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の方々。幾多の試練のなかで、皆さまの存在は私たちにかけてが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

「みんなで美味しいワインをつくる。みんなで幸せになるために」
おかげさまで今年も、皆さまのあたたかさに包まれてなかよく暮し働くことができました。

太陽や土、雨や風とともに、葡萄樹や微生物やたくさんの生きものによって誕生する一杯のワイン。春夏秋冬、ひたむきに生きる農夫たちの日々から生まれたワインが、美しい絵画や音楽のように私たちの心を豊かにしてくれますように・・・ココ・ファーム・ワイナリーのささやかな願いです。
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.





HARVEST FESTIVAL

AR PHOTO FRAME

アプリダウンロード不要

収穫祭 AR フォトフレーム

収穫祭の思い出を無料のフォトフレームで撮影できます。

使い方は簡単！お手持ちのスマートフォンから左の QR コードにアクセスして撮影・保存するだけ。SNS の投稿にもお使いいただけます。



収穫祭フレームは
2種類あります！

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）
は喫煙場所でお
願います。



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。

※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.



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
We kindly ask that you not call an ambulance, but first contact Coco Farm Offices. 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して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 41 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・ワイナリー一同

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 41st. 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月31日～1月2日）、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15日（金）～18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 カフェ直通電話：0284-42-1177
ご注文専用電話：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、ミネストローネ、ライスコロッケ、アヒージョ、生ハム、ナッツ、チーズプレート、ペーコンステーキ、メキシカンチキン、オープンタコス、チップス&ディップ、ガンボライス、コーヒーなど

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, Minestrone, Rice croquettes, Ajillo, Cured ham, Nuts, Cheese plateau, Assorted sausages, Bacon steak, Mexican chicken, Open tacos, Chips & dip, Coffee, and more.

UPPER FOOD COURT フードコート 上の広場

4 11
仮設

●
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)
葡萄の樹を大切にお願いします



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

ペランダステージ Veranda Stage

ワインショップ Wine Shop

ワインショップ Wine Shop

2F

1F

ワインマーケット Wine Market

総合案内所
Information Booth

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

ペランダステージ Veranda Stage

ワインマーケット Wine Market

●斜面用テーブル
Small Picnic Table

ガレット
Galettes

仮設
(共用4)

救護室
First Aid

ベビーケア
Baby care

ジャーマンポテト
German Potatoes



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

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

↑ 山頂まで歩いて約10分



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 ☹️ でお願いします

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

4 11
仮設

← トイレの台数

仮設 ← 仮設トイレ
Portable toilets

こころみ学園の椎茸
椎茸スープカブチーノ仕立て
このまま飲むベルジュ、ベルジュ風*葡萄酢
Shiitake mushroom soup,
Grape vinegar(verjus)

焼き栗・栗きんとん
Roasted chestnuts

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

収穫祭受付 HARVEST FESTIVAL RECEPTION

男性専用

3

女性専用
仮設

8

ワイン臨時販売所

仮設
(共用2/男子1)

こころみ学園 (プライベートスペース)

Cocoromi Gakuen Dormitories (No admittance)

臨時シャトルバス 発着所
SHUTTLE BUS will go to
JR Ashikaga station or
Tobu Ashikagashi station.

仮設
(共用3/男子1)

← 田島町自治会館

タクシー発着所
TAXI STAND

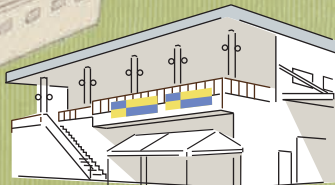
仮設
(共用1)

[テラスヴィンヤード1 段目]
新宿発着往復直行バス 発着所
SHUTTLE BUS For Shinjuku
station only.

駐輪場 Bicycle parking



カバネル Cavanell



ABCDEF GHIJ
葡萄畑 出入口

釜焼きピザ、骨付きソーセージ、
足利マール牛のプロシュエット
Pizza, Brochette, Bone-in sausage



ワインコーナー カバネル前 Wine Corner Cavanell

仮設
(共用2)

[テラスヴィンヤード3 段目]
臨時有料駐車場行き
マイクロバス 発着所
SHUTTLE BUS STOP
For the Harvest Festival
Temporary Parking Lots.