HARVEST FESTIVAL NEWSPAPER

収穫祭新聞



受付 RECEPTION

8:30 - 14:30

Label illustration: agoera

HARVEST FESTIVAL NEWSPAPER 収穫祭新聞



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 exchage 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

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



収穫祭記念ロゼワイン 750 ml

ミネラルウォーター付

Harvest Festival
Commemorative Label
Rose 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.

弓|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]を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、チーズプレート、タン串、ルーマニアミンチ、ソーセージの盛り合わせ、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、焼きマシュマロ、コーヒーなど



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

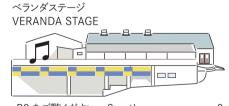
The Vineyard Club menu includes such delicacies as: Bone-in sausage, Minestrone, Rice croquettes, Ajillo, Cured ham, Nuts, Cheese plate, Assorted sausages, Mexican chicken, Open tacos, Chips & dip, Gumbo, Toasted marshmallow, Coffee and more.





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



Map P8 をご覧ください See the map on page 8.

10:00



武澤秀平(Vc.) Shuhei Takezawa

11:00

ャルゲスト(敬称略) Special Guest



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) 工藤精 (B) Sho Kudo 斉藤良 (Dr) Ryo Saito

13:00



古澤巖 (Vn.) Iwao Furusawa

14:00

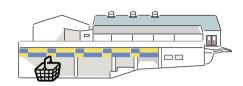


坂田明 SOS 坂田明 (Sax. Vo.) Akira Sakata 大森菜々 (Pf.) Nana Omori 坂田学 (Dr) Manabu Sakata



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

NONO 1

ラベルと名称が変わりました

Kita NOVO 北のぼ ¥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. A rich flavor born from extensive handcrafting.



Yacho 野帳 ¥6,600

山形県上山の自社管理畑 カミノ・ヴィンヤードから。熟した果実と和 柑橘を感じるスッキリとした酸が 特徴の爽やかな白ワイン。

From our own vineyard in Kaminoyama, Yamagata Prefecture: Kamino Vineyard. A refreshing white wine characterized by ripe fruit and Japanese citrus notes, with a crisp acidity.



新酒 2025 年収穫の葡萄から

Novocco

のぼっこ ¥3,300

小公子種の葡萄を野生酵母で醗酵させ、醗酵中にピン詰めしたフレッシュな泡の赤ワインです。酸化防止剤無添加。よく冷やしてどうぞ。

A fresh sparkling red wine made from Shokoshi grapes fermented with wild yeast and bottled during fermentation. No added preservatives. Serve well chilled.



Yama no Tannat 山のタナ ¥5,500

タナ種を使用して野生酵母で醗酵させました。エレガントな果実味とタンニンのフルボディ。

Made with Tannat grapes and fermented with wild yeast. Elegant fruitiness and tannins. A full-bodied red wine.



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。 歴史的製法でつくった心地よい 渋み。野生酵母によるオレンジ ワインです。

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



Kaze no Rouge 風のルージュ ¥3,300

プラムや黒胡椒、カカオなどの香り。 フレッシュな果実味や軽快な酸味を 感じ、スパイシーで柔らかいタンニン が続く。バランスのよい赤ワイン。

Aromas of plum, black pepper, and cocoa. Fresh fruit flavors and lively acidity are followed by spicy, soft tannins. A well-balanced red wine.



¥480 お得! 送料弊社負担

6-Bottle wine set 収穫祭 6 本セット ¥18,000

のぼっこ、風のルージュ、風のエ チュード、収穫祭記念 赤・白・ロゼ。 秋のおすすめワインセットです。



Autumn Wine Selection: Novocco, Kaze no rouge, Kaze no étude, Harvest

Festival Red/White/Rose wine.

クレジットカード支払 OK 価格は税込表示です

Credit cards accepted.

Prices include tax.



¥2,021 お得! 送料弊社負担

Wine & Juice 12-Bottle Set 収穫祭12 本セット ¥30,000

のぼっこ 2 本、陽はまた昇る、月を待つ、 風のルージュ、風のエチュード、収穫祭 記念 赤・白・ロゼ、ぶどうジュース、 マスカットジュース、ベルジュ風*葡萄酢

2Novoccos, Here Comes The Sun, Here Comes The Moon, Kaze no rouge, Kaze no étude, Harvest Festival Red/White/Rose wine, Grape juice, Muscat juice, Verjus.



¥3,000 お得! 送料弊社負担

Premium Wine Set プレミアムセット ¥52,000

蔵出しワイン 2種、のぼドゥミセック、のぼっこ 2本、陽はまた昇る、月を待つ、風のルージュ、風のエチュード、収穫祭記念 赤・白・ロゼ 計 12本

2Cellar-released wines, NOVO Demi-sec, 2Novoccos, Here Comes The Sun, Here Comes The Moon, Kaze no rouge, Kaze no étude, Harvest Festival Red/White/Rose wine.



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.

ワイン採用歴 ◆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.」「2019/2022 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」 ◆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」「2021Ashicoco」「2021/2022 農民ドライ」「2015/2020/2022/2023 農民ロッソ」「2015/2016 こころぜ」 ◆ANA 国際線 First class 「2015 Ashicoco」 ◆JR 東日本 TRAIN SUITE 四季島「2015 こころみノートン」「プティ・マンサン」「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」 ◆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

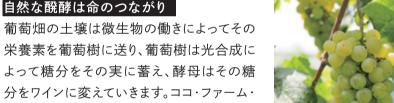
収穫祭の観客席となるこの葡萄畑は、 1950年代、計算や読み書きが苦手な少年 たちとその担任教師によって開墾されました。 1969年にはこの山の麓に知的な障害を 持つ人たちのためのこころみ学園が開設 されました。そして果実酒製造免許を得る ため、1980年ココ・ファーム・ワイナリーができ、 1984年、麓の小さな小屋でココワインは 産声を上げました。



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。



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。



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。 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.

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。

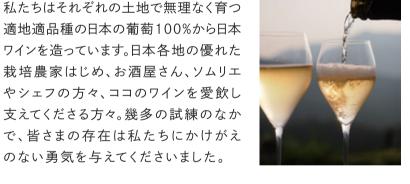
試練のなか、皆さまに支えられ

自然とともに

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、北海道や山形でも 地元の方々の協力を得て、新たな葡萄品種の栽培がはじまっています。









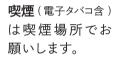


救急車を呼ぶ前に、まずは **救護**へご連絡を。救護スタッフが直行します。 **富り284(42)1194**We kindly ask that you not call an ambulance, but first contact Coco Farm Offices. First aid staff will go directly.

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.







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 20 years 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.

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42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う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 42nd. 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12日(水)~17日(月)の6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 $10:00 \sim 18:00$ Cafe Mon. - Fri. 11:00 - 16:00 (15:30 last order) / Sat. - Sun. 11:00 - 17:00 (16:00 last order) CLOSED: December $31 \sim$ 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 $\boxed{7}326-0061$ 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



(@cocofarmwinery)



