収穫祭

新川　和江

ぼくらは大地に　どっさりの質問(しつもん)をした
鋤(すき)で　鍬(くわ)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ぶひとつぶに
大地の答(こたえ)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
労働にここちよく疲れた体(からだ)をベッドに横たえて
葡萄も眠った
優しく搾(しぼ)られ　樫(オーク・バレル)の木樽の中で大勢(おおぜい)の仲間たちと

そして今　秋空いっぱい　農場いっぱいに
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
まぁるく　まぁるく
すてきな酔(よ)い心地(ごこち)になる収穫祭だ



第43回収穫祭

HARVEST FESTIVAL

2026.11.14[Sat] - 11.15[Sun]　10:00 - 15:00

受付 RECEPTION　8:30 - 14:30

COCO FARM & WINERY

Label illustration: 霜田あゆ美



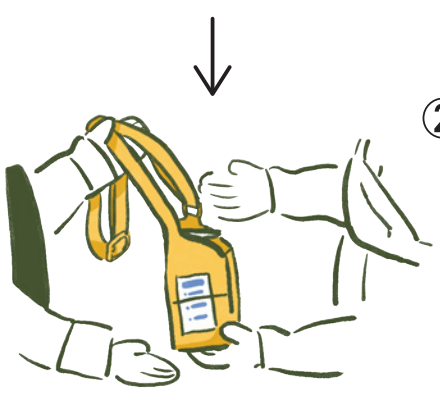
第43回 収穫祭へようこそ
WELCOME TO COCO

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。

After check-in, please exchange the ticket included in your Harvest Kit for one bottle of wine or juice from the selections below.
The ticket may be redeemed at any of the three Wine Corners.





収穫祭記念赤ワイン
750 ㎖
ミネラルウォーター付

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



収穫祭記念ロゼワイン
750 ㎖
ミネラルウォーター付

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



収穫祭記念白ワイン
750 ㎖
ミネラルウォーター付

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



できたてワイン
750 ㎖
ミネラルウォーター付

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



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

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

引換場所　Wine Corner

「引換券」は各ワインコーナーで引換えできます。



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**





ワインコーナー
Wine Corner

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 ㎖ ）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 ㎖ (glass not included)	¥500
カラフェ	500 ㎖ (w/carafe)	¥2,000
	1,000 ㎖ (w/carafe)	¥3,500
おかわり	500 ㎖ re-fill	¥1,500
	1,000 ㎖ re-fill	¥3,000
引換券	750 ㎖ (w/carafe) One exchange ticket	-



フードコート
VINEYARD CLUB FOOD STALLS AL FRESCO RESTAURANTS

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。











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。

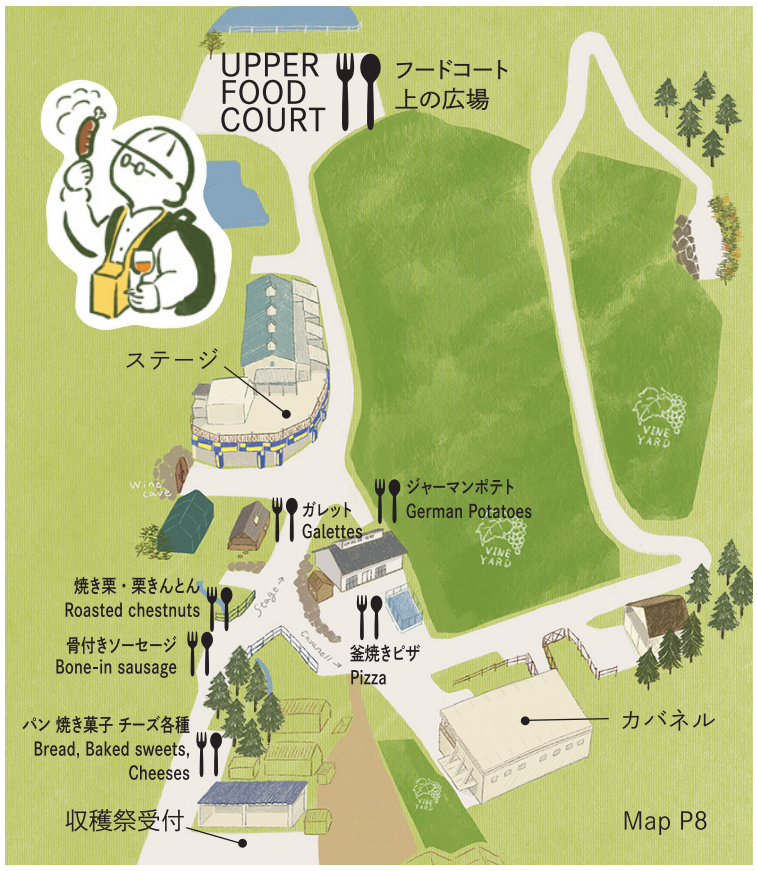
骨付きソーセージ、ミネストローネ、ライスコロッケ、アヒージョ、ポルケッタ、野菜のピクルス、生ハム、柿とモッツァレラのカプレーゼ、チーズアソート、ルーマニアミンチ、ソーセージ盛合せ、キューバサンド、ガンボライス、焼マシュマロ、バウムクーヘン、プリン、ホットコーヒーなど

UPPER FOOD COURT

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 Soup, Rice Croquettes, Ajillo, Porchetta, Pickled Vegetables, Prosciutto, Persimmon & Mozzarella Caprese, Assorted Cheeses, Romanian Mici, Sausage Platter, Cuban Sandwich, Gumbo Rice, Toasted Marshmallows, Baumkuchen, Custard Pudding, Hot Coffee, and more.

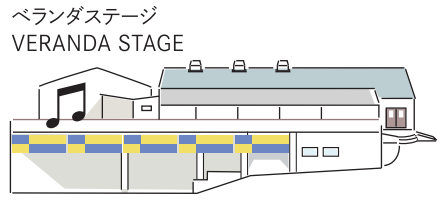




ベランダステージ
HARVEST FESTIVAL MUSIC!

10:00 - 15:00

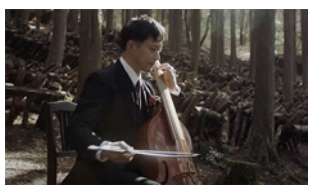
演奏は、ベランダステージで行われます。演奏時間は大体の目安です。
LIVE, On the VERANDAH STAGE, 2F of the Winery Building



Map P8 をご覧ください　See the map on page 8.

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
佐藤悦子 (Vo.) Etsuko Sato
星野典子 (Vo.) Noriko Hoshino

12：00



Saigenji(Vo&G)
斉藤良 (Dr) Ryo Saito
織原良次 (B) Ryoji Orihara

13：00



古澤巌 (Vn.) Iwao Furusawa

14：00



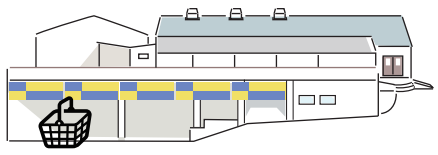
坂田明 SOS
坂田明 (Sax. Vo.) Akira Sakata
大森菜々 (Pf.) Nana Omori
坂田学 (Dr) Manabu Sakata



ワインマーケット
WINE MARKET

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一年中、栽培から醸造、ビン詰まで様々な工程にこころみ学園の園生たちがかかわっています。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

Map P8 をご覧ください　See the map on page 8.

2026年
ヌーボー
（新酒）



Novocco
のぼっこ　¥3,300 税込

2026年収穫の小公子種を野生酵母で醗酵させ、醗酵中にビン詰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.



Dai-Ichi Gakusyo
第一楽章　¥6,050 税込

山頂の畑やテラスヴィンヤードなど自家畑のマスカット･ベーリー A 種を野生酵母で醗酵。無清澄･無濾過の秀逸な赤ワインです。

Made from estate-grown Muscat Bailey A and fermented with wild yeast. A medium-bodied red wine with elegant tannins and fresh acidity.



Kita NOVO
北のぼ　¥6,050 税込

北海道のピノ･ノワールとシャルドネの泡立つ美酒。長い時と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.



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

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 税込

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.



Kaze no Etude
風のエチュード　¥3,300 税込

シャルドネ種とプティ･マンサン種を使用。青りんごやシトラス、ハーブや火打石の香り。フレッシュで心地よい酸、やさしい果実味の辛口白ワインです。

Made from Chardonnay and Petit Manseng. Aromas of green apple, citrus, fresh herbs, and flint. Crisp and refreshing acidity is balanced by gentle fruit flavors, creating a fresh and approachable dry white wine.



Forest and Sky
森と空　¥7,700 税込

北海道の自社管理畑ヴィンヤード･モゥの葡萄から。熟した桃や洋梨、ハーブの落ち着いた香り。ふくよかで丸みのある、エレガントで豊かな白ワイン。

Made from grapes grown in our vineyards in Hokkaido, such as Chardonnay and Sauvignon Blanc. Aromas of ripe peach, pear, and herbs. A full-bodied and elegant white wine with a smooth, rounded palate.



Thoughts of a Meadow
草を思う　¥6,600 税込

北海道の自社管理畑ヴィンヤード・モゥの葡萄から。花や果実の香りと鮮やかな酸味の明るく爽やかな白ワインです。

Made from Pinot Gris, Müller-Thurgau, and other grape varieties grown in our own vineyard in Hokkaido. Bright floral and fruit aromas combine with lively acidity in this fresh and refreshing white wine.



Yacho
野帳　¥6,600 税込

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.

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.

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」「2015/2017/2023 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」 ◆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.



葡萄がなりたいワインになれますよう

We hope to make wines that respect
the quality and nature of the grapes we use.

1950年代、この山を開墾



収穫祭の観客席となる山の葡萄畑は、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。



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、北海道や山形の自社管理畑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。

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

「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 is a working vineyard of Cocoromi Gakuen. With an average slope of 38 degrees, this steep hillside of Jurassic-era shale and schist offers excellent drainage and sun exposure, enabling the grapes to ripen fully. The vineyard was developed in the 1950s by the junior high school students of special class for intellectually disabled. And the vineyard is still being cultivated by the people of Cocoromi Gakuen where a welfare facility for intellectually disabled. Their dedication continues to produce not only wine, but also smiles for all.



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。 ☎0284(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スペシャルニーズの有無を超えて、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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 山道や急斜面、落石等にご注意ください。
- 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。

●Please smoke only in designated smoking areas (including e-cigarettes). ●Open flames are strictly prohibited on the festival grounds (including portable stoves and gas burners). ●For food safety reasons, outside food and beverages are not permitted. ●Drunk driving and illegal parking are prohibited by law. ●Smoking and drinking by minors are prohibited by law. ●If you drop a mobile phone, smartphone, keys, wallet, or other valuables into a toilet, they cannot be recovered. ●For food safety reasons, pets are not allowed inside the winery buildings or production areas, except for guide dogs, service dogs, and hearing dogs. ●Please do not touch the grapevines, posts, or trellis wires. ●The organizers cannot accept responsibility for theft, damage, loss, or other troubles. ●Please watch your step and be aware of mountain paths, steep slopes, and falling rocks. ●Please take all trash with you when you leave. ●Please keep a close eye on your children at all times. ●Please drink responsibly.

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43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 43rd. 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11日（水）～16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 ～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、柿とモッツァレラのカプレーゼ、チーズアソート、ルーマニアミンチ、ソーセージ盛合せ、キューバサンド、ガンボライス、焼マシュマロ、ホットコーヒーなど

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 Soup, Rice Croquettes, Ajillo, Prosciutto, Persimmon & Mozzarella Caprese, Assorted Cheeses, Romanian Mititei, Sausage Platter, Cuban Sandwich, Gumbo Rice, Roasted Marshmallows, Hot Coffee, and more.

UPPER FOOD COURT
フードコート 上の広場

仮設：
男4/女11/共3

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

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

↑↓ 葡萄畑 出入口

おつまみ アイス
ミネラルウォーター etc.
Snack, Sherbet, Bottled water etc.

常設：
男5/女5/車1

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

ベランダステージ
Veranda Stage

ワインショップ
Wine Shop

2F
1F
入口

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

ワインショップ
Wine Shop

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

ベランダステージ
Veranda Stage

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

常設：女4

ワインマーケット Wine Market

斜面用テーブル
Small Picnic Table

ジャーマンポテト
German Potatoes

仮設：男2/共2

救護
First Aid
ベビーケア
Baby care

常設：女2

ガレット
Galettes

↖ 山頂まで歩いて約 15 分

A B C D E F G H I J
↑↓
葡萄畑 出入口

焼き栗・栗きんとん
Roasted chestnuts

骨付きソーセージ
Bone-in sausage

釜焼きピザ
Pizza

仮設：
男5/女8

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
Open flames (including portable stoves and gas burners) are strictly prohibited on the festival grounds.
Smoking, including e-cigarettes, is permitted only in designated smoking areas.

ワインコーナー カバネル前
Wine Corner Cavanell

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

常設：男3

カバネル Cavanell

収穫祭受付
HARVEST FESTIVAL RECEPTION

仮設：女14

ベルジュ風＊葡萄酢
Verjus-style Grape Vinegar Drink

ワイン臨時販売所
Temporary Wine Shop

仮設：男2/女2/共1

各トイレの台数をお知らせしています
例 仮設：男1/女2/共1
仮設トイレ：
男性用 1台
女性用 2台
共用 1台

こころみ学園（プライベートスペース）
Cocoromi Gakuen Dormitories
No admittance

木の根や石など
足下にご注意ください
Please watch your step for tree roots and rocks.

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：男1/共3

← 田島町自治会館

タクシー発着所
TAXI STAND

仮設：共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.

仮設：共1

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

足利市内

駐輪場 Bicycle parking