



雨の日も風の日も台風の日も...

1996年より続く、地元産ブドウを100%使用したワイン造り

都農ワイン

生産者来店テイスティングセミナー

11/3 Sat.
13:00-15:00

※交通事情等により開始時間が遅れる場合がございます

会場：イオンリカー千歳船橋店

参加費：無料

① 13:00 - 13:45 セミナー

※予約制(先着10名様)

② 13:45 - 15:00 試飲会

※ご予約不要(フリーテイスティング)

※当イベントではお酒をお出します。車・バイク・自転車でお越しのお客さま、ならびに未成年のお客さまはご参加頂けません。

「田んぼん木を植ゆるばかがおるげな」こうして、都農のぶどう栽培は、一人の農民が田んぼにぶどうの木を植えたことからはじまりました。祖父たちの夢でもあったワイナリーが1996年にオープン。海の見える丘の上で地元産ブドウ100%を使ったワインを醸しています。宮崎の豊かな日照を活かし、キャンベル・アーリーを中心に国内外のコンテストで多数受賞しています。また、自社管理畑の9haでは、シャルドネやシラーを中心に土づくりや草生栽培など独自の栽培技術でワインを造っています。年間製造数量は24万本。地元で80%以上販売しています。



出品ワイン(予定)

- Tsuno Wine Campbell early
都農ワイン キャンベルアーリー (キャンベルアーリー)
- Tsuno Wine Chardonnay unwooded
都農ワイン シャルドネ アンウッドイド (シャルドネ)
- Tsuno Wine Chardonnay estate
都農ワイン シャルドネ エステート (シャルドネ)

ご予約・お問合せ：イオンリカー千歳船橋店
TEL：03-5426-3905 (営業時間10:00~23:00)