

会津盆地を見下ろす喜多方市雄国山麓にて

# マイワイン 造り体験 2023

## お友だちご紹介キャンペーン

“あなた”と“お友だち”  
それぞれ 1万円 割引！  
(割引上限 10万円)

10万円! ワイン造りの一連のプロセスを楽しく体験!



 2023年9月頃

## 収穫&足踏み体験

ぶどうの果実を自ら選びながら収穫し、採取した果実を足踏みで潰して果汁にします。まず搾りたてのぶどうジュースで乾杯を！2020年に完成した醸造所も見学いただけます。前夜祭では美味しい料理・お酒を堪能しながら、ぶどう栽培やワイン造りの裏話等が聞けます。ご家族・ご友人連れで会員の皆さまと共に楽しいひと時をお過ごしください。

 2024年1月頃、2024年3-5月頃

## 瓶詰体験、試飲&ラベリング体験

発酵後は瓶詰めし、ラベルをデザインいただきます。プレートから選ぶもよし、ご自身でデザインするもよし。オリジナルワイン名を付けることが可能です。ラベルをできあがった20本のボトルに貼って出来上がり！試飲をしながらワインの完成を皆でお祝いします。

喜多方の恵まれた気候と土に生まれ、植物ホルモンの力を最大限に引き出し、  
無肥料・減農薬で生き生きと生長したぶどうを使用したビオ (bio) ワインです。

- ※ **マイワイン造り体験 税抜 ¥100,000 (750mlワインが20本できます)**  
ご家族を含めた見学・パーティー・各体験イベントへの参加費を含みます。適時、ぶどう畑や醸造所を訪問し、ワイン造りのプロセスを体験いただけます。体験イベントには、ご友人とその家族をご招待いただくことが可能です(ただし、ご招待のお客様にはパーティーでのお食事代をご負担いただきます)。ぶどうの育成・醸造は専門のスタッフが実施します。現地までの交通費や宿泊費は含まれません。
- ※ 体験イベントの日程は、ぶどうやワインの状態に左右されるため、当社からご連絡いたします。
- ※ 上記以外の体験イベントを開催する可能性もございます。(例: シードルの澱引き体験、苗植え体験)
- ※ いずれの体験も喜多方市で行います。試飲&ラベリングのみ東京でも実施いたします。(ご参加できない場合は、当社スタッフが代行します。)
- ※ 2023年のぶどうの生育に不測の事態が発生した場合や、緊急事態宣言が発令された場合等では、翌年以降に延期する可能性がございます。
- ※ 醸造場所がレスカルゴ(株)になる場合がございます。

主催: アイプロダクツ(株) 〒966-0014 福島県喜多方市関柴町西勝字井戸尻48-1  
お申し込み(栗城): 0241-23-7557 / info@i-products.co.jp

SHOP



お申込

