

南郷ひなた農園とは owner



私たちは代々、青森県南東部に位置する八戸市南郷で農業を営んできました。山間部でも日当たりが良い場所に畑があり、一帯は「ひなた」という愛称で呼ばれています。社名はそこから名付けました。水はけが良く栽培に適した土壌で、ぶどうを育てるのは運命だったと思っています。試行錯誤を繰り返し、作業に励んでいます。



南郷ひなた農園株式会社 NANGO HINATA FARM

〒031-0112 青森県八戸市南郷大字大森字与次郎3-3

TEL:0178-32-0352

FAX:0178-82-3501(有限会社南郷断熱内)

公式サイトはこちら



<https://nango-hinatanouen.com>

ワインを winery 手がける醸造所

エーデルワイン



岩手県花巻市大迫町にあるワイナリー。「良いワインは良いぶどうからしか生まれえない」という信念のもと、畑づくり、地元産のぶどうにこだわったワインづくりをしています。

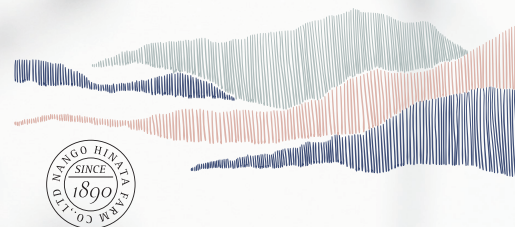
WANO Winery



世界自然遺産白神山地に連なる岩木山の麓には、津軽平野が広がっています。真ん中に位置する青森県鶴田町は、ぶどう「スチューベン」の生産量が日本一。そんな町にある小さなワイナリーです。

運命という名のワイン

ピアソルテ Piasorte



南郷ひなた農園株式会社 NANGO HINATA FARM

生み出すテロワール terroir



テロワールは、気象条件（日照、気温、降水量）や土壌（地質、水はけ）、地形、標高などワインの原料であるぶどうの畑を取り巻く全ての自然環境要因のこと。「土地」を意味するフランス語「terre」から派生した言葉です。土地の個性は、ワインの味わいや品質に大きく影響します。

立地



私たちの農園がある南郷は青森県南東部に位置します。青森、岩手両県に広がる名久井岳や階上岳、折爪岳を一望できます。遮るものがなく、夜は満点の星空が広がる自然豊かな場所です。

土壌

畑のそばは崖になっていて傾斜があり、土壌は酸性。水はけは良好な土地です。オーストリアが主産地の「ツヴァイゲルトレーベ」など、糖度が高いヨーロッパ品種にこだわっています。



気候



夏はやませの影響により冷涼で、冬は晴天が多い地域です。山から吹き下ろす風は冬が強く、凍害を防ぐために木を藁で囲っています。寒さを超えたたくましい苗からぶどうが実ります。

Zweigeltrebe

ツヴァイゲルトレーベ

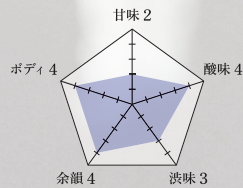


南郷ひなた農園の畑で栽培されたぶどうを使用して醸造しました。カンスやブラックベリーを思わせる香りと渋み、酸味のバランスがとれた辛口赤ワインです。

ペアリング / 牛ステーキのマッシュルームソース添え



ツヴァイゲルトレーベ



750ml ¥3,300(税別)

Merlot & Pinot Noir

メルロー、ピノ・ノワール

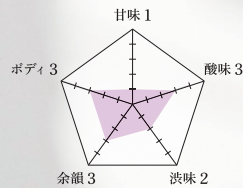


南郷ひなた農園の畑で栽培されたぶどうを使用して醸造しました。ベリー系の香りと果実味のある赤穏やかな酸味の辛口赤ワインです。

ペアリング / チキン、オリーブオイル、ニンニク 青椒肉絲、オリーブオイル、ニンニク 回鍋肉、オリーブオイル、ニンニク 鶏むね肉の香草焼き



メルロー、ピノ・ノワール



750ml ¥3,000(税別)

Chardonnay & Riesling

シャルドネ、リースリング

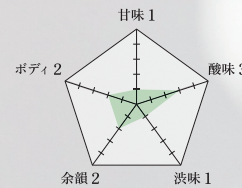


南郷ひなた農園の畑で栽培されたぶどうを使用して醸造しました。柑橘やリンゴを思わせるフレッシュな香り、ほど良い酸味の辛口白ワインです。

ペアリング / アンチョビとレモンの冷製パスタ、白身魚のフリット



シャルドネ、リースリング



750ml ¥3,000(税別)

Chardonnay

シャルドネ

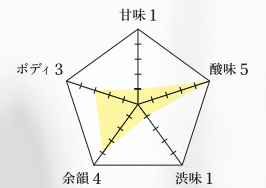


南郷ひなた農園の畑で栽培されたぶどうを使用して醸造しました。柑橘系の爽やかな香りと、キリッとした酸味の辛口白ワインです。

ペアリング / 白身魚のカルパッチョ、エビのフリット、ホタテや牡蠣の香草焼き、焼き鳥(塩)



シャルドネ



750ml ¥3,500(税別)