



ワイナリーのレストランを抜けて海をながめたら、くるとふり返ってみて、建物と山並みが美しくびびりました。

瀬戸内 酒造所

シードルも人気!

「シードル」とは、りんごのお酒のこと。原産地山梨のりんごを使い、瓶内二次発酵で発泡させる。味わいも、ドラッグストアで買えるよりも、産地によって様々。

数本買ってシードルパーティーしよう

マメちしき ワインの作り方



https://setouchiwinery.jp

レストラン mio 予約

「ワインに合うSETOUCHI料理」がコンセプトのレストラン。海が一望できる開放感ある店内で、のんびり船の行先をながめながら、季節に合わせた瀬戸内ならではの美味しいものと、ワインのリアレンジを楽しめるなんて最高!!



ワイナリー 醸造担当のスタッフ

さんが、分かりやすく、ワインの作り方を教えてくれます。質問すると丁寧に対応してくれます!勉強になりますよ〜

瀬戸内醸造所

〒1三原市須波西1-5-26 (TEL) 050-3749-9902 (mio) 定休/火、第3水

せら ワイナリー



世羅産ぶどうにこだわったワイン

おつまみに限定入荷 1km33のコース

夢高原市場 世羅の美味しいものが詰まってる!

おやつ庵、せら亭、Bossバーガー!!

大平牧場の手作りベーコン!!

世羅の美味しいG.P. 色んなブランドのあり送るのも楽しい。

福高さんオススメ! 柿つもち、地方発送できます。ギフトにも!

ワイナリーショップでワインの試飲をしよう!

ワイナリーショップでは、様々なワインを試飲することが出来ます。なま生地の品種、ハニービナス、人気品種、スカトベリーA、など、ぶどうの品種による味の違いなどを味わうことが出来ます。ぜひお好みのワインが見つかるはず!

マメちしき 瓶内二次発酵

スパークリングワインは、時間はかかるけど昔ながらの製法で作ってます。

酵母、炭酸ガス、オリゴ糖、ふたして発酵!

世羅の農家さん ワイナリー

約20戸から持ち込まれたぶどうを醸造しています。大きなタンクがたいていぶどう栽培マップや、種類のパネルなどがあり、見応え充分!!

標高400mに位置する「世羅産地」の中心に、せらワイナリーはありませう。果樹栽培に適したこの土地で作られた様々なぶどうのワインがここに味わえます。ワイナリーに合うおつまみや、世羅の名産もそろそろ、また、レストランや足湯などの施設も併設しています。お酒が飲めない人や子どもも楽しめるワイナリーです。

Q1. なま生地のぶどうの品種は000ビナス、

Q2. スパークリングワインの昔ながらの製法は0000発酵、

Q3. ぶどうの皮と種を絞る使うのは赤ワインか白ワイン?

須波の海岸沿いを歩くと見える瀬戸内醸造所。ワイナリーを通して瀬戸内の食文化を楽しんでほしいという代表の熱い思いが元々様々なクリエーターが手がけた、2009年オリーブのワイナリーです。瀬戸内や様々な地域のぶどうから作られたワインはその土地の味わいを表現しており、瀬戸内の由緒がさを感じることが出来ます。瀬戸内にしかない自然や食文化を感じたい、なま生地のぶどうの産地を味わいたい、ワイナリーを見つけたら、ぜひお越しください。

ミハラッセ大図鑑 vol.07 illust 池田泰園子

三原や世羅の自然を詳しく楽しく解説しています。二水を読むだけで、ミハラッセのことが丸わかり!