

～岡山ニューピオーネのご案内～

村松葡萄園 村松達也

ピオーネは、55 年前に巨峰とカノンホールマスカットのかけ合わせで誕生しました。岡山で改良されたピオーネは種がなく、岡山ニューピオーネと呼ばれ、もっと大粒に、もっと食べやすく改良されたものです。贈答用のマスカット・オブ・アレキサンドリアと違い、一人で一房食べきれほどの美味しさと手ごろな値段が魅力です。

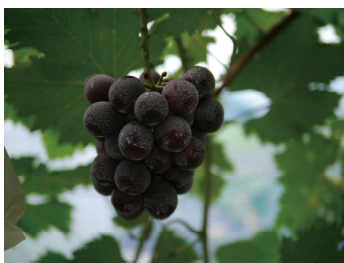


村松葡萄園は、岡山県真庭市の久世インターの西 1.5 km の高台に位置しています。酪農をやっていた父が、1990 年にピオーネの木三本を植えたことから始まりました。

徐々にピオーネの木は増え、2012 年に父が他界した年、私が引き継ぎ、拡張してきました。

またフランス・アルザス地方で有名な「ゲビュルトラミネール」というワイン用葡萄も栽培し（ひるぜんワイナリーで醸造）ワインの販売もやっております。

くわしい葡萄園の様子や葡萄の成長の過程などは、ウェブサイトや SNS を通じて発信しておりますので、ぜひご覧ください。



甘く、程よい酸味と、高い香りが自慢の岡山産ニューピオーネ、ぜひご賞味を！ご注文をお待ちしています。
(裏面の注文書へどうぞ)



白ワイン
(ゲビュルトラミネール)
" Sanglier Blanc "
(仏語＝白い猪・五反の古名)

Muramatsu Vinyard

〒719-3228 岡山県真庭市五反 6 3 6



村松葡萄園 (村松達也)

Tel 090-3749-9430

Fax 086-253-3859



Facebook



instagram



場所は Googlemap で検索「村松葡萄園」



vinyard@corredor.jp

注意：メールアドレス変更



ウェブサイト