



神話に彩られた南国のワイナリー

古事記によれば神様は「高千穂」なるところに最初に下りてこられました。

都城ワイナリーは秀麗な「高千穂の峰」の山麓にあります。

一帯には霧島神宮や大型観光牧場、各種リゾート施設があり、

都城市民の憩いの場となっています。

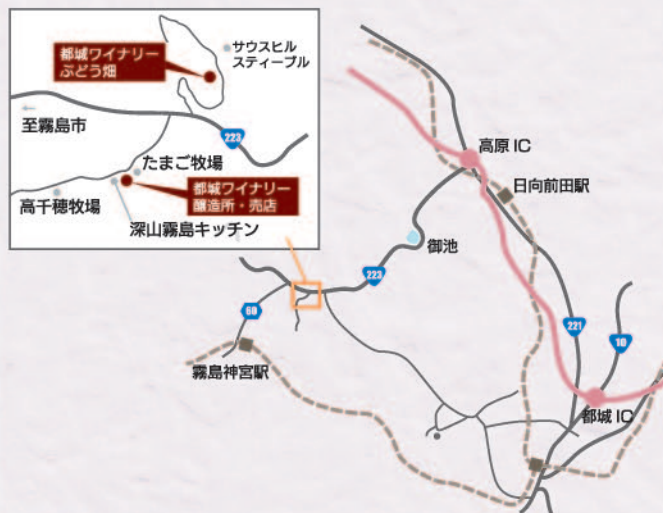
「ぼんち騎士団」というボランティアに支えられ、

2010年がファーストビンテージという、まさにこれからのワイナリーです。



都城ワイナリー

施設案内図



- アクセス 高原ICから車で30分
鹿児島空港から車で40分
都城ICから車で35分

(株)都城ワイナリーファーム

〒885-0223宮崎県都城市吉之元町5265-214

Tel 0986-33-1111

Fax 0986-33-1111

URL <https://miyakonojowinery.jp/>

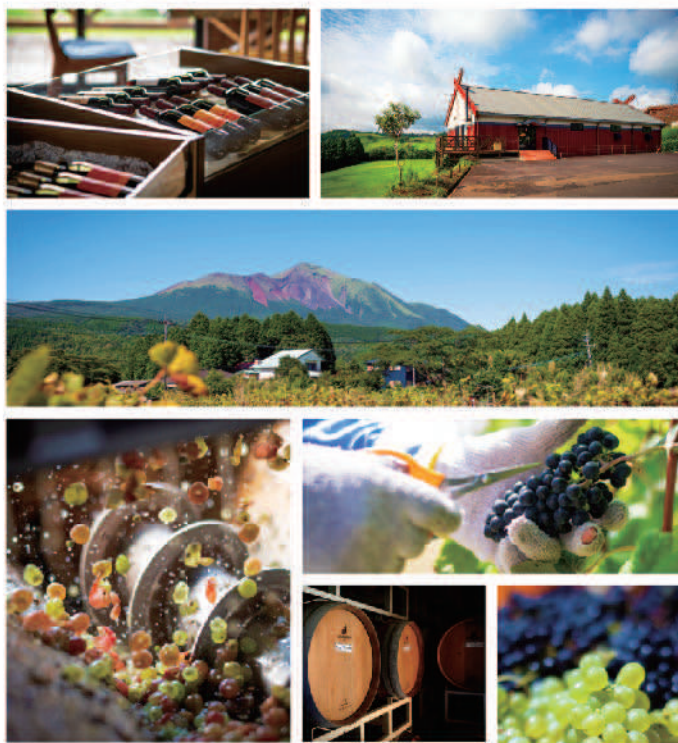


● 営業時間	10:00 ~ 16:00
● 定休日	木曜日 (祝日の場合は営業します)
● 試飲	無料
● 見学	要予約

駐車場有り (10台) 神話の里のワイナリー



古事記に出てくる「天岩戸」の話。
 神様たちは岩戸の前の宴会（のふり？）でお酒を召し上がったのではないのでしょうか？
 お酒のことは書かれていませんが、ずいぶん羽目を外されたようす。
 同じく古いヤマタノオロチの話には「あまたの木の実を集めて酒を醸し」
 これを飲ませて酔っ払って寝てしまった処を・・・とあります。
 神様たちも「木の美酒『ワイン』」を飲んでいらしたとすれば、
 「高千穂」に降りてこられたアマテラスオオミカミの孫であるニギノミコトから
 霧島周辺の人々は「木の美酒」の造り方を教えていただいたのではないのでしょうか。
 それなら「高千穂」周辺は日本のワインの発祥の地なのかもしれません。
 私たちはそんな昔に思いを巡らせながら
 地元のおいしい食材と響きあうワインを目指してまいります。
 このようないい土地柄のため、ワインの名前には「高千穂」に降りて来られた
 ありがたい神様の名前を頂戴しております。
 ワインとともに、神話の世界も味わってください。



Kumasotakeru Dry
クマソタケルドライ

品種
カベルネソーヴィニヨン×山葡萄
交配種、マスカットベリー-A

黒ずぐり(ブラックカレント)
やベリー系の甘い香りと
フレッシュな酸味が広がります。

赤 720ml
ミディアムボディ

名前の由来
クマソタケルのドライバージョンです。

Kumasotakeru
クマソタケル

品種
カベルネソーヴィニヨン×山葡萄
交配種、マスカットベリー-A

黒ずぐり(ブラックカレント)
の香り。果実の柔らかな甘み。
穏やかなタンニン。普段の和食
を引き立てくれるワインです。

赤 720ml
やや甘口 ミディアムボディ

名前の由来
この地のご先祖様です。今も
熊襲踊りが舞われており、慕わ
れています。

Tajikarao
タジカラオ

品種
カベルネソーヴィニヨン×山葡萄
交配種、カベルネソーヴィニヨン

樽発酵、樽熟成。黒ずぐり
(ブラックカレント)、土や
ハーブ、樽からの甘いパンナ
の香り。濃い果実味を程よい
タンニンが引き締めています。

赤 750ml
ミディアムボディ〜フルボディ

名前の由来
天岩戸を開いた力持の
神様の名前。スポーツの神様
としても信仰されています。

Omoikane
オモイカネ

品種
カベルネソーヴィニヨン、メルロー、
カベルネソーヴィニヨン×山葡萄
交配種

樽発酵、樽熟成。黒い果実、
ハーブ、胡椒、バニラの香り。
果実味とまろやかなタンニンの
バランスがよく、肉系の
洋食全般に。

赤 750ml
ミディアムボディ〜フルボディ

名前の由来
天岩戸の計画を考えた神様の
名前。知恵の神様として
信仰されています。

Amenokoyane
アメノコヤネ

品種
カベルネソーヴィニヨン、メルロー

一部樽発酵、樽熟成。チェリー
や黒ずぐり(ブラックカレント)、
ほんのりバニラの香り、穏や
かな酸味とタンニン。和食
にもよく合います。

赤 720ml
ミディアムボディ

名前の由来
詔(みことり)、祭祀の神様の
名前。出世の神様としても
信仰されています。

Futodama
フトダマ

品種
カベルネソーヴィニヨン×山葡萄
交配種、マスカットベリー-A、
ピノアール

一部樽発酵、樽熟成。
黒ずぐりやハーブ、バニラの
香り。濃厚な果実味があり、
肉料理全般に。

赤 720ml
ミディアムボディ

名前の由来
祭祀の神様の名前。
決断の助言一占いの神様
としても信仰されています。

Konohanasakuya
コノハナサクヤ

品種
カベルネソーヴィニヨン

黒ぶどうを軽く絞ってロゼに
しました。軽めの肉料理に
よく合います。

ロゼ やや辛口 720ml

名前の由来
火の神様、桜の神様。安産
の神様としても信仰され
ている、ニギノミコトの
奥様です。

Konohanasakuya
Sparkling
コノハナサクヤスパークリング

品種
カベルネソーヴィニヨン×山葡萄
交配種、シャルドネ

当社のシャルドネとカベルネ
ソーヴィニヨン-山葡萄交配種
を一緒に絞りました。
さわやかな酸味。お料理との
組み合わせも広く楽しめます。

ロゼ やや辛口 720ml

名前の由来
火の神様、桜の神様。安産
の神様としても信仰され
ている、ニギノミコトの
奥様です。

Ishikoridome
イシコリドメ

品種
シャルドネ

辛口でフレッシュな果実味
があり、どことなく和の風味
が感じられます。

白 辛口 720ml

名前の由来
ご神体となる鎮を造られる
神様の名前。貴金属や金属
加工の神様としても信仰
されています。

Tamanooya
タマノオヤ

品種
シャルドネ

一部樽発酵、樽熟成。
果実味と樽のバニラの香りの
辛口の白です。お料理の
守備範囲は広く、塩気の強い
ものや癖の強いチーズとも
楽しめます。

白 辛口 720ml

名前の由来
勾玉造りの神様の名前。
宝石やレンズの神様と
しても信仰されています。

Toyotama
トヨタマ

品種
デラウエア、ソーヴィニヨンブラン

辛口でフレッシュな果実味
があります。海産物との
相性抜群です。
また、鶏肉やさっぱりした
豚肉料理までサポート！

白 辛口 720ml

名前の由来
ヤマサチビコの奥様です。
竜宮城の御姫様で、神武天皇
のお祖母様にあたります。

Amenouzume
アメノウズメ

品種
デラウエア、ソーヴィニヨンブラン

果汁を凍結濃縮して醗酵
しました。モモやパッション
フルーツの香りと甘みに
柑橘系の香りとさわやかな
酸味が重なります。

白 極甘口 375ml

名前の由来
天岩戸で舞った神様の名前。
歌、踊りなど芸能、芸術の神様
としても信仰されています。