

ひるぜんワイナリーの施設、コアニエは、2010年に作られた。カフェ、ショップ、そして、野生のブドウ（在来種である山ぶどう）の製品を取り揃えた試飲カウンターで、お客を迎え入れている。

### **カフェ**

カフェスペースは、地方の農産物を使い、ひるぜんワインとよく合うように作った、出来立ての料理を提供している。おなかいっぱい食べられるよう、毎日のランチセットには、季節の農産物を取り入れられ、パンとスープも同時に振る舞われる。また、お客は、地元のジャージービーフを使った風味豊かなビーフカレーやローストビーフ丼も楽しめる。ワインはグラスで注文できる。また、ワインと一緒に食べられる、オリーブ、ナッツ、地元のチーズの取り合わせなどの軽食も取り揃えている。さらに、デザートとして、山ぶどうのソフトクリームが用意されている。日当たりの良い屋内の食堂で、周囲の丘を眺めながらリラックスした時間を過ごすことも、中庭に出て、戸外の食事にチャレンジすることもできる。

### **試飲カウンター**

試飲カウンターでは、観光客は、えりすぐりの蒜山ワインを試飲することができる。常に少なくとも10種のワインを用意しており、ものによって、無料または特価で楽しむことができる。知識豊富な職員と、しばしばオーナー自身が待機し、どんな質問にも答えられるよう準備している。

### **ショップ**

ワインショップでは、人気が高い山ぶどう100パーセントのひるぜんシリーズ、ブレンドワインの三座シリーズや、受賞歴のあるデザートワイン、岡山ピオーネなど、ひるぜんワイナリーのすべてのラインナップを取り扱っている。このショップではまた、ブランデーや、社内で製造されたその他の酒類、例えば、山ぶどうの酒かすを蒸留して作った度数が強いグラッパや、それ自体でも、カクテルにしてもおいしい、酸味のある山ぶどう果汁などを提供している。地元で生産されるチーズや、缶詰めなどの他の特産物も入手することができ、最高のアペリティーボを楽しむためのメニューが揃っているとと言える。

### **ツアー**

窓が付いた廊下が、ショップから製造エリアへと延びており、観光客は、発酵タンク、瓶詰め機、蒸留装置が稼働する様子を見ることができる。建物の裏にある小さいぶどう園では、ここで使われるユニークなつるだなをより近くで見ることができる。また、すぐ近くで山ぶどうの木を観察する機会もある。

### **ボランティア**

山ぶどうの栽培を直に学びたい観光客は、ワイナリーのブドウの木の管理を手伝うことを望むかもしれない。興味があれば、詳細について、真庭の観光案内所に問い合わせよう。