

探訪蒜山葡萄酒廠

歡迎駕臨蒜山葡萄酒廠的「コアニエ」(koanie)。這裡於 2010 年正式對外營業，內設咖啡廳、商店和展示當地野生山葡萄酒的試飲櫃檯。

咖啡廳

咖啡廳提供為搭配蒜山葡萄酒而特別開發的料理，所有餐品均採用當地的新鮮食材烹製。遊客可以嘗試豐盛的午間套餐，套餐裡包含了時令菜品以及麵包和湯類。此外，當地澤西牛肉製作的美味咖喱牛肉，以及日式慢烤牛肉蓋飯也是不錯的選擇。葡萄酒可以按杯點，並且配有橄欖、堅果和各色當地起司等佐酒小食。餐後還有山葡萄霜淇淋作為甜點。就餐時，無論是坐在灑滿陽光的室內餐廳欣賞四面山色，還是在露天中庭裡享受悠閒時光，都是令人心身放鬆的樂事。

試飲櫃檯

遊客可以在試飲櫃檯品嚐精選的蒜山葡萄酒。櫃檯至少備有 10 種酒品，根據選擇不同，有些是免費贈飲，有些則收取少許費用。知識淵博的工作人員（多半就是老闆本人）隨時準備為遊客答疑解惑。

商店

葡萄酒商店裡出售蒜山葡萄酒廠的全系列產品，包括使用 100%山葡萄釀製的人氣系列「蒜山」、混合品種釀製的「三座」系列、曾獲大獎的「岡山先鋒」甜酒等。此外還有酒廠自產的白蘭地和各類香甜酒，比如使用山葡萄酒糟蒸餾而成的烈酒——酒渣白蘭地，以及單獨飲用或調製雞尾酒都很美味的酸味山葡萄果汁。商店還提供當地出品的起司和罐裝鹿肉等各類當地特產，最適合用來餐前佐酒。

參觀行程

一條櫥窗走廊從商店直通酒廠生產區域，遊客可以看到發酵桶、灌裝和蒸餾設備的工作情況。房屋後面有一片小葡萄園，可供近距離參觀酒廠獨特的葡萄棚架、仔細觀摩山葡萄植株的模樣。

義工

對山葡萄種植感興趣、有意親身參與山葡萄植株養護的遊客，可諮詢真庭遊客中心，瞭解相關詳情。