**探访蒜山葡萄酒厂**

欢迎来到蒜山葡萄酒厂的“コアニエ”（koanie）。这里于2010年正式对外营业，内设咖啡厅、商店和展示本地野生山葡萄酒的试饮柜台。

**咖啡厅**

咖啡厅供应为搭配蒜山葡萄酒而特别开发的料理，所有餐品均采用本地的新鲜食材烹制。来访者可以尝试丰盛的每日午市套餐，套餐里包含了时令菜品以及面包和汤类。此外，本地泽西牛肉制作的美味咖喱牛肉，以及日式慢烤牛肉盖饭也是不错的选择。葡萄酒可以按杯点，配有橄榄、坚果和各色本地奶酪等佐酒小食。餐后还有山葡萄软冰淇淋作为甜点。就餐时，无论是坐在洒满阳光的室内餐厅欣赏四面山色，还是在露天中庭里享受悠闲时光，都令人身心松弛，自得其乐。

**试饮柜台**

来访者可以在试饮柜台品尝精选的蒜山葡萄酒。柜台至少备有10种酒品，根据选择不同，有些是免费赠饮，有些则收取少许费用。知识渊博的工作人员（多半就是老板本人）随时准备着为来访者答疑解惑。

**商店**

葡萄酒商店里出售蒜山葡萄酒厂的全系列产品，包括使用100%山葡萄酿制的人气系列“蒜山”、混合品种酿制的“三座”系列、曾获大奖的“冈山先锋”甜酒等。此外还有酒厂自产的白兰地和各类利口酒，比如使用山葡萄酒糟蒸馏而成的烈酒——酒渣白兰地，以及单独饮用或调制鸡尾酒都很美味的酸味山葡萄果汁。商店还供应本地出品的奶酪和罐装鹿肉等各类本地特产，最适合用来餐前佐酒。

**参观行程**

一条橱窗走廊从商店直通酒厂生产区域，来访者可以看到发酵桶、灌装和蒸馏设备的工作情况。房屋后面有一片小葡萄园，可供近距离参观酒厂独特的葡萄棚架、仔细观摩山葡萄植株的模样。

**志愿者**

对山葡萄种植感兴趣、有意亲身参与山葡萄植株的养护的来访者，可咨询真庭游客中心，了解相关详情。