

히루젠 와이너리

2010년에 지어진 히루젠 와이너리의 시설 ‘코아니에’에는 카페, 숭, 그리고 일본 고유종인 머루의 제품이 갖춰진 시음 카운터가 있어 방문객을 맞이합니다.

카페

카페 공간에서는 현지에서 생산한 농산물을 사용해 히루젠 와인과 잘 어울리는 것 만든 요리를 제공합니다. 배부르게 드실 수 있도록 제철 농산물을 사용하며 날마다 메뉴가 바뀌는 점심 세트에는 빵과 수프가 곁들여져 있습니다. 또한 현지에서 생산한 저지 소고기를 사용한 깊은 풍미의 소고기 카레와 로스트 비프 덮밥도 즐기실 수 있습니다. 와인은 글라스로 주문하실 수도 있습니다. 또한 올리브, 견과류, 현지에서 생산한 치즈 모듬과 같은 안주도 갖추어져 있습니다. 또한 디저트에는 머루 소프트아이스크림이 준비되어 있습니다. 햇볕이 잘 들어오는 실내 식당에서 주위 언덕을 바라보며 편안한 시간을 보내실 수도, 안뜰에서 식사를 즐기실 수도 있습니다.

시식 카운터

시식 카운터에서는 엄선한 히루젠 와인을 시음하실 수 있습니다. 상시 10가지 이상의 와인이 준비되어 있으며, 종류에 따라 다르지만 무료 또는 저렴한 가격으로 시음을 즐기실 수 있습니다. 지식이 풍부한 직원이나 때로는 주인이 상주하며 모든 질문에 답해드립니다.

숭

와인 숭에서는 인기 머루를 100% 사용한 ‘히루젠’시리즈, 블렌드 와인인 ‘산자’ 시리즈, 수상 이력이 있는 디저트 와인 ‘오카야마 피오네’ 등 히루젠 와이너리의 모든 라인업을 취급하고 있습니다. 또한 브랜드와 머루의 술지게미를 증류해 만든 도수가 높은 그라파 등 그 외 자사에서 만든 주류, 그리고 그대로 마셔도, 칵테일로 해도 맛있는 산미가 있는 머루 과즙 등을 판매하고 있습니다. 현지에서 생산한 치즈, 사슴고기 통조림과 같은 특산물도 구매하실 수 있어, 최고의 아페리티보(식사 전에 안주를 먹으면서 식전주를 즐기는 것)를 즐기기 위한 메뉴가 갖추어져 있습니다.

투어

숭에서 제조 구역까지는 창문이 있는 복도가 펼쳐지며 발효 탱크, 병에 넣는 기계, 증류 장치가 가동되는 모습을 보실 수 있습니다. 건물 뒤에 있는 작은 포도 농원에서는 이곳에서 사용되는 독특한 덩쿨 선반을 더욱 가까이서 보실 수 있으며, 머루 나무도 가까이서 관찰하실 수 있습니다.

봉사활동

머루 재배를 직접 배우고 싶으신 분은 와이너리의 포도나무 관리를 도우실 수 있습니다. 관심이 있으신 분은 마니와 관광 안내소에 자세한 내용을 문의해주시요.