

Mariko Marché

梔子マルシェ

2024.4.20(土)21(日)
10:00~16:30(L.O.16:00)

※4.21(日)は~15:30(L.O.15:00)となります

♪ 梔子マルシェの楽しみ方 ♪

- ★グラスワインを、割れないグラス「トライタン」にてご提供します
- ★キッチンカーや販売テントには、地元食材を使ったおいしいものがいっぱい!
- ★ワイナリーのセラーで眠っていた、バックヴィンテージワインのワインを満喫!
- ★SDGsツアー(有料)を開催します!ブドウ畑を散策してSDGsを学ぼう!
- ★ワインメーカーがご案内するショートツアーも開催!開催時間は裏面を見てね。
- ★お子様と一緒に楽しみいただける催しもあります!

ヤギさんも
いるよ!!!

屋外提供フード

- ・大桂商店 味噌 マドレーヌ
- ・ハートビートまるこ 寿司プレート
- ・信州じゃ〜麺 信州じゃ〜麺(きのこのアヒージョバスタ)
- ・RIKOB'S FOODTRUCK ローストビーフ丼
- ・tridente 窯焼きナポリpizza
- ・チーズ工房カブレット ヤギチーズ
- ・Chalet de Montagne ガレット
- ・梔子ワイナリー グラスワイン、ノンアルコールドリンク

※出店予定店舗の為、変更となる場合がございます。

- ・やきとり番長 美味だれやきとり
- ・睦商事 フランスドック・ソーセージ・ソフトアイス
- ・The Cremosso+ ソフトクリーム、パスタ、ピザ
- ・髭の鹿タコス 鹿肉タコス
- ・berry_plants_factory 苺スムージー
- ・Jambon de Himeki 原木カットハム、サラミ(ワイナリー2F)

※各店、代表的なメニューのみ記載しています。

屋外販売グラスワイン 各60ml

※グラス販売ワインは、変更となる場合がございます。

スパークリング

- ・梔子のあわ ロゼ/辛口 400円 きめ細やかな心地よい泡立ち、辛口で力強い味わいのスパークリングワインです

白ワイン

- ・梔子ソーヴィニヨン・ブラン ミッドナイト・ハーベスト アンウツデッド 白/辛口 600円

柑橘系の果実や、ハーブのニュアンスも感じさせる、さわやかな酸味が楽しめるワインです

- ・梔子シャルドネ アンウツデッド 白/辛口 600円 ステンレスタックのみで醸造・育成した、パイナップルなどの果実感あふれるワインです

ロゼワイン

- ・梔子カベルネ・フラン ロゼ/辛口 500円 はつらつとした酸味と程よいタンニンがバランスよく調和する、厚みのある辛口ロゼワインです

- ・梔子シラーロゼ ロゼ/辛口 500円 黒い果実やホワイトペッパーを思わせるスパイシーな香り心地よい酸味が調和した辛口のロゼワインです

赤ワイン

- ・梔子メルロー 赤/フルボディ 800円 果実の凝縮感、力強いタンニンを併せ持った、バランスの良いワインです

- ・梔子メルロー&カベルネ・フラン 赤/フルボディ 600円 ヴァニラの香りと程よいタンニンとがバランスよく調和したワインです

- ・藍茜 赤/ミディアムボディ 300円 赤い果実の香りと心地よい酸、柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです

甘口ワイン

- ・甘熟ぶどうの美味しいワイン 赤/甘口 アルコール4% ブドウ本来の甘さが楽しめるフルーティでスイートなワインです

ノンアルコールドリンク・清涼飲料

- ・メルシャンスパークリングアルコールゼロ ロゼ 香り豊かですっきりとした味わいのノンアルコールワインテイスト飲料です

※その他、水とぶどうジュースを販売します

梔子マルシェ ご来場者様アンケート



- ワイン・フードは有料となります ●ワイナリーエリア内以外でご購入の飲食物のお持込はご遠慮ください ●ドライバー及び20歳未満の方には酒類の提供はいたしません。 ●ペットを連れてのご入場はご遠慮ください。 ●ブドウの樹にはお手を触れないようお願いいたします。



Mariko Marché

梔子マルシェ

各イベント開催スケジュール

梔子ワイナリー ワインメーカーによるSDGsツアー

※要事前予約 <有料 5000円/名>

※シャトー・メルシャンオンラインショップよりお申込み下さい
<2Fテイastingカウンターにて受付致します>

ワインメーカーと共にブドウ畑を散策しながら梔子のSDGsについて学びましょう！

～乾杯ワイン & 1000円分ドリンクチケット（梔子マルシェ利用可能） & お土産付き～

4月20日(土)、4月21日(日) 11:00～12:00



<ワイナリー入り口横にて開催> <無料>

上田ウィーンアカデミーアンサンブルグループの皆さんによる演奏

【開催時間】※見込み時間となります

4月20日(土) ■ 11:00～ トロンボーンアンサンブル

■ 12:30～ フルートアンサンブル

■ 13:00～ クラリネットアンサンブル

舞響太鼓～雅～様による和太鼓演奏

【開催時間】

4月21日(日) ■ 11:00～ ■ 13:30～

ワインメーカーがご案内する無料ショートツアー開催！

<ワイナリー入り口横・屋外にお集まりください>

ワインメーカーと一緒に、畑、醸造施設、樽庫を15～20分程度で回るコンパクトなツアーです。

ワイン造りの疑問をワインメーカーに教えてもらおう！

【開催時間】※見込み時間となります

4月20日(土) 11:30～/13:30～/14:30～/15:30～

4月21日(日) 11:30～/13:00～/14:00～



梔子ワイナリー ディスカバリーツアー

※シャトー・メルシャンホームページよりご予約頂けます <有料 4000円/名>

<2Fテイastingカウンターにて受付致します>

世界的にも高く評価される梔子ワイナリー、その気候風土・成立ち・

そして生み出されるワインを存分にお楽しみいただけるツアー。ワインテイasting5種付き。

4月20日(土)、4月21日(日) 13:00～14:30



★梔子バックヴィンテージワインの特別テイasting！

<ワイナリー2階テイastingカウンターにて販売しています>

梔子シラー 2014 1杯 (60cc) 1000円

梔子メルロー2014 1杯 (60cc) 1000円

10年熟成のシラーとメルローをご堪能ください！ご提供数が限られますのでお早めに！

～ Jambon de Himeki様の生ハム原木をその場でカットしてご提供（別料金）～



バスのご案内

上田駅⇔梔子ワイナリー 無料シャトルバス

(片道 約30分 定員MAX50名)

路線バス (東信観光バス 片道300円、約15分)

上田駅発

(温泉口ロータリー)

20日(土) 21日(日)

10:15 10:15

11:30 11:30

14:15 13:40

15:35 15:00

ワイナリー発

20日(土) 21日(日)

10:50 10:50

12:10 12:10

14:55 14:20

16:10 15:40

大屋駅発

(駅前ロータリー)

10:28

12:05

14:17

ワイナリー発

11:33

13:35

15:38



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとにはリサイクル。

