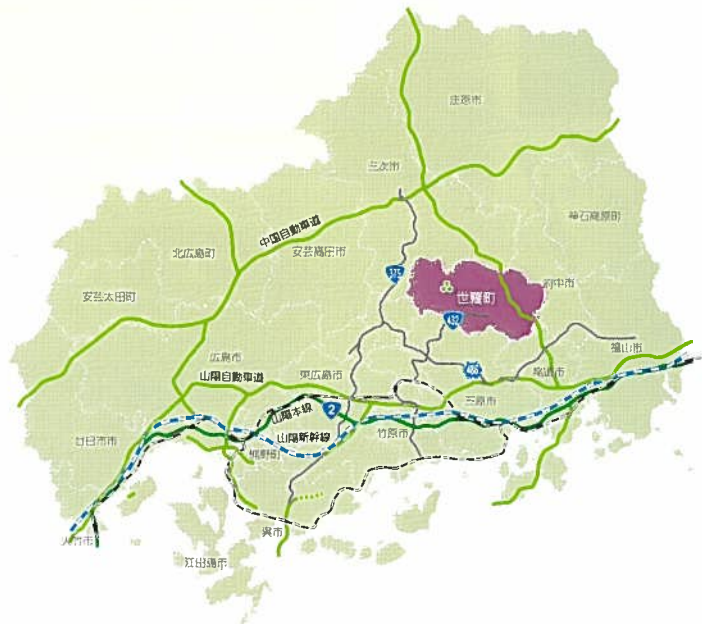



〒722-1732 広島県世羅郡世羅町黒淵518-1
TEL.0847-25-4300 FAX.0847-25-4306

【営業時間】 ショップ・夢高原市場
9:00~17:00
レストラン
11:00~17:00(LO 16:00)
※冬季は営業時間が異なります


【休 園 日】 4月~11月 無休
12月~3月 毎週火曜
1月 / 2月 毎週火・水曜
年末29日~年始1日



【交通のご案内】

 お車をご利用のお客様

- 岡山・四国方面から
山陽自動車道 尾道JCTから尾道松江線経由
世羅ICより国道184号→世羅高原ふれあいロード・フルーツロード経由約20分
- 山口・広島方面から
山陽自動車道 河内ICより(広島空港)フライトロード→県道49号線→
→大和工業団地東口信号を右折→フルーツロード経由約30分
- 中国自動車道ご利用の場合(山陰方面から尾道松江線ご利用)
尾道松江線 三次東IC経由、吉舎ICより国道184号→フルーツロード経由約20分
三次ICより国道184号→フルーツロード経由約50分
三次ICより国道375号→県道45号線→ふれあいロード・フルーツロード経由約40分

 JRをご利用のお客様

- JR尾道駅(JR新尾道) / JR三原駅から
中国バスで約60分 甲山営業所下車→タクシーで約15分

<http://www.serawinery.jp/>

SERA 100%

せらワイン おいしさの物語



せらワイナリー 
SeraWinery

Sera Terroir

セラ

テロワール



よいテロワールが よいワインをつくる

- ◆ ワインはブドウだけで造られます。つまり、ワインは農作物。品質は自然環境に大きく影響を受けます。しかし、自然に任せただけではおいしいワインはできません。どのように育て、収穫し、醸造するのか、人の手が加わってこそワインに自然が表現され、味わいに違いが生まれます。セラワインの個性やおいしさを生み出す、世羅の「テ(手)ロワール」^(※)に追ってみましょう。

※「テロワール」とは——
ブドウが育つための「場所」「気候」「土壌」など自然環境の特徴のこと。ブドウは特に土壌の影響を受けやすい果物で、ワインにすると個性としてしっかりと現れます

Sera Wine Story

1、はじめ

花と果樹のまち、世羅町。「おいしい梨ができるなら、ブドウ作りにも適しているのでは?」。セラワインは、セラワイナリーとブドウの作り手である生産者が手を取り合い、ブドウ作りから始まりました。ワインはブドウだけで造られます。だから、ワインはブドウの個性をしっかりと引き継ぎます。セラワインは、どのような個性を持っているのでしょうか。

2、土地

世羅町は広島県のほぼ中央にあり、標高は約300～500m。中国山地の分水嶺からの良質な水とたっぷりの日差しを受け、昼夜での気温差によっておいしい農産物が作られます。ブドウも同じ。おいしさがギュッと凝縮され、ワインの味わいにメリハリを与え、味わいを深めています。セラワインにブドウの味を強く感じるはそのせいです。

3、手しごと

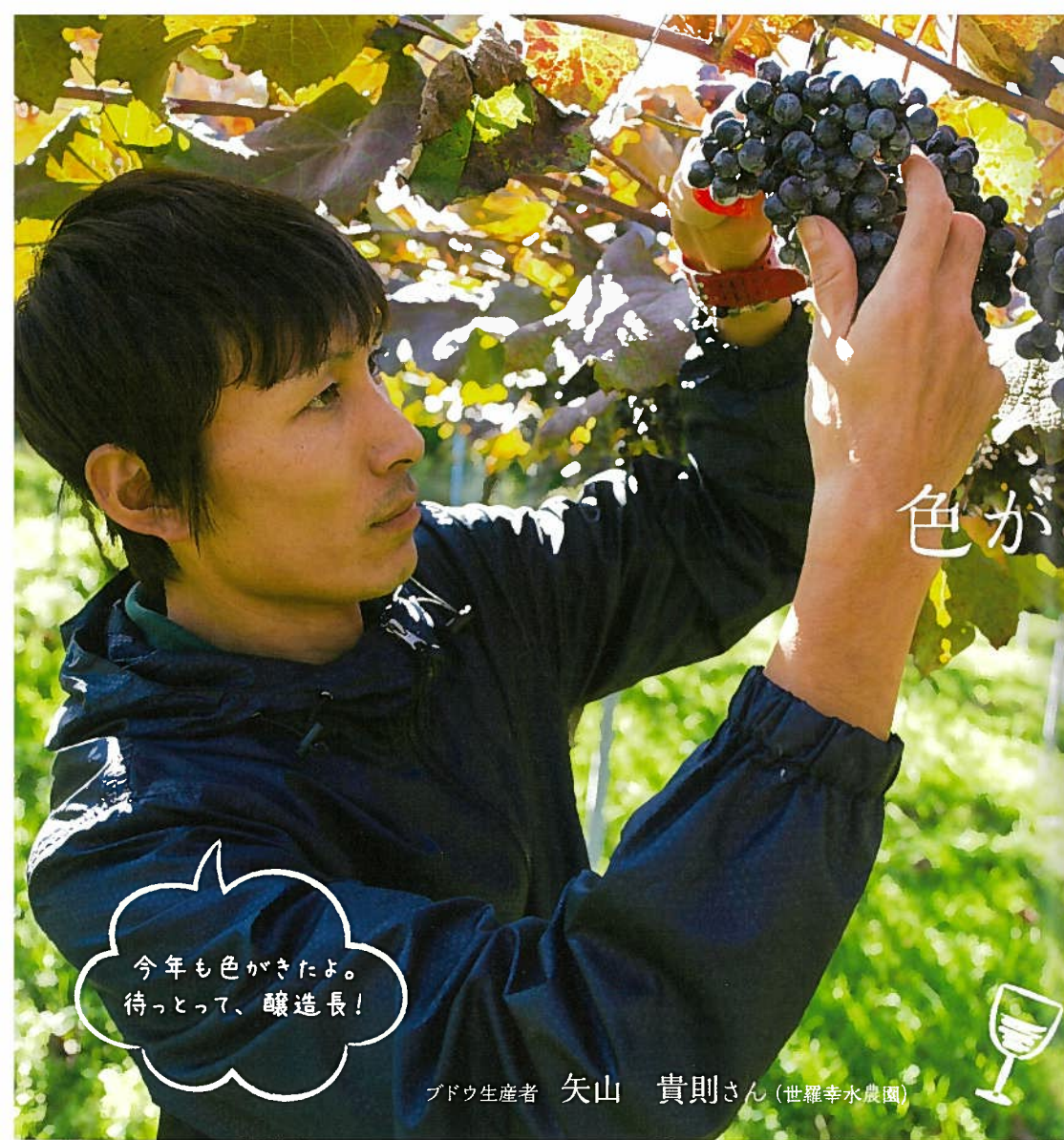
ブドウの味は、農園ごと、畑ごと、木ごと、生産者ごとに異なります。そのため、セラワイナリーのスタッフは契約している全ての畑を定期的に訪れ、生育状況を確認しながら収穫スケジュールを立てています。「世羅町のため、セラワインと一緒に造り上げたほかの生産者さんのためにも手は抜けない」。ブドウの作り手もワインの造り手も思いは一つです。

4、世羅町産ブドウ100%

日本で造られたワインの約75%^(※1)は、外国から輸入した濃縮果汁から造られています。セラワイナリーでも開園当初は、原料に他の産地のブドウも使っていましたが、世羅の「テロワール」によって、現在は世羅町産ブドウだけでワインを造っています。なんと全ての商品で世羅町産ブドウ100%!国産ワインから、日本ワイン「セラワイン」となりました。

※1=国税庁「果実酒製造業の概況」(平成25年度調査分)





色がきた

今年も色がきたよ。
待って、醸造長！

ブドウ生産者 矢山 貴則さん (世羅幸水農園)



おっ、やっぱりおいしい
いい色がきとるわ。

醸造長 行安 稔さん

醸造長 行安 稔さん



色がきたブドウを摘み取り、弱った粒を丁寧に取り除きます。



ワイナリーと相談して収穫日を決定。摘みたてを運び込みます。

色がつくことを「色がくる」と言います。色がくると糖度が出たことを意味し、「いいブドウができました」という通信簿をもらったようなもの。ほっとする瞬間です。西日本は降水量が多く温暖な気候のため、色がきにくいといわれています。しかし寒暖の差が大きな世羅台地では、よく色がくるんです。もちろん、房の数、光合成を促すための枝や葉の管理など、たくさんの人の手も欠かせません。そんな私たちのブドウ作りがワインの味そのもの。中途半端な仕事はできません。せらワインは、ワイナリーとの二人三脚、信頼関係そのものなんです。

せらワインは世羅町産ブドウの力でできるワイン。ですからブドウ作りの段階から、農家さんと一緒に取り組みます。収穫時期には70カ所の畑を何度も調査し、熟れ方を見て収穫計画を立てます。最高の状態で出荷してもらうことでいい値段で買い取ることができ、いいワインができるのです。そのあとはブドウを種類や畑ごとにタンクを分けて仕込みます。どのブドウをどう組み合わせるか、どの酵母を使うか、蓄積したデータから分析して味を整えます。繊細で孤独な作業ですが楽しい作業でもあります。毎年、おいしいワイン、新しい味に出会えますから。



運び込まれたブドウの糖度をその場で検査。出荷時期だけ見られる緊張の瞬間。



完全ブドウのため、すぐにブドウの梗をとり除いて仕込みに入ります。



ワイナリーを楽しむ

せらワイナリーの楽しみは、ワインだけではなく。グルメに買い物、子どもと一緒に過ごせるレジャースポットとしても人気。一人で、友人と、家族で、楽しみ方はいろいろです。

ワイナリーショップ

せらワイナリーの直売店として定番ワインからヴィンテージワイン、直営店限定ワインが並びます。常時テイスティングができるので購入前の参考にぜひ。ノンアルコールのブドウジュースの試飲もありです。また、せらワインを使った加工品を多種多様に開発し、ここでしか手に入らないオリジナル商品を販売。せらワイン入りのチョコレートや漬物など、お土産によく選ばれています。



そのまま食べてもおいしいハニービーナスを、定番のワインで使う醸造所は全国でもここだけ。癖が少なく、甘口ですが食事によく合います



PICK UP! 世羅と造り手の思いに触れる新しいワイン

日本ワインコンクールで高い評価を獲得し続けているせらワイン。赤ワインは2012年に金賞、2013年に銀賞、白ワインも2014年に銅賞に輝きました。そして2015年にステップアップを図ってリニューアル。ブドウの味わいを引き出しつつ、世羅ならではの旨みをさらに際立たせています。



夢高原市場 (世羅の特産品)

☎0847-25-4304

世羅自慢の味や物が集まるショップ。季節の野菜や果物、手作りの梨ジャムや味噌、漬物といった加工品、竹細工や布小物など、とれたて出来たてが並びます。飲食コーナー「おやつ庵」では、地元のお母さんたちが春に加工しておいた山菜を使ったうどん、世羅牛を甘く煮た牛肉うどん、たまごかかごはんといった軽食を提供。夏には、手作りのシロップをたっぷりかけたかき氷も登場します。店頭や広場にテーブル席があり、あれこれ広げて楽しむのもオススメです。お土産の人気ナンバーワンは、駅伝で有名な世羅高校とコラボレーションした梨果汁・アミノ酸入り「ランニングウォーター」。

どれも手にとっても世羅町産、世羅100%のお店です。世羅のお母さんの味を楽しんでください



ワイナリーレストラン

世羅産の食材をふんだんに取り入れた地産地消レストラン。世羅台地の澄んだ空気とおいしい水で育った米や野菜、地卵、豚肉や牛肉など地元の食材を使い、素材の味や歯ごたえが楽しい料理を提供しています。ワインとの相性は抜群。人気は、地卵をたっぷり使ったふわふわのオムライス、瀬戸内六穀豚のハンバーグ。

☎0847-25-4303



広い空と緑の芝生に癒やされるせら夢公園

せらワイナリーとお隣の「せら県民公園」を合わせて、一帯は「せら夢公園」と呼ばれています。公園には自然地形を生かして7つの広場が配置され、ピクニックや休養、またグラウンドゴルフなどのファミリースポーツ、子どもたちが思う存分楽しめる遊具遊び、そして自然観察などを楽しめます。標高500mにある展望広場からの眺めは爽快! 世羅高原をミニチュア化し、地域の歴史・文化・観光施設を紹介した遊具広場「せらミニチュアガーデン」も人気です。

バーベキューコーナー

レストランに隣接するバーベキューハウスでは、卓上コンロで素材を焼きながら世羅台地の食材を味わえます。屋根のある全天候型で、暖かい季節には日差しを遮りながらオープンエアで、寒い季節にもテントで冷たい風を避けてアウトドア気分を楽しめます。予約不要という気軽さもうれしい!

※団体利用は要予約

足湯

せら高原の風を感じながらゆっくりと過ごせます。足を温めることで心も体も元気に。「次はどこに行く?」とせら観光のスケジュールを立ててみては。利用する時はスタッフに声をかけて。有料。



「ミニSL」ドリームランドせら

石炭をくべて大きな汽笛を鳴らして出発! 黒煙を噴き上げてシュッシュと走るミニSL。大西部開拓時代にアメリカの大地を疾走した蒸気機関車質量の約1/7サイズで、機能は本物と全く同じ。その精巧な作りにも大人も思わず興奮します。1周約1kmで約7分間。新緑や紅葉はもちろん、雪景色の走行も格別です。

料金/子ども300円、大人500円
営業時間/10:00~16:00
不定休・雨天休み
※運行状況のご確認は下記お問い合わせ先までお問い合わせ ☎090-7972-0670



せら夢公園自然観察園

せら夢公園自然観察園は、絶滅危惧種の蝶であるヒョウモンモドキやツギソウなど、世羅台地で見られる多様な動植物を観察できる里山公園です。一年を通じて自然観察会や里山の手入れなどのイベントも開催しています。

せら夢公園管理センター
世羅町黒瀬411-13
☎0847-25-4400



世羅を味わう

今、世羅で過ごしているこの時間は
かけがえのない瞬間の積み重ね。
より素敵な思い出にするために、
せらワインをそばに。
だれと乾杯する？
今日はどんな気分？
何を食べる？
さあ、あなただけの
せらワインの楽しみ方を見つけてください。



Sera Fleur シリーズ

セラフルール

フルールはフランス語で「花」という意味です。
世羅町は四季折々の花々が咲き誇り、
果樹観光や花観光で多くの人が訪れます。
世羅町に人々を引き付ける
「花」をワインの名にして、
親しみやすさ、手軽さを感じて頂けるソインにしました。



山の蜜

果汁を凍らせてエキス成分を濃縮させる
「氷結濃縮」製法を採用した、
極甘口系ワインのシリーズ

世羅台地には「山」が生んだ
個性が備わっています。
そこで育まれた世羅ブドウを
氷結濃縮製法で仕上げたワインは、
濃厚な甘さが特徴。
まさに「蜜」のごときと、名にしました。
また、ラベルにあしらわれているチョコは
せら夢公園も保護活動に協力している
絶滅危惧種のヒョウモンモドキ。
その命をつなぐ世羅の自然を
感じていただきたい
デザインとなっています。

Sera Montagne シリーズ

セラモンターニュ

モンターニュはフランス語で
「山」という意味です。
標高300~500mに位置する
世羅台地、分水嶺など、
世羅町には「山」が生み出した
土地の個性があります。
その土地らしさを
ワインの味わいに込めて
原料や醸造法にこだわりました。



せらワイン ローズスパークリング

酵母の力による自然発酵、
「瓶内2次発酵」で醸造しました。
1本1本手作業で造っています。
ベースには世羅町産
マスカット・ベリーAの
ロゼワインを使用し、
華やかな色合い、
極め細やかな泡が食卓を彩ります。



山のめざめ

多様なワインスタイルを生み出す
欧州系ブドウ品種を使用し、
世羅の可能性を追い求めるシリーズ

せらワイナリーが醸造を開始してから、
欧州系ブドウ品種を使用した
ワインの品質向上のために、
多くの困難へのチャレンジがありました。
年によっては製品化を断念した
時期なども乗り越えて、
新たな出発。
眠らせていたものを解き放つ、
そんな「めざめ」を感じていただきたいと
願って名にしました。



その他の観光情報



世羅の旬を味わう

一夜限りのガーデンパーティー

世羅らしい美しいロケーションのもとで、
世羅の食材を用いて世羅の人たちで
おもてなしをするガーデンパーティー
「Sera Dining(セラダイニング)」。
季節とともに装いを変える世羅の風景と、
世羅台地の食の匠、職人たちに会えます。
2015年にスタート。
世羅で人気の飲食店とコラボレーションし、
ワインと料理、こだわりの日本酒も登場しました。
一夜限りのぜいたくなひとときを過ごしてみませんか。

※不定期開催



公式サイト <http://seradining.com>
「セラダイニング」フェイスブック <https://www.facebook.com/seradining>

せらワインを味わえる町内のレストラン

ファミリーレストラン タイニー

昭和30年から世羅で営業。世羅
みのり半・世羅高原豚・世羅産コ
シヒカリなどを使った地産地消を
目指す店。和食・洋食・麺類など幅
広くなり、小さな子からお年寄り
までホッとくつろげます。世羅に
から車で5分。

営業時間/11:00~21:00

(オーダーストップ 20:40)
定休日/木曜(祝・祭日は通常通り営業)
世羅町西上原483-3 ショッピングモールパオ前
☎0847-22-0322
<http://www.fr-tiny.co.jp/>



おへそカフェ&ベーカリー

築160年の古民家を改装したカ
フェ。耕作放棄地で育てた無農
薬小麦でパンを焼くほか、スベ
イ人シェフが世羅産の米や野菜
で本場パエリアを提供。せらウ
インを使った自家製サンギリアと
どうぞ。

営業時間/ランチ 11:00~14:00(L.O.13:30)
カフェ 14:00~17:00(L.O.16:30)
※花や果物の観光シーズンは予約を
定休日/水・木曜(1、2月は冬季休業)
世羅町宇津戸1155
☎0847-23-0678(水・木曜を除く9:00~17:00)
<http://www.ohesocafe.com>



キッチン風見鶏 (イタリアン)

のどかな田園風景の中にある
洋食店。国産野菜、九州地鶏を
使ったボリュームランチが好評。
アットホームな雰囲気の中で、
心地よい時間が過ごせます。

営業時間/11:00~14:00
17:30~22:00(L.O.21:30)

定休日/火曜、第2・4月曜
世羅町東神崎261-4
☎080-8243-1515



ピッツァアモーレ 仲田屋

畑の真ん中にあるイタリアン
レストラン。緑に調和した特徴的
な外観の店周りでは、トマトや
ナス、タマネギなどを栽培。それ
らの世羅産野菜を使った石窯
ピッツァを提供しています。

営業時間/11:00~14:00
テイクアウトは18:00まで
定休日/火曜、第2・4月曜
世羅町東神崎394-7
☎0847-22-5656



春

色とりどりの花で賑わう世羅台地。甘い香りに包まれて、ブドウの花も咲き始めます。ワイナリースタッフはブドウの圃場をまわって生育状態を厳しくチェック。すくすくと育つ様子がうれしくて、ハニービーナスで、春の到来を祝福。今年のワイン造りへの期待がますます高まります。

[写真]セラモンターニュ 白 ハニービーナス



世羅台地をワインとともに



夢の花大地 世羅ゆり園
全天候型の日本最大のゆり園。年間を通して150種、30万本のゆりを楽しめます。せらワイナリーから花の巨大画が見えます。
世羅町黒淵権現山413-20
☎0847-27-1555



世羅高原農場
春夏秋冬でダイナミックな花の景色で楽しめる、カメラ女子に人気のお花畑。園内のレストランではBBQ、世羅産食材の和膳も。四季の恵みを楽しめます。
世羅町別迫1124-11
☎0847-24-0014

世羅高原花の森
世羅町戸張空口1405
☎0847-29-0122



ラ・スカイファーム
Shaの敷地が白、ピンク、赤、黄とカラフルに染まる様子はまるで桃源郷。1000本の菊桃が織りなす桃色の景色に、レンギョウの黄色がアクセントとなっています。
世羅町別迫1093-24
☎0847-24-0614



香山ラベンダーの丘
中国四一の規模を誇るラベンダー園。春はホビー、夏はラベンダーの景色に様変わりします。ハーブ料理をいただけるレストラン、ハーブ苗やハーブティーなどのお土産が人気。
世羅町別迫794-9
☎0847-24-1108



世羅 甲山 ふれあいの里
ありのままの自然の美しさに心打たれる場所。春は桜、全国屈指のしだれ桜の名所としても知られています。新緑の美しさも格別。
世羅町小谷1049-40
☎0847-24-1188

秋

ワイン用ブドウをいよいよ収穫。ブドウは保存がきかないため、収穫しては仕込み、1年分のワイン造りを集中して行います。ワイン造りはシンプルだけに、環境が出来ばえに大きく影響。だからワイナリーの現場では、「床は手の平よりも清潔」と言えるほど洗浄・清掃を繰り返します。緊張をほぐしてくれるのは味わい深い赤ワイン。

[写真]セラモンターニュ 赤 マスカット・ベリーA



flower village 花夢の里
12,000坪の広大な敷地に4色の芝桜が一斉に花開きます。色鮮やかなお花畑を歩いていると、絵本の世界に迷い込んだかのように。
世羅町上津田3-3
☎0847-39-1734



世羅大豊農園
8月の梨、9月にはブドウと果物狩りを楽しめる農園。園内のショップ「山の駅」で販売するオリジナルのなしジャムとなしゼリーが好評。
世羅町京丸10804-1
☎0847-27-0231



世羅幸水農園
東京ドーム13個分の果樹栽培面積を誇り、様々な果樹を栽培する日本最大級の果樹農園。梨・ブドウ狩り、春には完全予約制のイチゴ狩りを体験できます。
世羅町本郷365-24
☎0847-25-0174



フラワーパークせらふじ園
3万㎡には1200本の藤。見上げると、青空から花のシャワーが降り注ぎます(見頃は4月下旬)。はたん桜から藤へ…華やかな花のリレーが続きます。
世羅町安田478-87
☎0847-22-0020

世羅台地に白い雪が舞い始めると、ワイン造りもひと段落。出来たてワインを寝かせたりろ過させたりすることで不純物を取り除き、樽に入れるなどして熟成させます。そして、春の新作ワインの発表に向けて味わいを調整します。出来上がりのを祈って、スパークリングで乾杯。クリスマス用にもぴったりです。

[写真]せらワイン ロゼスパークリング



冬

夏

[写真]セラフルール 白 サンセミュオン&シャルドネ

