

カフェからワインの委託製造・販売、  
農業と多面的に事業を立ち上げてい  
ます。そんな広いテーマでも相談に  
のっていただけで助かっています。  
今後ともよろしくお願いします。

## ハギサギヴィンヤード

HP



Instagram



## 萩産ぶどう100% ハギサギヴィンヤードの初ワインが完成！

ゼロから手作りの  
ぶどう畑

待望のファーストワイン  
「Versioning”0.0.1」

店頭販売が  
4月からスタート！

# ゼロから手作りのぶどう畑



むつみ地域でカフェとぶどう農園を営むのは、ハギサギヴィンヤードの寺田さまご夫婦です。ワイナリーの設立を目指して萩へ移住され、果物栽培に適した環境が広がる平山台で、ワイン用ぶどうの栽培が行われています。きっかけは、海外での「ぶどうをつまみにワインを飲む」という体験から。醸造前のぶどうがワインになる過程を想像しながら味わったときの感動が、その原点になっているそうです。農学部出身の礼乃さまと、農業IoTに携わったご経験をもつ充毅さま。農業への興味が次第に高まり「ぶどうからワインまでを一貫して作りたい」という思いへと繋がっていきました。

移住後は、県内の農業大学やセミナーで知識を深めたのち畑づくりを始められました。土を耕し、数百本の支柱を打ち込み、苗を植え、小屋を建て、農園の全てがなんと手作り。2024年からのカフェ営業と並行して栽培を続け、昨年秋ついに初収穫！いよいよワインづくりが動き出しました。

## 待望のファーストワイン「“Versioning” 0.0.1」

収穫されたぶどうは、品質を高めるために一房ずつ手作業で管理が行われました。萩で育ったブドウの個性がそのまま活かせるようにと、似た気候で育ったぶどうの特性を熟知した信頼の置けるワイナリーに醸造を委託。こうして誕生したのが、記念すべきファーストワイン「“Versioning” 0.0.1」です！先行販売ではクラウドファンディングに挑戦されました。カフェのお客さまからも待望と喜びのコメントが寄せられ、なんとスタート初日で目標金額の200%を達成！最終的には561%にまでのぼり、支援者は108名へと、応援の輪が大きく広がっていきました。

「萩」産ワイン用ブドウを100%使った希少ワイン  
“0.0.1”  
ハギサギヴィンヤード

① 応援購入総額 **1,123,400円**  
目標金額 200,000円

561%

② サポーター **108人**

③ 残り **終了**

終了しました

まだ誰も飲んでいない！萩産ワインブドウ100%使用 初ヴィンテージワイン！

クラウドファンディングサイト:makuake

## 店頭販売が4月からスタート！



完成したワインは、4月よりカフェ店頭にて販売が始まります！赤ワインにはサンジョベーゼとヤマソービニオン、白ワインにはプティ・マンサンとマスカットといった珍しい品種が使われています。赤はワイルドで力強い香りや酸味が調和して、香ばしい肉料理との相性が抜群！白はトロピカル系の香りとフルーティーな味わいのため、初心者の方にもおすすめの1本だそうですよ。合わせて、ワイン用ブドウと同じ方法で栽培したマスカット100%ジュースも登場します。萩の大地で育まれた1杯と、お料理とのペアリングをぜひお楽しみください！最新情報はハギサギヴィンヤードさまの公式Instagramで発信されていますので、ぜひフォローしてチェックしてみてくださいね。

### 【あげる！はぎビズ】 萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP  
ブログで情報発信中♪



はぎビズだより  
バックナンバー

