

# ・・・& STAY

ワイナリー宿泊



ワイナリーの2Fを改築した宿泊施設。  
古民家を改築していますので、昔の実家に帰ったような雰囲気。  
1日1組〜2組、5名様まで限定です。

## アン倶楽部のご案内

アンワイナリーでは、毎年、その年にリリースしたワインやシードルを楽しんで頂くための会員を募集しております。

### ○ ワイン会員

#### 特典

- ・11月/6月 その年リリースのワイン・スパークリング、シードルの中から3本ずつを2回お届け  
(天候等の影響で収穫状況により異なる場合がございます)
- ・ショップ購入、宿泊料金10%OFF  
年会費:11,000円(税込) 随時受付

### ○ りんご会員

#### 特典

- ・11月 小諸産りんごとシードルをお届け
- ・ショップ購入、宿泊料金10%OFF  
年会費:5,500円(税込) 随時受付

申込方法 ホームページまたは電話・FAXにて



ANNE WINERY & STAY

SINCE 2018

## 小諸城下町アンワイナリー & ステイ

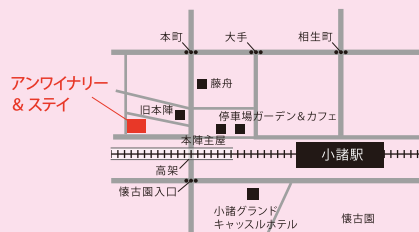
〒384-0033長野県小諸市市町1-2-4

TEL/FAX : 0267-22-1518

E-mail : plusforest@gmail.com

<https://www.plusforest.com/annewinery/>

ショップ営業 土日11時から16時



### ACCESS

【電車】しなの鉄道「小諸駅」、駅から線路沿いに上田方面へ徒歩5分

【お車】北陸自動車道 小諸ICから約5分

Googleで「アンワイナリー」で検索

ワイナリー2階は宿泊ができます。ご予約ください。







## OUR STORY

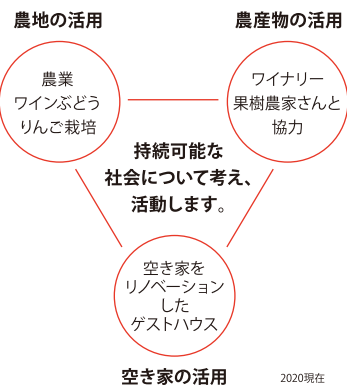
伐採寸前のりんご畑との出会いが、アンシードルのはじまりです。

私たちは 2015 年から信州小諸の浅間山麓で、後継者のいないりんご畑をお借りし、家族や友人に協力してもらい、りんごとワインぶどうを栽培しています。私と主人はワインが大好きで、ワインを作ってみたいという思いを抱き始めました。そして、お借りできる畑を探していたところに「父が倒れて栽培が継続できないので、木を伐採する」というりんご畑に出会いました。りんご畑には大きく立派なりんごの木が 30 本ほどあり、シードル（りんごの発泡酒）が作れる! と思い、息子さんに畑を貸してくださいとお願いしました。現在は私がその畑でそのままりんごを栽培しています。

2016 年より栽培したりんごを原料に、知り合いのワイナリーにお願いしてシードルを作ってもらい、「アンシードル」として軽井沢・小諸で販売しています。そして 2018 年 12 月、小諸の古民家をリノベーションして、「アンワイナリー」（醸造所）を開設し、オリジナルのシードルとワインを作っています。

## OUR CONCEPT

私たちの会社プラスフォレストは、次世代の人へ、「日本の田園風景や街並みを繋いでいきたい」という思いで、活動しています。





## ・・・& CIDRE

シードル

アンシードルは高原りんごの美味しさをそのまま詰め込んだスパークリング。

浅間山麓の高原で栽培した紅玉・しなのスイート・ふじ等、数種類りんごをブレンドし、フランスの伝統的な製法で作ったシードル(りんごのスパークリング)です。



シードルりんごの収穫時期より、まずアンセストラル製法のシードルづくり、年の暮れにお店に並びます。そして瓶内二次発酵のシードルづくりで、ゆっくりと発酵をさせます。

2019年フジシードルチャレンジ 金賞、銀賞  
2020年フジシードルチャレンジ 銀賞



375ml

750ml

軽井沢アンシードル アンセストラル 甘口

アンセストラルは田舎製法といわれ、オリが残りますが、りんごのフレッシュさをより楽しめます。

アンセストラル製法 (田舎製法)

製法は、アンセストラルと瓶内二次発酵があります。アンセストラルは田舎製法といわれ、オリが残りますが、りんごのフレッシュさをより楽しめます。りんごの収穫時期より、まずアンセストラル製法のシードルづくり、年の暮れにお店に並びます。そして瓶内二次発酵のシードルづくりで、ゆっくりと発酵をさせます。

アンシードルは、りんご畑を繋いでいる人々のSTORYも詰め込んでいます。

りんごは農家さんが手間暇かけておいしく育てています。しかし、後継者不足でりんご畑の存続が難しい中、そのりんご畑を将来へ繋いでいくためには、様々なSTORY(想い)が存在します。アンシードルの誕生も、後継者がなく伐採寸前のりんご畑との出会いがきっかけです。様々な人々の想いまで、瓶につめこんでいます。



375ml

750ml

軽井沢アンシードル Dry 辛口

爽やかな酸味と発泡が特徴。どんな料理とも相性がよく、食中酒におすすめです。



375ml

750ml

軽井沢アンシードル Semi-Sweet 甘口

りんごの甘い香りと味わいが特徴。お酒が強い方にも喜ばれます。食前酒におすすめです。





## Anne Petillante —eにこめた想い— (アンの泡)

シャンパーニュ品種のピノワール・シャルドネ・ピノムニエを中心に自社栽培しています。  
キラキラ輝く、はつらつとした女性たちに飲んでいただきたい Vin pétillant(発泡性ワイン)。  
グラスに注いだ泡のように皆様の笑顔があふれる一時になることを願っています。



750ml

アンの泡 ブラン 辛口



375ml

アンの泡 ロゼ 辛口



750ml

酸味と柔らかい味わいが特徴で、魚やさっぱりした肉料理、お寿司などと合わせますと、お料理を引き立てるマリージュワインとしてお楽しみいただけます。



## ・・・& WINE

ワイン

### 城下町の片隅の小さなワイナリー

アンワイナリーは、長野県小諸市の城下町の中にある小規模なワイナリーです。  
小諸駅から徒歩5分。古民家をリノベーションして、  
2018年12月にオープンしました。

#### STILL WINE



750ml

SAKURA ROSE 辛口

凝縮した甘い香りが特徴。辛口ながら年月を経ることに甘みと余韻を楽しめます。  
ピノワール・ルーージュ(赤)、シャルドネ・ブラン(白)もリリースしていきます。

#### FOR CELEBRATION



750ml

ブランドブラン



750ml

ブランドノワール

熟成させたスパークリングワイン。軽井沢熊野皇大神社のヤタガラス(導きの神)をラベルにしました。  
各種お祝いにおすすめです。