

風のまきば便り

2026年

10月号



十勝まきばの家

Winery & Villas

9月の風景

9月、収穫と仕込みが始まりました。

ワイナリーは葡萄の甘い香りに包まれています。

短い夏が終わり、秋の到来です。



安全祈願
を行いました



柳原

Staff Essay

私たちが待ちに待った、収穫の季節が始まりました。

春先には遅霜に見舞われ、夏には不安定な天候に振り回される日々。それでも、私たち栽培スタッフは、その時々々の樹の様子に、向き合ってきました。

そして今、ようやく収穫の日を迎えています。



出来栄は、とても素晴らしいものになりました。目の前にあるブドウを眺めていると、今年の苦労も少しずつ報われていくような気がします。

このブドウが、やがてワインになったとき、どんな“カタチ”で私たちの前に現れるのだろう。

そんなことを妄想しながら、
今日も一房、一房、収穫に向き合っています。



10月のイベント

～ぶどう収穫体験 Harvest Experience 2026～

10/5～/20【収穫期限定オプション】

実際にワインの原料となる、醸造用ブドウを畑で収穫。

収穫したブドウから造られたワインは後日ご自宅へお届けいたします。

時間：13:00～15:00

対象：自社HP予約でヴィラご宿泊のお客様限定

実施時期：2026年10月の収穫期間中（10/5-10/20）

服装：農作業用の服装(汚れていいもの)、長靴、暑さ/寒さ対策など各自ご準備ください。

事前申し込み制：ご予約はHPから

※期間中、すでに宿泊のご予約をいただいているお客様もご利用可能です。個別にお問い合わせください。



こちらからご予約
いただけます

～今月のラウンジ企画～

10月の週末は

『じゃがいもとラクレット』

9月に続き、今月はじゃがいもにラクレットチーズをのせてご提供。9月からリリースされた「清見ブラン2025」とのペアリングをお楽しみください。



～秋限定ランチメニュー～

自家栽培の無農薬野菜を使った

『コーンバーガー』

『かぼちゃと生ハムピッツァ』

を季節限定でご提供中。

公式LINE



最新のお知らせは
SNS・HPから発信中

Instagram



公式HP

