

おかげ
さまで

広島三次ワイナリー

32周年

32ND ANNIVERSARY THANKSGIVING FAIR

大創業祭

2026

7.11(土) → 7.20(月/祝)

開催中 ~7.31(金)

創業祭クイズ
スタンプラリー

4ヶ所のスタンプを揃えて
プレゼントを当てよう!

7.11(土).12(日)

夏のカクテル

ワインを使った冷たい夏のカクテルを
入口プロムナードにて販売します。

7.19(日).20(月/祝)

小さな縁日
開催します!

スーパーボールすくい、おかしすくい、
射的、楽しいイベント満載!

(場所) 入口プロムナード
(時間) 10:30~15:00

7.18(土)

楽しい夏の
ワークショップ

コルク工作、ひかるうちわ、
ミニチュアクレイタワゴト、
手作りハンドクリーム。

(場所) ワイナリー内研修室
(時間) 10:30~15:00



美味しいあのお店がやってきます!

7.11(土).20(月/祝)

selectBAR nunOYA

三良坂の古い電気屋を改装した
レトロな喫茶バー。ワインに寄り
添う小さなおつまみをご用意。

7.12(日)

道の駅
来夢とごうち

生でも食べられる! 顔どれ産甘
とうもろこし、よしおのたい焼き、
「あふくる舟形みじ」の菓子を販売。

7.19(日)

Narusaya

国産素材、オーガニックを主に、
白砂糖不使用、スパイスやハーブ
などを使った大人の焼き菓子。

特別な感謝を込めた
プレミアムな食べ放題

7(土)
18 創業祭企画
焼肉
食べ放題

入店時間 11時~19時

制限時間 90分

◎大人(中学生以上)

¥5,000(税込)

◎小学生

¥2,750(税込)

◎未就学児・幼児無料

広島県産牛カルビ
広島県産牛肩ロース
和牛ホルモン
三次ブランド豚お米ポーク

サイドメニューも
食べ放題!

特製ビーフカレー、
鶏の唐揚げ、
フライドポテト、
ライス、サラダ、
デザート他

◎飲み放題 アルコールドリンク

¥1,500(税込)

(アルコール) ワイン、ビール、日本酒、
焼酎、ハイボール

◎飲み放題 7割シクのみ

¥800(税込) ¥500(税込)

※飲み放題で利用の場合はグループ予約のみとなります。
※税別11%消費税がかかります。
※アルコールは18歳以上限定となります。

感謝を込めて!
スタミナ満点&満足セット

7.11(土)~20(月/祝)



夏にぴったりな
創業祭特別セット

スタミナセット

¥1,780(税込)

サムギョブサル/ブルコギ
サンチュ/チョレギサラダ/
ライス/スープ/キムチ

土日祝日限定



ご家族やグループで楽しめる
ファミリーセット

3人前 ¥4,980(税込)

薄切り牛カルビ
たれ漬け牛ハラミ
お米ポーク/ウインナー
焼き野菜/ライス

Barbecue Garden

営業時間
11:00 ~ 17:30
(ラストオーダー 17:00)

ご予約・お問い合わせはバーベキューガーデン

Tel:0824-64-0202

※仕入れ状況により変更する場合がございます。※金額はイメージです。※お酒は20歳になってから。※価格は税込価格です。

広島三次ワイナリー
Hiroshima Miyoshi Winery

Tel:0824-64-0200

〒728-0023 広島県三次市東酒屋町 10445-3



公式HP



ショッピング
サイト

Decanter
WORLD WINE AWARDS

DWWA 2026
Decanter World Wine Awards
デキャンター・ワールド・ワイン・アワード

MIYOSHI WINE
TOMOÉ
シャルドネ
待月2024
金賞受賞

金賞初受賞

DWWAとは
イギリスのワイン専門誌
「デキャンター (Decanter)」が
主催する、世界最大級のワイン
コンテストです。

日本国内産者育成機構
2026 Decanter
WORLD WINE AWARDS
96
ポイント

MIYOSHI WINE
TOMOÉ
シャルドネ
待月
2024
広島三次
HANYAN WINE

7.11(土)~20(月/祝)

スタッフおすすめ!
ぜひお試しください。

**一押しワインの
ペアリングセット**

1 白ワインとトリュフクラッカーの
夏にピッタリの組み合わせ

**TOMOÉ
シャルドネクリスプ**
+
トリュフクラッカー
2,900円(税込)

トリュフクラッカー
(18個入)
サクサクと軽い食感に黒ト
リュアの芳醇な旨みを贅沢
に練り込んだ、大人のこま
美スナック。

TOMOÉ
シャルドネクリスプ
果実味あふれる味わい、
柑橘系果実の爽やかな風
情、心地よい酸味が魅力。

2 華やかな香りの赤ワインと
大人の贅沢ビスコッティの
味わい深い組み合わせ

**TOMOÉ
マスカット・ベリーA
木津田ヴィンヤード**
+
**グルテンフリー
玄米チーズビスコッティ**
(チーズ、ブラックペッパー)
3,000円(税込)

グルテンフリー
玄米チーズ
ビスコッティ
(チーズ、ブラックペッパー)
アーモンドのkokoro
と玄米粉のやさしい
風味がじんわり
と広がります。グ
ルテンフリーなの
に食べ応え十分。

TOMOÉ
マスカット・ベリーA
木津田ヴィンヤード
木津田氏の徹底で収
穫されたマスカット・
ベリーAのみを使用。
よくよみ果実味と、
ピュアな酸味が調和し
た一品。

三次からここを始めて...サマーギフト

贅沢なデザートワイン
**TOMOÉ
セミヨン
レイトハーベスト**
(本醸入り)

選り出したセミヨンを瓶上の
甘口ワインとは上げました。
なまらかで喉を潤わせる
芳醇なデザートワインです。

12,000円(税込)

ワイン物産館

営業時間
9:30 ~ 17:30

イギリス ロンドンで開催された
三つの国際的ワインコンペティション
「IWSC2026」「IWC2026」
「DWWA 2026」で受賞いたしました!

① TOMOÉ
シャルドネ 新月
12/辛口 ¥6,600(税込)

② TOMOÉ
シャルドネ 待月
12/辛口 ¥3,630(税込)

③ TOMOÉ
シャルドネ
クリスプ
12/辛口 ¥2,420(税込)

④ VILLAQUA
イエロー
12/辛口 ¥3,300(税込)

⑤ VILLAQUA
グリーン
12/辛口 ¥3,300(税込)

7.11(土)~20(月/祝)

いつものランチに
感謝をのせて

ランチ1,200円以上を
ご注文のお客様に
ピオーネアイス
お付けします。

毎日先着
100名様

オリジナル唐揚げ、
海老フライ、ハンバーグ
人気メニューが楽しめる

◎ミックスフライランチ
1,800円(税込)

自社ワインを使った
手作りデミグラスソース
◎ハンバーグランチ
1,100円(税込)

夏を彩る、さっぱり
大人の冷製パスタ
◎トマトの冷製パスタ
1,200円(税込)

期間限定

すうっと涼しく
夏のおすすめドリンク

やまなみドリンクとフローズンフルーツ
が入ったトロピカルな味わい

① トロピカルソーダ
500円(税込)

色鮮やかな3種のベリーの
甘味と酸味が贅沢な

② ベリーベリーソーダ
500円(税込)

さらに
ひんやり

プラス200円で
バニラアイス
トッピング
できます!

Vine CAFE

営業時間
8:00 ~ 17:00
(ラストオーダー 16:30)

※画像はイメージです。お仕入れその他により、内容の一部変更する場合がございます。