

立花ワインの特徴

◇八女地方の豊富な農産物原料で ワインを造っております

八女地方は、山間地から平坦地まで、水と緑が豊富なことから多くの農産物が生産されております。この豊富な農産物を原料に、キウイフルーツ、梅、みかん、博多あまおう苺、ブルーベリー、ゆず、ぶどうワイン等幅広い種類のワイン造りを行っております。



住 所 〒834-0082
福岡県八女市立花町兼松726
代表取締役 野中 偉夫
T E L 0943-37-1081
F A X 0943-37-1610
営業時間 8:30~17:00
定休日 火曜日、年末年始
H P <http://www.tachibanawain.co.jp>



◇オリジナルワインの注文



TACHIBANA WINERY



八女の豊富な果実を原料にして
心を込めてワインを造っています

立花ワイン



立花ワイン株式会社
- 概要 -



風穴で五年の時を経て
目覚めたキウイワイン
「覚」

- 平成4年5月
立花ワイン株式会社 設立
- 平成17年1月
すべての果実酒（ワイン）製造免許取得
- 平成19年7月
その他の醸造酒製造免許取得



商品
紹介

立花ワインこだわりのフルーツワインを
ご紹介いたします。



八女地方は日本有数のキウイ
フルーツの産地です。JAふくお
か八女が集荷したキウイフルーツ
を完熟させ、その果汁をその
まま醸造したキウイワイン。

季節限定商品（12月～3月）
夢たちばなスイート
を熟処理せず、瓶
詰した生タイプのワインです。タンクから
そのまま瓶詰することにより、キウイの風味
をより一層引き立てています。

夢たちばなスイート
と夢たちばなドライ
の中間タイプ。



生キウイ
(甘口) 7% 720ml

創業時からのロングセラー商品のキウイ
ワインの甘口タイプ。キウイの甘酸っ
ぱい風味がそのまま残っています。



キウイ
(中辛) 8% 500ml

キウイワインの辛口タイプ。さっぱり
とした口当たりのワイン。



夢たちばな
スイート
(甘口) 7% 720ml



夢たちばな
ドライ
(辛口) 10% 720ml

あまおう苺をそのままタンクで醸造し、苺本来
の甘い香りが特徴。甘いながらも後味はすっ
きりとしたワイン。

博多あまおう苺

(甘口) 6% 500ml

(甘口) 6% 300ml



ブルーベリーの風味はその
ままに、洗みをおさえ、
まろやかな甘味が特徴。
後味はスッキリとしたワ
イン。

ブルーベリー
(甘口) 6% 500ml



緑ゆずと黄ゆずをブレ
ンドし、酸味と苦みのバ
ランスを調節し、後味は
爽やかでさっぱりとした
ワイン。

ゆず
(甘口) 6% 500ml



梅酒よりもっと梅のエキス
が抽出できるワイン製法で
造りました。

梅
(甘口) 6% 500ml



完熟した温州みかんを1個
1個手作業で皮を取り除き
仕上げたワイン。

みかん
(甘口) 6% 500ml