

海の幸、山の幸、まちの人の温かさが織りなす“おおふなとの味”を紹介します。

大船渡の食文化を彩る、手作りワイナリー

THREE PEAKS Winery

店主の及川武宏さんは、東日本大震災を機に都内から地元の大船渡市へ戻り、「THREE PEAKS Winery」をオープンしました。地方で長く続く事業を模索するなか、ニュージーランドのブドウ畑で働いた経験を活かし、ワイナリー設立を決意したそうです。店名には、かつて滞在したゲストハウス「Peak Backpackers」のように「人が集まる場所にしたい」という想いと、「三陸」の三が込められています。ワインはブドウ本来の味わいを大切にすることがこだわり。三陸沿岸地域で自ら生産したブドウを使用し、大船渡の魚に合う、香りの良いワインが絶品です。

「ワインと一緒に地元の素晴らしい食文化を盛り上げたい」と語る及川さん。ワインをより身近に感じてもらうため、手軽なパウチ型商品も販売しています。壁の板張りや漆喰塗りなどを自分たちで手掛けた店内は、温かくアットホームな雰囲気。海の幸にぴったりの一杯を探しに、足を運んでみてはいかがでしょうか。



(左から)三浦さん、店主・及川さん

THREE PEAKS Winery (☎080・3330・0745)



THREE PEAKS Winery
Instagram

■営業時間…10:00～16:00

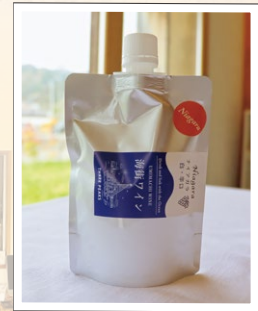
店内での飲食(バル)…15:00～20:00

※営業日はSNSでご確認ください。

■住所…大船渡町茶屋前99

■駐車場…5台

2025年
BLEND
2025
地元のブドウを使用した限定



手軽に楽しめるパウチ型商品
「海街ワイン」

これからの季節に
ぴったり！
『うみまちジェラート
APPLE&MILK』



広報おおふなとでお店を紹介しませんか？

紙面に掲載する飲食店を募集中です。電話またはメールでご応募ください。

▶応募先 = デジタル戦略課広聴広報係 (☎内線212 / ✉ofu_digi-sen@city.ofunato.iwate.jp)

編集後記

風薫る、すがすがしい青空が広がる季節となりました。今月号より広報を担当します、鈴木です。

私事ではありますが、5月3日に当市で開催されました『NHKのど自慢』に出場し、応援していただいた皆さんのおかげで、特別賞をいただくことができました。「会場全体の盛り上がりや一体感」こそ、

誇りたい活気ある当市の一番の魅力で、地上波生放送により当市を全国の視聴者に発信する好機となりました。

4月に採用されたばかりで、至らないところがあるかもしれませんが、取材を通して皆さんの最高の笑顔を引き出し、当市の魅力と人の温かさが伝えられる記事の編集を心がけて参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

