

No.1ニュージーランドワインメーカーが手掛ける圧倒的コストパワイン

コノは、1998年からニュージーランドの先住民マオリが世界で初めて所有、運営を行うワイナリー「トフ」で手掛けるワイン。ニュージーランドの銘醸地マールボロ、ネルソンの厳選した畑のブドウを使い、世界に通用する高品質のワインを造っています。ワインメーカーであるブルース・テイラー氏がRoyal Easter Show Wine Awards 2021で「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2021」を獲得。今もっとも注目されるニュージーランドワインです。

コノ サウス・アイランド ピノ・ノワール KONO SOUTH ISLAND PINOT NOIR

ニュージーランド、南島
品種：ピノ・ノワール100%



ニュージーランドの銘醸地、マールボロのアワテレ ヴァレーとアップパー・モウテレのピノ・ノワールをブレンド。シルクのような滑らかさと溢れんばかりの果実感、上質な酸が魅力です。

赤	スクリュウ
希望小売価格 ¥2,200	弊社コード： 423907
容量：750ml	JANコード： 9421003134034
入数：6	

コノ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン KONO MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

ニュージーランド、マールボロ
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%



英国ワイン専門誌「デキャンター」でプラチナ賞、97点を獲得した、ニュージーランドの銘醸地マールボロ産のソーヴィニヨン・ブラン。マールボロの魅力を見事に表現した、洗練とした味わいの白です。

白	スクリュウ
希望小売価格 ¥1,700	弊社コード： 423906
容量：750ml	JANコード： 9421003134010
入数：6	



MUTU 睦 MUTU

日本の食卓を知り尽くした醸造家、寺口信生氏が手掛ける ニュージーランドワイン

ニュージーランドで寺口信生氏が手掛けるワイン。寺口氏は長年にわたり、高品質スーパーのバイヤーとして、また同スーパーの自社商品の輸入を行う会社で代表取締役を務めてきたキャリアを持ちます。輸入、販売、マーケティング、経営。これらの経験を通じて、「日本の食卓を知り尽くした醸造家」である寺口氏が、NZの土壌が生むブドウのポテンシャルを引き出しながら日本の食シーンにマッチする、2つの国のエッセンスを睦まじく合わせることを考え、造るワインが「MUTU 睦」です。



エム・バイ・シノブ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン M BY SHINOBU MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

ニュージーランド、マールボロ
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%



マールボロ地区を代表するワイラウ、サザン、アワテレの3地域のソーヴィニヨン・ブランを使用。ラベルに描かれる鶴とキウイ鳥はそれぞれ日本とNZを象徴しています。グリーンライムやシトラスの香りが華やかに広がり、キリッとした酸味が口当たりはフレッシュ。

白	スクリュウ
希望小売価格 ¥2,500	弊社コード： 433931
容量：750ml	JANコード： 9421008982517
入数：12	

MUTU 睦 メルロー／カベルネ・フラン MUTU MERLOT/CABERNET FRANC

ニュージーランド、ホークス・ベイ
品種：メルロー85%、
カベルネ・フラン15%



小型のオーブントップのタンクで醸造。5日ほど低温醸しを行い、その後2週間かけて発酵。フレンチオーク樽（新樽比率50%）で18か月熟成。ブルーベリー、ブラックベリー、プラムの香り。しっとりやわらかな口当たり。カベルネ・フランのしっかりとした洗みと樽由来の甘みの複雑な味わいが口中に広がり、長い余韻が続きます。

赤	スクリュウ
希望小売価格 ¥6,000	弊社コード： 430635
容量：750ml	JANコード： 9421008981619
入数：6	

MUTU 睦 シャルドネ MUTU CHARDONNAY

ニュージーランド、ホークス・ベイ
品種：シャルドネ100%



全房圧搾でシャルドネをプレス。それで得たピュアな果汁を木樽で3週間かけて発酵。MLF後、シュールリーで12か月樽熟成（新樽比率55%）。柑橘、ネクタリン、カシューナッツやビスケットなどが複雑に重なるアロマ。完全熟したブドウの厚みのあるボディをフレッシュ感のある酸味が引き締め、ふくらみのある味わいが余韻まで続きます。

白	スクリュウ
希望小売価格 ¥6,000	弊社コード： 430634
容量：750ml	JANコード： 9421008981602
入数：6	

