都光
TOKO TRADING

TRUST FOR ALL LIQUOR LOVERS

2025年7月

# 商品リスト

## 【価格表】

有効期限：2025年8月末日まで
110-0005
東京都台東区上野6-16-17
朝日生命上野昭和通ビル1階
TEL:03-3833-3541
FAX:03-3832-6930

# ワイン

配送ロット：【本州、九州、四国】1ケース以上で送料無料 【北海道】混載5ケース以上で送料無料（洋酒、ビール、食品との混載不可）。ロット未満の場合は1個口あたり480円の送料を頂戴します。
【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（洋酒、ビール、食品との混載不可）。ロット未満の場合は1個口あたり1,200円の送料を頂戴致します。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。
※バラでのご注文の場合は1個口あたり800円の送料兼手数料を頂戴します（洋酒、ビール、食品との混載不可）。※クール便をご希望の場合は1個口あたり500円（沖縄は3,000円）のクール代を頂戴します。
受注〆時間：弊社営業日の10時30分です。

※表示価格はすべて税抜です。
※現行VT、在庫状況及び入荷予定は6月末時点の情報となります。予めご了承ください。

## ＜シャンパーニュ＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 428889 | 3446281100034 | **パルメ ラ・レゼルヴ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥8,000 | | 世界No.1のシャンパーニュNVブリュット！ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 7人のRM生産者が一つのブランドを創り上げる為に1947年に造られたメゾン。シャンパーニュ＆スパークリングワイン世界選手権2020のNVブリュット部門で世界一を獲得！ブドウはプルミエ・クリュとグラン・クリュ主体で、30-35%使用されるリザーヴワインが、凝縮感と熟成感をもたらす。熟成：48ヶ月 ドサージュ：6g/L | | | | | | | |
| | 431902 | 3446281400028 | **パルメ ブリュット・レゼルヴ ハーフ** | NV | 白泡 | 12 | 375 | ¥4,800 | | 世界No.1のシャンパーニュNVブリュット！ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 7人のRM生産者が一つのブランドを創り上げる為に1947年に造られたメゾン。シャンパーニュ＆スパークリングワイン世界選手権2020のNVブリュット部門で世界一を獲得！ブドウはプルミエ・クリュとグラン・クリュ主体で、30-35%使用されるリザーヴワインが、凝縮感と熟成感をもたらす。熟成：30ヶ月 ドサージュ：8g/L | | | | | | | |
| | 428891 | 3446281100041 | **パルメ ブリュット・レゼルヴ マグナム** | NV | 白泡 | 3 | 1500 | ¥19,500 | | 世界No.1のシャンパーニュNVブリュット！ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 7人のRM生産者が一つのブランドを創り上げる為に1947年に造られたメゾン。シャンパーニュ＆スパークリングワイン世界選手権2020のNVブリュット部門で世界一を獲得！ブドウはプルミエ・クリュとグラン・クリュ主体で、30-35%使用されるリザーヴワインが、凝縮感と熟成感をもたらす。熟成：72ヶ月 ドサージュ：8g/L | | | | | | | |
| | 433108 | 3446282170036 | **パルメ ネクター・レゼルヴ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥11,000 | | リザーヴワインを贅沢に使用した伝統的デザートシャンパーニュ！ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 30%以上のリザーヴワインを贅沢にブレンドした伝統的なデザートシャンパーニュ。味わいは豊かでクリーミー。また、エレガントな酸により、旨味とフレッシュさが両立しています。アプリコット、洋梨、マンゴーや焼いたパイナップル、わずかに柑橘類やピンクグレープフルーツなど、溢れるほどにフルーティーな味わいです。熟成：36ヶ月 ドサージュ：35g/l | | | | | | | |
| | 435889 | 3446288120035 | **パルメ ラ・レゼルヴ・ナチュール** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥12,000 | | 長期熟成ゼロ・ドサージュ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | ラ・レゼルヴよりもさらに2年長い6年もの熟成を行い、デゴルジュマンの際、ドサージュする代わりに35年以上ソレラシステムで熟成したシャルドネを使用することで完璧なバランスを実現しました。複雑で正確、かつピュア。長期熟成とソレラリザーヴが可能にしたドサージュ・ゼロのシャンパーニュです。熟成：6年 ドサージュ：0g/l | | | | | | | |
| | 428893 | 3446281400035 | **パルメ ロゼ・ソレラ** | NV | ロゼ泡 | 6 | 750 | ¥12,000 | | CSWWC2023チェアマンズトロフィー、IWSC2024最高得点獲得！ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 7人のRM生産者が一つのブランドを創り上げる為に1947年に造られたメゾン。傑出した果実味と繊細なスパイスの香りが融合。ソレラで熟成したピノ・ノワールを使用したユニークなシャンパーニュ。数十年にわたるメゾンの歴史的な知識・経験・技術を反映したキュヴェです。熟成：36ヶ月 ドサージュ：6g/l | | | | | | | |
| | 428895 | 3446281300038 | **パルメ ブラン・ド・ブラン** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥15,000 | | 2022年の世界No.1ブラン・ド・ブランシャンパーニュ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 7人のRM生産者が一つのブランドを創り上げる為に1947年に造られたメゾン。モンターニュ・ド・ランス地区のプルミエ・クリュの素晴らしいテロワールで育つシャルドネを主に使用し、コート・デ・ブラン地区のコート・ド・セザンヌの繊細でフルーティーなシャルドネと絶妙なハーモニーを奏でます。熟成：60ヶ月 ドサージュ：6g/l | | | | | | | |
| | 430978 | 3446281150039 | **パルメ ブラン・ド・ノワール** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥15,000 | | 2022年の世界No.1ブラン・ド・ノワールシャンパーニュ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 7人のRM生産者が一つのブランドを創り上げる為に1947年に造られたメゾン。グレープフルーツとスグリの爽やかさが、桃やアプリコットの繊細なアロマを引き立てています。口の中では、アロマの強さと繊細さが非常にバランス良く感じられます。熟成48ヶ月 ドサージュ6g/l | | | | | | | |
| | 431903 | 3446285200037 | **パルメ グラン・テロワール 2015** | 2015 | 白泡 | 6 | 750 | ¥18,000 | | パルメの歴史とテロワールを象徴するヴィンテージシャンパーニュ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 創設メンバー7名の畑を含む、グラン・クリュ、プルミエ・クリュのブドウのみを使用した、メゾンの歴史とテロワールを象徴する新たなヴィンテージシャンパーニュ。味わいは力強く魅惑的で、とてもエレガント。熟成：72ヶ月。ドサージュ：7g/l | | | | | | | |
| | 431904 | 3446285200044 | **パルメ グラン・テロワール 2015 マグナム** | 2015 | 白泡 | 3 | 1500 | ¥42,000 | | パルメの歴史とテロワールを象徴するヴィンテージシャンパーニュ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | 創設メンバー7名の畑を含む、グラン・クリュ、プルミエ・クリュのブドウのみを使用した、メゾンの歴史とテロワールを象徴する新たなヴィンテージシャンパーニュ。味わいは力強く魅惑的で、とてもエレガント。熟成：9年。ドサージュ：7g/l | | | | | | | |
| | 428898 | 3446281500032 | **パルメ アマゾーヌ・ド・パルメ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥34,000 | | ソレラと長期熟成で造る最上級キュヴェ |
| | CM | モンターニュ・ド・ランス | モンターニュ・ド・ランスの最高のテロワールのブドウのみを厳選して使用した3つのヴィンテージのリザーヴワイン（2012年、10年、09年）に、数十年続くソレラシステムで熟成されたシャルドネを18%ブレンドし、完璧なバランスを実現。ルミュアージュは職人が手作業で行います。熟成：8年 ドサージュ：7g/l | | | | | | | |
| | 431480 | 3770008062054 | **インフィニット・エイト NO.8 ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥10,000 | | 世界中のセレブが釘付け、大人の遊び心くすぐるシャンパーニュ |
| | MA | モンターニュ・ド・ランス | インフィニット・エイトは、デザイナーのフランク・ルルーと醸造家のニコラ・ルティクスランによって設立され、長期熟成にこだわったシャンパーニュを生産するメゾン。フルーティなアロマとフレッシュなアロマが共存し。繊細なバランスで蜂蜜のニュアンスを感じます。リザーブワイン45%の高比率から生まれるクリーミーな香り。熟成：48ヶ月 ドサージュ：8g/l | | | | | | | |
| | 431482 | 3770008062078 | **インフィニット・エイト キュヴェ・ルビー** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥10,000 | | 世界中のセレブが釘付け、大人の遊び心くすぐるシャンパーニュ |
| | MA | モンターニュ・ド・ランス | インフィニット・エイトは、デザイナーのフランク・ルルーと醸造家のニコラ・ルティクスランによって設立され、長期熟成にこだわったシャンパーニュを生産するメゾン。ドサージュをキュヴェNo8の2倍の16g/Lに引き上げることで円やかで厚みのある味わいを引き出しています。熟成：48ヶ月 ドサージュ：16g/l | | | | | | | |
| | 436463 | 3770003001119 | **インフィニット フラワーズ ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥14,000 | | 世界中のセレブが釘付け、大人の遊び心くすぐるシャンパーニュ |
| | MA | モンターニュ・ド・ランス | 特別にデザインされた花柄ラベルのシャンパーニュ。咲き誇る花々が食事を華やかに色どります。黄桃やアプリコットのような熟したフルーツの風味が広がり、調和のとれたな口当たり。余韻は長く、幸福感に包まれます。白い花の香りがふわりと舞い込み、フレッシュな印象を与えてくれます。熟成：24ヶ月 ドサージュ：8g/l | | | | | | | |
| | 436464 | 3770003002116 | **インフィニット フラワーズ ブリュット ロゼ** | NV | ロゼ泡 | 6 | 750 | ¥16,000 | | 世界中のセレブが釘付け、大人の遊び心くすぐるシャンパーニュ |
| | MA | モンターニュ・ド・ランス | 特別にデザインされた花柄ラベルのシャンパーニュ。咲き誇る花々が食事を華やかに色どります。輝くようなサーモンピンクの色合い。香りは、摘みたてのフレッシュな赤系果実を思わせる華やかさ。口に含むと、バランスの取れた酸味とフレッシュ感が広がり、心地よい余韻が続きます。熟成：24ヶ月 ドサージュ：8g/l | | | | | | | |
| | 423374 | 3760236510007 | **エンクリ ブリュット グラン・クリュ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥15,000 | | クリュッグとサロンの間の畑！イタリア人が造るRM |
| | RM | ル・メニル・シュール・オジェ | イタリア人のエンリコとナディアが2004年に立ち上げた新進気鋭のメゾン。シャルドネの聖地とされるグランクリュ「メニル・シュル・オジェ村」のクリュッグとサロンの間の畑から収穫された上質なシャルドネのみ使用。最低36ヶ月間澱と共に瓶内熟成。桃や洋梨のような香りから次第にスイートシトラス、アーモンドのニュアンス。ミネラル感も豊か。 | | | | | | | |
| | 423375 | 3760236510069 | **エンクリ ドサージュ・ゼロ グラン・クリュ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥16,500 | | クリュッグとサロンの間の畑！イタリア人が造るRM |
| | RM | ル・メニル・シュール・オジェ | イタリア人のエンリコとナディアが2004年に立ち上げた新進気鋭のメゾン。シャルドネの聖地とされるグランクリュ「メニル・シュル・オジェ村」のクリュッグとサロンの間の畑から収穫された上質なシャルドネのみ使用。ドサージュゼロで造るこのキュヴェはライムやグレープフルーツのようなフレッシュさがあり素材の良さを感じることができる。 | | | | | | | |
| | 431702 | 3760236510205 | **エンクリ ミレジム グラン・クリュ 2015** | 2015 | 白泡 | 6 | 750 | ¥30,000 | | クリュッグとサロンの間の畑！イタリア人が造るRM |
| | RM | ル・メニル・シュール・オジェ | イタリア人のエンリコとナディアが2004年に立ち上げた新進気鋭のメゾン。シャルドネの聖地とされるグランクリュ「メニル・シュル・オジェ村」のクリュッグとサロンの間の畑から収穫された上質なシャルドネのみ使用。6年間という長い熟成を経てようやく世にリリースされる。豊かな果実香とミネラル感、クリーミーさを感じる最上級キュヴェ。 | | | | | | | |
| | 423497 | 4580404824847 | **ディアデマ シャンパーニュ ドサージュ・ゼロ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥16,800 | | 45粒ものスワロフスキーが目を奪う |
| | NM | コート・デ・ブラン | シャンパーニュ地方のコート・デ・バールでビオディナミで育てたブドウで造られる。「ドサージュ・ゼロ（無加糖）」はブドウ栽培への自信の表れ。シトラス系の香りにバニラやキャラメル、アーモンドのヒント。フレッシュさと複雑さを兼ね備えた味わい。45粒ものスワロフスキーが目を奪う。 | | | | | | | |
| | 425640 | 4580404826926 | **ドミニク・マサン キュヴェ・スペシャル ブリュット NV** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥6,700 | | ピノ・ノワール100%のブランドノワール |
| | NM | コート・デ・バール | 洋梨、リンゴ、柑橘類に、ほのかにトロピカルフルーツとスパイシーなニュアンス。シャンパーニュの南のピノ・ノワールのふくよかさと繊細さを感じられる、ドメーヌのスタイルをよりピュアに表現したピノ・ノワール100%のブランドノワール。瓶内熟成36ヶ月以上 ドサージュ 9g/l | | | | | | | |
| | 425643 | 4580404826957 | **ドミニク・マサン キュヴェ・ミレジム エクストラ・ブリュット** | 2014 | 白泡 | 12 | 750 | ¥10,000 | 割当 | 7年熟成で一層の深みと緊張感を増すミレジメ |
| | NM | コート・デ・バール | ドメーヌの考える「シャンパーニュらしさ」を体現したキュヴェ。輝くような淡い金色。非常に表情豊かで、レモンの皮やカリンの香りとともに奥底にある花の香りが強く表現されています。フレッシュで焦点の定まったアタック。Cotannesという区画のピノ・ノワールが持つ力強さと活発さを見せてくれます。熟成期間：7年 ドサージュ：4g/l | | | | | | | |
| | 425644 | 4580404826964 | **ドミニク・マサン キュヴェ・ロンヴィ T ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥17,000 | 割当 | ドメーヌの醸造技術を総動員したフラッグシップキュヴェ |
| | NM | コート・デ・バール | ドメーヌのアッサンブラージュ技術の極致にあるキュヴェ。その年の畑作業、天候を反映するワインだけにとどまらず、ドメーヌのカーヴで細心の注意を払って熟成されたヴァン・ド・レセルヴも含めアッサンブラージュを行い、ドメーヌのカーヴそのものを映し出すキュヴェとなっています。熟成期間：5年以上 ドサージュ：7-9g/l | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 421649 | 4580404821082 | **ドヤール・マエ キュヴェ オンプラント プルミエ・クリュ ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥7,500 | | **女性醸造家が造るコート・デ・ブラン、ヴェルテュ村のブラン・ド・ブラン** |
| | RM | コート・デ・ブラン | 女性醸造家が当主を務めるコート・デ・ブランのRM。栽培はサステイナブル、醸造は伝統的な方法で行われています。シトラスフルーツ、洋ナシ、桃などの華やかなアロマにビスケットやナッツ。果実味がしっかり感じられ、アフターにはジンジャーやスパイスがほんのり香ります。 | | | | | | | |
| | 421295 | 3333950380036 | **シャルル・ヴェルシ キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥5,500 | | **世界最優秀ソムリエが絶賛したアンリ・ブランが手掛ける！** |
| | CM | ヴァレ・ド・ラ・マルヌ | ヴァレ・ド・ラ・マルヌの実力派メゾン「アンリ・ブラン」が手掛ける。ブドウの平均樹齢は30年～40年。ピノ・ムニエ75%、シャルドネ20%、ピノ・ノワール5%。リザーヴワイン30%使用。澱と共に最低24ヶ月の熟成。ドサージュは9g/L。洋梨やリンゴのような香りに円やかでリッチなアフター。爽やかでエレガントな味わい。 | | | | | | | |
| | 425688 | 3333950102027 | **アンリ・グラン ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥25,000 | | **特別なひとときを演出するシャンパーニュ** |
| | CM | ヴァレ・ド・ラ・マルヌ | ヴァレ・ド・ラ・マルヌで環境に配慮した農法で育てたブドウを使用。メゾンのセラーにて36ヶ月以上熟成させ、デゴルジュマンで澱を取り除いた後更に6ヶ月安置されます。全ての作業において細心の注意と情熱を注いで造られる別格のシャンパーニュです。ボトルにあしらわれたスワロフスキーが特別なひとときを演出します。 | | | | | | | |
| | 431623 | 4582601692960 | **アンリ・グラン ブリュット ロゼ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥33,000 | | **特別なひとときを演出するシャンパーニュ** |
| | CM | ヴァレ・ド・ラ・マルヌ | ヴァレ・ド・ラ・マルヌで環境に配慮した農法で育てたブドウを使用。メゾンのセラーにて20ヶ月以上熟成。淡く繊細なピンク色をしたシャンパーニュ。パワフルなベリー系の香りに、チェリーやレモンのようなニュアンスが豊かに広がります。口に含むとスパイシー且つエレガントな味わいが楽しめます。 | | | | | | | |
| | 421635 | 3760236580000 | **ガメ リヴ・ドロワット ブラン・ド・ノワール ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥8,000 | | **ムニエの魔術師と称賛される家族経営のRMシャンパーニュ** |
| | RM | ヴァレ・ド・ラ・マルヌ | ムニエ60%、ピノ・ノワール40%使用。メゾンのラインナップ中でもっともピュアでフレッシュ。ガメのブドウ自体の個性が楽しめ、このメゾンのスタイルがわかる1本。ヴァレ・ド・ラ・マルヌの典型シャンパーニュ。サクラワインアワード2021 ゴールド受賞 | | | | | | | |

## ＜スパークリング＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 427905 | 4001744071666 | **バーロワイヤル グリーンアップル** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | キュートなフルーツフレーバーのスパークリングワイン。人気の青リンゴフレーバー。フレッシュなリンゴの味わいにシュワッとはじける泡が爽やか。低アルコールなので、お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 424763 | 4001744067416 | **バーロワイヤル ピーチ** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | キュートなフルーツフレーバーのスパークリングワイン。果実感たっぷりな桃の芳醇な味わい。濃厚ながらすっきりとした甘さが特徴です。低アルコールなので、お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 424764 | 4001744045759 | **バーロワイヤル ライチ** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | キュートなフルーツフレーバーのスパークリングワイン。エキゾチックで華やかなアロマ。みずみずしいライチの風味をぎゅっと閉じ込めました。低アルコールなので、お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 433383 | 4001744068307 | **バーロワイヤル マンゴー** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | キュートなフルーツフレーバーのスパークリングワイン。マンゴーの香りとエキゾチックな甘さ。バランスの良い繊細な果実味を楽しめます。低アルコールなので、お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 433385 | 4001744069380 | **バーロワイヤル ストロベリー** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | キュートなフルーツフレーバーのスパークリングワイン。フルーティできらめくストロベリーフレーバー。ジューシーで甘酸っぱい風味が魅力です。低アルコールなので、お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 427906 | 4001744071642 | **バーロワイヤル ココナッツ** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | ココナッツの上質な風味がしみ込んだアロマタイズドスパークリングワイン。心地よい甘さと繊細な香りで、爽やかなココナッツ感が楽しめます。低アルコールなのでお酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 433384 | 4001744045773 | **バーロワイヤル レモン・アイス** | NV | 泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **低アル&甘口！飲みやすいフルーツスパークリング！** |
| | ドイツ | | キュートなフルーツフレーバーのスパークリングワイン。クールでキリっとした酸味。フレッシュでフルーティーなレモンフレーバーです。低アルコールなので、お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9% | | | | | | | |
| | 435355 | 3337910102355 | **フルール・エデン ブラン** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **「天国のお花畑」の名を冠した低アル甘口スパークリング** |
| | フランス | | シャルマ方式で造られた、低アルコール（6%）の甘口スパークリング。シュール・リー製法により、旨味や果実味を引き出した仕上がりとなっています。輝きのある黄金色、フローラルな香りと、ピーチのような柔らかく フルーティーな優しい甘さ。繊細ながらいきいきとした泡が特徴で、豊かな泡が長く続きます。 | | | | | | | |
| | 422541 | 4580404822010 | **クリテール ブリュット ブラン・ド・ブラン** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥1,580 | | **フランスで最も有名なスパークリングワイン** |
| | フランス | | 60年以上の歴史を持つ、フランスを代表するスパークリングワイン。ユニ・ブラン、シャルドネ、テレブレ、アイレンをブレンドして造られています。白い果実や柑橘類のニュアンスを含んだフルーティな香りが印象的。フレッシュ感に溢れ、果実味のアロマがいきいきとした泡とともに口いっぱいに広がります。 | | | | | | | |
| | 427935 | 3058080127770 | **クリテール オーガニック ブリュット ブラン・ド・ブラン** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥1,780 | | **フランスで最も有名なスパークリングワイン** |
| | | フランス | 60年以上の歴史を持つ、フランスを代表するスパークリングワイン。有機栽培されたブドウを100%使用。柑橘類とライムのフレッシュさを感じ、さらに黄桃の香りもします。口当たりが軽く、果実味溢れる泡立ちを感じ、非常に上品な味わいです。オーガニック認証：AB、EUリーフ | | | | | | | |
| | 431519 | 3058080079727 | **クリテール ロゼ ブリュット** | NV | ロゼ泡 | 12 | 750 | ¥1,580 | | **フランスで最も有名なスパークリングワイン** |
| | フランス | | 60年以上の歴史を持つ、フランスを代表するスパークリングワイン。魅力的な甘い香りと赤い果実の風味がエレガントでフルーティーに香ります。フレッシュでありながら深みのある味わいです。3年連続ジルベールガイヤール金賞受賞（2018-2020）。 | | | | | | | |
| | 419005 | 3263287626029 | **ブリュット・ダルジャン ブラン・ド・ブラン** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥1,900 | | **シャルドネ100%フランス瓶内二次発酵スパークリング！** |
| | フランス | | 生産者のメゾン・デュ・ヴィニュロンは1914年創業の老舗でフランス・ジュラ地域で生産量No.1を誇ります。フランス産でシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られる、シャルドネだけを使ったブランドブラン。瓶内二次発酵によるきめ細かい泡立ち、青りんごや柑橘系の爽やかな香り。スッキリとした辛口。 | | | | | | | |
| | 415666 | 3263287626036 | **ブリュット・ダルジャン ロゼ** | NV | ロゼ泡 | 12 | 750 | ¥1,900 | | **ピノ100%フランス瓶内二次発酵スパークリング！** |
| | フランス | | 生産者のメゾン・デュ・ヴィニュロンは1914年創業の老舗でフランス・ジュラ地域で生産量No.1を誇ります。フランス産でシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵、ピノ・ノワール100%で造られる華やかで非常に濃い色合いが特長。瓶内二次発酵によるきめ細かい泡立ち、いちごやチェリーの香り、フレッシュな口当たりの辛口。 | | | | | | | |
| | 411631 | 3530705000199 | **ブリュット・ダルジャン ブラン・ド・ブラン ミニ** | NV | 白泡 | 6 | 200 | ¥1,000 | | **シャルドネ100%フランス産スパークリング！** |
| | 単品配送ロット | 混載4ケースロット | 生産者のメゾン・デュ・ヴィニュロンは1914年創業の老舗でフランス・ジュラ地域で生産量No.1を誇ります、シャルドネだけを使ったブランドブランのミニボトルです。きめ細かい泡立ち、青りんごや柑橘系の爽やかな香り。スッキリとした辛口。 | | | | | | | |
| | 411630 | 3500610055317 | **ブリュット・ダルジャン ロゼ ミニ** | NV | ロゼ泡 | 6 | 200 | ¥1,000 | | **ピノ100%フランス産スパークリング！** |
| | 単品配送ロット | 混載4ケースロット | 生産者のメゾン・デュ・ヴィニュロンは1914年創業の老舗でフランス・ジュラ地域で生産量No.1を誇ります。ピノ・ノワール100%で造られる華やかで非常に濃い色合いが特長。きめ細かい泡立ち、いちごやチェリーの香り、フレッシュな口当たりの辛口。 | | | | | | | |
| | 431225 | 4582601691512 | **エンソー ユリグサ ブリュット・ナチュール** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **百合草梨紗氏監修、瓶内二次発酵のビオ・スパークリング** |
| | | ボルドー（クレマン・ド・ボルドー） | ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏の完全監修によって造られる瓶内二次発酵のビオ・スパークリング。緻密で繊細な味わいが、和食との相性もぴったり。極めてドライでありながら、アカシアの蜂蜜やオレンジを思わせる豊かな果実味もあります。澱と共に18ヶ月熟成。ユーロリーフ、AB認証。 | | | | | | | |
| | 431226 | 4582601691703 | **ペット・ナット ユリグサ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥8,000 | | **百合草梨紗氏監修のペットナット** |
| | フランス | | ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏の完全監修によって造られるペットナット。ショ糖が含まれたリキュールを使わずに、ブドウの糖分のみで発酵させるため、ブドウ本来の豊かな香りと味わいが楽しめます。野生酵母で発酵が始まるのを待ち、亜硫酸塩無添加。 | | | | | | | |
| | 430985 | 3770021137159 | **グラン・ベロ クレマン・ド・ボルドー ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥2,500 | | **元シャトー・オーブリオンの醸造家が手掛けるクレマン** |
| | フランス | | 元シャトー・オーブリオンの醸造家が手掛けるスパークリングワイン。シャンパーニュと同製法で造られるクレマン・ド・ボルドーです。オレンジとグリーンのマンゴーのノートにライムが漂う、フレッシュでエレガントな香りを放ちます。口当たりはクリーミー。フレッシュでフルーティな香りが口いっぱいに広がります。 | | | | | | | |
| | 427665 | 3570590108273 | **デジャン・エ・フィス ブラン・ド・ブラン ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥2,800 | | **フランス瓶内二次発酵スパークリング！** |
| | フランス | | 泡の粒が綺麗に映える、緑がかった淡いゴールド色の外観。白い花とシトラスフルーツがしっかりと香ります。9ヶ月間の瓶内熟成による、クリーミーで滑らかな泡。果実味が溶け込み、酸とも調和がとれたバランスのよい味わいです。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 43497191 | 3176780039527 | **レテール ブラン・ド・ブラン ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥3,000 | | **フランス瓶内二次発酵スパークリング！** |
| | フランス | シャンパーニュと同じ伝統的な方法で、1年以上の瓶内二次発酵を経て造られます。フレッシュでエアリーなブーケとフルーティなアロマが魅力的です。 | | | | | | | | |
| | 43504891 | 3120581451545 | **ルフェーブル・レモンデ ブラン・ド・ブラン ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥2,900 | | **フランス瓶内二次発酵スパークリング！** |
| | フランス | ほのかに緑がかったペールゴールド。白い花や柑橘の香りが華やかに香ります。泡はクリーミーでスムース。熟成感のある甘やかで芳ばしいニュアンスが口の中に広がります。 | | | | | | | | |
| | 427891 | 3760311850509 | **エルマン・ジョルジュ クレマン・ド・ボルドー ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥2,980 | | **シャンパン製法のフレッシュで爽快な仏産スパークリング！** |
| | フランス | 緑ががかった淡い黄色。少し甘いニュアンスのある白い花と梨の香りに、フレッシュで爽快な味わい。ブドウは手摘みで収穫され、3種のブドウを注意深くブレンド。12ヶ月瓶内熟成。 | | | | | | | | |
| | 425881 | 8055348590012 | **コルテアウラ フランチャコルタ ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥4,500 | | **長期熟成フランチャコルタ** |
| | イタリア | 柑橘、アプリコット、黄桃など果実に繊細な花のアロマ。続いてビスキュイやアーモンド、酵母の香りが複雑さをプラス。フルーティな味わいと程よい酸のバランスの良さが魅力の1本です。 | | | | | | | | |
| | 428385 | 8410702039352 | **コント・ド・シャンペリ ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥900 | | **2019年ソムリエワインアワードで金賞受賞！** |
| | スペイン | 1952年の創業以来、家族経営を守りながらもスペイン最大規模の生産力を誇るワインメーカー「フェリックス・ソリス社」が手掛ける。白い花や草原のような爽やかな香りに柑橘のフルーティな味わい。トーストのような香ばしい香りも。細かい泡と心地よい酸味が全体を引き締めます。2019年ソムリエワインアワードで金賞受賞！ | | | | | | | | |
| | 437093 | 8410702039345 | **コント・ド・シャンペリ ロゼ セック** | NV | ロゼ泡 | 12 | 750 | ¥900 | 8月発売予定 | **「ベスト・スペイン・プロデューサー賞」を9回受賞のワイナリー** |
| | NEW! スペイン | 1952年の創業以来、家族経営を守りながらもスペイン最大規模の生産力を誇るワインメーカー「フェリックス・ソリス社」が手掛ける。やわらかでソフトなピンク色。柑橘類やエキゾチックフルーツ、イチゴなどの果実のアロマが広がります。甘みのあるテクスチャーとほどよい酸味が調和した味わいです。 | | | | | | | | |
| | 426699 | 8445077000270 | **テンタドール・デ・パコ オーガニック・ブリュット** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥1,200 | | **有機JAS認証オーガニックスパークリング！** |
| | スペイン | 有機JAS認証オーガニックワイン。スペイン、ラ・マンチャ地方の農家が丁寧に育てた有機ぶどう100%を使用。降雨量が少なく、害虫が発生しにくいため、良質な有機ブドウが育ちます。上品な泡立ちで、トロピカルフルーツのような香りが心地よい爽やかな味わいです。きりっと冷やしてどうぞ！ | | | | | | | | |
| | 437211 | 8410310624858 | **フスタ・ノバ ブリュット・ナチュレ オーガニック** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥1,200 | 7月発売予定 | **有機JAS認証オーガニックスパークリング！** |
| | NEW! スペイン | ベストヨーロピアンワイナリーが造る有機JAS認証取得のオーガニックスパークリングワイン。ドサージュを行わない、極めて辛口なスタイル。青リンゴや白桃のようなフレッシュなアロマに、ハーブや白い花、柑橘系のニュアンスが感じられます。繊細な泡立ちと、引き締まった酸味が特徴で、爽やかでキレのある味わいです。 | | | | | | | | |
| | 411836 | 8426998270751 | **アマドール カヴァ ブリュット・レセルバ** | NV | 白泡 | 12 | 750 | ¥1,600 | | **ドンペリで修業したスペシャリストが造るカヴァ！** |
| | スペイン | この蔵の創始者はモエのドンペリ醸造チームで修行を積んだ醸造スペシャリスト！収穫は全て手摘みで行われ、シャンパーニュ製法で丁寧に造られています。じっくりと18ヶ月熟成させるこだわり！柔らかなイースト香を伴ったレモンなどのシトラス系の香り爽やかでフレッシュな味わい。ペルリンコンクール金賞受賞！ | | | | | | | | |
| | 411835 | 8426998271758 | **アマドール カヴァ ブリュット・ロゼ** | NV | ロゼ泡 | 12 | 750 | ¥1,700 | | **ドンペリで修業したスペシャリストが造るカヴァ！** |
| | スペイン | カヴァのメッカであるカタルーニャ州サン・サドゥルニで造られるロゼ。手摘みで収穫、選果されたぶどうを丁寧に瓶内二次発酵方式で醸造しています。じっくりと12ヶ月熟成させるこだわり！花のようにエレガントな香り、チャーミングな果実味。ソフトなアフターへと続いていきます。 | | | | | | | | |
| | 431668 | 4582601692946 | **マス ・シャロット カヴァ グラン レセルバ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥2,700 | | **シャンパーニュを超えるクラフトカヴァ** |
| | スペイン | トップノートに白い花、林檎や梨、柑橘系果実。続いて酵母の香り、かすかにナッツの香ばしい余韻。スタンダードクラスでも瓶熟36ヶ月以上の為、フレッシュながら酵母由来の複雑さが感じられます。 | | | | | | | | |
| | 431669 | 4582601692953 | **マス ・シャロット カヴァ グラン レセルバ エノテカ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥4,400 | | **シャンパーニュを超えるクラフトカヴァ** |
| | スペイン | デゴルジュマン天然コルクで封をし、デコルジュマンと仕上げは手作業で行われる特別なカヴァ。長い熟成期間から生まれるロースト香や酵母の複雑なアロマ。泡はきめ細やかく、口に含む淡雪のように舌の上で溶けます。ドサージュを加えない極辛口ですが、ソフトな滑らかな印象です。 | | | | | | | | |
| | 436967 | 8422198001195 | **ガッジーナ・デ・ピエル ケイバ ブリュット・ナチュレ・レセルバ** | 2021 | 白泡 | 6 | 750 | ¥3,200 | | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | スペイン | 樹齢50年を超える古樹を含む、銘醸地ペネデスのユーロリーフ認証を受けた畑のブドウを使用。補糖を一切行わない極辛口のカバです。「ケイバ」という名前は、世界中を旅したセイハス氏が、英語圏の人々がCAVAを「ケイバ」と発音するのを聞いたことに由来します。自身のワインが世界に羽ばたいてほしいという願いを込めて名付けられました。 | | | | | | | | |
| | 431698 | 7809623805886 | **インドミタ エスプマンテ ブリュット シャルドネ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥1,100 | | **"超コスパ"インドミタが造る、シャルマ方式の泡！** |
| | チリ | チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産のシャルドネを使用したシャルマ方式のスパークリング。柑橘や青リンゴ、白桃のアロマ。フレッシュで豊かな酸があり、クリーミーな余韻が続きます。 | | | | | | | | |
| | 418454 | 7809623803776 | **インドミタ グラン・キュヴェ ブリュット** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **新進気鋭インドミタが造る、2金獲得の泡** |
| | チリ | カサブランカ・ヴァレーは、海風の影響により年中冷涼な気候に恵まれ、チリで最も高品質な白ぶどうやピノ・ノワールが生産されます。その葡萄を100%使用し、青りんごやパイナップル、新鮮なパンのような香り。バランスの良い酸、クリーミーできめの細やかな泡がお楽しめます。 | | | | | | | | |
| | 418467 | 7809623803783 | **インドミタ グラン・キュヴェ ブリュット ロゼ** | NV | ロゼ泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **カサブランカ・ヴァレー100%！** |
| | チリ | カサブランカ・ヴァレーは、海風の影響により年中冷涼な気候に恵まれ、チリで最も高品質な白ぶどうやピノ・ノワールが生産されます。その葡萄を100%使用し、いちごやチェリーを想わせる香り。フレッシュな香り、フレッシュな口当たり、きめ細やかな泡。 | | | | | | | | |
| | 432292 | 9315705000004 | **グラント・バージ スパークリング ピノ・ノワール シャルドネ** | NV | 白泡 | 6 | 750 | ¥3,800 | | **シャンパーニュ製法で造られる本格派スパークリングワイン** |
| | オーストラリア | 標高が高く冷涼な気候の畑のブドウを使用し、シャンパーニュ酵母で一次発酵、さらに瓶内二次発酵後28ヶ月も贅沢に瓶内熟成を施した本格派スパークリングワイン。ストロベリーやピーチの芳醇な果実味に、ビスケットのような香ばしいアロマに、キレのあるフレッシュな酸味。 | | | | | | | | |

## ＜フランス＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 425543 | 3760073340041 | **フェルナン・エンジェル リースリング レゼルヴ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥3,000 | | **アルザスでも指折りの有機栽培のドメーヌ** |
| | アルザス | 手摘みで収穫し、全房圧搾。8ヶ月のシュールリー、残糖1.2g/l。非常にフレッシュかつフルーティー。味わいは非常にドライで、リースリングの特徴である高い酸が鮮烈な印象。アフターには柑橘の皮のようなほろ苦さとヘーゼルナッツの香ばしさが香ります。 | | | | | | | | |
| | 425548 | 3760073340065 | **フェルナン・エンジェル ゲヴュルツトラミネール レゼルヴ** | 2020 | 白 | 12 | 750 | ¥3,200 | | **アルザスでも指折りの有機栽培のドメーヌ** |
| | アルザス | 手摘みで収穫後、全房圧搾。12時間のスキンコンタクトを経て、発酵。12ヶ月のシュールリー、残糖14g/l。エレガントな甘さとハイレベルな酸とのバランスが絶妙。若いバラ、ライチといった緻密で心地よい香り。パッションフルーツや熟したバナナ、シナモンの香りが次第に浮かび上がり、余韻まで長く続きます。 | | | | | | | | |
| | 424924 | 3760189780519 | **ヴィルボワ ソーヴィニヨン・ブラン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥2,100 | | **ベスト・バリューワイン金賞受賞のロワール ソーヴィニヨン・ブラン！** |
| | ロワール | 「ロワールのベンチマークとなるソーヴィニヨン・ブランを造りたい」という情熱を持って2004年にヴィルボワ氏が設立。刈りたての芝生のようなフレッシュさとシトラスのアロマ、グレープフルーツにグーズベリーのような味わい。フレッシュで清涼感があり軽快な飲み心地です。 | | | | | | | | |
| | 428084 | 3760189780878 | **ヴィルボワ ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,300 | | **世界一獲得ワイナリーのロワール産ピノ・ノワール！** |
| | ロワール | 紫色を帯びたガーネット色をしています。チェリーやラズベリーの魅力的な香りに、果実味に溢れたふくよかで豊かな口当たりです。シルクのように滑らかなタンニンとフルーティーさのバランスがとれた味わいです。ピノ・ノワールの風味を保つため、ステンレススチールタンクで熟成され、全体の5%だけが樽熟成されます。 | | | | | | | | |
| | 424922 | 3760189780557 | **ヴィルボワ サンセール** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥4,800 | | **世界一に輝いたロワールのソーヴィニヨンブラン！！** |
| | ロワール | デキャンターのワールド・ワイン・アワード2016で世界一のソーヴィニヨン・ブランに選出されました！サンセールの特徴的なテロワール粘土質、石灰質、マールという3つの土壌で育ったブドウを使用し、特徴がよく表現されています。ワイン＆スピリッツ誌で2020年世界TOP100ワイナリーに選出されました。 | | | | | | | | |
| | 424923 | 3760189780700 | **ヴィルボワ プイィ・フュメ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥4,800 | 10月上旬入荷予定 | **ワイン＆スピリッツ誌で世界TOP100ワイナリーに選出！** |
| | ロワール | スモーキーさと熟したフルーツの香りの複雑な香り。パイナップル、ピーチにマンゴーといったトロピカルな印象で滑らかな舌触りとエレガントな酸が特徴的です。ワイン＆スピリッツ誌で2020年世界TOP100ワイナリーに選出されました。 | | | | | | | | |
| | 425645 | 4580404827282 | **セバスチャン・ダンプ シャブリ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **150年以上の歴史を持つシャブリの名門！** |
| | ブルゴーニュ | シャブリ随一の造り手"ダンプ家"が所有する優良な畑と、次世代のセバスチャンが最新の設備と技術で手掛ける高品質シャブリ。平均樹齢45年。100%ステンレスタンクを使用し、徹底した温度管理を行いフレッシュなミネラル感が特徴の"ダンプ・スタイル"が表現されています。 | | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 425646 | 4580404827299 | **セバスチャン・ダンプ シャブリ プルミエ・クリュ レ・ヴァイヨン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥7,400 | | **150年以上の歴史を持つシャブリの名門！** |
| | | ブルゴーニュ | シャブリ随一の造り手”ダンプ家”が所有する優良な畑と、次世代のセバスチャンが最新の設備と技術で手掛ける高品質シャブリ。プルミエクリュ人気のヴァイヨン。0.75haの自社畑を所有。平均樹齢60年。100%ステンレスタンクを使用し、フィネスとミネラルのバランスが素晴らしい。 | | | | | | | |
| | 425647 | 4580404827305 | **セバスチャン・ダンプ シャブリ プルミエ・クリュ コート・ド・レシェ** | 2021 | 白 | 6 | 750 | ¥6,800 | | **150年以上の歴史を持つシャブリの名門！** |
| | | ブルゴーニュ | シャブリ随一の造り手”ダンプ家”が所有する優良な畑と、次世代のセバスチャンが最新の設備と技術で手掛ける高品質シャブリ。プルミエクリュ人気のコート・ド・レシェ。0.7haの自社畑を所有。平均樹齢50年。100%ステンレスタンクを使用し、ミネラルと酸バランスが良く、熟成も可能。 | | | | | | | |
| | 425648 | 4580404827312 | **セバスチャン・ダンプ シャブリ プルミエ・クリュ レ・ブーニョン** | 2021 | 白 | 6 | 750 | ¥8,000 | | **150年以上の歴史を持つシャブリの名門！** |
| | | ブルゴーニュ | シャブリ随一の造り手”ダンプ家”が所有する優良な畑と、次世代のセバスチャンが最新の設備と技術で手掛ける高品質シャブリ。「卵」型の温度調整機能付きコンクリートタンクにて醸造。この形のキュヴェの中でワインはと澱とは常に動いた状態（容器の底が平らではないので）での接触を持ち続け、ワインにより厚みを与えてくれます。 | | | | | | | |
| | 434644 | 4570151231449 | **ガバン・エ・フェリックス・リシュー イランシー** | 2019 | 赤 | 12 | 750 | ¥7,000 | | **AOCイランシー、オーガニック認証取得の長期熟成ブルゴーニュ** |
| | | ブルゴーニュ | 深みのあるルビー色。ラズベリーやクランベリーなどのピュアな赤系果実。セルフィーユなどの優しいハーブ。フレッシュできれいな酸とほのかに感じるミネラルさが北部で造られたピノ・ノワールを連想させます。大樽とステンレスタンクで26ヶ月熟成。 | | | | | | | |
| | 434645 | 4570151231456 | **ガバン・エ・フェリックス・リシュー イランシー レ・カイユ** | 2018 | 赤 | 12 | 750 | ¥9,000 | | **AOCイランシー、オーガニック認証取得の長期熟成ブルゴーニュ** |
| | | ブルゴーニュ | 深みのあるルビー色。ブラックベリーなどのコンフィチュールを思わす黒系果実。チェリーなどの赤系果実のニュアンス。また時間とともに感じるオレンジピールやシナモンなどのスパイス香。熟成から感じられる複雑さ、深みのある味わいを愉しんで頂けるワインです。小樽で30ヶ月熟成。 | | | | | | | |
| | 434646 | 4570151231463 | **ガバン・エ・フェリックス・リシュー イランシー ヴォーペッシオ** | 2018 | 赤 | 12 | 750 | ¥10,000 | | **AOCイランシー、オーガニック認証取得の長期熟成ブルゴーニュ** |
| | | ブルゴーニュ | 平均樹齢30年のピノ・ノワールを手摘みで収穫。ドライイチジクやイチゴジャム、ルーベリーなどのアロマに紅茶のニュアンス。ほどよく熟成し、タンニンがまろやかになっています。小樽で26ヶ月熟成。 | | | | | | | |
| | 437025 | 4570151238868 | **アンベール・フレール コート・ドール ルージュ 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥9,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。ジュヴレ・シャンベルタン村とブロション村のブドウを使用したACコートドールルージュ。土壌は粘土石灰質。樹齢40年。15%新樽で16か月熟成。イチゴ、チェリー、カシス、ブルーベリーなど、赤や黒の果実のアロマ。骨格があり、しなやかで丸みがあり、ボリュームと肉付きがある力強いブルゴーニュ・ルージュ。 | | | | | | | |
| | 437026 | 4570151238875 | **アンベール・フレール ブルゴーニュ ブラン 2023** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥9,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | ブドウは全てジュヴレ・シャンベルタン村内のACブルゴーニュの区画のものを使用。この粘土石灰質の土壌から素晴らしいミネラルとコクを持つワインが生まれます。摘み取り後、除梗せず、圧搾、ジュースを樽の中へ。天然酵母でオーク樽発酵後、12ヶ月の熟成を経て、ノンフィルターで瓶詰。新樽比率50%。 | | | | | | | |
| | 437027 | 4570151238882 | **アンベール・フレール フィサン ルージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥11,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 樹齢55年以上の古樹を使用したACフィサン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16か月熟成。ラズベリーやスパイスの香り、かすかなグリーンノート。フレッシュで、かつ野性味を感じさせるニュアンスがあります。一般的なフィサンよりもタンニンが軽めなのが特徴です。 | | | | | | | |
| | 435056 | 4570151233214 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥19,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。樹齢60-85年の古樹を使用したACジュヴレ・シャンベルタン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16ヶ月熟成。ラズベリーやスパイスのアロマ。滑らかでしなやかな口当たり。軽やかなタンニンと長いフィニッシュ。赤い果実のアロマをミネラルと上品な樽香が引き立たせます。 | | | | | | | |
| | 435056 | 4570151233214 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2021** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥19,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。樹齢60-85年の古樹を使用したACジュヴレ・シャンベルタン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16ヶ月熟成。ラズベリーやスパイスのアロマ。滑らかでしなやかな口当たり。軽やかなタンニンと長いフィニッシュ。赤い果実のアロマをミネラルと上品な樽香が引き立たせます。 | | | | | | | |
| | 435061 | 4570151233269 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ マグナム 2019** | 2019 | 赤 | 6 | 1500 | ¥36,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。樹齢60-85年の古樹を使用したACジュヴレ・シャンベルタン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16ヶ月熟成。ラズベリーやスパイスのアロマ。滑らかでしなやかな口当たり。軽やかなタンニンと長いフィニッシュ。赤い果実のアロマをミネラルと上品な樽香が引き立たせます。 | | | | | | | |
| | 437029 | 4570151238905 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ マグナム 2018** | 2018 | 赤 | 6 | 1500 | ¥30,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。リッチで芳醇なワインが造られる人気のプルミエ・クリュ。畑面積は1ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。50%新樽で16ヶ月熟成。3つのプルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、塩のミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです。 | | | | | | | |
| | 437029 | 4570151238905 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワスノ 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥40,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。リッチで芳醇なワインが造られる人気のプルミエ・クリュ。畑面積は1ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。50%新樽で16ヶ月熟成。3つのプルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、塩のミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです。 | | | | | | | |
| | 435059 | 4570151233245 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワスノ 2021** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥40,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。リッチで芳醇なワインが造られる人気のプルミエ・クリュ。畑面積は1ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。50%新樽で16ヶ月熟成。3つのプルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、塩のミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです。 | | | | | | | |
| | 433847 | 4582601698849 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワスノ 2020** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥32,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。リッチで芳醇なワインが造られる人気のプルミエ・クリュ。畑面積は1ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。50%新樽で16ヶ月熟成させてます。3つのプルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、塩のミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです。 | | | | | | | |
| | 435062 | 4570151233276 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワスノ マグナム 2019** | 2019 | 赤 | 6 | 1500 | ¥65,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。樹齢60-85年の古樹を使用したACジュヴレ・シャンベルタン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16ヶ月熟成。ラズベリーやスパイスのアロマ。滑らかでしなやかな口当たり。軽やかなタンニンと長いフィニッシュ。赤い果実のアロマをミネラルと上品な樽香が引き立たせます。 | | | | | | | |
| | 433846 | 4582601698832 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワスノ マグナム 2018** | 2018 | 赤 | 6 | 1500 | ¥55,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。リッチで芳醇なワインが造られる人気のプルミエ・クリュ。畑面積は1ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。50%新樽で16ヶ月熟成。3つのプルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、塩のミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです。 | | | | | | | |
| | 437030 | 4570151238912 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ クレピヨ 2022** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥37,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。クロ・サン・ジャックのはす向かいに位置する区画。茶褐色の泥灰石灰質土壌からは、硬くて色が濃く、ボディの強いワインが生まれます。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。66%が新樽で16ヶ月熟成させます。 | | | | | | | |
| | 435057 | 4570151233221 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ クレピヨ 2021** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥37,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。クロ・サン・ジャックのはす向かいに位置する区画。茶褐色の泥灰石灰質土壌からは、硬くて色が濃く、ボディの強いワインが生まれます。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。66%が新樽で16ヶ月熟成させます。 | | | | | | | |
| | 433848 | 4582601698856 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ クレピヨ 2020** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥35,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。クロ・サン・ジャックのはす向かいに位置する区画。茶褐色の泥灰石灰質土壌からは、硬くて色が濃く、ボディの強いワインが生まれます。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。66%が新樽で16ヶ月熟成させます。 | | | | | | | |
| | 437031 | 4570151238929 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ エストゥルネルサン・ジャック 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥39,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。ジュヴレ・シャンベルタン村の中でもエレガントなワインを生み出すと言われているプルミエ・クリュ。畑面積は0.15ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。66%新樽で16ヶ月熟成させています。3つのプルミエ クリュの中では一番長期熟成型で、バランスの良さが特徴のワインです。 | | | | | | | |
| | 435058 | 4570151233238 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ エストゥルネルサン・ジャック 2021** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥39,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。ジュヴレ・シャンベルタン村の中でもエレガントなワインを生み出すと言われているプルミエ・クリュ。畑面積は0.15ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。66%新樽で16ヶ月熟成させています。3つのプルミエ クリュの中では一番長期熟成型で、バランスの良さが特徴のワインです。 | | | | | | | |
| | 433849 | 4582601698863 | **アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ エストゥルネルサン・ジャック 2020** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥37,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。ジュヴレ・シャンベルタン村の中でもエレガントなワインを生み出すと言われているプルミエ・クリュ。畑面積は0.15ha、樹齢50年のブドウを使用。粘土石灰質の土壌です。66%新樽で16ヶ月熟成させています。3つのプルミエ クリュの中では一番長期熟成型で、バランスの良さが特徴のワインです。 | | | | | | | |
| | 435060 | 4570151233252 | **アンベール・フレール シャルム・シャンベルタン 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥63,000 | | **隠れた銘醸星、第三のデュガ！** |
| | | ブルゴーニュ | 名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。力強い味わいのワインを生むシャンベルタン村のグラン クリュの中でも、チャーミングな果実味と柔らかいボディが特徴のシャルム・シャンベルタン。香りが素晴らしいのが、この畑の特徴です。樹齢60年のブドウ樹、畑面積は0.20ha、粘土石灰質の土壌です。66%新樽で18カ月熟成させます。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 437035 | 4570151238943 | **ミッシェル・マラール ブルゴーニュ ブラン 2021** | 2021 | 白 | 12 | 750 | ¥6,500 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | 樹齢は40年から45年。収量は50−55 hl/ha。熟成は350Lのフレンチオーク樽で12ヶ月行われます。若いうちにその活気ある魅力を楽しむのに適したワインです。香りは、摘みたての白い果実や柑橘系のノートが開きます。味わいは活気に満ち、調和が取れており、白桃、洋ナシ、レモンのアロマが感じられます。 | | | | | | | |
| | 434992 | 4570151232804 | **ミッシェル・マラール コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ルージュ 2021** | 2021 | 赤 | 6 | 750 | ¥9,500 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | コート・ド・ニュイ最南コルゴロワン村のブドウを使用。土壌は砂状を帯びた粘土石灰で斜面は緩やかで規則的。樹齢35−40年。収量は45hl/ha。20%新樽で12ヶ月熟成。赤スグリやクランベリーなど赤果実のアロマが特徴的。果実味に富んだミディアムボディ。 | | | | | | | |
| | 436275 | 4570151236314 | **ミッシェル・マラール コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ルージュ 2020** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥11,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | コート・ド・ニュイ最南コルゴロワン村のブドウを使用。土壌は砂状を帯びた粘土石灰で斜面は緩やかで規則的。樹齢35−40年。収量は45hl/ha。20%新樽で12ヶ月熟成。赤スグリやクランベリーなど赤果実のアロマが特徴的。果実味に富んだミディアムボディ。 | | | | | | | |
| | 433091 | 4582601692847 | **ミッシェル・マラール ショレイ・レ・ボーヌ ルージュ 2019** | 2019 | 赤 | 12 | 750 | ¥8,500 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | ショレイ・レ・ボーヌを見下ろす南東向きの斜面に位置するレ・ボーモンという区画のブドウを使用。粘土石灰の厚めの土壌。樹齢50−55年。収量は45hl/ha。30%新樽で12ヶ月熟成。チェリー、フランボワーズ、黒スグリ、甘草などのアロマがしなやかさと丸みをもって口の中に広がります。 | | | | | | | |
| | 433095 | 4582601697460 | **ミッシェル・マラール アロース・コルトン ルージュ 2019** | 2019 | 赤 | 12 | 750 | ¥12,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | 「レ・クラプシュエ」というリュー・ディにある畑のブドウを使用。樹齢は30年から40年 。収量は35−40 hl/ha。フレンチオーク樽（2新樽率30%）で12ヶ月熟成。香りは、ブラックチェリーや花のアロマに、心地よい樽香が加わり、美しいアロマの正確さが感じられます。口に含むと、フレッシュでしなやか、そして余韻が長く続きます。 | | | | | | | |
| | 437041 | 4570151239001 | **ミッシェル・マラール ラドワ ルージュ レ・ピュイ 2019** | 2019 | 赤 | 12 | 750 | ¥9,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | 「レ・ピュイ」という区画の2014年に植えられた若い樹が使われています。収量は45 hl/ha。熟成はフレンチオーク樽（新樽率30%）で12ヶ月行われます。香りはフレッシュな果実が主体で、イチゴ、チェリー、カシスのノートに、スパイス、リコリス、杉のニュアンスが加わります。しなやかで軽やかでありながら、しっかりとした密度も感じられます。 | | | | | | | |
| | 436276 | 4570151236321 | **ミッシェル・マラール ラドワ ルージュ ル・クロ・ロワイエ 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥11,500 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘の麓の斜面に広がる区画、ル・クロ・ロワイエ。樹齢30−40年。粘土石灰質の土壌。グラン・クリュ級の低収量（35hl/ha）。40%新樽で12ヶ月熟成。チェリー、赤スグリのような赤果実のアロマを芳しい樽香が支え、濃密な果実味とエレガントなテクスチャーが口の中に広がります。 村名ながら10年以上の熟成ポテンシャルを秘めたワイン。 | | | | | | | |
| | 434993 | 4570151232811 | **ミッシェル・マラール ラドワ ルージュ ル・クロ・ロワイエ 2021** | 2021 | 赤 | 6 | 750 | ¥10,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘の麓の斜面に広がる区画、ル・クロ・ロワイエ。樹齢30−40年。粘土石灰質の土壌。グラン・クリュ級の低収量（35hl/ha）。40%新樽で12ヶ月熟成。チェリー、赤スグリのような赤果実のアロマを芳しい樽香が支え、濃密な果実味とエレガントなテクスチャーが口の中に広がります。 村名ながら10年以上の熟成ポテンシャルを秘めたワイン。 | | | | | | | |
| | 436277 | 4570151236338 | **ミッシェル・マラール ラドワ ブラン ル・クロ・ロワイエ 2022** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥12,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘の麓の斜面に広がる区画、ル・クロ・ロワイエ。樹齢30−40年。粘土石灰質の土壌。グラン・クリュ級の低収量（35hl/ha）。40%新樽で12ヶ月熟成。チェリー、赤スグリのような赤果実のアロマを芳しい樽香が支え、濃密な果実味とエレガントなテクスチャーが口の中に広がります。 村名ながら10年以上の熟成ポテンシャルを秘めたワイン。 | | | | | | | |
| | 437038 | 4570151238974 | **ミッシェル・マラール ラドワ ブラン プルミエ・クリュ レ・グルション 2018** | 2018 | 白 | 12 | 750 | ¥12,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | 南向き斜面上部に位置する1級畑「レ・グルション」。樹齢は50年から60年。収量は45−50 hl/ha。ブドウは優しく圧搾され、土着酵母でオーク樽発酵。その後、350Lの樽（新樽率30%）で15ヶ月間熟成。桃、洋ナシ、柑橘類といった果実に、白い花やグリルしたヘーゼルナッツのニュアンスが重なり、コルトンを思わせるようなしっかりとした骨格も感じられます。 | | | | | | | |
| | 434997 | 4570151232859 | **ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド 2021** | 2021 | 赤 | 6 | 750 | ¥38,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸すコルトン・グラン・クリュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘の中心部に位置する南東向きの区画。土壌は化石も多く混じる粘土質。石灰性の高い化石土壌。樹齢50−55年。収量は30hl/ha。70%新樽で18ヶ月熟成。ブルーベリー、赤スグリ、黒胡椒、甘草の豊かなアロマとわずかに動物的なニュアンス。余韻は長く、力強く深みのある味わい。長期熟成によりその真価を発揮します。 | | | | | | | |
| | 434999 | 4570151232866 | **ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド 2013** | 2013 | 赤 | 6 | 750 | ¥32,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸すコルトン・グラン・クリュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘の中心部に位置する南東向きの区画。土壌は化石も多く混じる粘土質。石灰性の高い化石土壌。樹齢50−55年。収量は30hl/ha。70%新樽で18ヶ月熟成。ブルーベリー、赤スグリ、黒胡椒、甘草の豊かなアロマとわずかに動物的なニュアンス。余韻は長く、力強く深みのある味わい。長期熟成によりその真価を発揮します。 | | | | | | | |
| | 435000 | 4570151232873 | **ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド 2011** | 2011 | 赤 | 6 | 750 | ¥32,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸すコルトン・グラン・クリュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘の中心部に位置する南東向きの区画。土壌は化石も多く混じる粘土質。石灰性の高い化石土壌。樹齢50−55年。収量は30hl/ha。70%新樽で18ヶ月熟成。ブルーベリー、赤スグリ、黒胡椒、甘草の豊かなアロマとわずかに動物的なニュアンス。余韻は長く、力強く深みのある味わい。長期熟成によりその真価を発揮します。 | | | | | | | |
| | 431451 | 4582601692878 | **ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ ル・ロニェ 2014** | 2014 | 赤 | 12 | 750 | ¥30,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸すコルトン・グラン・クリュ |
| | | ブルゴーニュ | コルトンの丘、南東向きの斜面に位置する区画。土壌は化石も多く混じる粘土質。石灰性の高い化石土壌。樹齢45−55年。収量は30hl/ha。70%新樽で18ヶ月熟成。スミレのニュアンス、ブルーベリー、キイチゴ、カシス、胡椒や甘草など様々な要素が多重に絡まりあっています。長期熟成によりポテンシャルが引き出されます。 | | | | | | | |
| | 437037 | 4570151238950 | **ミッシェル・マラール コルトン・シャルルマーニュ 2020** | 2020 | 白 | 6 | 750 | ¥65,000 | | ドメーヌ・デュジェニーの元醸造責任者が醸す希少ブルゴーニュ |
| | | ブルゴーニュ | ル・シャルルマーニュ南西部のDRC、ボノー・デュ・マルトレの区画のすぐ上部の区画。樹齢は60年から70年と高く、収量は40−45 hl/ha。土着酵母で発酵後、フレンチオーク樽（350L、新樽率30%）で18ヶ月間熟成。柑橘類、菩提樹の花、クローブなどが感じられ、口に含むと、生き生きとしていながらも豊満で、エレガントなミネラル感が爽やかな印象を与えます。 | | | | | | | |
| | 43680991 | 3701716900826 | **ジル・シャルロ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール バレルエイジド** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,800 | | 情熱的な醸造家ジル・シャルロが手掛ける高品質ブルゴーニュ！ |
| | | ブルゴーニュ | ジル・シャルロはブルゴーニュ出身、40年以上の経験を持つ生粋の醸造家。現場主義を貫く彼のワインづくりは高く評価されています。エレガントなルビー色を持つピノ・ノワールは、赤い果実の香りが広がり、柔らかな口当たりと滑らかなタンニン、複雑な味わいが特徴です。10～12ヶ月間、オーク樽とステンレスタンクで熟成。 | | | | | | | |
| | 43681091 | 3701716900840 | **ジル・シャルロ ブルゴーニュ・シャルドネ バレルエイジド** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥2,800 | | 情熱的な醸造家ジル・シャルロが手掛ける高品質ブルゴーニュ！ |
| | | ブルゴーニュ | ジル・シャルロはブルゴーニュ出身、40年以上の経験を持つ生粋の醸造家。現場主義を貫く彼のワインづくりは高く評価されています。黄金色に緑の輝きを帯び、白い花やドライフルーツ、トーストの香りが広がる優雅なワインです。ミネラル感と複雑さのバランスが秀逸です。10～12ヶ月間、オーク樽とステンレスタンクで熟成。 | | | | | | | |
| | 429645 | 3770021137005 | **グラン・ベロ ボルドー・ルージュ** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,600 | | オーブリオンの元醸造家が造るトリプル金賞ボルドー！ |
| | | ボルドー | 五大シャトー、シャトー・オー・ブリオンの元醸造家が造るトリプル金賞獲得のボルドー。力強いルビーレッド色のフルボディのワイン。カシスやブラックチェリーなどの黒果実の力強いアロマと、エレガントでソフトなタンニンが特徴です。完熟した果実の凝縮感とフレッシュさのバランスがとれた非常にエレガントなワインです。 | | | | | | | |
| | 429644 | 3770021137012 | **グラン・ベロ ボルドー・ブラン** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥1,600 | | オーブリオンの元醸造家が造るダブル金賞ボルドー！ |
| | | ボルドー | 五大シャトー、シャトー・オー・ブリオンの元醸造家が造るダブル金賞＆三ツ星獲得のボルドー。澄んだ輝きを放つ美しい黄金色で、レモン、アカシア、マンゴーとライチなどフルーティーかつフローラルな香り。口に含むと、ソフトで丸みを帯びたバランスのとれたワインで、フィニッシュには心地よいフレッシュさが感じられます。 | | | | | | | |
| | 422565 | 3760102210307 | **シャトー・フェラン サン・ピエール ルージュ** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,000 | 在庫限り終売 | EU委員会認証オーガニック デメター認証ワイン！ |
| | | ボルドー | EU委員会認証オーガニック・ワイン。「究極の有機栽培農法」と称されるデメター認証、ビオディナミ・ワイン。現在でも若い土地には無用に踏み固めないよう、馬を使って耕作するなど、土壌、自然を最大限に尊重されています。身体にも自然にも優しいワインです。 | | | | | | | |
| | 422564 | 3760102210086 | **シャトー・フェラン サン・ピエール ブラン** | 2020 | 白 | 12 | 750 | ¥2,000 | 在庫限り終売 | EU委員会認証オーガニック デメター認証ワイン！ |
| | | ボルドー | EU委員会認証オーガニック・ワイン。「究極の有機栽培農法」と称されるデメター認証、ビオディナミ・ワイン。現在でも若い土地には無用に踏み固めないよう、馬を使って耕作するなど、土壌、自然を最大限に尊重されています。身体にも自然にも優しいワインです。 | | | | | | | |
| | 422107 | 3375080156518 | **モンペラ スペシャルセレクション ルージュ** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,000 | | モンペラのセカンドワイン! |
| | | ボルドー | あのシャトー モンペラのセカンドワイン！ボリューム感があり果実味たっぷりで、きめ細かいヴィロードの様な口触りです。ブドウ品種：メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、カベルネ・フラン10%。 | | | | | | | |
| | 422106 | 3375080457516 | **モンペラ スペシャルセレクション ブラン** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥2,000 | | モンペラのセカンドワイン! |
| | | ボルドー | あのシャトー モンペラのセカンドワイン！柑橘系の活き活きとしたアロマがあり、余韻が心地良く残ります。ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン85%、セミヨン15%。 | | | | | | | |
| | 435581 | 3375081010512 | **モンペラ キュヴェ 神の雫 ルージュ** | NV | 赤 | 12 | 750 | ¥2,500 | | モンペラと『神の雫』の夢のコラボレーション |
| | | ボルドー | 神の雫とモンペラの夢のコラボレーション！「シャトー・モンペラ」の2001ヴィンテージを少量ブレンドに使用しています。滑らかな口当たりでありながら、熟した果実の力強いアタックがあり、ほのかになめし皮のような複雑なニュアンスも感じることの出来るワインです。 | | | | | | | |
| | 435582 | 3375081103511 | **モンペラ キュヴェ 神の雫 ブラン** | NV | 白 | 12 | 750 | ¥2,500 | | モンペラと『神の雫』の夢のコラボレーション |
| | | ボルドー | 神の雫とモンペラの夢のコラボレーション！「シャトー・モンペラ ブラン」の2005ヴィンテージを少量ブレンドに使用しています。柑橘系果実やハーブのような爽やかな香りが主体でありながら、ほのかにナッツのような複雑なニュアンスも感じられる白ワインです。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 421534 | 4580404820481 | **ラ・グラン・ドモワゼル・ドスタン** | 2011 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,480 | | **エルメスファミリー所有のシャトー！** |
| | ボルドー | | 5大シャトーを含むボルドー200以上のワイナリーの醸造コンサルタントの経験があるエリック・ボワスノーによる大投資の成果で素晴らしい高品質ワインに生まれ変わった。黒果実に甘いスパイス、果実の豊かさ、力強さがありながらバランスのよいエレガントな風格のワイン。 | | | | | | | |
| | 427293 | 4570045900918 | **シャトー カノン・ラフォレ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥1,700 | | **ペトリュスが認めた男の夢のシャトー！** |
| | ボルドー・シュペリュール | | ポムロールの名門ペトリュスで25年間修業を積み、功績が認められたマリオ・ミオ氏が夢を実現すべく、立ち上げたシャトー。3代目であるセドリック氏が祖父の夢を引継ぎ、ボルドー右岸の畑で作る秀逸なボルドー・シュペリウールです。果実味豊かでエレガントな味わいのフルボディの赤ワインです。 | | | | | | | |
| | 43709591 | 3295890243461 | **シャトー・トゥール・サン・ボネ メドック** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,600 | | **著名な評論家も絶賛する人気シャトー！** |
| | メドック | | 深みのあるガーネット色。カシスやプラムの黒系果実に、杉やスパイスの複雑な香り。口に含むと凝縮感のある果実味と繊細なタンニンが広がり、バランスの取れた味わい。長い余韻が特徴です。メドックらしい力強さと気品を兼ね備え、熟成も楽しめるコストパフォーマンスに優れた一本です。 | | | | | | | |
| | 43497091 | 4570151231470 | **フォンローズ メドック 2021** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,500 | | **金賞受賞の格上メドック** |
| | メドック | | 外観は濃厚で鮮やかなパープル。カシスやラズベリーのフルーティーな味わいで、スパイスのニュアンスが料理の味わいを引き立てます。フルボディながらソフトで丸みのあるタンニンが特徴です。酸と果実味、タンニンのバランスの取れたエレガントな余韻が続きます。 | | | | | | | |
| | 433213 | 4582601696883 | **シャトー・クィンタス 2018** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥35,000 | | **オー・ブリオンの芸術が織り成す右岸の至宝** |
| | サンテミリオン | | ドメーヌ・クラレンス・ディロンが手掛ける「オー・ブリオン」「ラ・ミッション・オーブリオン」に次ぐ“クィンタス（5番目）”のワイン。厳選に厳選を重ねたバレルテイスティングにて、最高品質と判断されたワインのみを贅沢に使用。ボルドー右岸を代表するトップワイン。メルロー70%、カベルネ・フラン 30% | | | | | | | |
| | 429326 | 4570045906866 | **ジー・バイ・ユリグサ ルージュ** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,200 | | **百合草氏が完全監修するバリューワイン！** |
| | カスティヨン・コート・ド・ボルドー | | ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏の完全監修によって造られるバリューワイン。熟成は1年か2年使用のフレンチ樽で6ヶ月間。早いうちから華やかなアロマがあり、骨格もしっかりしていて上質な格付けボルドーを思わせる気品も感じられます。 | | | | | | | |
| | 429327 | 4570045906873 | **ジー・バイ・ユリグサ ブラン** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥3,200 | | **百合草氏が完全監修するバリューワイン！** |
| | グラーヴ | | ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏の完全監修によって造られるバリューワイン。熟成は2年使用のフレンチ樽で6ヶ月間。ふくよかな柑橘系のフルーツとマンゴやはちみつのような甘い香り。口に含むと、新鮮で濃厚なボリューム感を感じます。 | | | | | | | |
| | 433406 | 4582601696982 | **シャトー・ジンコ 2021** | 2021 | 赤 | 6 | 750 | ¥15,000 | | **日本人女性醸造家が造る珠玉のボルドーワイン！** |
| | カスティヨン・コート・ド・ボルドー | | ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏が手掛ける。化学肥料、農薬、除草剤等は一切使用しない有機農法。2019VTよりABを取得し、2020VTからビオディナミ農法を実践。野生酵母で発酵、21ヶ月間、500lのフレンチオークで熟成。無濾過・無清澄で造られます。ブドウの旨味が濃縮されており、きれいな酸がバランスよく口に広がります。 | | | | | | | |
| | 435213 | 4570151233283 | **シャトー・ジンコ 2022** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥15,000 | | **日本人女性醸造家が造る珠玉のボルドーワイン！** |
| | カスティヨン・コート・ド・ボルドー | | ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏が手掛ける。化学肥料、農薬、除草剤等は一切使用しない有機農法。2019VTよりABを取得し、2020VTからビオディナミ農法を実践。2022VTからはデメター認証を取得しています。野生酵母で発酵、20ヶ月間、500lのフレンチオークで熟成。無濾過・無清澄で造られます。 | | | | | | | |
| | 423348 | 4580404823628 | **ラ・キャピテール・ド・バロナーク** | 2016 | 赤 | 12 | 750 | ¥5,000 | | **ムートンの樽で熟成！まさに南仏のグランヴァン！** |
| | リムー | | ムートン擁するバロン・フィリップ社がオーパスワン、アルマヴィーヴァに続き、南仏のリムーで手掛けるプレミアムワイン。醸造はムートンと同じ方法で行い、ムートンの樽で6ヶ月間熟成を行っています。メルローを主体にシラーとマルベック、カベルネ・フランをブレンド。その力強さと偉大さはまさに南仏のグランヴァン。 | | | | | | | |
| | 436596 | 3296180003826 | **アレクサンドラン シラー** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,900 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 主にローヌの北斜面周辺のブドウを使用。ステンレスタンクで5～6ヶ月熟成。素晴らしい濃い赤色で、典型的なシラーの香りが広がります。甘草、スパイス、ペッパーの香りに、赤と黒のベリー。口に含むと、ソフトでシルキーなタンニンとともに、チェリーやスミレ、スパイスのニュアンスが感じられます。 | | | | | | | |
| | 436595 | 3296180004144 | **アレクサンドラン ヴィオニエ** | 2024 | 白 | 12 | 750 | ¥1,900 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 冷涼な気候の影響を受けるローヌ南部の標高の高い畑で栽培されたブドウを使用。ステンレスタンクで低温発酵・熟成。繊細な黄金色の輝きと、ヴィオニエの特徴であるアロマティックで精緻な香りが広がります。柑橘類やエキゾチックな果実のニュアンスが感じられ、フレッシュさと存在感のある酸味が完璧に調和しています。 | | | | | | | |
| | 436598 | 3296180002331 | **アレクサンドラン コート・デュ・ローヌ ルージュ** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,200 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 土壌は小石混じりの白亜質粘土。木製のトロンコニック・タンクとステンレス・タンクで8ヶ月熟成。力強く表現力豊かな香りが広がり、トースト香とともに、シラー特有のスパイスと熟した黒い果実の香りが感じられます。同時に赤い果実の素晴らしいブーケが感じられ、繊細なタンニンと調和しています。 | | | | | | | |
| | 436597 | 3296180003666 | **アレクサンドラン コート・デュ・ローヌ ブラン** | 2024 | 白 | 12 | 750 | ¥2,200 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 土壌は石の多い粘土石灰質。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。光沢のある美しい淡黄色で、フレッシュさと旨味を兼ね備えています。熟した洋ナシと砂糖漬けのカリンの香り。口に含むと、バランスの取れたまろやかさが感じられ、ジューシーな果実のアロマに変化します。 | | | | | | | |
| | 436600 | 3296180002263 | **アレクサンドラン クローズ・エルミタージュ ルージュ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥4,000 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 土壌は主に沖積土。コニカル・タンクと600リットルの大樽で10ヶ月熟成。日照に恵まれたことが感じられる凝縮した香りが魅惑的。デリケートな花と赤い果実のアロマが調和し、フレッシュで軽やかな赤い果実の爽やかさが、繊細なタンニンに支えられ、エレガントな印象を与えます。 | | | | | | | |
| | 436599 | 3296180003109 | **アレクサンドラン クローズ・エルミタージュ ブラン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥4,400 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | クローズ・エルミタージュの中心に位置する村の平均樹齢20年のブドウを使用。600リットルの大樽と卵型のコンクリート・タンクで6ヶ月熟成。白い花のアロマが、白い果実やほのかなトースト香と調和しています。まろやかさとフレッシュさのバランスが絶妙で樽熟成による絹のような舌触りと長い余韻が感じられます。 | | | | | | | |
| | 436601 | 3296184017041 | **アレクサンドラン コンドリュー** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥10,000 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 土壌は花崗岩で、表土は分解した花崗岩と黄土の混合。225リットルの樽で澱とともに8ヶ月熟成。白桃、柑橘類の香りが感じられ、ヴィオニエ特有のエキゾチックな特徴が表れています。フィネスと力強さが調和した味わいは官能的で、複雑さとフレッシュさが絶妙なバランスを保っています。 | | | | | | | |
| | 436603 | 3296184016532 | **アレクサンドラン コート・ロティ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥13,000 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 土壌は主に花崗岩で、一部は砂や石灰質。600リットルの大樽で15ヶ月熟成。スミレやブラックオリーブなど黒系果実のアロマが広がり、木樽熟成によるスパイスや胡椒の香りが調和しています。味わいはフレッシュでフィネスに富み、絹のようなタンニンと複雑なチェリーやカカオの香りが印象的で、長い余韻が続きます。 | | | | | | | |
| | 436604 | 3296184016808 | **アレクサンドラン エルミタージュ ルージュ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥15,000 | | **北ローヌの名門ジャブレ家6代目が挑む伝統と革新のワイン** |
| | ローヌ | | 土壌は花崗岩、小石、石灰岩からなり、複雑で変化に富んでいます。30%を新樽で残りを1年樽で15ヶ月熟成。ブラックベリーやカシスの黒い果実の香りが広がり、木や下草のニュアンスがほのかに感じられます。甘いスパイスとスモーキーさ、温かみのある樽香が調和しています。 | | | | | | | |
| | 43428891 | 3263810148875 | **コント・デュ・ミライユ グランド・レゼルヴ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,400 | | **ダブル金賞受賞！スパイス香る、パワフル・カベルネ・ソーヴィニヨン！** |
| | ラングドック | | ラズベリーやカシスの完熟したアロマとその奥にふわっと香るバラのような花の香りと甘いスパイス。ボルドーワインにも感じられるタバコや杉といったカベルネ・ソーヴィニヨン独特のアロマを反映しています。果実味が濃厚でリッチに感じられるワインです。 | | | | | | | |
| | 43428991 | 3263810148868 | **コント・デュ・ミライユ グランド・レゼルヴ ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,400 | | **金賞受賞！華やかジューシー、エレガント・ピノ・ノワール！** |
| | ラングドック | | 南仏のピノ・ノワールに見られる、よく熟すがゆえに、果実を煮詰めたジャムのような風味のワインとは一線を画す味わいです。上品で繊細な味わいが特徴のピノ・ノワールの個性が綺麗に現れており、ラズベリーや赤スグリ、スミレや紅茶などのアロマが広がります。華やかでジューシー、かつエレガントな味わいが特徴です。 | | | | | | | |
| | 43429091 | 3263810148851 | **コント・デュ・ミライユ グランド・レゼルヴ シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥1,400 | | **ダブル金賞受賞！南国の風を感じるトロピカル・シャルドネ！** |
| | ラングドック | | レモンのような柑橘、熟したリンゴ、パイナップルなどの果実のアロマに加えて、アカシアやバターやはちみつ、そして焼き菓子のようなほのかな甘みを感じます。さわやかな柑橘の酸味とたっぷりとした果実味がバランスよく感じられる、きりっとした切れ味の芳醇で豊かな味わいのシャルドネです。 | | | | | | | |

## ＜イタリア＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 427655 | 8027874342274 | **サッコ ピエモンテ ドルチェット** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥1,400 | | **ジルベール＆ガイヤール金賞受賞！** |
| | ピエモンテ | | 紫色がかった深い赤色。ふくよかな味わいで全体のバランスが取れています。程よいボディと果実味があり、後味にはややスパイシーな印象。香りはエレガントで複雑、余韻は長く続きます。肉、チーズ、スープなどのお料理との相性が良い。 | | | | | | | |
| | 427654 | 8027874072164 | **サッコ ピエモンテ コルテーゼ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥1,400 | | **ジルベール＆ガイヤール金賞受賞！** |
| | ピエモンテ | | やや緑色のかかった淡い麦わら色に、白桃、アーモンドわずかに干し草の香りも。フレッシュでミネラル感があり余韻にはやや塩気が感じられます。料理との相性が良く、前菜、シーフード、白身のお肉との相性が良い。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 427705 | 8009620839481 | **カザーリ デル バローネ 150+1 バルベーラ ピエモンテ DOC** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,000 | | **ルカマローニ97点！ジルベール&ガイヤール金賞受賞！** |
| | ピエモンテ | | 手摘みしたバルベーラとネッビオーロを3ヶ月樽熟成。フルボディながらなめらかな口当たり。ルカ・マローニ97点、ジルベール＆ガイヤール金賞受賞。生産者であるシェンク社が2018年末にピエモンテのワイン協同組合のメンバーとなり、もともと「150」のブドウ栽培者がいて、そこにシェンクが「+1」となったという意味が込められています。 | | | | | | | |
| | 427706 | 8009620846137 | **カザーリ・デル・バローネ 150+1 ビアンコ ランゲ DOC** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥2,000 | | **ルカマローニ96点！ジルベール&ガイヤール金賞受賞！** |
| | ピエモンテ | | ランゲ地方の畑で手摘みしたシャルドネとアルネイスを澱と共に数ヶ月熟成。ルカ・マローニ96点、ジルベール＆ガイヤール金賞受賞。生産者であるシェンク社が2018年末にピエモンテのワイン協同組合のメンバーとなり、もともと「150」のブドウ栽培者がいて、そこにシェンクが「+1」となったという意味が込められています。 | | | | | | | |
| | 429204 | 8007430203195 | **ローザ・デル・オルモ バルバレスコ** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,850 | | **DOC・DOCGしか生産しないこだわりのワイナリー** |
| | ピエモンテ | | DOC・DOCGのワインしか生産しないこだわりのワイナリー「テッレダヴィーノ」が手掛ける。2000年にワイナリーをモダンな最新鋭の設備に一新。ブラックベリーやカシスなど果実、バラやスミレの花を連想させる心地よい香り。見た目以上に果実味がパワフルで、繊細でビロードのように滑らかなタンニンを持つ。 | | | | | | | |
| | 429203 | 8007430203164 | **ローザ・デル・オルモ バローロ** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥4,350 | | **DOC・DOCGしか生産しないこだわりのワイナリー** |
| | ピエモンテ | | DOC・DOCGのワインしか生産しないこだわりのワイナリー「テッレダヴィーノ」が手掛ける。2000年にワイナリーをモダンな最新鋭の設備に一新。パワフルなブラックチェリーとプラムの風味が口の中に広がり、ナッツのような上質なオークの風味が続く。タンニンがよく溶け込んでおり、細やかな酸を感じるフルボディのワイン。 | | | | | | | |
| | 428504 | 8034108955193 | **ディエゴ・コンテルノ バルベーラ・ダルバ** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,400 | 在庫限り終売 | **バローロの聖地で生まれた由緒正しき実力派！** |
| | ピエモンテ | | 「ジャコモ・コンテルノ」や「アルド・コンテルノ」などスター生産者がひしめく、バローロの聖地モンフォルテ・ダルバ村で2009年にディエゴ・コンテルノ氏が立ち上げたワイナリー。ルビーレッドの色調、フルーティーなブーケとコクのある味わい。酸があり、非常にバランスの良いワインです。4ヶ月木樽熟成し、その後6ヶ月コンクリートタンクで熟成。 | | | | | | | |
| | 428502 | 8034108958194 | **ディエゴ・コンテルノ ランゲ・ナシェッタ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥3,400 | 在庫限り終売 | **バローロの聖地で生まれた由緒正しき実力派！** |
| | ピエモンテ | | 「ジャコモ・コンテルノ」や「アルド・コンテルノ」などスター生産者がひしめく、バローロの聖地モンフォルテ・ダルバ村で2009年にディエゴ・コンテルノ氏が立ち上げたワイナリー。ランゲ地方の地品種ナシェッタ100%の白ワイン。外観は麦わら色で、味わいはフルーティーかつミネラル感があり、ブーケは繊細でエレガントです。 | | | | | | | |
| | 428495 | 8029192206061 | **フェルシナ ベラルデンガ キャンティ・コッリ・セネージ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,700 | | **フェルシナの精神を受継ぐサンジョヴェーゼ100%キャンティ！** |
| | トスカーナ | | 世界的ブランド、「フォンタローリ」にも使われるコッリ・セネージの区画から造られるサンジョヴェーゼ100%のフェルシナの精神を受継ぐキャンティ。スラヴォニア産大樽で12ヶ月熟成。スミレなどのフローラルな香りに加え、タバコ、胡椒のニュアンスも感じる。滑らかなタンニンで親しみやすいバランスのとれた味わい。 | | | | | | | |
| | 428496 | 8029192200298 | **フェルシナ ベラルデンガ キャンティ・クラシコ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,800 | | **サンジョヴェーゼ100%キャンティクラシコの代名詞** |
| | トスカーナ | | シエナの南東にあるベラルデンガに位置する畑から造られるキャンティ・クラシコ。1966年の創業当時から造られる、フェルシナの哲学が詰まった逸品。主にスラヴォニア産大樽で12ヶ月熟成。ベリー系の上質でエレガントなアロマと、わずかにスパイシーさを感じる。タンニンが滑らかでスムースな余韻が素晴らしい。 | | | | | | | |
| | 433395 | 8029192201479 | **フェルシナ ベラルデンガ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥5,800 | | **ベラルデンガの真打ち。最良のブドウを厳選して造られるリゼルバ** |
| | トスカーナ | | シエナの南東にあるベラルデンガに位置する様々な畑から造られるサンジョベーゼ100%のキャンティ・クラシコ・リゼルバ。スパイシーな香りにバラやラズベリーのアロマ。甘やかなスパイスと爽やかな果実、ミネラルのニュアンスがあり、タンニンはしなやか。“フェルシナのサンジョベーゼ”の真髄を感じられる逸品。 | | | | | | | |
| | 428497 | 8029192200090 | **フェルシナ ランチャ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ 2017** | 2017 | 赤 | 6 | 750 | ¥9,000 | 在庫わずか | **単一畑キャンティ・クラシコを確立したワイン！** |
| | トスカーナ | | 1983年がファーストヴィンテージで、フェルシナのワイン造りを象徴するキャンティ・クラシコ。南西向きの標高420mにある最高の区画で、マサールセレクションによりブドウを栽培。100%フレンチオーク新樽で18-20ヶ月熟成。ベリー系の複雑な味わいの中にスパイシーさを感じる。酸のバランスがよく、緊張感のある長い余韻。 | | | | | | | |
| | 435854 | 8029192200014 | **フェルシナ ランチャ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ 2019** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥13,000 | | **単一畑キャンティ・クラシコを確立したワイン！** |
| | トスカーナ | | 1983年がファーストヴィンテージで、フェルシナのワイン造りを象徴するキャンティ・クラシコ。南西向きの標高420mにある最高の区画で、マサールセレクションによりブドウを栽培。100%フレンチオーク新樽で18-20ヶ月熟成。ベリー系の複雑な味わいの中にスパイシーさを感じる。酸のバランスがよく、緊張感のある長い余韻。 | | | | | | | |
| | 428498 | 8029192200373 | **フェルシナ フォンタローロ 2018** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥10,000 | 在庫わずか | **名門フェルシナが造る世界的スーパータスカン！** |
| | トスカーナ | | サンジョヴェーゼ100%で造られるフェルシナのフラッグシップワインのひとつ。ベラルデンガとコッリ・セネージにまたがる区画から造られるため、キャンティ・クラシコではなく、IGTトスカーナとなっている。100%フレンチオーク新樽で18-22ヶ月熟成。非常にエレガントで滑らかなタンニンで非常に長い余韻。 | | | | | | | |
| | 435856 | 8029192200304 | **フェルシナ フォンタローロ 2020** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥14,000 | | **名門フェルシナが造る世界的スーパータスカン！** |
| | トスカーナ | | サンジョヴェーゼ100%で造られるフェルシナのフラッグシップワインのひとつ。ベラルデンガとコッリ・セネージにまたがる区画から造られるため、キャンティ・クラシコではなく、IGTトスカーナとなっている。100%フレンチオーク新樽で18-22ヶ月熟成。非常にエレガントで滑らかなタンニンで非常に長い余韻。 | | | | | | | |
| | 435855 | 8029192204739 | **フェルシナ コロニア キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ 2020** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥25,000 | | **生産本数はわずか3,000本、フェルシナの最高傑作！** |
| | トスカーナ | | ランチャの丘の頂上に位置する畑「コロニア」のサンジョヴェーゼ100%を使用したキャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ。100%フレンチオーク新樽で30ヶ月熟成。さらに瓶内で8～12ヶ月間熟成されます。深いルビー色が特徴で、スパイシーで土っぽいミネラルやタバコ、野生のベリーの香りが感じられます。 | | | | | | | |
| | 435857 | 8029192200816 | **フェルシナ マエストロ・ラーロ 2020** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥13,000 | | **名門フェルシナが造るカベルネ100%！** |
| | トスカーナ | | 最もキャンティ・クラシコのテロワールを表現するランチャの畑に隣接する区画で、あえてカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られるスーパートスカーナ。100%フレンチオーク新樽で18-20ヶ月熟成。深紅の色合いで、ベリー、タバコ、なめし革、紅茶のアロマ。複雑ながら一貫性があり、調和のとれた唯一無二の味わい。 | | | | | | | |
| | 428500 | 8029192200496 | **フェルシナ イ・シストリ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥3,800 | | **名門フェルシナが造る樽熟成シャルドネ100%！** |
| | トスカーナ | | フランスから持ち込まれたクローンを由来としたシャルドネから造られる。ブドウはすべて手摘みで収穫され、ソフトプレスで果汁の約60%のみを使用。225Lのフレンチオークで澱とともに発酵・熟成。麦わら色の外観、トロピカルフルーツと桃の香り。スパイスとバニラの香りが心地よく調和。余韻に程よい酸を感じる。 | | | | | | | |
| | 428501 | 8029192201226 | **フェルシナ ヴィン・サント** | 2016 | 白 | 6 | 375 | ¥7,500 | | **名門フェルシナが造るヴィン・サント** |
| | トスカーナ | | 約1ヶ月自然乾燥させ糖分を凝縮したブドウを圧搾し、前年のヴィンテージから引き継がれた”母なるヴィンサント”と共に100Lのオーク樽で7年間熟成。黄金色の外観、桃、アプリコット、パイナップル、トロピカルフルーツのアロマ。酸とのバランスがよく、糖分との調和が素晴らしい。 | | | | | | | |
| | 423908 | 8009307014804 | **トスカイア** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,300 | | **ルカ・マローニ98点7年連続獲得！新樽熟成の濃い赤！** |
| | トスカーナ | | 7年連続ルカ・マローニ98点獲得！ルカ・マローニが絶賛するスーパートスカーナ。チェリー、スミレ、赤スグリのフレッシュなアロマにスパイシーな香りが加わります。ローストミート、赤身肉、白身肉、パスタなどに合います。果皮と一緒にステンレスタンクで発酵後、フレンチオークので6ヶ月熟成。（新樽比率100% ） | | | | | | | |
| | 435924 | 8009307072804 | **トスカイア ビアンコ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥2,300 | | **ルカマローニ96点獲得！珍しいサンジョベーゼ・ビアンコ！** |
| | トスカーナ | | ルカ・マローニ96点獲得！サンジョヴェーゼを軽く圧搾し、果皮を取り除いてから果汁を発酵させることにより、白ワインに仕上げます。熟成はステンレスタンクのみ。フレッシュなサワーチェリー、オレンジの花の香り。フローラルな口当たりで、全体的に調和がとれています。 | | | | | | | |
| | 423311 | 8009620838248 | **マッソ・アンティコ プリミティーヴォ・サレント** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,000 | | **ルカマローニ8年連続満点獲得！** |
| | プーリア | | サレント産プリミティーヴォ100%使用。アルベレッロという非常に手間のかかる伝統的な仕立てでブドウを育て、一部を半乾燥して醸造しているため、果実味が凝縮して濃厚な味わい。ワインガイド「ルカマローニ」で満点の最高評価をなんと8年連続獲得！ | | | | | | | |
| | 436209 | 8009620875526 | **マッソ・アンティコ アイス プリミティーヴォ・サレント** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,300 | | **冷やして楽しむ赤ワイン、適温まで冷えるとラベルが変化！** |
| | プーリア | | アルコール度数を12.5%に抑え、軽やかに仕上げた冷やして楽しむ赤ワイン。適温まで冷えるとロゴが青色に変化する遊び心のあるデザイン。イチゴやブラックチェリーなどの新鮮なフルーツの香り、スッキリとした酸味が心地よく感じられます。 | | | | | | | |
| | 424218 | 8009620841057 | **マッソ・アンティコ ネグロアマーロ ビオ サレントIGT** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,000 | | **ルカマローニ96点獲得！オーガニック！** |
| | | プーリア | 有機栽培されたネグロアマーロを100%使用。ブラックベリーやプラムの香り。タンニンは柔らかく、バランスの取れた丸みのある味わい。 | | | | | | | |

## <スペイン>

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 435670 | 8410441211002 | **ファウスティーノ VII(セブン) テンプラニーリョ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥1,600 | | **リオハ産赤ワイン売上No.1！地元スペインで最も愛されるリオハワイン** |
| | リオハ | | オーク樽で3ヶ月熟成。鮮やかなチェリーレッド。熟した赤い果実の香りと、フレッシュでエレガントな味わい。フルーティーなミディアムボディです。リオハ産赤ワイン売上No.1 ※ヤングレッドワイン（クリアンサ未満）カテゴリーで売上金額・数量共に一位。出所：Nielsen 2023年1-9月（スペイン国内売上実績） | | | | | | | |
| | 435671 | 8410441231000 | **ファウスティーノ VII(セブン) ブランコ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥1,600 | | **「世界で最も称賛されるワインブランド」15位に選出！** |
| | リオハ | | クリーンで鮮やかな、淡い黄金色。洋ナシやリンゴのような白い果実の特徴が際立った香り。花とハーブのニュアンス。フレッシュでバランスの取れた味わいです。商品名の「VII(セブン)」は毎日（7days）飲んで欲しいデイリーワインという想いが込められています。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 435672 | 8410441221001 | **ファウスティーノ VII(セブン) ロサード** | 2023 | ロゼ | 6 | 750 | ¥1,600 | | **「世界で最も称賛されるワインブランド」15位に選出！** |
| | | リオハ | 明るいライラックがかった淡いピンク色。ストロベリーなどの赤系果実の香りにパイナップルのヒント。口に含むとベリーなどの香りが広がります。口当たりは心地よい酸味があり、全体のバランスがとれています。商品名の「VII(セブン)」は毎日(7days)飲んで欲しいデイリーワインという想いが込められています。 | | | | | | | |
| | 435669 | 8410441001481 | **ファウスティーノ クリアンサ エディシオン・リミターダ** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,500 | | **「世界で最も称賛されるワインブランド」15位に選出！** |
| | | リオハ | アメリカンオーク樽とフレンチオーク樽で最低12ヶ月熟成＋12ヶ月の瓶内熟成。美しいルビーレッド色。フルーティーな香りに、オークの香りが溶け込んでいます。エレガントでまろやか、バランスの取れた酸味が心地よいです。 | | | | | | | |
| | 435667 | 8410441512956 | **ファウスティーノ I(ファースト) グラン・レセルバ** | 2014 | 赤 | 6 | 750 | ¥5,400 | | **世界一獲得！デカンター誌、2013のワイン・オブ・ザ・イヤー！** |
| | | リオハ | ファウスティーノのフラッグシップワイン。アメリカンオーク樽とフレンチオーク樽で最低26ヶ月熟成+7年の瓶内熟成。熟した果実とバニラの香り、シナモン、タバコ、ココアの香りが溶け込んでいます。複雑でエレガントな果実の香りと樽熟成のニュアンスが特徴でシルキーな余韻が長く続きます。 | | | | | | | |
| | 436971 | 8410441002334 | **ファウスティーノ I(ファースト) グラン・レセルバ ブランコ** | 2019 | 白 | 6 | 750 | ¥5,400 | | **ファウスティーノ初のグラン・レセルバ白！** |
| | | リオハ | ファウスティーノのグラン・レセルバ白ワイン、ファーストヴィンテージ2019。標高600mで栽培されたビウラ(70%)と、1980年以降リオハで認められたシャルドネ(30%)を使用。フレンチ＆アメリカンオークの新樽で6～8ヶ月熟成後、さらに4年以上瓶内熟成。生産本数はわずか5,207本。 | | | | | | | |
| | 436970 | 8410441001269 | **ファウスティーノ グラン・ファウスティーノ I(ファースト) グラン・レセルバ** | 2004 | 赤 | 6 | 750 | ¥15,000 | | **20年熟成の特別なキュヴェ！** |
| | | リオハ | ファウスティーノ I 発売40周年を記念して誕生した特別なキュヴェ。2004年は近年のトップ3に数えられる偉大な年です。厳選された畑から収穫したブドウを使用。フレンチ＆アメリカンオーク樽で最低38ヶ月熟成後、さらに15年以上瓶内熟成。純粋な繊細さ、エレガンス、複雑さを備えます。限定生産31,404本。 | | | | | | | |
| | 430029 | 8410702062206 | **トレッド・ジェントリー オーガニック テンプラニーリョ** | NV | 赤 | 6 | 1000 | ¥1,000 | | **環境にやさしいエコパックのオーガニックワイン！** |
| | | | スペイン最大手の家族経営ワイナリー「フェリックス・ソリス」が造る、環境にやさしいエコパックのオーガニックワイン。イチゴやラズベリーのようなチャーミングな香りとわずかに香るスパイス。ジューシーで程よい甘み、穏やかな酸、なめらかなタンニンが見事に調和した心地よい味わい。手摘みで収穫したテンプラニーリョ100%。 | | | | | | | |
| | 430030 | 8410702062220 | **トレッド・ジェントリー オーガニック アイレン** | NV | 白 | 6 | 1000 | ¥1,000 | | **環境にやさしいエコパックのオーガニックワイン！** |
| | | | スペイン最大手の家族経営ワイナリー「フェリックス・ソリス」が造る、環境にやさしいエコパックのオーガニックワイン。完熟したモモやトロピカルフルーツのような華やかな香り。心地よい苦みを伴った豊富なミネラルやふくよかな酸が感じられます。手摘みで収穫したアイレン100%。 | | | | | | | |
| | 434223 | 8414601140676 | **モメンタム オーガニック ティント** | NV | 赤 | 6 | 750 | ¥1,200 | 7月上旬入荷予定 | **ハイコスパオーガニックスペインワイン！** |
| | | ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ | スペインを代表するブドウ品種テンプラニーリョを使用したオーガニックワイン。よく熟したイチゴやラズベリーの甘酸っぱい香りとスパイスのスモーキーなニュアンスが感じられます。果実がぎゅっと詰まったスペインワインらしいジューシーな味わいとスムースなタンニンとフレッシュな酸がバランスよく口の中に広がります。 | | | | | | | |
| | 434224 | 8414601140683 | **モメンタム オーガニック ブランコ** | NV | 白 | 6 | 750 | ¥1,200 | | **ハイコスパオーガニックスペインワイン！** |
| | | ビノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ | スペインを代表するブドウ品種アイレンを使用したオーガニックワイン。熟したモモやパイナップルなど南国を思わせるトロピカルでフルーティーなアロマ。しっかりとした果実味が感じられ、酸味が穏やかでフレッシュで味わいが特徴的です。 | | | | | | | |
| | 433795 | 8420202006495 | **パラシオ・デ・ニダ ティント** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,200 | | **金賞受賞のハイコスパDOワイン** |
| | | ウティエル・レケーナ | 土着品種ボバルの畑から最高のブドウを厳選し、伝統的なスタイルで醸造した後にテンプラニーリョとブレンド。フレッシュで凝縮感のある赤ワインです。チェリーやラズベリー、ブラックベリーにスミレのようなフローラルのアロマ。濃厚な果実味があり、タンニンはなめらかで、柔らかな旨みが感じられます。 | | | | | | | |
| | 416253 | 8413933000221 | **バルデモンテ レッド** | NV | 赤 | 12 | 750 | ¥750 | | **受賞歴多数のモンスターワイン！** |
| | | ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・カスティーリャ | スペインのカスティーリャ＝ラ・マンチャの赤ワイン。濃縮感のある味わいと華やかな風味をもつ超人気のデイリーワイン。ペニンガイド2年連続5つ星！ベルリンコンクール金賞！スペイン品評会ダイヤモンド賞！サクラアワード2017ゴールド受賞のモンスターワイン！ | | | | | | | |
| | 416615 | 8413933000245 | **バルデモンテ ホワイト** | NV | 白 | 12 | 750 | ¥750 | | **アジアアワード2025、ジャパンアワード2025でW金賞受賞** |
| | | NEW! ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・カスティーリャ | スペイン中央部のブドウ畑で栽培された白ブドウの代表的品種アイレンを黒ブドウのボバルから醸造したブラン・ド・ノワールとブレンド。華やかな香りとすっきりとした酸味のある味わいです。バナナ、グレープフルーツ、パイナップルなどのフルーティーな風味にフレッシュな酸味が加わった新しい味わいの白ワインです。 | | | | | | | |
| | 411773 | 8437001172825 | **バルデモンテ レッド BIB 3L** | NV | 赤 | 4 | 3000 | ¥2,400 | | **受賞歴多数のモンスターワイン！** |
| | | ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・カスティーリャ | スペインのカスティーリャ＝ラ・マンチャの赤ワイン。濃縮感のある味わいと華やかな風味をもつ超人気のデイリーワイン。ペニンガイド2年連続5つ星！ベルリンコンクール金賞！スペイン品評会ダイヤモンド賞！サクラアワード2017ゴールド受賞のモンスターワイン！ | | | | | | | |
| | 433576 | 8436559525848 | **バルデモンテ オレンジ** | NV | オレンジ | 12 | 750 | ¥1,300 | | **バルデモンテのオレンジワイン！** |
| | | スペイン | ラ・マンチャ最古のワイナリーが手掛けるハイコスパオレンジワイン。アプリコットや黄桃、パパイア、メロンのような芳醇なアロマ。柑橘の皮、ローストしたナッツや蜜の香りが後に続きます。フレッシュながら、30日間のマセラシオンが生む複雑な味わいが特徴です。 | | | | | | | |
| | 414164 | 8410702008549 | **ヴィーニャス デルレイ グランレゼルバ** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥1,980 | | **グランレゼルバでこの価格！** |
| | | バルデペーニャス | スペイン中央部に位置するバルデペーニャスの自社畑の厳選したテンプラニーリョのみを使用。マセレーションでぶどうのアロマと赤色、タンニンを十分抽出させている。アメリカンオークで24ヶ月間熟成させ、瓶詰め後は出荷までセラー内で3年間熟成。タンニンは滑らかでバニラ香が心地良い。 | | | | | | | |
| | 429652 | 8437001942619 | **ガッジーナ・デ・ピエル ミメティック** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,500 | 9月入荷予定 | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | | カラタユド | その名前はエルブジで提供されていた「ミメティック・ピーナッツ」というピーナッツ型の砂糖の殻の中にピーナッツクリームが入ってる料理と、西洋哲学用語で「模倣」を意味する"Mimesis"からインスパイア。熟したプラムやブルーベリーの黒果実のアロマにタイムやミントなどハーバルな香りがあとに続きます。 | | | | | | | |
| | 429651 | 8422198020011 | **ガッジーナ・デ・ピエル イキガイ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥2,500 | | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | | ペネデス | 「イキガイ」は日本語の「生きがい」に由来。「Ikigai」とこのワインの産地であるペネデス名物の「Gall(カタルーニャ語で雄鶏を意味)」を合わせた造語。オレンジや黄桃など熟したフルーツのフレッシュなアロマ。白い花やフェンネルのような甘い香りがあとに続き、地中海を思わせるソルティなニュアンスも感じます。 | | | | | | | |
| | 433538 | 8423133000808 | **ガッジーナ・デ・ピエル ピンクガール** | 2023 | ロゼ | 6 | 750 | ¥2,500 | 9月入荷予定 | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | | ナバーラ | ラベルはスペイン生まれの芸術家サルバトール・ダリにインスピレーションを受けたタッチでピンク色の世界を表現。コルク抜きブーツを履いた雄鶏がユニーク。イチゴやラズベリーなどのフルーツ、ユズなどの柑橘類、フェンネル、ラベンダー、アニスなどの香りが特徴的なドライ・ロゼ。 | | | | | | | |
| | 429653 | 8410036804886 | **ガッジーナ・デ・ピエル ロカ・デル・クリ** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥4,000 | | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | | エンポルダ | かつてセイハス氏が自宅からエルブジに向かうまでの道から毎日眺めていた、エルブジからほど近くにある畑のブドウを使用。「ロカ・デル・クリ」はカタルーニャ語で「叫びの岩」を意味。ベリー系のアロマとスミレのフローラルなアロマが心地よく調和。コーヒー豆のニュアンスも。ミネラルが豊富でまろやかな味わい。 | | | | | | | |
| | 429654 | 8437015420141 | **ガッジーナ・デ・ピエル マナール・ドス・セイシャス** | 2021 | 白 | 6 | 750 | ¥4,000 | | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | | リベイロ | ダビッド・セイハス氏の父親のルーツであるガリシア・リベイロ産ワイン。「セイシャス」は彼の姓が由来(ガリシア語で「勇敢な鳩」を意味)。マナールはガリシア語で「源泉」を意味し、セイハス氏自身の起源を表現。レモンや桃、青リンゴのフルーティーなアロマに焼き菓子のような甘い香り。カモミールやジャスミンのニュアンス。 | | | | | | | |
| | 433539 | 8437004601834 | **ガッジーナ・デ・ピエル エスクラフィット** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥10,000 | | **エルブジのソムリエ ダビッド・セイハス氏が手掛ける！** |
| | | プリオラート | ガッジーナ・デ・ピエルのトップキュヴェ。アペラシオン D.O.Q. プリオラート(グラタロプス・ヴィ・デ・ヴィラ)。丸みがあり、バランスが良く、熟したワインでありながら、フレッシュな果実味とミネラルが感じられる。フレンチオークバリック225Lで14ヶ月熟成。 | | | | | | | |
| | 413729 | 8410702010900 | **409 リベラ デル ドゥエロ パゴス デル レイ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥6,000 | | **サクラアワード2022「ダイヤモンドトロフィー」受賞！** |
| | | リベラ・デル・デュエロ | 名前の「409」はフレンチオークで409日間熟成されていることに由来しています。鮮やかなルビー色。ブラックベリーやドライプルーンの香り。トリュフやタバコ、ナツメグなどのスパイシーなニュアンスも感じられ、複雑な味わいです。力強い味わいと柔らかなタンニン、長い余韻が特徴です。 | | | | | | | |

## ＜ポルトガル＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 429262 | 5600213506006 | **キンタ・デ・アマレス ロウレイロ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥2,000 | | **サクラアワード2021「ダイヤモンドトロフィー」受賞！** |
| | | ミーニョ(ヴィーニョ・ヴェルデ) | 日本人女性審査員が選ぶ「サクラアワード2021」ダイヤモンドトロフィー受賞(2020VT)。淡く少し緑がかったレモン色。軽く優しい口当たりに西洋カリンを思わす果実のアロマ、セルフィーユやレモングラスなど爽やかなハーブのニュアンス。程よいミネラル感に若々しくすっきりとした酸が心地よい味わい。 | | | | | | | |
| | 418258 | 5600213506020 | **キンタ・デ・アマレス アルバリーニョ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥2,500 | | **サクラアワード2023「ダイヤモンドトロフィー」受賞！** |
| | | ヴィーニョ・ヴェルデ | レモンピール、トロピカルフルーツや白い花の魅惑的なアロマにミカンのようなニュアンスも。アルバリーニョらしい爽やかな酸味と塩っぽい後味が特徴的です。複雑なストラクチャーで爽快な余韻が続きます。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 435482 | 5600213506075 | **キンタ・デ・アマレス ペットナット** | 2023 | 白 | 3 | 750 | ¥3,500 | | **柔らかな泡の爽やかペットナット** |
| | ミーニョ | | 発酵中にワインを瓶詰めするメトード・アンセストラルで造られるペットナット。自然で柔らかくエレガントな泡が特徴です。フレッシュなトロピカルフルーツがアロマにも味わいにも現れ、トーンの高い酸とオレンジピールのアクセントが爽やかさを与えています。 | | | | | | | |

## <ドイツ>

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 411414 | 4008005040706 | **ドルンフェルダー 甘口** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,300 | | **バラのラベルの<br>ドイツ産甘口赤ワイン** |
| | ラインヘッセン | | 嫌味のないとても飲みやすい甘口の赤ワインで特に女性には大人気！低アルコールでワインビギナーの方でも美味しく飲んでいただけます。ベたつかない、爽やかな甘さで飲みあきしません。よく冷やしてお飲みください。 | | | | | | | |
| | 417122 | 4008005042816 | **ホット ドリームス** | NV | 赤 | 6 | 750 | ¥1,300 | | **ショウガが効いたホットワイン** |
| | | | ホットワインはドイツや北欧で寒い冬を乗り切るために伝統的に楽しまれているワインです。このホットドリームスは生姜の辛さと蜂蜜の甘さが見事に調和しており、そのままでもお食事と合わせてもお楽しみいただけます。カップに注いでレンジで温めるだけ。お好みでシナモンやスライスしたフルーツを入れてお楽しみください。 | | | | | | | |
| | 411614 | 4016511284217 | **アレンドルフ クエルクス** | 2019 | 赤 | 12 | 750 | ¥5,800 | | **700年以上の歴史を持つドイツ老舗ワイナリー** |
| | ラインガウ | | 冷涼なラインガウの地のシュペートブルグンダーらしいピュアな赤い果実味、口当たりはまろやかでフィネスが感じられます。ムンドゥスヴィニでドイツNo.1ピノノワールに選出も納得の味わいです。ムンドゥスヴィニ2020スプリングテイスティング「グラン・ゴールド受賞」&「ベストドイツピノ・ノワール」をW受賞。 | | | | | | | |
| | 427607 | 4260135767025 | **ペーター・ヤコブ・キューン<br>ヤコブス リースリング トロッケン** | 2018 | 白 | 12 | 750 | ¥3,900 | | **230年以上の歴史を持つ自然派ワイナリー！** |
| | ラインガウ | | 商品名のヤコブスは設立者の名前から付けられました。ペーター・ヤコブ・キューンは1786年設立の10代続く家族経営のオーガニックワイナリーです。 | | | | | | | |
| | 427611 | 4260135767155 | **ペーター・ヤコブ・キューン<br>シュペートブルグンダー トロッケン** | 2018 | 赤 | 12 | 750 | ¥6,300 | | **230年以上の歴史を持つ自然派ワイナリー！** |
| | ラインガウ | | 商品名のヤコブスは設立者の名前から付けられました。ペーター・ヤコブ・キューンは1786年設立の10代続く家族経営のオーガニックワイナリーです。1級畑エストリッヒャー・クロスターベルグ区画のピノ・ノワールを使用。 | | | | | | | |
| | 431665 | 4007891932218 | **マキシミン・グリュンハウス<br>マキシミン リースリング トロッケン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **モーゼル最高峰のリースリング生産者** |
| | モーゼル | | マキシミン・グリュンハウスが、長きにわたり付き合いのある契約農家から得たブドウやワインで造るエントリークラスのワイン。青リンゴ、熟したラズベリー、エレガントなシトラスノートにフローラルなトーン。 | | | | | | | |
| | 437064 | 4007891032413 | **マキシミン・グリュンハウス<br>シュロス リースリング トロッケン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥4,500 | | **モーゼル最高峰のリースリング生産者** |
| | モーゼル | | マキシミン・グリュンハウスが自社畑のブドウで造るVDPグーツヴァイン。白桃、青リンゴ、洋ナシといったルーヴァーの典型的なリースリングの果実味に加え、湿った石のミネラルノート、繊細で優美なハーブのニュアンス、フローラルなアクセントがあります。 | | | | | | | |
| | 431667 | 4007891042412 | **マキシミン・グリュンハウス グリュンホイザー リースリング トロッケン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥7,000 | | **モーゼル最高峰のリースリング生産者** |
| | モーゼル | | マキシミン・グリュンハウスが自社畑のブドウで造るVDPオルツヴァイン。レモンやライチ、メロンの複 雑なアロマ。レモンバームやミントの爽やかな香りも感じられます。フィニッシュにはグリュンホイザー特有のハーブのアロマと塩気が舌の上に残ります。 | | | | | | | |
| | 436152 | 4007891262414 | **マキシミン・グリュンハウス アプツベルク リースリング グローセス ゲヴェックス** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥10,000 | | **モーゼル最高峰のリースリング生産者** |
| | モーゼル | | シューベルト家が単独所有するアプツベルク。単一畑のシリーズは、塩味のあるミネラリティと最小限の感性に重きを置き、果実味や凝縮感が主役になることはありません。エレガンス、洗練、そして調和に焦点を当て、長期熟成を可能にしています。 | | | | | | | |

## <ギリシャ>

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 417375 | 5200323010006 | **アルギロス サントリーニ アシルティコ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥5,500 | | **100年超の古木！ギリシャ固有品種アシルティコ100%** |
| | サントリーニ | | 1903年創業、サントリーニ島のパイオニアワイナリー「エステート・アルギロス」。樹齢100-120年のギリシャの固有品種アシルティコを100%使用。サステナブル農法、伝統的なバスケット仕立て。柑橘系の溌剌としたアロマ、高い酸と硬質なミネラルが全体を引き締め、余韻の長さに古木の生命力を感じる1本。 | | | | | | | |
| | 417374 | 5200323010600 | **アルギロス アトランティス ホワイト** | 2021 | 白 | 12 | 750 | ¥3,500 | | **ギリシャ固有品種アシルティコ主体のカジュアル白** |
| | サントリーニ | | 1903年創業、サントリーニ島のパイオニアワイナリー「エステート・アルギロス」。サステナブル農法、伝統的なバスケット仕立て。青リンゴ、グレープフルーツなど爽やかな香り、程よい酸味。前菜～魚介、自身のお肉まで合わせられる。2011年はパーカー90点獲得。 | | | | | | | |

## <オーストラリア>

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 432289 | 9315705012304 | **グラント・バージ ジービー 56 シラーズ** | 2024 | 赤 | 6 | 750 | ¥1,700 | | **グラント・バージを気軽に愉しむためのカジュアルシリーズ** |
| | 南オーストラリア | | オーストラリアの銘醸地バロッサ・ヴァレーで5世代にわたりワインを造り続ける名門ワイナリー『グラント バージ』のカジュアルシリーズ「ジービー(GB)」。紫がかった深いルビーレッド。芳醇で濃い黒果実の香りの中に、モカ、オーク、ビロードのようなタンニンを感じることができます。 | | | | | | | |
| | 432290 | 9315705012403 | **グラント・バージ ジービー 88 カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2024 | 赤 | 6 | 750 | ¥1,700 | | **グラント・バージを気軽に愉しむためのカジュアルシリーズ** |
| | 南オーストラリア | | オーストラリアの銘醸地バロッサ・ヴァレーで5世代にわたりワインを造り続ける名門ワイナリー『グラント バージ』のカジュアルシリーズ「ジービー(GB)」。濃いルビーレッド色。ブラックベリーやカシスのような豊かに熟した黒果実とバニラなどの甘いスパイスの香りが口の中に広がります。 | | | | | | | |
| | 432291 | 9315705012007 | **グラント・バージ ジービー 32 シャルドネ** | 2024 | 白 | 6 | 750 | ¥1,700 | 7月中旬入荷予定 | **グラント・バージを気軽に愉しむためのカジュアルシリーズ** |
| | 南オーストラリア | | オーストラリアの銘醸地バロッサ・ヴァレーで5世代にわたりワインを造り続ける名門ワイナリー『グラント バージ』のカジュアルなシリーズ「ジービー(GB)」。緑がかった淡い麦わら色。ピーチの香りが立ち上がり、ネクタリンと柑橘類のニュアンス。口に含むとパイナップル、メロンなどの果実味が溢れており、フレッシュさを感じます。 | | | | | | | |
| | 432287 | 9315705011208 | **グラント・バージ ベンチマーク シラーズ** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,900 | 8月入荷予定 | **南オーストラリアらしい力強く生き生きとした味わいが魅力** |
| | 南オーストラリア | | オーストラリア屈指のワイン生産地 南オーストラリアらしい力強い果実味と上品な酸味のバランスが秀逸な、生き生きとした味わいが魅力の「ベンチマーク シリーズ」。コクのあるベリーやチェリー、チョコレートのアロマに、コショウやシナモンのスパイスがアクセントに。 | | | | | | | |
| | 432288 | 9315705011000 | **グラント・バージ ベンチマーク シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥1,900 | 入荷未定 | **南オーストラリアらしい力強く生き生きとした味わいが魅力** |
| | 南オーストラリア | | オーストラリア屈指のワイン生産地 南オーストラリアらしい力強い果実味と上品な酸味のバランスが秀逸な、生き生きとした味わいが魅力の「ベンチマーク シリーズ」。レモンの爽やかさにアプリコットのリッチな果実味、バニラの柔らかなアロマ。 | | | | | | | |
| | 432282 | 9315705007928 | **グラント・バージ フィフス・ジェネレーション バロッサ シラーズ** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,800 | | **5 世代にわたり畑を受け継ぐ「バロッサ」の個性が光るシリーズ** |
| | バロッサ | | バロッサの優れたテロワールが感じられる「フィフス・ジェネレーション シリーズ」。シラーズは、カシスやブラックチェリーのリッチな果実味だけでなく、コショウやローズマリー、スミレなどスパイスや花の複雑な香りがしっかりと表現されています。 | | | | | | | |
| | 432284 | 9315705007867 | **グラント・バージ フィフス・ジェネレーション バロッサ シャルドネ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥2,800 | | **5 世代にわたり畑を受け継ぐ「バロッサ」の個性が光るシリーズ** |
| | バロッサ | | バロッサの優れたテロワールが感じられる「フィフス・ジェネレーション シリーズ」。熟したピーチやアプリコットに、ほろ苦い柑橘の皮の香り。ハチミツのような芳醇さやクリーミーさを感じる芳醇な味わいは、肉料理にも合わせたくなります。 | | | | | | | |
| | 434396 | 9315705763244 | **グラント・バージ フィフス・ジェネレーション バロッサ ソーヴィニヨン・ブラン** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥2,800 | | **5 世代にわたり畑を受け継ぐ「バロッサ」の個性が光るシリーズ** |
| | バロッサ | | バロッサの優れたテロワールが感じられる「フィフス・ジェネレーション シリーズ」。パッションフルーツ、グアヴァ、パイナップルの芳醇な果実味に、カフィアライムやバジルのようなハーブの香り、そして爽やかな酸味。スパイシーなアジア料理におすすめ。 | | | | | | | |
| | 432278 | 9315705004002 | **グラント・バージ フィルセル シラーズ** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥7,000 | | **古樹のシラーズならではの上品さと濃密な味わい** |
| | バロッサ | | 樹齢100年近い古樹ならではの力強いアロマと凝縮感が生み出す世界最高峰のシラーズ。プラムやベリーの濃厚な果実味に、チョコレートやコーヒーの香ばしさ、シナモンやコショウのスパイシーな味わい。シルキーなタンニンが極上の口当たりを演出します。 | | | | | | | |
| | 432277 | 9315705884635 | **グラント・バージ ミシャック シラーズ** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥20,000 | | **バロッサ最高区画から厳選されたブドウで造られるトップキュヴェ** |
| | バロッサ | | 『グラント バージ』が誇るバロッサ最高区画のシラーズで造る、オーストラリアを代表するプレミアムワイン。濃厚な果実味に、コショウやシナモン、セージのようなハーブのニュアンス、コーヒーやモカの香ばしさ。オーストラリアのテロワールの最高表現とも言える逸品。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 429322 | 0751527391408 | **ペンリーエステート フェニックス カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,500 | | **名門ペンフォールズの系譜を継ぐクナワラ産モダンワイン** |
| | クナワラ | | ペンリーエステートの代表格ワイン。ワインスペクテーターTOP100選出（2017.2018ヴィンテージ）。ダークフルーツのパワフルな果実味とミントのような清涼感が感じられ、厚ぼったくならず飲み飽きしない味わい。6ヶ月間ステンレススチールタンクで熟成の後、フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成（5%新樽） | | | | | | | |
| | 432000 | 9315926000739 | **ザ・ヒルズ バイ コールドストリーム・ヒルズ ピノ・ノワール** | 2024 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,500 | | **コールドストリームヒルズの"デイリー・ヤラ"ワイン** |
| | ヤラヴァレー | | コールドストリーム・ヒルズが所有、または契約するヤラ・ヴァレーの最高級ピノ・ノワールを使用。ステンレスタンクとフレンチオーク樽で5ヶ月間熟成（一部新樽使用）。魅力的なダークチェリーの香りの中にスパイシーさとほのかなフレンチオークのニュアンスを感じる。タンニンはきめ細かく、フィニッシュはエレガント。 | | | | | | | |
| | 431999 | 9315926000609 | **ザ・ヒルズ バイ コールドストリーム・ヒルズ シャルドネ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥3,500 | | **コールドストリームヒルズの"デイリー・ヤラ"ワイン** |
| | ヤラヴァレー | | コールドストリーム・ヒルズが所有、または契約するヤラ・ヴァレー最高級シャルドネを使用。フレンチオーク樽で4ヶ月間熟成（一部新樽使用）。洋ナシや白い花の香りが魅力的。フレッシュでフルーティーな味わいに、ヌガーとほのかなフレンチオークのニュアンスが複雑さを加えている。 | | | | | | | |
| | 424214 | 9315926960033 | **コールドストリーム・ヒルズ ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **あのジェイムズハリデイが立ち上げたワイナリー！** |
| | ヤラヴァレー | | オーストラリアで最も有名なワイン評論家「ジェイムズ・ハリデイ」が自ら立ち上げたワイナリー。「オーストラリアのロマネコンティ」とも評される。冷涼なヤラヴァレー産のピノノワールを使用。赤い果実の香りと新樽由来のバニラ香がマッチした素晴らしい味わい。 | | | | | | | |
| | 424215 | 9315926960019 | **コールドストリーム・ヒルズ シャルドネ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **あのジェイムズハリデイが立ち上げたワイナリー！** |
| | ヤラヴァレー | | オーストラリアで最も有名なワイン評論家「ジェイムズ・ハリデイ」が自ら立ち上げたワイナリー。冷涼なヤラヴァレー産のシャルドネを使用。シトラスのニュアンスとフレンチオークから来る豊満な香りがマッチした素晴らしい味わい。 | | | | | | | |
| | 424877 | 9315926000234 | **コールドストリーム・ヒルズ ディア・ファーム シャルドネ** | 2020 | 白 | 6 | 750 | ¥7,000 | | **豪州の銘醸地ヤラ・ヴァレー最高峰の単一畑** |
| | ヤラヴァレー | | ヤラ・ヴァレー最高峰の単一畑のひとつ「ディア・ファーム」のブドウを使用。ライムやレモンの芳醇な香りに、香ばしいカシューナッツ、フレンチオークのアロマ。柑橘系を主体とした重層的で複雑な味わいを、エレガントな酸やミネラル感がバランス良く引き締めている。 | | | | | | | |
| | 434394 | 9315926000500 | **コールドストリームヒルズ リザーヴ シャルドネ** | 2020 | 白 | 6 | 750 | ¥10,000 | 在庫わずか | **日本入荷数わずか60本、超希少「リザーヴ」シャルドネ** |
| | ヤラヴァレー | | 粘土やローム質のブリアーストン・ヴィンヤードのブドウを使用。澱とともにフレンチオークのパンチョンとバリックで9ヶ月熟成（新樽率47%）。熟したレモンや白桃、ミネラル、白い花、ヘーゼルナッツ。ネクタリンやレモンジャムの濃密な果実味に木樽由来のバニラが混ざり合ったヌガーのような甘味が複層的に感じられます。 | | | | | | | |

## ＜ニュージーランド＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 423907 | 9421003134034 | **コノ サウス・アイランド ピノ・ノワール** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,200 | | **ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2021獲得！** |
| | 南島 | | 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。フレンチオーク樽で9ヶ月熟成。ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2021を獲得！ | | | | | | | |
| | 423906 | 9421003134010 | **コノ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン** | 2024 | 白 | 6 | 750 | ¥1,700 | 7月下旬入荷予定 | **サクラアワード2025 ダブルゴールド受賞！** |
| | マールボロ | | 2017ヴィンテージが英国ワイン専門誌「デキャンター」でプラチナ賞の97点を獲得したことで一躍有名となっ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はつらつとした味わいの白。ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2021を獲得！ | | | | | | | |
| | 436541 | 9421003130043 | **トフ アワテレ・ヴァレー ピノ・ノワール** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,800 | | **マオリが世界で初めて所有、運営を行うワイナリー** |
| | マールボロ | | 黒いベリーと土のようなアロマに、熟したプラムやチェリーの風味。よく調和したフレンチオークが複雑でエレガント。シルキーなタンニンで、長い余韻が口いっぱいに広がります。 | | | | | | | |
| | 436539 | 9421003130012 | **トフ アワテレ・ヴァレー ソーヴィニヨン・ブラン** | 2024 | 白 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **マオリが世界で初めて所有、運営を行うワイナリー** |
| | マールボロ | | 柑橘の皮と新鮮なハーブの香り。口に含むと甘いパイナップル、青りんごの風味と、ライム、ピンクグレープフルーツのフレッシュな香りが重なり合います。フルーツの凝縮感とミネラルが心地良い生き生きとしたワインです。 | | | | | | | |
| | 436540 | 9421003138018 | **トフ アワテレ・ヴァレー ピノ・グリ** | 2024 | 白 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **マオリが世界で初めて所有、運営を行うワイナリー** |
| | マールボロ | | フルーツ主体のフレッシュでリッチなワイン。洋梨、熟した柑橘、生姜の香り。マルメロ、林檎、ほのかに甘いベーキングスパイスの香りが口の中に広がり、フルボディーでありながら明るい口当たりです。 | | | | | | | |

## ＜アメリカ＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 421887 | 4580404821556 | **イーグル・クリーク ルビー・カベルネ** | NV | 赤 | 12 | 750 | ¥1,000 | | **果実味たっぷり！ジューシーなデイリーワイン** |
| | カリフォルニア | | カリフォルニアを代表する葡萄品種「ルビー・カベルネ」を使用。コクがありながら、フルーティーでフレッシュな味わいはどんなお料理にも合わせ易く、食卓に彩りを与えてくれます。 | | | | | | | |
| | 421884 | 4580404821501 | **イーグル・クリーク ルビー・カベルネ BIB 3L** | NV | 赤 | 4 | 3000 | ¥3,200 | | **果実味たっぷり！ジューシーなデイリーワイン** |
| | アメリカ | | カリフォルニアを代表する葡萄品種「ルビー・カベルネ」を使用。コクがありながら、フルーティーでフレッシュな味わいはどんなお料理にも合わせ易く、食卓に彩りを与えてくれます。 | | | | | | | |
| | 436672 | 0085000034057 | **カリフォルニア・トラディションズ カベルネ・ソーヴィニヨン** | NV | 赤 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **カリフォルニアの名門ワイナリー「ガロ」が手掛けるハイコスパワイン** |
| | カリフォルニア | | フレッシュなブラックベリーとカシスが香る、力強くも滑らかなフルボディのカリフォルニア産赤ワイン。ジューシーなダークフルーツの深い味わいが広がり、柔らかなバニラのニュアンスが絶妙に溶け込みます。ベルベットのように滑らかな口当たりが心地よく、余韻には満足感のあるリッチなフィニッシュが続きます。 | | | | | | | |
| | 436674 | 0085000034064 | **カリフォルニア・トラディションズ シャルドネ** | NV | 白 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **カリフォルニアの名門ワイナリー「ガロ」が手掛けるハイコスパワイン** |
| | カリフォルニア | | 鮮やかな柑橘類の香りが華やかに広がり、シルキーなバターのような滑らかさが口中に広がります。チャーミングなバニラとキャラメルの甘美なアロマが、繊細ながらもリッチな味わいを引き立て、心地よいバランスを生み出します。トーストしたオークの香ばしさがアクセントとなっています。 | | | | | | | |
| | 431708 | 0098652840013 | **クライン ファームハウス レッド** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥2,300 | | **ジャグジー風呂発明者をルーツとするサステナブルワイナリー** |
| | カリフォルニア | | 祖父の代に植えられた南フランス系品種を中心に複数品種をブレンド。フレッシュなイチゴやベリー系の香りに、古樹のブドウがもたらすプラムのような深い味わい。ほどよくスパイシーなアロマがアクセントに。BBQや焼肉などの肉料理だけでなく、スパイスを使った中華やエスニック料理と相性抜群。 | | | | | | | |
| | 431707 | 0098652840006 | **クライン ファームハウス ホワイト** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥2,300 | | **100%自社畑！カリフォルニアでは珍しい超バリューシリーズ** |
| | カリフォルニア | | 祖父の代に植えられた南フランス系品種を中心に複数品種をブレンド。グレープフルーツやライムのような爽やかな柑橘アロマと、洋ナシや桃のフルーティーでコクのある味わいとのバランスが魅力。サラダや軽めの前菜、シーフード、鶏肉・豚肉料理と幅広い素材に合わせやすい1本です。 | | | | | | | |
| | 437069 | 0098652850159 | **クライン クラシック カベルネ・ソーヴィニョン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,800 | | **カリフォルニアのテロワールの魅力を表現する「クラシック」シリーズ** |
| | ノースコースト | | ナパ・ヴァレーの真北に位置するレイク・カウンティの家族経営のグロワーから買い付けたブドウを主に使用。ワインはタンクでマロラクティック発酵させた後、フレンチオークで15ヶ月熟成（新樽45%）。甘美なブラックベリー、ブルーベリー、プラムの層に、カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴であるタバコ、カシス、レザーのニュアンスが重なります。 | | | | | | | |
| | 437068 | 0098652190057 | **クライン クラシック ピノ・ノワール** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,800 | | **カリフォルニアのテロワールの魅力を表現する「クラシック」シリーズ** |
| | ノースコースト | | 主にメンドシーノ・カウンティのポッター・ヴァレー産のブドウを使。昼夜の寒暖差が大きい内陸のこの地のピノ・ノワールは、力強くも洗練された個性を持ちます。100%除梗しタンクで自然発酵。平均14日間のスキンコンタクト後、マロラクティック発酵させます。フレンチ、アメリカン、ハンガリー産のオーク樽で10ヶ月熟成（新樽40%）。 | | | | | | | |
| | 437067 | 0098652210021 | **クライン クラシック ソーヴィニヨン・ブラン** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥3,300 | | **カリフォルニアのテロワールの魅力を表現する「クラシック」シリーズ** |
| | ノースコースト | | 主にカーネロス地区のジャグジー・ヴィンヤードのブドウを使用。少量のセミヨンが、アロマ、口当たり、テクスチャーを高めています。グーズベリー、ライム、グアバ、オレンジの花のアロマ。グレープフルーツ、キウイ、メロンの明るい風味が生き生きとジューシーに広がります。 | | | | | | | |
| | 431709 | 0098652140069 | **クライン セブン・ランチランズ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,800 | | **自社所有する7つのブドウ畑にインスパイアされたシリーズ** |
| | ノースコースト | | メンドシーノ地区のブドウを中心に、コントラ・コスタ・カウンティのブドウをブレンド。アメリカンオーク樽で12ヶ月熟成（新樽50%）。ブラックベリーやプラムの果実味に、ブラックオリーブや樽由来のチョコレートやモカの香り。カリフォルニアのカベルネらしいまろやかなタンニンとリッチな味わいです。 | | | | | | | |
| | 431710 | 0098652140052 | **クライン セブン・ランチランズ ピノ・ノワール** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,800 | 7月下旬入荷予定 | **独自で実践する自然農法「グリーン・ストリング農法」** |
| | ソノマ・カウンティ | | ソノマ・コーストを中心にソノマ地区の自社畑のブドウを使用。フレンチオーク樽で10ヶ月熟成（新樽40%）。フレッシュなストロベリーやチェリーに、マッシュルームのような土っぽさや樽由来のバニラのアロマ。香り高いピノ・ノワールの特徴がよく表現されています。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 431711 | 0098652140038 | **クライン セブン・ランチランズ シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥3,300 | | **設立してからブドウ畑には農薬や除草剤の使用は一切なし！** |
| | ソノマ・カウンティ | | 銘醸地カーネロスなどソノマ・コーストの自社畑のブドウを使用。フレンチオーク樽で10ヶ月熟成(新樽40%)。熟したアプリコットやネクタリンの果実味に樽香が絶妙に合わさり焼きリンゴのようなニュアンスに。後味に広がるオレンジピールの香りが味わいを引き締めます。 | | | | | | | |
| | 431712 | 0098652140045 | **クライン セブン・ランチランズ ソーヴィニヨン・ブラン** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥3,300 | | **寒暖差の激しい北カリフォルニアの所有畑の特徴を反映** |
| | ノースコースト | | カーネロスやメンドシーノの自社畑のソーヴィニヨン・ブランに少量のセミヨンをブレンド。ステンレスタンクで5ヶ月熟成。グレープフルーツやレモン、オレンジといった華やかな柑橘の香りに、芳醇なメロンやトロピカルなグアバのジューシーな味わいが溢れ出す果実味豊かな味わいです。 | | | | | | | |
| | 431713 | 0098652300029 | **クライン エンシェント・ヴァインズ ジンファンデル** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥5,000 | | **樹齢100年超え！フィロキセラ禍も逃れた正真正銘の古樹** |
| | コントラ・コスタ | | 創設者ジャクージ氏がブドウ栽培を始めた歴史ある畑で育つ樹齢100年を超えるジンファンデルを中心に、古樹のブドウのみを使用。アメリカらしいビッグでフルーティーな味わいに、なめらかな口当たりと柔らかなタンニン、古樹ならではの深味が味わえる逸品です。 | | | | | | | |
| | 435252 | 0098652140113 | **クライン ハット・ストラップ シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥6,500 | | **ソノマ最良の栽培地域のブドウを使用したソノマAVAシリーズ** |
| | ロス・カーネロス | | ゴールデン・デリシャス・アップル、パイナップル、レモンの皮の香り。フリーストーン・ピーチ、マカデミアナッツ、軽くトーストしたオークのニュアンスも感じられます。フィニッシュは長く、リッチで滑らかな味わい。畑に吹く風が帽子を飛ばすほど強いことから、「ハット・ストラップ」(帽子の紐)と名付けられました。 | | | | | | | |
| | 435253 | 0098652140076 | **クライン フォグ・スウェプト ピノ・ノワール** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥7,000 | | **ソノマ最良の栽培地域のブドウを使用したソノマAVAシリーズ** |
| | ソノマ・コースト | | フレッシュなブラックチェリーとワイルド・ストロベリーの香りと、紅茶、マッシュルーム、チョコレートのニュアンス。ジューシーでフレッシュな酸味とミディアムボディの口当たり。「フォグ・スウェプト」という名前は、畑に霧が広がっている様子から名づけられました。 | | | | | | | |
| | 435254 | 0098652140137 | **クライン エイト・スパー ジンファンデル** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥7,000 | | **ソノマ最良の栽培地域のブドウを使用したソノマAVAシリーズ** |
| | ドライ・クリーク・ヴァレー | | 鮮やかなストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの香りと、シナモン、タバコの葉、バニラのニュアンス。きめ細かいタンニンを持ち、リッチな余韻が続きます。樹齢40～100年の古木のブドウを使用しています。ワイン名の「エイト・スパー」はこの地域のトレリスを使わない伝統的なブドウの選定方法に由来します。 | | | | | | | |
| | 435255 | 0098652860011 | **クライン ロック・カーヴド カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥7,000 | 7月下旬入荷予定 | **ソノマ最良の栽培地域のブドウを使用したソノマAVAシリーズ** |
| | アレクサンダー・ヴァレー | | ジューシーなブラックベリー、プラム、ブラックカラントのフレーバーに加え、杉、レザー、モカの風味を持ちます。バランスの取れた酸味と滑らかで豊かなタンニン。余韻は長く続きます。ワイン名は岩に覆われた土地にちなんで付けられました。 | | | | | | | |
| | 425760 | 4580404827428 | **ヘス シャーテイル・ランチス カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥4,500 | | **レストランでのバイ・ザ・グラス向けシリーズ** |
| | カリフォルニア | | ヘスの醸造チームとワイナリーのエグゼクティブシェフによって料理との組み合わせを念頭において造られたワイン。フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。クローヴ、シナモン、バニラ、ワイルド・ブラックベリー。果実味がありながらエレガント。子羊、豚、牛等あらゆる種類の肉料理やパスタに。 | | | | | | | |
| | 425762 | 4580404827435 | **ヘス シャーテイル・ランチス ピノ・ノワール** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥4,500 | | **レストランでのバイ・ザ・グラス向けシリーズ** |
| | カリフォルニア | | ヘスの醸造チームとワイナリーのエグゼクティブシェフによって料理との組み合わせを念頭において造られたワイン。フレンチオークの新樽(一部新樽)で9ヶ月熟成。甘美な口当たり。シナモン、チェリー、ラズベリー。深い色調。タンニンは柔らかく、ベルベットの様な質感。豚・牛料理。コック・オー・ヴァンなどに。 | | | | | | | |
| | 425761 | 4580404827442 | **ヘス シャーテイル・ランチス シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥3,800 | | **レストランでのバイ・ザ・グラス向けシリーズ** |
| | カリフォルニア | | ヘスの醸造チームとワイナリーのエグゼクティブシェフによって料理との組み合わせを念頭において造られたワイン。一部フレンチオークの新樽で熟成。熟したリンゴ、レモンの皮、僅かなオーク香等のトロピカルなアロマ。軽く繊細な味わいのシーフード(ロブスター、ホタテ等)。キノコのリゾットの様なクリームを使った料理に。 | | | | | | | |
| | 425763 | 0717888410226 | **ヘス アローミ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥8,500 | | **全米で一番売れているラグジュアリー・カベルネ！** |
| | ナパ・ヴァレー | | アメリカンオークの木樽(新樽を含む)で18ヶ月熟成。カシスやブラックベリー等赤系果実。バニラやオーク等のスパイス。丸みを帯びたタンニンが心地よい。ローストチキン、グリルポーク。ローストポテトや野菜。熟成したゴーダチーズとも。全米で小売価格USD25以上のラグジュアリーカベルネで売上No.1！ | | | | | | | |
| | 425765 | 0717888120224 | **ヘス ナパ・ヴァレー シャルドネ** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥6,500 | 9月上旬入荷予定 | **ライオネスのセカンド的存在** |
| | ナパ・ヴァレー | | ステンレスタンク及びフレンチオークの小樽で醸造及び9ヶ月熟成。リンゴやナシ、僅かにトロピカルフルーツ。丸くふくらみがあり、柔らかな口当たり。スパイシーなアイオリを添えたエビやカニ。アボカド。キングサーモンのロースト。 | | | | | | | |
| | 425766 | 0717888110225 | **ヘス マウント・ヴィーダー カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥25,000 | | **ヘスのDNAが詰まった、本拠地マウント・ヴィーダーのCS** |
| | マウント・ヴィーダー | | ヘスの本拠地マウントヴィーダーのワイン。ワイナリーを代表する濃厚な味わいのカベルネ。フレンチオーク(新樽80%)で22ヶ月熟成。仔羊、豚、鴨肉等の煮込みやグリル。ハードタイプチーズとも合わせられる。 | | | | | | | |
| | 433180 | 0717888000076 | **ヘス アイロン・コーラル カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥18,000 | | **ヘス20年ぶりの新しいエステートワイン！** |
| | ナパ・ヴァレー | | ヘス20年ぶりの新しいエステートワイン。非常に高いタンニンと酸を生み出すマウントヴィーダーのブドウとリッチな果実味が特徴のヴァレーフロア(アローミにも使われるエリア)のブドウをブレンド。複雑でありながら親しみやすいナパワインに仕上がっています。フレンチオーク樽(新樽40%)で18ヶ月熟成。 | | | | | | | |
| | 425767 | 0717888191224 | **ヘス ライオン・テイマー カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2021 | 赤 | 6 | 750 | ¥15,000 | | **ヘスが手掛けるラグジュアリー・ナパCS！** |
| | ナパ・ヴァレー | | フレンチオーク樽(新樽33%)で22ヶ月熟成。ブラックベリー、挽きたてのコーヒー。僅かなマルベックがタンニンを和らげ、滑らかでシームレスな味わい。良質のタンニンと共にブルーベリーや僅かなフユメ香、モカ。完璧なバランスを持ち、余韻が長く、エレガント。 | | | | | | | |
| | 425770 | 0717888150221 | **ヘス パンテラ シャルドネ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥12,000 | | **ヘスが手掛ける最高峰ロシアンリヴァーの白** |
| | ロシアンリヴァー・ヴァレー | | フレンチオーク樽(新樽38%)で18ヶ月。ピーチ、白桃、焼いたパイナップル。クリーム・ブリュレや僅かなトースト香。厚みがあり、しっかりとした酸が中心を支え、長い余韻を与えている。2016年がファーストヴィンテージ。 | | | | | | | |
| | 425768 | 0717888111024 | **ヘス ライオン カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥60,000 | | **ラグジュアリー・ナパワイン、ヘスのトップキュヴェ！** |
| | マウント・ヴィーダー | | フレンチオーク樽(新樽65%)で22ヶ月熟成。アタックは緻密かつしなやかなテクスチャー。ブラック・チェリーやブラックプラム、ミルクチョコレートの華やかな香り。しっかりとした構造を持ち口中一杯に黒系果実と共にタンニンが広がる。僅かなバニラオーク香とカルダモンが長く余韻に残る。 | | | | | | | |
| | 425769 | 0717888121924 | **ヘス ライオネス シャルドネ** | 2018 | 白 | 6 | 750 | ¥25,000 | | **ラグジュアリー・ナパワイン、ヘスの白のトップキュヴェ！** |
| | ナパ・ヴァレー | | フレンチオーク樽(新樽65%)で22ヶ月熟成。ダイナミックかつ理想的なバランス。中心にはしっかりとした酸が感じられる。トロピカル・フルーツのアロマが重なりあい、僅かにスモーキーでナツメグやアーモンドのニュアンスも。余韻にはオーク樽に由来するトースト香が、風味豊かに持続する。 | | | | | | | |
| | 421815 | 0853908003006 | **パルマッツ セダル・クノール・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥18,000 | | **パルマッツのセカンドワイン！** |
| | ナパ・ヴァレー | | ワイナリーの礎を造ったセダル・クノール・ヴィンヤードの創始者に敬意を表した1本。熟したブラックベリー、ダークチョコレート、クローブなどの魅惑的な芳香に、ベリーのスコーンをかじった様なふんわりとした甘さが香る。パルマッツよりしなやかでビロードのようなタンニンが心地良く広がります。 | | | | | | | |
| | 436609 | 0094922069672 | **パルマッツ・ヴィンヤード アマリア シャルドネ 2020** | 2019 | 白 | 6 | 750 | ¥19,000 | | **パルマッツの白！** |
| | ナパ・ヴァレー | | ナパで最古のワイナリーを8年かけて改修。最先端のテクノロジーと伝統の融合、医学界の権威フリオパルマッツがカリフォルニアワイン界に革命を起こす。熟したリンゴやレモン、バニラのアロマを感じるリッチなシャルドネ。アマリアは創業者の妻の名。 | | | | | | | |
| | 433957 | 4582601697859 | **パルマッツ・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン 2019** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥38,000 | 品薄のため一度の発注6本まで | **ベンツのCMに起用されたカリフォルニアのカルトワイン** |
| | ナパ・ヴァレー | | ナパで最古のワイナリーを8年かけて改修。最先端のテクノロジーと伝統の融合、医学界の権威フリオパルマッツがカリフォルニアワイン界に革命を起こす。熟したベリーの香りに、魅惑的なラズベリーリキュール・スパイシーな樽香が入り交じる極めて芳醇な官能的ワイン。日本600本限定入荷。 | | | | | | | |
| | 428551 | 0706098052029 | **クラシファイド ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥6,000 | | **新樽比率60%の芳醇でリッチなナパカベ！** |
| | ナパ・ヴァレー | | ナパ・ヴァレーの芳醇でリッチな味わいのカベルネ・ソーヴィニヨン。新樽のフレンチオークを60%使用し12ヶ月間熟成。ラズベリーや樽由来のバニラ、トフィーのようなアロマが魅惑的で、黒果実のようなリッチな味わいが広がります。フルボディながら滑らかなタンニンのバランス抜群の味わい。 | | | | | | | |
| | 434423 | 0850032579032 | **バージェス コンタディナ カベルネ・ソーヴィニヨン 2017** | 2017 | 赤 | 12 | 750 | ¥15,000 | | **スクリーミング・イーグルの元ワインメーカーが新たな伝説** |
| | ナパ・ヴァレー | | コンタディナとはイタリア語で"女性の農家"を意味し、1880年代にハウエル・マウンテンにソレンソン・ヴィンヤードを植えたスイス系イタリア人にちなんでいます。熟したカシスとみずみずしいブラックベリーのノート。セージ、ミント、甘いタバコのハーブのアロマがアクセント。 | | | | | | | |
| | 434425 | 0850032579001 | **バージェス ソレンソンズ・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン 2016** | 2016 | 赤 | 6 | 750 | ¥40,000 | | **スクリーミング・イーグルの元ワインメーカーが新たな伝説** |
| | ナパ・ヴァレー | | 1979年に植樹されたソレンソン・ヴィンヤードで最も古い樹齢のブドウから造られます。キャラメリゼしたブラックベリーやドライブラックプラムの風味が、杉、ローズマリー、タイムなどの香ばしいアロマを引き立てています。ほのかにミントのアロマが感じられます。 | | | | | | | |
| | 434424 | 0081218009870 | **バージェス ヒルサイド・ヴィンヤーズ リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン 2014** | 2014 | 赤 | 6 | 750 | ¥38,000 | | **スクリーミング・イーグルの元ワインメーカーが新たな伝説** |
| | ナパ・ヴァレー | | 1979年に植樹されたソレンソン・ヴィンヤードで最も古い樹齢のブドウから造られるリザーヴワイン。熟した黒と赤の果実のアロマと風味が、ローズマリーやタイムの香ばしいハーブのアロマによって強調されています。またミントのタッチがあり、アーシーなニュアンスや黒鉛のアロマも現れます。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 434420 | 0850020489138 | **インク・グレード ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン 2019** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥30,000 | | **ナパ・ヴァレーの歴史に根差す、至高のマウンテン・カベルネ** |
| | | ナパ・ヴァレー | このカベルネ・ソーヴィニヨンに含まれるブドウ畑の区画は変化に富み、傾斜や標高にばらつきがあるため、非常に複雑なワインが出来上がります。そして、ハウエル・マウンテンのカベルネを一部ブレンドすることで驚くほど、その味わいに広がりを持たせています。フレンチオーク樽で35ヶ月間熟成しています。 | | | | | | | |
| | 434422 | 0850020489039 | **インク・グレード ハウエル・マウンテン カベルネ・ソーヴィニヨン 2018** | 2018 | 赤 | 3 | 750 | ¥50,000 | 次回入荷未定 | **ナパ・ヴァレーの歴史に根差す、至高のマウンテン・カベルネ** |
| | | ハウエル・マウンテン | ハウエル・マウンテンの東向き斜面、最も標高の高い区画から造られるフラッグシップ。ハウエル・マウンテンのカベルネの代名詞である、“重厚”で“凝縮”なワインでありながら、この険しいテロワールが生み出す、深み、フレッシュさやエレガンスを同時に表現しています。新樽比率90%のフレンチオーク樽で42ヶ月間熟成しています。 | | | | | | | |
| | 437374 | 4570151239285 | **シックス・クローヴズ カスタノン・ヴィンヤード ジンファンデル 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥9,500 | | **カリフォルニアで夢に挑む日本人女性醸造家、平林 圓枝が手掛ける** |
| | NEW! | メンドシーノ・カウンティ | ソノマから北へ約2時間のメンドシーノのカスタニョン・ヴィンヤードの赤土に根付いたジンファンデル。2つの区画から収穫したブドウの一部を全房発酵し、20%の新樽フレンチオークで熟成。熟したブラックベリーやプラムの果実味にスパイスや黒コショウのニュアンス。心地よい酸がバランスを取るエレガントなジンファンデルです。 | | | | | | | |
| | 436291 | 4570151236116 | **シックス・クローヴズ パフ・ヴェール・ランチ ピノ・ノワール 2022** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥15,000 | | **カリフォルニアで夢に挑む日本人女性醸造家、平林 圓枝が手掛ける** |
| | | ロシアンリヴァー・ヴァレー | 50%全房発酵、フレンチニュートラル樽で9ヶ月熟成、瓶詰め直前に全房と除梗したロットをブレンド。偉大なロシアン・リヴァー・ピノ・ノワールの特徴を示し、ラズベリーやダークチェリーの赤い果実の風味と、ドライ・セージやタイムの複雑なノーズ、ほのかなココア・パウダーの香りがある。美しく抑制されたワイン。 | | | | | | | |
| | 437373 | 4570151239278 | **シックス・クローヴズ パフ・ヴェール・ランチ ピノ・ノワール 2023** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥15,000 | | **カリフォルニアで夢に挑む日本人女性醸造家、平林 圓枝が手掛ける** |
| | NEW! | ロシアンリヴァー・ヴァレー | ロシアン・リヴァー・ヴァレー西部の冷涼なエリアにある有機栽培のブドウ畑パフ・ウェール・ランチ。60%を除梗、40%を全房のまま天然酵母で発酵し、ニュートラル樽で熟成。無清澄・無濾過で瓶詰。熟したチェリーやラズベリーの果実味にスミレやスパイスのニュアンス。余韻に土やハーブのニュアンスが残るエレガントな味わいです。 | | | | | | | |
| | 436288 | 4570151236086 | **シックス・クローヴズ アルダー・スプリングス・ヴィンヤード シャルドネ 2021** | 2021 | 白 | 12 | 750 | ¥10,000 | | **カリフォルニアで夢に挑む日本人女性醸造家、平林 圓枝が手掛ける** |
| | | メンドシーノ・カウンティ | フランスのクローン76と95のシャルドネをブレンド。フレンチオーク樽、シュール・リー製法で10カ月樽発酵・熟成。白い花、ミカンの皮、アンジュー梨のアロマが魅惑的に重なる。口に含むと、トーストしたマシュマロとほのかな花崗岩の香りが舌をくすぐり、グラニースミスアップルとフレッシュライムの酸味が爽やかにはじける。 | | | | | | | |
| | 436289 | 4570151236093 | **シックス・クローヴズ リンダ・ヴィスタ・ヴィンヤード シャルドネ 2022** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥12,000 | | **カリフォルニアで夢に挑む日本人女性醸造家、平林 圓枝が手掛ける** |
| | | オーク・ノール・ディストリクト・オブ・ナパ・ヴァレー | オルモ・クローンの特徴である高い酸味と柑橘系のキャラクター。フレンチオーク樽、シュール・リー製法で9ヶ月樽発酵・熟成（新樽比率19%）。アロマと口当たりではよりストーンフルーツのキャラクターが際立っている。トーストしたヘーゼルナッツの香り、中口のまろやかなテクスチャー、フィニッシュのバランスの取れた心地よい酸味。 | | | | | | | |
| | 437372 | 4570151239261 | **シックス・クローヴズ リンダ・ヴィスタ・ヴィンヤード シャルドネ 2023** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥12,000 | | **カリフォルニアで夢に挑む日本人女性醸造家、平林 圓枝が手掛ける** |
| | NEW! | オーク・ノール・ディストリクト・オブ・ナパ・ヴァレー | オーク・ノールの冷涼な気候に育つリンダ・ヴィスタ・ヴィンヤードのシャルドネ。優しく圧搾し樽発酵。フレンチオーク樽、シュール・リー製法で9カ月樽発酵・熟成。熟した洋ナシやレモンの爽やかな果実味に、白い花やブリオッシュの香りが重なる。クリーミーな質感とミネラル感が心地よく調和し、しなやかな酸が余韻を引き締めます。 | | | | | | | |
| | 437377 | 4570151239308 | **マット・テイラー・ワインズ キュヴェ・カエラ ピノ・ノワール 2020** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥15,000 | | **ウエスト・ソノマ・コーストが生む究極の自然派ワイン** |
| | NEW! | ウエスト・ソノマ・コースト | マットが共にワイン造りを手掛ける妻の愛称「カエラ」を冠したキュヴェ。手摘みで収穫されたブドウは100%野生酵母、100%全房で発酵させます。15日間のマセラシオン後、一晩掛けてフリーラン果汁を抽出し、さらにプレス。600Lと228Lのフレンチオーク樽およびステンレススチールでシュール・リーで29ヶ月間熟成しています。 | | | | | | | |
| | 434426 | 4582601699952 | **マット・テイラー・ワインズ コモレビ ピノ・ノワール 2017** | 2017 | 赤 | 12 | 750 | ¥28,000 | | **ウエスト・ソノマ・コーストが生む究極の自然派ワイン** |
| | | ウエスト・ソノマ・コースト | マット・テイラー・ワインズのフラッグシップキュヴェ。コモレビは日本語の木漏れ日を意味します。手摘みで収穫されたブドウは100%野生酵母、100%全房で発酵（一部フレンチオーク樽を使用）させます。20日間のマセラシオン後、一晩掛けてフリーラン果汁を抽出し、さらにプレス。600Lのフレンチオーク樽で20ヶ月間熟成させ、さらに1年間瓶内で熟成させます。 | | | | | | | |
| | 434427 | 4582601699969 | **マット・テイラー・ワインズ コモレビ シャルドネ 2019** | 2019 | 白 | 12 | 750 | ¥28,000 | | **ウエスト・ソノマ・コーストが生む究極の自然派ワイン** |
| | | ウエスト・ソノマ・コースト | 亜硫酸塩無添加で造られるシャルドネ。コモレビは日本語の木漏れ日を意味します。手摘みで収穫されたブドウは全房プレスされ、コンクリートエッグタンクで100%野生酵母で4ヶ月間かけて発酵させます。600Lの新樽フレンチオーク樽で20ヶ月間熟成させ、さらに1年間瓶内で熟成させます。 | | | | | | | |
| | 436287 | 4570151236123 | **ベル・グロス パラード ピノ・ノワール** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥6,800 | | **ケイマスの系譜、極上のカリフォルニア ピノ・ノワール** |
| | | アロヨ・セコ | 「パラード」はフランス語で「旅」を意味し、ヴィンテージごとに異なる産地で収穫されたピノ・ノワールを使用します。2022年のAVAはアロヨ・セコ。熟したラズベリーやチェリーの果実香とわずかなスパイスが調和し、滑らかな口当たりと優雅な酸味が魅力です。その年の特別なテロワールを楽しめる、エレガントな一本です。 | | | | | | | |
| | 424227 | 0855622000811 | **ベル・グロス デイリーマン ピノ・ノワール** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥8,800 | | **ケイマスの系譜、極上のカリフォルニア ピノ・ノワール** |
| | | ロシアンリヴァー・ヴァレー | デイリーマンは畑の名前で「酪農家」という意味。2000年に牧場だった土地にディジョン・クローンのピノ・ノワールを植えたことに由来する。豊かなベリー・フルーツが特徴で、ブラックベリーや、熟したプラムと共に、ドライハーブやスモークっぽさが香ります。AVAロシアンリヴァーヴァレー。 | | | | | | | |
| | 425067 | 0855622000019 | **ベル・グロス ラス・アルトラス ピノ・ノワール** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥8,800 | | **ケイマスの系譜、極上のカリフォルニア ピノ・ノワール** |
| | | サンタ・ルシア・ハイランズ | モントレー湾から最も遠い場所に位置する畑はその温暖な気候からリッチで力強いワインを産み出します。熟したブラックベリーやプラム、黒い甘草などのアロマ。ダークチョコレートやバニラ、シダーオークのニュアンス。洗練されたタンニンとしっかりした酸味。モントレーのサンタ・ルチア・ハイランズAVA。 | | | | | | | |
| | 425068 | 0855622000118 | **ベル・グロス クラーク&テレフォン ピノ・ノワール** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥8,800 | | **ケイマスの系譜、極上のカリフォルニア ピノ・ノワール** |
| | | サンタ・マリア・ヴァレー | 畑はクラーク・アベニューとテレフォン・ロードの二つの通りが交差する位置にあります。フレッシュ＆スパイシーをコンセプトにブラックベリーやナツメグ、キャラメルのヒント。爽やかな酸味とビロードのようなタンニン、アフターにはタフィーのヒント。サンタバーバラのサンタ・マリア・ヴァレーAVA。 | | | | | | | |
| | 432130 | 0855622000347 | **ベル・グロス グラシール・ホルト シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥10,000 | | **ベル・グロス初のシャルドネ** |
| | | サンタ・リタ・ヒルズ | セントラル・コーストの海に近い、サンタ・リタ・ヒルズの西端に位置するグラシール・ホルト・ワインヤードで造られるシャルドネ。海風の影響で昼夜問わず涼しいエリアです。アップルパイやマシュマロ、バナナクリームの香りに、メロンやブリオッシュの芳醇な味わい。上質な酸とミネラルに縁どられたフィネス溢れる味わいのワインです。 | | | | | | | |
| | 425073 | 0856184006112 | **ボーエン トリ・アペレーション ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥5,000 | | **人気カリフォルニアブランド「メイオミ」の後継ブランド** |
| | | カリフォルニア | カリフォルニアの3つのAVA（ソノマ、モントレー、サンタバーバラ）のピノ・ノワールをブレンド。フレンチオーク樽（新樽60%）で9ヶ月熟成。それぞれの産地の特徴を活かしながらも、1つのワインとして調和の取れた味わいに仕上がっています。 | | | | | | | |
| | 428494 | 0856184006310 | **ボーエン トリ・アペレーション シャルドネ** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥5,000 | | **人気カリフォルニアブランド「メイオミ」の後継ブランド** |
| | | カリフォルニア | カリフォルニアの3つのAVA（ソノマ、モントレー、サンタバーバラ）のシャルドネをブレンド。フレンチオーク樽（新樽50%）で14ヶ月熟成。それぞれの産地の特徴である「豊かな果実味」「クリスピーな酸」「ミネラリティ」を表現しつつも、1つのワインとして調和の取れた味わいです。 | | | | | | | |
| | 425070 | 0856184006211 | **ボーエン ロシアン・リヴァー・ヴァレー ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥6,000 | | **人気カリフォルニアブランド「メイオミ」の後継ブランド** |
| | | ロシアンリヴァー・ヴァレー | ロシアン・リヴァー・ヴァレー産ピノ・ノワール。フレンチオーク樽（新樽60%）で9ヶ月熟成。ブラックチェリー、ココア、ボイセンベリー、ホワイトペッパーに加え、ほのかに杉やカシスのアロマ。ブラックベリーパイやブルーベリーのタルトのようなペストリーのニュアンスも感じられます。 | | | | | | | |
| | 435003 | 0086891072913 | **サンフォード サンタ・リタ・ヒルズ ピノ・ノワール** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥9,000 | | **サンタ・バーバラで初めてピノ・ノワールを植えたワイナリー** |
| | | サンタ・リタ・ヒルズ | 全房で優しくプレスされた後、フレンチオーク樽で発酵。その後フレンチオーク樽（新樽比率25%）で11ヶ月熟成されます。ラズベリー、イチゴ、チェリーなどエキゾチックで鮮やかな赤系果実とドライフラワーの香りが、鮮やかで非常に魅力的な味わいを醸し出します。 | | | | | | | |
| | 435004 | 0086891072852 | **サンフォード サンタ・リタ・ヒルズ シャルドネ** | 2022 | 白 | 12 | 750 | ¥8,000 | | **サンタ・バーバラで初めてピノ・ノワールを植えたワイナリー** |
| | | サンタ・リタ・ヒルズ | 一部をフレンチオーク樽で発酵させ、残りはステンレスタンクで発酵。MLFは100%行われ、その後フレンチオーク樽（新樽比率25%）で11ヶ月熟成されます。グリルしたレモン、ドライフラワー、カモミールの香りがグラスからめいっぱい広がります。シルキーでミネラル感に富んでおり、フレッシュな味わいです。 | | | | | | | |
| | 430637 | 0715826102967 | **レーヴェンスウッド カントリー・シリーズ ローダイ ジンファンデル** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,000 | 在庫限り終売 | **ジンファンデルの代名詞！** |
| | | ローダイ | 『ジンファンデルのゴッドファーザー』の異名を持つ伝説のワインメーカー「ジョエル・ピーターソン」が1976年に設立したワイナリー。ジンファンデルの聖地として知られるこの地区に長く根を張る古樹のブドウを、フレンチオーク（30%新樽）で18ヶ月熟成。10年以上熟成も可能なアメリカ屈指のジンファンデルです。 | | | | | | | |

## ＜チリ＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 411829 | 7809623800485 | **インドミタ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥800 | | **インドミタのカジュアルシリーズ** |
| | | セントラルヴァレー | チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産の厳選したブドウを使用したヴァラエタルシリーズ！品種ごとの個性がくっきりとワインに現れています。フレッシュでバランスのとれた、フルーティーな味わいが魅力です。タンニンは非常に穏やかで、ベリー系のフレッシュで爽やかで飲み疲れしないカベルネ。 | | | | | | | |
| | 411564 | 7809623800379 | **インドミタ カルメネール** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥800 | | **インドミタのカジュアルシリーズ** |
| | | セントラルヴァレー | チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産の厳選したブドウを使用したヴァラエタルシリーズ！品種ごとの個性がくっきりとワインに現れています。フレッシュでバランスのとれた、フルーティーな味わいが魅力です。チリを代表する品種であるカルメネールのしっかりとしたジューシーな赤。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 411827 | 7809623803196 | **インドミタ シャルドネ** | 2024 | 白 | 12 | 750 | ¥800 | | **インドミタのカジュアルシリーズ** |
| | セントラルヴァレー | チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産の厳選したブドウを使用したヴァラエタルシリーズ！品種ごとの個性がくっきりとワインに現れています。フレッシュでバランスのとれた、フルーティーな味わいが魅力です。パイナップルや洋梨のアロマとフルーティーな味わいが特徴です。 | | | | | | | | |
| | 411828 | 7809623800454 | **インドミタ ソーヴィニヨン・ブラン** | 2024 | 白 | 12 | 750 | ¥800 | | **インドミタのカジュアルシリーズ** |
| | セントラルヴァレー | チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産の厳選したブドウを使用したヴァラエタルシリーズ！品種ごとの個性がくっきりとワインに現れています。ソーヴィニヨン・ブランらしい爽やかなシトラスと白い花の香り。ほどよいミネラルと酸味が特徴です。 | | | | | | | | |
| | 430811 | 7809623805824 | **インドミタ ミュゼット ロゼ** | 2023 | ロゼ | 6 | 750 | ¥1,200 | | **ピノ・ノワール100%、エレガントな辛口ロゼ** |
| | カサブランカヴァレー | 冷涼なチリのカサブランカヴァレーのピノ・ノワールで造られたインドミタ初のロゼワイン。鮮やかな淡いピンク色をしており、バイオレット、バラ、アカシアの花のアロマに加え、ストロベリーやラズベリーのようなフルーティな香りが鼻の中を駆け巡ります。フレッシュな酸味と果実味のバランスが素晴らしく、余韻まで続きます。 | | | | | | | | |
| | 417373 | 7809623802342 | **インドミタ キンタス オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **オーガニックカベルネ！** |
| | マイポヴァレー | チリの銘醸地マイポ・ヴァレーで有機栽培で育てたカベルネを使用。もちろん化学肥料などは一切使われていません。オーガニックワイン独特の土っぽい香りが苦手な方も多いですが、これは全く別！溢れんばかりの果実味と、ベリー系のアロマと程よいボリューム感。 | | | | | | | | |
| | 411832 | 7809623800034 | **インドミタ グラン・レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **デキャンター誌で世界一！** |
| | マイポヴァレー | 全て手摘みの収穫で上質なぶどうのみを使用したワンランク上のグランレゼルバシリーズ。濃厚な果実味と柔らかい酸味のバランスが素晴らしいフルボディの赤。ボルドーの銘醸ワインにも匹敵する驚愕の味わいです！ | | | | | | | | |
| | 411906 | 7809623802274 | **インドミタ グラン・レゼルバ ピノ・ノワール** | 2024 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **上質なチリピノ** |
| | カサブランカヴァレー | 冷涼産地カサブランカ・ヴァレーのピノ・ノワールを100%使用。果実味が凝縮しており、煮詰めたイチゴやラズベリー、バラのようなアロマが華やかに広がります。 | | | | | | | | |
| | 411830 | 7809623800386 | **インドミタ グラン・レゼルバ シャルドネ** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **新樽由来のバニラ香が心地よいリッチなシャルドネ** |
| | カサブランカヴァレー | カサブランカヴァレー産の高品質なシャルドネを使用。トロピカルフルーツのような華やかな香りが特長。シャープな酸味とふくよかな果実味とのバランスが絶妙！ | | | | | | | | |
| | 411831 | 7809623801338 | **インドミタ グラン・レゼルバ ソーヴィニヨン・ブラン** | 2024 | 白 | 12 | 750 | ¥1,500 | | **爽やかな口当たりのチリ白** |
| | カサブランカヴァレー | ソーヴィニヨンブラン種の持ち味を良く引き出した仕上り。すがすがしいハーブとフルーティーな香りがエレガント。爽やかな口当たりと心地良く続く余韻は絶品！ | | | | | | | | |
| | 411834 | 7809623801376 | **インドミタ デュエット プレミアム カベルネソーヴィニヨン＆カルメネール** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,500 | | **圧倒的コスパ！フレンチオークで12カ月熟成の濃厚赤！** |
| | マイポヴァレー | チリの銘醸地マイポヴァレーを代表するカベルネとカルメネールの良いところを相乗させて最大限に引き出したプレミアムワイン。12ヶ月もの間フレンチオークで熟成されたその味わいは実にエレガント。チリワインの真骨頂をお楽しみいただけます。 | | | | | | | | |
| | 411565 | 7809623801635 | **インドミタ デュエット プレミアム ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥2,500 | | **圧倒的コスパ！ワンランク上のエレガントなチリピノ** |
| | カサブランカヴァレー | 冷涼な気候を好むピノ・ノワールの栽培に大成功を収めているカサブランカヴァレー。そこで育った最高級ピノを100%使用したプレミアムワインです。熟した赤果実のアロマが華やかで舌触りは柔らかく繊細。とてもエレガントな味わいです。 | | | | | | | | |
| | 411833 | 7809623801628 | **インドミタ デュエット プレミアム シャルドネ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥2,500 | | **圧倒的コスパ！芳醇なワンランク上のシャルドネ！** |
| | カサブランカヴァレー | チリ白のメッカ、カサブランカヴァレー産の最高級シャルドネを100%使用したプレミアムワイン。黄金色に輝く色味、洋ナシやオレンジを思わせるアロマに樽のバニラが溶け込み、なめらかでクリーミーな口当たり。 | | | | | | | | |
| | 417132 | 7809623801475 | **インドミタ サルドス ウルトラ・プレミアム** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥4,500 | | **最強コスパのテリカベ！世界が評価する味わいでこの価格！** |
| | マイポヴァレー | 厳選された完熟カベルネ・ソーヴィニヨンを使用したワイナリーの最高峰ワイン。丁寧に醸造を行い選び抜かれたオーク樽で18－24ヶ月、複雑さとデリケートさが表現されています。スミレ、赤い果実、上質なタバコにヘーゼルナッツやココア、ミントが幾重にも重なって広がります。 | | | | | | | | |
| | 411566 | 7809623801710 | **インドミタ レイト・ハーベスト** | 2024 | 白 | 18 | 500 | ¥1,500 | | **最強コスパの極甘口！** |
| | カサブランカヴァレー | 極度にまで収穫を遅らせて糖度を上げることで生み出される上質なスイートワインです。蜂蜜や白桃を思わせるアロマが魅力的で、程よい酸味と濃厚な甘みのバランスが絶妙です。 | | | | | | | | |
| | 411089 | 7809623801727 | **インドミタ コスタペラ カベルネソーヴィニヨン BIB 3L** | 2023 | 赤 | 3 | 3000 | ¥2,500 | | **セントラルヴァレー産の赤！** |
| | チリ | 大人気のインドミタシリーズの大容量の箱ワイン。チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産の厳選したブドウを使用し、フレッシュでバランスのとれた、フルーティーな味わいが魅力です。タンニンは非常に穏やかで、ベリー系のフレッシュで爽やかで飲み疲れしないカベルネ。 | | | | | | | | |
| | 411088 | 7809623805282 | **インドミタ コスタペラ ソーヴィニヨンブラン BIB 3L** | 2024 | 白 | 3 | 3000 | ¥2,500 | | **セントラルヴァレー産の白！** |
| | チリ | 大人気のインドミタシリーズの大容量の箱ワイン。チリの中でも特に評価の高いセントラルヴァレー産の厳選したブドウを使用し、フレッシュでバランスのとれた、フルーティーな味わいが魅力です。白い花の香り。ほどよいミネラルと酸味が特徴。 | | | | | | | | |

## ＜アルゼンチン＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 434141 | 7790168904045 | **グラフィーニャ エリクシオ マルベック** | 2023 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,300 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | アルゼンチン | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。見事な紫色で、濃厚なカシス、バニラ、スパイスの香り。口に含むと、柔らかくジューシーで熟した果実が繊細で、長く余韻が続くフルボディの赤ワインです。 | | | | | | | | |
| | 434142 | 7790168904076 | **グラフィーニャ エリクシオ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,300 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | アルゼンチン | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。濃厚なルビーレッド色で、チェリーや熟したプラムの香りがします。心地よい風味と長い余韻が続くフルボディの赤ワインです。ジャパンワインチャレンジ2024金賞。 | | | | | | | | |
| | 434143 | 7790168904106 | **グラフィーニャ エリクシオ シャルドネ** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥1,300 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | アルゼンチン | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。美しい黄金色、パイナップルや白桃のような柔らかい果実のアロマが感じられます。全体のバランスがとれたエレガントな白ワインです。 | | | | | | | | |
| | 434138 | 7790168000570 | **グラフィーニャ リザーヴ マルベック** | 2021 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,800 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | クージョ | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。赤系果実と黒胡椒の香りがバランスよく、エレガントで力強い、果実の味わい豊かな赤ワインです。 | | | | | | | | |
| | 434139 | 7790168000143 | **グラフィーニャ リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2022 | 赤 | 12 | 750 | ¥1,800 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | クージョ | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。リッチでシルキー、たっぷりとしたブラックフルーツの香りに、繊細なチョコレートとバニラのアロマが感じられる濃厚な赤ワインです。 | | | | | | | | |
| | 434140 | 7790168000259 | **グラフィーニャ リザーヴ シャルドネ** | 2023 | 白 | 12 | 750 | ¥1,800 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | クージョ | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。青リンゴ、パイナップル、バニラの香りに、トーストしたパンやヘーゼルナッツの香りが加わります。芳醇な白ワインです。 | | | | | | | | |
| | 434137 | 7790168071891 | **グラフィーニャ グロリアス・セレクション マルベック** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **150年以上の歴史を持つアルゼンチンの老舗ワイナリー** |
| | クージョ | 150年以上受け継がれたフロンティア精神にあふれる"モダン"アルゼンチンワイン、グラフィーニャ。紫がかった魅力的なワインレッドで、フレッシュな果実のアロマがあり、口に含むとマルベックの典型的な果実の凝縮感が感じられます。 | | | | | | | | |

## ＜南アフリカ＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 430202 | 6004635000446 | **ダニー・デュ・ヴェット ピノ・ノワール** | 2023 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,500 | | **エレガントでチャーミングなピノ・ノワール** |
| | ロバートソンヴァレー | 気温の低い早朝の間に最高のタイミングで収穫されたピノ・ノワールで造られるフレンチオーク樽で熟成されたエレガントな赤ワインです。フレッシュで完熟したベリーとチェリー、そしてしなやかなナッツの香ばしい香り、そして滑らかなタンニンが中盤から余韻まで楽しめます。 | | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 430201 | 6004635000156 | **ダニー・デュ・ヴェット アンウッド シャルドネ** | 2024 | 白 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **南アのシャルドネ最高峰「ウェホフ」の味を気軽に楽しめる** |
| | ロバートソンヴァレー | | 南アのシャルドネ最高峰「ウェホフ」の味を気軽に楽しめるシャルドネ。気温の低い早朝の間に最高のタイミングで収穫され、ナチュラルなブドウの実をそのままワインにしたようなフレッシュな白ワインです。 | | | | | | | |
| | 423232 | 6004635000293 | **デ・ウェホフ ライムストーン・ヒル シャルドネ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥3,600 | | **南アフリカで珠玉の白ワインを生み出すシャルドネの専門家** |
| | ロバートソンヴァレー | | 樽熟させていないワインですが、複雑味がありグレープフルーツやナッツの香りに、エレガントでバランスが良く、フィニッシュに僅かな熟成香も感じられます。あのロバート・パーカー氏曰く、「これよりフィネスのあるシャルドネは、世界に1%ぐらいしかないのではないか？」と絶賛した事がある1本です。 | | | | | | | |
| | 423233 | 6004635000262 | **デ・ウェホフ ボン・ヴァロン シャルドネ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥3,600 | | **南アフリカで珠玉の白ワインを生み出すシャルドネの専門家** |
| | ロバートソンヴァレー | | 石灰質と岩石をふんだんに含む土壌により、ブドウ本来の特徴をよく表現したシャルドネを使用。樽で熟成させない造りで、シトラス、野草、炒ったナッツを想わせるクラシカルスタイル。後味は爽快でさっぱりしており牡蠣との相性抜群です。シャブリを彷彿とさせるミネラル・酸を感じる味わい。 | | | | | | | |
| | 423234 | 6004635000224 | **デ・ウェホフ レスカ シャルドネ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥4,500 | | **南アフリカで珠玉の白ワインを生み出すシャルドネの専門家** |
| | ロバートソンヴァレー | | キュヴェ名のレスカは2代目当主の妻の名前に由来しています。粘土石灰質の土壌で育てられたシャルドネらしく、シトラスやナッツのような風味が強く爽やかでクリーンなフィニッシュ。年を経る毎に厚みと複雑性が増すワインです。ムルソーのような力強くコクが感じられます。 | | | | | | | |
| | 423235 | 6004635000521 | **デ・ウェホフ ザ・サイト シャルドネ** | 2021 | 白 | 6 | 750 | ¥6,300 | | **南アフリカで珠玉の白ワインを生み出すシャルドネの専門家** |
| | ロバートソンヴァレー | | 高品質であることがお墨付きの区画を意味する“ザ・サイト”(=立地/場所)と命名されたキュヴェ。石灰をふんだんに含んだ砂利の多い土壌で南向きの僅か2.55Haの畑より収穫されたシングル・ヴィンヤードのシャルドネを使用。しっかりとした骨格や酸とミネラルのバランスが、コルトンシャルルマーニュをイメージさせます。 | | | | | | | |
| | 423236 | 6004635000149 | **デ・ウェホフ バトラー シャルドネ** | 2017 | 白 | 6 | 750 | ¥11,000 | | **南アフリカで珠玉の白ワインを生み出すシャルドネの専門家** |
| | ロバートソンヴァレー | | ブルゴーニュ地方のボーヌ最高峰ワインの一つ「クロ・デ・ムーシュ」から植樹、南アフリカのテロワールで育てたシャルドネを使用しています。同国のプレミアムワインを選定する組織であるCVCが初めて白ワインでGOLD STATUSに格付した南アフリカを代表するデ・ウェホフ最上キュヴェ。 | | | | | | | |
| | 434602 | 6009800916300 | **トピアリー バイ フィリップ・コラン シラー** | 2020 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,000 | | **世界的なブルゴーニュの生産者フィリップ・コランが造る南アフリカワイン** |
| | フランシュック | | 早朝に手摘みし、3日間低温浸漬。発酵後にフレンチオークで12ヶ月熟成。熟度の高いカシスやチェリー、プラムの果実味とコショウやクローヴのスパイス。豊かな酸があり、フレッシュでジューシーな冷涼地域のシラーらしいワインです。 | | | | | | | |
| | 434603 | 6009800916119 | **トピアリー バイ フィリップ・コラン カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **世界的なブルゴーニュの生産者フィリップ・コランが造る南アフリカワイン** |
| | フランシュック | | オープントップのタンクにて野生酵母で発酵。228ℓのフレンチオーク(10%新樽)で 熟成。熟した黒い果実とスパイス。杉やタバコ、メントールのニュアンス。酸と果実味のバランスが取れており、上品なタンニンを包み込んでいます。 | | | | | | | |
| | 434604 | 6009800916331 | **トピアリー バイ フィリップ・コラン イノセンス** | 2019 | 赤 | 12 | 750 | ¥3,600 | | **世界的なブルゴーニュの生産者フィリップ・コランが造る南アフリカワイン** |
| | フランシュック | | 手摘みし、3日間低温浸漬。発酵後にフレンチ オークで12ヶ月熟成。カベルネ・ソーヴィニヨンとシラーをブレ ンドした上級キュヴェ。熟したチェリーやプラムに、シラーを思わせるスパイスやスミレのアロマ。細やかな酸となめらかな酸。果実味のボリューム感と華やかな香りのあと、シルキーなフィニッシュに繋がります。 | | | | | | | |
| | 434605 | 6009800916447 | **トピアリー バイ フィリップ・コラン シャルドネ** | 2022 | 白 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **世界的なブルゴーニュの生産者フィリップ・コランが造る南アフリカワイン** |
| | フランシュック | | 早朝に手摘みし、ステンレスタンクにて野生酵母で発酵。450ℓのルソー社の白品種専用フレンチオーク樽「ピアノ」で12ヶ月熟成。樽熟成中バトナージュは2週間に1度行います。熟した桃や梨、バター、ほのかなオークの香り。熟した果実とトースティなニュアンスが厚みを与えていますが、鋭い酸があり、緊張感に富んだブルゴーニュスタイルのシャルドネです。 | | | | | | | |
| | 425733 | 6009803465331 | **アルダリン レディーM** | 2022 | 赤 | 6 | 750 | ¥4,500 | | **ピノタージュの特徴をはっきりと映し出した、樽を使わないスタイル** |
| | ステレンボッシュ | | カシスやブルーベリー、ダークチェリーなどの黒い果実に、なめし皮やスパイスの香りがアクセント。しなやかなタンニンとエレガントな舌触り、飲み飽きないバランスの良さが魅力です。鴨の燻製やポークなど肉料理全般と相性がいいです。最愛の妻「マリアンヌ」氏に捧げるワイン。 | | | | | | | |
| | 425734 | 6009803465645 | **アルダリン ピノタージュ** | 2020 | 赤 | 6 | 750 | ¥4,800 | | **フレンチオーク樽で熟成させたピノタージュ** |
| | ステレンボッシュ | | 黒い果実味と熟成によって、甘いタバコやなめし皮、ペッパーといった複雑なスパイスと角の取れたタンニンが楽しめます。旨みがあり、しなやかでエレガントな余韻に、質の高さが感じられます。リッチなラムや鹿肉との相性がいいです。南アフリカの大地を彷彿とさせる個性あふれるピノタージュです。 | | | | | | | |
| | 425732 | 6009803465751 | **アルダリン ピノタージュ・ブラン** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥4,800 | | **世界で初めて作られた珍しい ピノタージュのブラン・ド・ノワール** |
| | ステレンボッシュ | | 醸造が難しく、同じブドウの量から赤ワインに比べて半分程度の量のワインしか作れないため、生産量はごくわずか。ザクロ、ブラッドオレンジ、イチゴやグァバの香りに、柑橘や洋梨などの香りが加わり、まるで果実の宝石箱のようです。 | | | | | | | |
| | 433029 | 6009687790611 | **ネイピア シングル・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥3,900 | | **ボルドースタイルで繊かしい功績を持つ、南アフリカのブティックワイナリー** |
| | ウェリントン | | ハウェクア山脈の斜面で育った単一畑のブドウを使用。深紅色で、甘いスミレ、鉛筆の削りカス、ダークフルーツのアロマ。調和のとれた 多層的なバニラ、熟したチェリー、オーク、プラム、リッチで滑らかな口当たり、エレガントなタンニン、満足のいく余韻が続きます。 | | | | | | | |
| | 433030 | 6009687790499 | **ネイピア レッドメダリオン** | 2018 | 赤 | 6 | 750 | ¥6,500 | | **ボルドースタイルで繊かしい功績を持つ、南アフリカのブティックワイナリー** |
| | ウェリントン | | 濃厚な深紅色。熟したプラム、杉の木の強いアロマを示す。エレガントでバランスの取れたプレミアムワイン。果実味とスパイシーな風味が驚くほど凝縮しており、柔らかくまろやかなテクスチャーと熟したタンニンを持っています。 | | | | | | | |
| | 431222 | 6009826110287 | **クレイノード テンポルスクレフ シラー** | 2019 | 赤 | 6 | 750 | ¥5,400 | | **名門アンティノリの哲学を受け継ぐ南アフリカのエレガントシラー** |
| | ステレンボッシュ | | 香りはスミレの花とシナモンのスパイスで始まり、挽きたてのブラックペッパーやレッドチェリーへと変化します。まだ若々しく、チョコレートのニュアンスがあり、熟成を重ね進化しています。味わいは爽やか、細かい粒状のタンニンが中盤に重厚さを加えます。ジューシーでありながらエレガントなワインで、良い凝縮感があります。 | | | | | | | |
| | 433031 | 6009826110300 | **クレイノード テンポルスクレフ ヴィオニエ** | 2023 | 白 | 6 | 750 | ¥4,500 | | **アンティノリの元醸造家の哲学を受け継ぐワイナリー** |
| | ステレンボッシュ | | タンジェリン、オレンジの花、バラのアロマ。桃の香りが口中に広がります。口に含むと、スパイスとアプリコットが加わり、テクスチャーが余韻を生み出します。やや抑えられた、緻密な酸味が感じられるワインです。香りの良いインドカレーや、魚のグリルなどのお料理を引き立てます。 | | | | | | | |

## ＜サングリア・シェリー＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 418809 | 8410702005012 | **ペナソル サングリア 1Lパック** | – | 赤 | 6 | 1000 | ¥880 | 出荷調整中 | **冷蔵庫のドアポケットに入る毎日飲みたいサングリア** |
| | | | スペイン産の赤ワインに柑橘系フルーツの香りを加えたジューシーで爽やかな飲み口の甘口赤ワインです。ソーダ割りやフルーツをトッピングしたりと楽しみ方いろいろ！アルコール分も7%と普通のワインに比べて低くお気軽にお楽しみいただけます。 | | | | | | | |
| | 420637 | 8410702039802 | **ペナソル サングリア ブランカ** | – | 白 | 6 | 1000 | ¥880 | 出荷調整中 | **冷蔵庫のドアポケットに入る毎日飲みたいサングリア** |
| | | | スペイン産の白ワインに柑橘系フルーツの香りを加えたジューシーで爽やかな飲み口の甘口白ワインです。ソーダ割りやフルーツをトッピングしたりと楽しみ方いろいろ！アルコール分も7%と普通のワインに比べて低くお気軽にお楽しみいただけます。 | | | | | | | |
| | 411992 | 8437004405029 | **マンサニージャ・デ・サンルケーニャ** | – | 白 | 6 | 750 | ¥2,000 | | **ペニンガイド90点！** |
| | | | スペイン南部アンダルシアはサンルカール・デ・バラメダ地区で造られる繊細なフィノタイプのシェリー。パロミノ種100%。ナッツなど豊かなフロール香があり、海からの潮風に由来するわずかな塩気がアクセント。ペニンガイドで90点獲得！！ | | | | | | | |

## ＜缶ワイン＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 437487 | 4262360521083 | **ディージュース ホワイト・スプリッツァー** | – | 白泡 | 24 | 200 | ¥900 | 8月中旬入荷予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | NEW! | スペイン<br>※中身はドイツ産 | ユーロリーフ認証取得のドイツ産のワインをベースに、炭酸水を加えたアルコール6.5%の爽快、果実軽やかスプリッツァーです。※炭酸ガス注入をスペインの施設で行っているため、一括表示の原産国名はスペインです。 | | | | | | | |
| | 43721991 | 4262360520871 | **ディージュース ロゼ・スプリッツァー** | – | ロゼ泡 | 24 | 187 | ¥900 | ※中身と容量が変更予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | | スペイン<br>※中身はイタリア産 | ロゼを少量の炭酸水で割ったワインスプリッツァー。6.5%の低アルコールながらしっかりワイン感が出ている絶妙な仕上がりです。フレッシュで軽快。グレープフルーツ、チェリー、リンゴのニュアンス。※炭酸ガス注入をスペインの施設で行っているため、一括表示の原産国名はスペインです。 | | | | | | | |
| | 437488 | 4570151239216 | **ディージュース ロゼ・スプリッツァー** | – | ロゼ泡 | 24 | 200 | ¥900 | 8月中旬入荷予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | NEW! | スペイン<br>※中身はオーストリア産 | ユーロリーフ認証取得のオーストリア産のワインをベースに、炭酸水を加えたアルコール6.5%のスプリッツァー。ピンク色が可愛い、フルーティーな味わいです。※炭酸ガス注入をスペインの施設で行っているため、一括表示の原産国名はスペインです。 | | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 437483 | 4570151239179 | **ディージュース フィジー・ホワイト** | - | 白泡 | 24 | 200 | ¥900 | 8月中旬入荷予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | NEW! | スペイン<br>※中身はイタリア産 | ユーロリーフ認証取得のイタリア産のスパークリングワイン。フレッシュな泡立ちが心地よく、口いっぱいに広がる爽やかなフルーツ感が魅力。※炭酸ガス注入をスペインの施設で行っているため、一括表示の原産国名はスペインです。 | | | | | | | |
| | 437485 | 4570151239193 | **ディージュース チルド・レッド** | - | 赤 | 24 | 200 | ¥900 | 8月中旬入荷予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | NEW! | イタリア | ユーロリーフ認証取得のイタリア産の赤ワイン。冷やして気軽に楽しめる、飲みやすい赤ワインです。口に含むと、熟したベリーやオレンジのような、じゅわっと広がる果実味が魅力的です。 | | | | | | | |
| | 437484 | 4570151239186 | **ディージュース クリスプ・ホワイト** | - | 白 | 24 | 200 | ¥900 | 8月中旬入荷予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | NEW! | イタリア | ユーロリーフ認証取得のイタリア産の白ワイン。フルーティーで親しみやすい味わいメロンや洋ナシの優しい甘さ、そしてミネラルのニュアンスが感じられます。 | | | | | | | |
| | 43721791 | 4262360520857 | **ディージュース ジューシー・オレンジ** | - | オレンジ | 24 | 187 | ¥900 | ※中身と容量が変更予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | | イタリア | オレンジブロッサム、アプリコットが香る、ライト～ミディアムボディのオレンジワイン。綺麗で華やかな味わいです。 | | | | | | | |
| | 437486 | 4570151239209 | **ディージュース ジューシー・オレンジ** | - | オレンジ | 24 | 200 | ¥900 | 8月中旬入荷予定 | **ディージュースの「ハウスワイン」** |
| | NEW! | オーストリア | ユーロリーフ認証取得のオーストリア産のオレンジワイン。オレンジブロッサム、アプリコットが香る、ライト～ミディアムボディのオレンジワイン。綺麗で華やかな味わいです。 | | | | | | | |
| | 437491 | 4262360520338 | **ディージュース チレッリ・レッド** | - | 赤 | 24 | 250 | ¥1,400 | 8月中旬入荷予定 | **自然派ワインと現代アートが創造する新しいワイン体験** |
| | NEW! | イタリア | イタリア・アブルッツォを拠点に活躍するフランチェスカ・チレッリが手掛ける赤ワイン。プラムやチェリーを思わせる、みずみずしい果実味が口いっぱいに広がります。心地よい爽やかな酸味と、優しく繊細なタンニンが、味わいに奥行き与えます。 | | | | | | | |
| | 437492 | 4262360521045 | **ディージュース ゼッキンガー・ホワイト** | - | 白 | 24 | 250 | ¥1,400 | 8月中旬入荷予定 | **自然派ワインと現代アートが創造する新しいワイン体験** |
| | NEW! | ドイツ | ドイツのファルツ地方にある自然派の生産者『ゼッキンガーワイナリー』が手掛ける白ワイン。有機栽培されたブドウを使用し、自然発酵で丁寧に造られています。青リンゴ、柑橘類、白い花などの爽やかな香りが豊かです。 | | | | | | | |
| | 437489 | 4262360520048 | **ディージュース マインクラング・フィジー・ロゼ** | - | ロゼ泡 | 24 | 250 | ¥1,400 | 8月中旬入荷予定 | **自然派ワインと現代アートが創造する新しいワイン体験** |
| | | スペイン<br>※中身はオーストリア産 | オーストリアの自然派ワイン第一人者、マインクラングが手掛ける発泡ロゼ。淡いチェリーレッド色、イチゴやハーブのアロマ、フレッシュなイチゴジュースのような瑞々しさに柔らかい泡。軽やかでエネルギッシュ、ユニークなロゼワインです。※炭酸ガス注入をスペインの施設で行っているため、一括表示の原産国名はスペインです。 | | | | | | | |
| | 437490 | 4262360520055 | **ディージュース マインクラング・オレンジ** | - | オレンジ | 24 | 250 | ¥1,400 | | **自然派ワインと現代アートが創造する新しいワイン体験** |
| | | オーストリア | オーストリアの自然派ワイン第一人者、マインクラングが手掛けるスキンコンタクト製法によるオレンジワイン。トロピカルフルーツ、ピーチ、アプリコット、オレンジピール、白い花の香り。ライトボディながら骨格のあるタンニンで奥深い飲み心地。ディージュースワインの中でも特に人気の上質なオレンジワイン。 | | | | | | | |

## ＜ノンアルコール・ワイン＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 427141 | 5415270100995 | **ヴィンテンス スパークリング プレステージ ブラン・ド・ブラン** | - | 白泡 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。シャルドネを100%使用。きめ細やかな泡立ち、洗練された果実味はまさにプレステージ・シャンパーニュです。 | | | | | | | |
| | 433841 | 5415270101251 | **ヴィンテンス スパークリング プレステージ ロゼ** | - | ロゼ泡 | 6 | 750 | ¥3,000 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。シラーを100%使用。華やかな色合いと赤果実の芳醇な香りは、まさにプレステージ・ロゼシャンパーニュです。 | | | | | | | |
| | 426789 | 5415270100162 | **ヴィンテンス スパークリング ブラン** | - | 白泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。きめ細かな泡立ち。溌剌としたシトラス、レモンなど柑橘系の香り、またマスカットなどのほのかな甘みがあり、味わいのバランスがよくエレガント。 | | | | | | | |
| | 426790 | 5415270100179 | **ヴィンテンス スパークリング ロゼ** | - | ロゼ泡 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。きめ細かな泡立ち。甘やかで芳香のあるバランスの取れたエレガントな香り、イチゴやメロンのニュアンス、赤系果実のバランスのとれた味わい。 | | | | | | | |
| | 432441 | 4582601695008 | **ヴィンテンス スパークリング ブラン ミニ** | - | 白泡 | 12 | 200 | ¥590 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。きめ細かな泡立ち。溌剌としたシトラス、レモンなど柑橘系の香り、またマスカットなどのほのかな甘みがあり、味わいのバランスがよくエレガント。 | | | | | | | |
| | 432442 | 4582601695015 | **ヴィンテンス スパークリング ロゼ ミニ** | - | ロゼ泡 | 12 | 200 | ¥590 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。きめ細かな泡立ち。甘やかで芳香のあるバランスの取れたエレガントな香り、イチゴやメロンのニュアンス、赤系果実のバランスのとれた味わい。 | | | | | | | |
| | 426791 | 5415270100650 | **ヴィンテンス カベルネ・ソーヴィニヨン** | - | 赤 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。クランベリーやチェリーのニュアンス、赤ワインに感じられるエレガントな果実味がある。バーベキューに。チーズに合わせて。 | | | | | | | |
| | 426792 | 5415270100667 | **ヴィンテンス ソーヴィニヨン・ブラン** | - | 白 | 6 | 750 | ¥1,500 | | **アルコール0.0%！ 真のノンアルコールワイン！** |
| | | ベルギー | パプ・クレマンを手掛けるベルナール・マグレが厳選した良質なブドウでワインを造ってからアルコールだけを抜いた、アルコール含有量0.0%のノンアルコールワイン。柑橘系とエキゾチックなフルーツの繊細な香りは、爽やかなワインを想像させます。魚介類、焼鳥との相性が良い。 | | | | | | | |

## ＜スパークリング・ジュース＞

| 商品画像 | 弊社コード | JAN | 商品名 | 現行VIN | タイプ | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 425691 | 3256550089898 | **モーヴ スパークリング ホワイトグレープ** | - | 白 | 12 | 750 | ¥800 | | **ストレート果汁100%のフランス産スパークリングジュース** |
| | | フランス | 1919年創業のフランスのシードルメーカーが造るストレート果汁100%のスパークリングジュース。ユニブランを主体とした白ワイン用のぶどう果汁を濃縮還元せずに贅沢にもストレート果汁で瓶詰。着色料や甘味料などは一切不使用。ブドウそのものの香りと渋み、自然な甘みをお楽しみいただけます。 | | | | | | | |
| | 425690 | 3256550089904 | **モーヴ スパークリング レッドグレープ** | - | 赤 | 12 | 750 | ¥800 | | **ストレート果汁100%のフランス産スパークリングジュース** |
| | | フランス | 1919年創業のフランスのシードルメーカーが造るストレート果汁100%のスパークリングジュース。カリニャンを主体とした赤ワイン用のぶどう果汁を濃縮還元せずに贅沢にもストレート果汁で瓶詰。着色料や甘味料などは一切不使用。ぶどうそのものの香りと渋み、自然な甘みをお楽しみいただけます。 | | | | | | | |
| | 425692 | 3256550089881 | **モーヴ スパークリング アップル** | - | 白 | 12 | 750 | ¥800 | | **ストレート果汁100%のフランス産スパークリングジュース** |
| | | フランス | 1919年創業のフランスのシードルメーカーが造るストレート果汁100%のスパークリングジュース。ノルマンディ産などのりんご果汁を濃縮還元せずに贅沢にもストレート果汁で瓶詰。着色料や甘味料などは一切不使用。りんごそのものの香りと渋み、自然な甘みをお楽しみいただけます。 | | | | | | | |

**ユーロリーフ**：食品の原産地と生産方法がEUの有機農産物の規定に準拠していることを証明するマーク。

**AB認証**：1981年にフランス政府が制定したオーガニック認定のマーク。EU内で加工され製品に限る。

**AB認証**：農林水産省が定めた有機食品の品質基準を満たしていることを証明する制度。

**エコサート**：フランス経済省と農務省が認めた国際有機認証機関。80を超える国で有機認証をしている。

**デメター**：ドイツで最古の民間認証。ビオディナミ農法と呼ばれる方法で造られた有機食品のみが認証を受けられる。

有効期限：2025年8月末日まで
110-0005
東京都台東区上野6-16-17
朝日生命上野昭和通ビル1階
TEL:03-3833-3541
FAX:03-3832-6930

# 洋酒・ビール

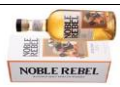
**配送ロット：【本州、九州、四国】1ケース以上で送料無料 【北海道】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。ロット未満の場合は1個口あたり480円の送料を頂戴します。**
**【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。ロット未満の場合は1個口あたり1,200円の送料を頂戴致します。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。**
**※バラでのご注文の場合は1個口あたり800円の送料兼手数料を頂戴します（ワインとの混載不可）。**
**受注〆時間：弊社営業日の10時30分です。**

**※表示価格はすべて税抜です。**
**※現行VT、在庫状況及び入荷予定は6月末時点の情報となります。予めご了承ください。**

## <スコッチブレンデッドウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 510149 | 5010327920283 | **ジェームズキング レッドラベル** | 40 | 12 | 700 | ¥1,380 | | **金賞受賞スコッチ！！** |
| | | | スピリッツチャレンジで金賞受賞！樽熟成した原酒を贅沢に使用しながらコストパフォーマンスに優れたブレンデッドスコッチウイスキー。アプリコットや黒糖の香りが特長で口当たりはスムーズでとってもまろやか。甘くマイルドな味わいで水割りやハイボールがおすすめ！ | | | | | | |
| | 510254 | 3012992422002 | **サーエドワーズ** | 40 | 6 | 700 | ¥1,580 | | **世界的人気のスコッチ！** |
| | | | 1891年創業のブランドで、今や世界80ヶ国で年間1000万ケースも売れている人気商品！ノンピートで作られるため香りはプラムのように甘く、味わいはモルトの風味が豊かで親しみやすく、全体のバランスも抜群！ | | | | | | |
| | 512521 | 5016840121213 | **クランスマン** | 40 | 12 | 700 | ¥1,680 | 7月入荷予定 | **ロッホローモンドが手掛けるブレンデッド** |
| | | | ロッホローモンド蒸留所の多彩な原酒から生み出されるブレンデッドスコッチウイスキー。ほのかにピートが薫る、オークカスク熟成の贅沢な味わい。 | | | | | | |
| | 519514 | 5016840031222 | **ロッホローモンド リザーブ** | 40 | 12 | 700 | ¥2,100 | | **ロッホローモンドだからこそ実現した"シングル"ブレンデッドウイスキー** |
| | | | 独自のストレートネックスチル及び伝統的なスワンネックスチルから造られる様々なタイプのモルトウイスキーと小麦を主原料とした軽やかなグレーンウイスキー、さらに麦芽100%のリッチなグレーンウイスキーをブレンドしています。敷地内の製樽工場でリチャーを施したアメリカンホワイトオーク樽で熟成しており、フルーティーでなめらかな甘味が感じられます。 | | | | | | |
| | 515253 | 5016840034230 | **ロッホローモンド シグネチャー** | 40 | 6 | 700 | ¥2,500 | | **TWSC2024で30年クラスを抑えベストカテゴリー賞＆最高金賞受賞！** |
| | | | グレーンウイスキーとモルトウイスキー両方を製造してきたロッホローモンドだからこそ実現した「シングル」ブレンデッドウイスキー。ゆっくりと熟成した原酒をオロロソシェリー樽とリチャーアメリカンオーク樽で構成されたソレラシステムで丁寧にマリッジング。洋梨を想わせる果実感とスパイス、黒砂糖のような甘みが特徴です。 | | | | | | |
| | 519183 | 5016840707219 | **ウルフィーズ ブレンデッドスコッチウイスキー** | 40 | 6 | 700 | ¥5,000 | | **伝説のロックスター「ロッド・スチュワート」プロデュース！** |
| | | | "ロックの殿堂入り"も果たす英国を代表するロックスター「ロッド・スチュワート」がロッホローモンド蒸溜所チームとともに生み出したブレンデッドウイスキー。ロッドが大好きなアップルパイをイメージして、バーボン樽熟成のモルト原酒とグレーン原酒をブレンド。シナモンやバニラ、焼きリンゴに優しいピートフレーバーが特徴です。 | | | | | | |

## <スコッチブレンデッドモルトウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 518553 | 5016840211167 | **ノーブル・レブル スモーク・シンフォニー** | 46 | 6 | 700 | ¥5,500 | | **ロッホローモンドとグレンスコシアの原酒をブレンドしたブレンデッドモルト** |
| | | | リオハの赤ワイン樽でフィニッシュされていて、スモーク、スパイス、ダークベリーのノートが特徴です。ピートとスモークの香り、そしてチリペッパーの刺激が絡み合い、リッチなボディと赤い果実を想わせるベリーの酸味が、非常に魅力的。 | | | | | | |
|  | 518555 | 5016840211174 | **ノーブル・レブル ヘーゼルナッツ・ハーモニー** | 46 | 6 | 700 | ¥5,500 | | **ロッホローモンドとグレンスコシアの原酒をブレンドしたブレンデッドモルト** |
| | | | トーストしたアメリカンオーク樽でフィニッシュした1本。ナッツ、蜂蜜、バニラ、ヘーゼルナッツの甘い風味に、ほのかな洋梨のニュアンスと温かみのあるオークの香りが感じられます。 | | | | | | |
| | 518559 | 5016840211150 | **ノーブル・レブル オーチャード・アウトバースト** | 46 | 6 | 700 | ¥5,500 | | **ロッホローモンドとグレンスコシアの原酒をブレンドしたブレンデッドモルト** |
| | | | シャルドネワイン酵母で仕込んだ原酒を使用し、エクストラバーボン樽でフィニッシュしています。爽やかで熟した果樹園のフルーツと、打ち寄せる潮の香りがバランスよく調和しており、レモンとライムの爽快な風味があふれだします。 | | | | | | |

## <スコッチシングルグレーンウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 518566 | 5016840916215 | **スピアヘッド シングルグレーン スコッチウイスキー** | 43 | 6 | 700 | ¥3,500 | | **より緩く、より甘く、よりミキサブルなスコッチウイスキー** |
| | ハイランド | | 大麦麦芽100%で作るシングルグレーンウイスキー。バーボン樽で熟成させた後、赤外線トースト樽で6か月間熟成。香りはフルーティー、バニラ、カラメル。味わいは甘くて濃いベリー、ダークチョコレート、バニラ、カラメル。その甘く軽いフレーバーは、ミキシングに最適。 | | | | | | |
| | 512625 | 5016840050216 | **ロッホローモンド シングルグレーン** | 46 | 6 | 700 | ¥4,000 | 8月上旬頃ボトルリニューアル予定 | **全英オープンゴルフ公式ウイスキー 2017世界最高のスコッチグレーン** |
| | ハイランド | | 法律上グレーン表記ですが、原料には全量大麦麦芽を使用し、同蒸溜所が保有する世界的にも珍しい「コフィースチル」で連続式蒸留を行う非常にフルーティーなウイスキー。 | | | | | | |
| | 514593 | 5016840260219 | **ロッホローモンド シングルグレーン ピーテッド** | 46 | 6 | 700 | ¥4,200 | 8月上旬頃ボトルリニューアル予定 | **全英オープンゴルフ公式ウイスキー ピーテッドのシングルグレーン！** |
| | ハイランド | | 原料にヘビリーピーテッドモルトを使用し、連続式蒸留器で蒸溜を行った、非常に珍しいピーテッドタイプのシングルグレーンウイスキーです。赤りんごを思わせるフレッシュで華やかな香りはそのままに、余韻にかけて心地よく柔らかなピートを感じます。 | | | | | | |
| | 519969 | 5060577442264 | **テーブルウイスキー シングルグレーン** | 43 | 6 | 700 | ¥4,500 | | **新興蒸溜所「ポート・オブ・リース」が手掛けるシングルグレーンウイスキー** |
| | NEW! ローランド | | スコットランドの首都エディンバラ北部の港町リースを拠点とする『ポート・オブ・リース』が手掛けるシングルグレーンウイスキー。エディンバラ市内の蒸溜所で蒸留されアメリカンオークの新樽とシェリー樽で5年から8年熟成させた原酒をブレンド。商品名には、家族や友達と食卓で気軽に楽しんでほしいという思いが込められています。 | | | | | | |

## <スコッチシングルモルトウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 512522 | 5016840043218 | **ロッホローモンド クラシック** | 40 | 6 | 700 | ¥3,700 | | **全英オープンゴルフ公式ウイスキー** |
| | ハイランド | | ローモンドスチルで有名なロッホローモンド蒸溜所のスタンダード。最上級のファインオークカスクで熟成した、エレガントでフルボディな味わいのシングルモルト。 | | | | | | |
| | 512523 | 5016840737216 | **ロッホローモンド 12年** | 46 | 6 | 700 | ¥4,900 | | **全英オープンゴルフ公式ウイスキー TWSC6年連続金賞、殿堂入り！** |
| | ハイランド | | 東京ウイスキー＆スピリッツコンペティションで6年連続金賞（2019年～2024年）を獲得。2021年にはわずか10アイテムのみの名誉となる「殿堂入り」を果たしたシングルモルト。同大会にてベストコストパフォーマンス賞も獲得。ほのかにピートが香る、フルーティでふくよかな味わい。 | | | | | | |
| | 510614 | 5016840155218 | **ロッホローモンド インチマリン 12年** | 46 | 6 | 700 | ¥6,000 | | **ロッホローモンドが手掛けるフルーティーなシングルモルト** |
| | ハイランド | | ロッホローモンド蒸溜所がストレートネックのポットスチルで蒸留した原酒のみを使用したフルーティーなタイプのシングルモルト。春の花々、スイカズラの魅力的な香り。レモン、タンジェリン、洋ナシ、ジンジャーが層になって現れる。1杯目に最適。 | | | | | | |
| | 512905 | 5016840155300 | **ロッホローモンド インチモーン 12年** | 46 | 6 | 700 | ¥6,000 | | **ロッホローモンドが手掛けるピーテッドタイプのシングルモルト** |
| | ハイランド | | ロッホローモンド蒸留所が手掛けるピーテッドタイプのシングルモルト。リチャーしたアメリカンオークとリフィルしたバーボン樽の組み合わせで成熟し、ウッディーなバニラやスパイスのニュアンスが感じられます。 | | | | | | |
| | 519840 | 5016840238287 | **ロッホローモンド 12年 ミズナラリミテッドエディション No.2** | 46 | 6 | 700 | ¥8,000 | 限定品 | **超希少なミズナラオークで6か月熟成** |
| | ハイランド | | 非常に希少なミズナラ樽で6か月間フィニッシュした12年熟成原酒を使用。さらにアメリカンオークのリフィル樽でマリッジしてからボトリング。ミズナラ樽由来のトロピカルフルーツのフレーバーにトースト樽から生まれる余韻の甘みが特徴です。 | | | | | | |
| | 519841 | 5016840238355 | **ロッホローモンド 12年 ソーテルヌカスクフィニッシュ スネークエディション** | 46 | 6 | 700 | ¥8,000 | 限定品 | **ソーテルヌ樽による甘美なフルーツフレーバー** |
| | ハイランド | | ラベルに2025年の干支の「巳」が色鮮やかに描かれている新年を祝うボトルです。アメリカンオーク樽で熟成した原酒を、6か月間ソーテルヌ樽でフィニッシュ。香りは花のハチミツ、モモ、バニラ。味わいはメープルシロップ、青リンゴ、ポーチドペア、オレンジピール。余韻は長めでバニラファッジとジンジャースパイス。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 519124 | 5016840230212 | **ロッホローモンド スチーム＆ファイア** | 46 | 6 | 700 | ¥8,000 | | **ヘビリーチャー樽由来のコクのある甘み** |
| | ハイランド | | 1stフィルバーボン樽やアメリカンオーク樽で熟成した後に、自社クーパレッジでヘビリーチャーを施した樽で10か月フィニッシュしています。華やかな果実味、ハチミツのような甘み、やさしいスモークというロッホローモンドのハウススタイルに、ブラウンシュガーを思わせる香ばしい甘みも楽しめる一本に仕上げられています。 | | | | | | |
| | 514650 | 5016840747819 | **ロッホローモンド 14年** | 46 | 6 | 700 | ¥10,000 | 在庫限り終売 | **全英オープンゴルフ公式ウイスキーから14年が新登場！** |
| | ハイランド | | ノンピートモルトを原料に、ストレートネックのポットスチルにて蒸溜。その後に、リフィルのアメリカンオーク樽と、軽くトーストしたリムーザン産フレンチオーク樽で熟成した原酒をヴァッティングし、約12か月間のマリッジング。フルーティな果実味が非常によく表現されています。 | | | | | | |
| | 519843 | 5016840216216 | **ロッホローモンド 16年<br>ウェイポイント・シリーズ フォールズ・オブ・ファロック** | 46.2 | 6 | 700 | ¥14,000 | | **ローモンド湖周辺の自然をウイスキーで表現する新シリーズ** |
| | ハイランド | | 伝統的なスワンネックスチルで蒸留されたノンピート原酒を1stフィルコニャック樽で12ヶ月間フィニッシュしています。92時間という長時間発酵もろみ由来の果実感とやや厚みのあるボディが、コニャック樽由来の華やかなフレーバーと調和。ファロックの滝の情景とともに、ロッホローモンドの個性を感じられる一本です。 | | | | | | |
| | 512524 | 5016840239215 | **ロッホローモンド 18年** | 46 | 6 | 700 | ¥17,000 | | **全英オープンゴルフ公式ウイスキー** |
| | ハイランド | | 当時のマスタークーパー「トミー・ウォレス」氏が選んだ最高のオークカスクで熟成した18年もの。ノンチル。 | | | | | | |
| | 519265 | 5016840142553 | **ロッホローモンド 全英オープンゴルフ152nd ロイヤルトゥルーン スペシャルエディション シャルドネワインカスク** | 46 | 6 | 700 | ¥10,000 | 限定品 | **全英オープンゴルフ公式ウイスキー** |
| | ハイランド | | マスターブレンダーのマイケル・ヘンリーとブランドアンバサダーのコリン・モンゴメリー氏が共同で造り出す全英オープンゴルフ限定品。1stフィルのフランス産シャルドネワイン樽で8か月のフィニッシュを行うことで、深みのあるアロマと魅惑的なフレーバーが加わっています。ストレートやロックで楽しむのに最適な特製グラス2脚付き。 | | | | | | |
| | 519748 | 5060768211525 | **ザ・グレンタレット 7年 ピートスモークド 2024リリース** | 46 | 6 | 700 | ¥7,000 | | **現在稼働するスコットランド最古の蒸溜所** |
| | ハイランド | | ザ・グレンタレットのヘビリーピーテッド原酒をヴァッティングした一本。ニューメイクスピリッツ由来の甘みとオークの甘いバニラの香りが混ざり合っており、スモークの余韻はやわらか。エレガントなスモーキーさとまろやかで複雑な味わいが、グレンタレットのピーテッド原酒の大きな特徴です。 | | | | | | |
| | 519749 | 5060768211563 | **ザ・グレンタレット 10年 ピートスモークド 2024リリース** | 48.4 | 6 | 700 | ¥8,000 | | **現在稼働するスコットランド最古の蒸溜所** |
| | ハイランド | | 1stフィルと2ndフィルのヨーロピアンオーク樽とアメリカンオーク樽で熟成させた原酒を使用。ピート原酒の比率を大きくすることで、よりパワフルなスモークフレーバーを表現。1800年代初頭に仕込み水の水源近くからピートを掘り出したという記録が残っており、ピートは蒸溜所の歴史に大きく関わっています。 | | | | | | |
| | 52076091 | 5060768211594 | **ザ・グレンタレット 12年 2024リリース** | 46.4 | 6 | 700 | ¥9,000 | | **現在稼働するスコットランド最古の蒸溜所** |
| | ハイランド | | アメリカンオーク樽原酒からは塩キャラメルのような甘さを引き出され、ヨーロピアンオーク樽原酒からはドライフルーツとスパイスのフレーバーが折り重なるようにひろがります。PXシェリー樽とオロロソシェリー樽両方の特徴を兼ね備えた1本。 | | | | | | |
| | 512520 | 5016840161219 | **グレンスコシア カンベルタウンハーバー** | 40 | 6 | 700 | ¥5,000 | | **キャンベルタウンらしさ溢れる、潮風感じるシングルモルト** |
| | キャンベルタウン | | カンベルタウンはかつては「世界のウイスキーの首都」と呼ばれ、竹鶴政孝も留学に訪れました。このグレンスコシアは2014年のオーナー変更後に酒質が大きく改善。このカンベルタウンハーバーは100%ファーストフィルバーボン樽原酒を使用。潮の香りが特徴。 | | | | | | |
| | 512121 | 5016840151210 | **グレンスコシア ダブルカスク** | 46 | 6 | 700 | ¥6,000 | | **リッチでスパイシーなPXシェリーカスクフィニッシュ** |
| | キャンベルタウン | | 1stフィルバーボン樽で熟成した原酒をペドロヒメネスシェリー樽で12か月間フィニッシュ。2種類の樽の個性がしっかりと表れた、リッチでスパイシー、わずかなピートスモークがアクセントとなっているキャンベルタウンモルト。クリームキャラメル、トフィーの甘味に、リンゴや桃の芳醇なフルーツ。キャンベルタウンらしい潮のアロマがほのかに香ります。 | | | | | | |
| | 517314 | 5016840261216 | **グレンスコシア ダブルカスク ラムフィニッシュ** | 46 | 6 | 700 | ¥7,500 | | **甘くスパイシーなデメラララムカスクでフィニッシュ** |
| | キャンベルタウン | | ノンピートの原酒のみを使用し、ファーストフィルバーボン樽での熟成後にラム樽で8か月以上フィニッシュ。糖蜜やトロピカルフルーツ、そして蒸溜所の特徴と言える潮の香りに、ココナッツ、バナナ、モモといったリッチでバランスがとれた味わい、フィニッシュには温かみのあるスパイスを感じます。 | | | | | | |
| | 514811 | 5016840772262 | **グレンスコシア 10年** | 40 | 6 | 700 | ¥7,000 | | **TWSC2023で最高金賞獲得！人気の10年熟成** |
| | キャンベルタウン | | ノンピートモルト原酒を1stフィルのバーボン樽で10年間熟成した、蒸溜所の個性と樽由来の風味が完全に調和したシングルモルトです。柔らかな潮の香り、青い柑橘類、クリーミィなバニラ、そしてスパイスなど、伝統的なカンベルタウンモルトの特徴が感じられる一品です。 | | | | | | |
| | 512123 | 5016840171218 | **グレンスコシア 15年** | 46 | 6 | 700 | ¥13,000 | | **キャンベルタウンモルトの魅力が詰まった希少な15年** |
| | キャンベルタウン | | アンピーテッド原酒を1stフィルバーボンとアメリカンオーク樽に詰め海風が吹き抜ける環境で長期熟成し、オロロソシェリー樽で短期間フィニッシュ。樽由来のバニラやトフィー、スパイスの香りに、アプリコットやオレンジの芳醇な果実味。ほのかな潮の香りがキャンベルタウンらしさを演出します。 | | | | | | |
| | 512763 | 5016840192220 | **グレンスコシア ヴィクトリアーナ** | 54.2 | 6 | 700 | ¥15,000 | | **ヴィクトリア時代をオマージュした重厚で複雑なシングルモルト** |
| | キャンベルタウン | | キャンベルタウンが栄えたヴィクトリア時代のリッチで重厚、複雑なウイスキーを現代によみがえらせている。内面を強く焦がしたディープチャー樽とPXシェリー樽で9か月後熟した原酒をバッティング、さらに半年間のマリッジで味わいを調和させている。ハイプルーフ、ノンチルフィルタリング。 | | | | | | |
| | 519842 | 5016840629252 | **グレンスコシア 14年 アイコンズ・オブ・キャンベルタウン No.2 ドラゴン** | 56.8 | 6 | 700 | ¥17,000 | 限定品 | **ミディアムピート原酒をバローロ樽でフィニッシュ** |
| | キャンベルタウン | | ミディアムピート原酒をバローロ樽で6か月後熟。ノンチルフィルタリング、ハッチストレングスでボトリング。竜の火のように滑らかで、魅惑的なスモーキーさに、語でコーティングした赤いフルーツとベリーのニュアンスが加わり、フィニッシュは長く、ドライでスパイシー。ほのかに香る潮のフレーバーはグレンスコシアらしさの表れです。 | | | | | | |
| | 512624 | 5016840181200 | **グレンスコシア 18年** | 46 | 6 | 700 | ¥22,000 | | **キャンベルタウンモルトの魅力が詰まった希少な18年** |
| | キャンベルタウン | | アンピーテッド原酒をリフィルバーボン樽及びリフィルアメリカンオーク樽で17年熟成後、オロロソシェリーカスクで1年間熟成。ハチミツやアプリコット、桃の香りに、オレンジやデーツ、ダークチョコ、ナッツの濃密な味わい。長い余韻にはカカオやコーヒーの香ばしさが広がります。 | | | | | | |
| | 519157 | 5016840162124 | **グレンスコシア 21年** | 46 | 3 | 700 | ¥55,000 | | **ボトリングは年に一度のみ、希少な21年** |
| | キャンベルタウン | | リフィルバーボン樽やリフィルアメリカンオークホグスヘッド樽で熟成された原酒を、1stフィルオロロソシェリー樽で6か月間フィニッシュすることで、グレンスコシアの中でも高い人気を誇る、18年と25年それぞれの特徴を感じられる味わいとなっています。 | | | | | | |
| | 512622 | 5016840161226 | **グレンスコシア 25年** | 48.8 | 3 | 700 | ¥120,000 | | **SFWSCで世界一に選ばれた非常に希少なシングルモルト** |
| | キャンベルタウン | | 「キャンベルタウンの至宝」とも呼ばれるグレンスコシア屈指の逸品。厳選されたアメリカンオーク樽24年熟成原酒をファーストフィルバーボン樽でさらに1年熟成。バニラやフルーツ、スパイス、潮の香りが複雑に絡み合う、極上の味わい。サンフランシスコスピリッツコンペティション2021最高賞「BEST IN SHOW」受賞！ | | | | | | |
| | 514997 | 5060638170228 | **リンドーズ シングルモルト MCDXCIV（1494）** | 46 | 6 | 700 | ¥7,000 | | **「スコッチウイスキー誕生の地」からリリースされるシングルモルト！** |
| | ローランド | | 「リンドーズ・アビー」は、1191年に建立された由緒正しきリンドーズ修道院跡地にある蒸溜所。1stフィルバーボン樽熟成原酒、1stフィルオロロソシェリー樽熟成原酒、そしてジム・スワン博士が開発したSTR樽熟成原酒をブレンドし、マリッジング。口あたりは非常に滑らかで、バニラやドライフルーツ、柑橘のアクセントと、スパイスが完璧なバランスです。 | | | | | | |
| | 520317 | 5060638172321 | **リンドーズ シングルモルト ティロン2024** | 49.4 | 6 | 700 | ¥8,000 | 限定品 | **リンドーズ修道院を設立したティロン派修道士たちに捧げる特別な限定品** |
| | NEW! ローランド | | スコッチウイスキー誕生の地リンドーズ修道院を設立したティロン派修道士たちに捧げる特別な限定品。2018年蒸溜のニューポットをフランスのティロン・ガルデ産フレンチオーク新樽で熟成、バーボン樽・赤ワイン樽原酒とブレンドし、49.4%でボトリング。フレンチオーク1本の伐採につき6本を植樹しています。 | | | | | | |
| | 518722 | 5060638171096 | **リンドーズ シングルモルト<br>ザ・カスク・オブ・リンドーズ バーボンカスク 2** | 49 | 6 | 700 | ¥9,000 | 限定品 | **ブランドの中核を担う3つの樽を紹介する「ザ・カスク・オブ・リンドーズ」シリーズ** |
| | ローランド | | 「バーボンカスク」は定番品「MCDXCIV（1494）」の約65%を構成しており、軽やかで都会的なローランドらしいエレガントなウイスキーですが、発酵由来の溌剌としたフルーツのフレーバーも印象的です。芳醇なバニラの香り、フルーティで力強く、バターやシトラスが続き、ほのかにコショウのようなスパイスも感じられます。 | | | | | | |
| | 519047 | 5060638171447 | **リンドーズ シングルモルト<br>ザ・カスク・オブ・リンドーズ STRカスク 2** | 49.4 | 6 | 700 | ¥9,000 | 限定品 | **ブランドの中核を担う3つの樽を紹介する「ザ・カスク・オブ・リンドーズ」シリーズ** |
| | ローランド | | STR樽はオーク材が本来持っているフレーバーをさらに引き出す為に、シェービング（S）、トースティング（T）、リチャーリング（R）処理した樽のことで、赤ワイン樽の内面表層のワインがしみ込んだ部分を削り取ってから二段階の火入れを行っています。このボトルはSTRカスク2回目のリリース。アプリコットやプラムを思わせるボリュームのあるフルーツフレーバーが特徴です。 | | | | | | |
| | 519344 | 5060638171935 | **リンドーズ シングルモルト<br>ザ カスク オブ リンドーズ シェリーカスク 2** | 49 | 6 | 700 | ¥9,000 | 限定品 | **ブランドの中核を担う3つの樽を紹介する「ザ・カスク・オブ・リンドーズ」シリーズ** |
| | ローランド | | シェリー樽原酒はフラッグシップボトル「MCDXCIV（1494）」の構成原酒のうち10%程度と最も少ない割合ですが、エレガントで透明感のあるドライフルーツの甘みを優しく表現しています。このボトルは、オロロソシェリーバット熟成原酒のみを使用しており、赤みがかった濃密な色合いとプルーンやデーツを思わせる豊かなフレーバーが楽しめます。 | | | | | | |
| | 518723 | 5060638171003 | **リンドーズ シングルモルト<br>フライアー ジョン・コー チャプター1** | 60.2 | 6 | 700 | ¥9,000 | 限定品 | **修道士ジョン・コーの名を冠したシリーズ第一弾** |
| | ローランド | | 通常レシピのバーボン樽、STR樽、シェリー樽の原酒に加えて、フランスのモンバジャック樽原酒を使用しています。軽やかで果実味豊かなリンドーズのハウススタイルに、モンバジャック由来の豊かな甘みと複雑さが見事に調和しています。60.2%のカスクストレングス、ノンチルフィルタリング、ノンカラー。 | | | | | | |
| | 519048 | 5060638171188 | **リンドーズ シングルモルト<br>フライアー ジョン・コー チャプター2** | 60.9 | 6 | 700 | ¥9,000 | 限定品 | **修道士ジョン・コーの名を冠したシリーズ第二弾** |
| | ローランド | | バーボン樽、STR樽、そしてピーテッドラム樽で熟成させた原酒をヴァッティング。ノンピートしか造らないリンドーズ・アビー蒸溜所にとって、ピーテッドラム樽で熟成した原酒はスピリッツにピートフレーバーを加える実験的なもの。フルーティでシロップのような甘みと土っぽく深みのあるピートフレーバーのバランスがとれた新たなスタイルのウイスキーです。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量（ml） | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 700502 | 5060638170662 | **リンドーズ・アビー アクアヴィテ** | 40 | 6 | 700 | ¥6,000 | | **最古のウイスキーを再現して造られる”アクアヴィテ”** |
| | ローランド | | 「リンドーズ・アビー」は、1191年に建立された由緒正しきリンドーズ修道院跡地にある蒸溜所。大麦麦芽を原料とレポットスチルで蒸溜したスピリッツに、敷地内で収穫したクリバース、スイートシスリー、ダグラスファーなどのハーブと、スパイスやドライフルーツを、糖分を加えずに約7日間浸漬して造られます。※酒税区分はリキュールです。 | | | | | | |
| | 518929 | 0851370006655 | **ブラッドノック ヴィナヤ** | 46.7 | 6 | 700 | ¥7,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | ヴィナヤはサンスクリット語で「感謝」の意。8年熟成のオロロソシェリー樽原酒と、新たな設備で造られた5年熟成のバーボン樽原酒をヴァッティングし、花のような香りとリンゴのような甘みを特徴とするウイスキーに仕上げています。 | | | | | | |
| | 518930 | 0857921006051 | **ブラッドノック リオラ** | 52.2 | 6 | 700 | ¥11,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | リオラはヘブライ語で「光」の意。5年熟成のバーボン樽原酒とアメリカンオーク新樽原酒をヴァッティングしており、それぞれの樽の特徴である豊かな甘みと凝縮されたオークフレーバーのバランスが秀逸です。 | | | | | | |
| | 518931 | 0851370006822 | **ブラッドノック アリンタ** | 47 | 6 | 700 | ¥13,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | アリンタはオーストラリア南東部の先住民族の言葉で「火」や「炎」の意。ピーテッド原酒とPXシェリー樽熟成のノンピート原酒をヴァッティングし、キャンプファイアのようなスモークと甘みを引き出しています。 | | | | | | |
| | 519317 | 0851370006587 | **ブラッドノック 11年** | 46.7 | 6 | 700 | ¥14,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | もともとブラッドノック10年として販売されていましたが、ニック・サヴェージ博士がマスターディスティラーとして参入した際にレシピを調整し、1年長い11年にすることでよりバランスの良いボトルとなりました。バーボン樽熟成原酒100%使用。 | | | | | | |
| | 519862 | 5056674500686 | **ブラッドノック 13年** | 46.7 | 6 | 700 | ¥15,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | バーボン樽熟成原酒のみで構成された1本です。当初は10年としてリリースされていましたが、マスターディスティラー、ニック・サヴェージ博士の下、11年、13年とグレードアップしてきました。ハチミツや花のフレーバーが特徴。 | | | | | | |
| | 519315 | 0851370006044 | **ブラッドノック サムサラ** | 46.7 | 6 | 700 | ¥15,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | 蒸留設備を入れ替える前の原酒のみで構成されたシングルモルトで、約8年熟成のバーボン樽原酒と約14年熟成のカリフォルニア赤ワイン原酒をヴァッティングした芳醇で香り高いウイスキー。サムサラはサンスクリット語で「新生」の意味があります。 | | | | | | |
| | 518932 | 0851370006549 | **ブラッドノック 14年** | 46.7 | 6 | 700 | ¥18,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | オロロソシェリー樽で熟成された原酒を100%使用しています。シェリー樽由来のリッチなフレーバーのボトルで、ドライフルーツやシナモン、フルーツケーキといった甘みが特徴的。 | | | | | | |
| | 518933 | 0851370006709 | **ブラッドノック 19年** | 46.7 | 6 | 700 | ¥30,000 | | **200年以上の歴史を持つローランド最古の蒸溜所** |
| | ローランド | | ニック・サヴェージ博士が選りすぐったバーボン樽熟成のオールドストックを1年半から2年間PXシェリー樽でフィニッシュ。リコリスのような特徴的な甘みやアプリコットの果実味のある特別な一本です。 | | | | | | |
| | 514527 | 5060221850629 | **アイル・オブ・ラッセイ ヘブリディアン シングルモルト** | 46.4 | 6 | 700 | ¥7,000 | | **世界が注目するラッセイ島唯一の新進気鋭蒸溜所** |
| | アイランズ | | ライウイスキー樽、ボルドーレッドワイン樽、そしてチンカピンオーク樽の3種類の樽に、ピーテッドとノンピーテッドのスピリッツを詰め熟成させた計6種類の原酒を絶妙にブレンドした、アイル オブ ラッセイ蒸溜所の定番シリーズ。TWSC2023 ベストクラフトスコッチウイスキー賞受賞！ | | | | | | |
| | 518991 | 5060221851718 | **アイル・オブ・ラッセイ<br>ダンカナ シェリークウォーターカスク** | 52 | 6 | 700 | ¥12,000 | | **アイル・オブ・ラッセイ蒸溜所の2つ目の定番ウイスキー** |
| | アイランズ | | ピーテッド原酒55%、ノンピート原酒45%の割合でヴァッティングされたライトピートスタイルで、まずウッドフォードリザーブ蒸溜所から調達した1stフィルライウイスキー樽で熟成した後、125Lサイズの1stフィルシェリークウォーターカスク移し替えて6か月フィニッシュしています。シェリー樽はオロロソシェリーとPXシェリーを同量ずつ使用。熟成年数は3年11か月～4年10か月。 | | | | | | |
| | 515687 | 5060221852227 | **アイル・オブ・ラッセイ ナ・シア シングルカスク<br>ライ ピーテッド** | 60.4 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **日本市場限定のシングルカスク** |
| | アイランズ | | 約50ppmのヘビリーピート麦芽で仕込んだピーテッド原酒をウッドフォードリザーブ蒸溜所のライウイスキー樽で熟成。コアレンジ「ヘブリディアンシングルモルト」の土台や基礎を担う原酒とされており、ライウイスキー樽からはブラックペッパーのようなスパイシーなフレーバーと、バタースコッチやバニラの豊かな甘さがあらわれます。 | | | | | | |
| | 518453 | 5060221852210 | **アイル・オブ・ラッセイ ナ・シア シングルカスク<br>ライ ノンピート** | 61.8 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **日本市場限定のシングルカスク** |
| | アイランズ | | ノンピート原酒をウッドフォードリザーブ蒸溜所のライウイスキー樽で熟成。コアレンジ「ヘブリディアンシングルモルト」の土台や基礎を担う原酒とされており、ライウイスキー樽からはブラックペッパーのようなスパイシーなフレーバーと、バタースコッチやバニラの豊かな甘さがあらわれます。 | | | | | | |
| | 518992 | 5060221851749 | **アイル・オブ・ラッセイ<br>ディスティラリー・オブ・ザ・イヤー** | 50.7 | 6 | 700 | ¥12,500 | 限定品 | **蒸溜所で最長熟成となる約5年熟成の最高賞受賞記念ボトル** |
| | アイランズ | | 「スコティッシュ・ウイスキー・ディスティラリー・オブ・ザ・イヤー」受賞を記念したボトル。ブランド最長の約5年熟成で、ノンピート原酒をフォアローゼス樽で熟成させた後、希少なコロンビアンオーク新樽でフィニッシュ。バニラやバタースコッチの甘みのある香り、ブラックチェリーやセイボリーがアクセントとなって、クレームブリュレの豊かな余韻へと続きます。 | | | | | | |
| | 519759 | 5060221852357 | **アイル・オブ・ラッセイ シングルカスク<br>ナ・シア 5年 ライウイスキーカスク ピーテッド** | 61.2 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **各一樽のみの入荷！<br>蒸溜所初の年数表記ボトル** |
| | アイランズ | | 50ppmピーテッド原酒を1stフィルライウイスキー樽で5年間熟成。シングルカスクをカスクストレングスでボトリングしました。【テイスティングコメント】香りはバニラ、バタースコッチの芳醇な甘みに、ミックススパイス。味わいはブラックペッパー、甘いスパイス、バニラ、バタースコッチ、ウッドスモーク。余韻はホワイトペッパー、バニラ、バタースコッチ、ウッドスモーク。 | | | | | | |
| | 519760 | 5060221852340 | **アイル・オブ・ラッセイ シングルカスク<br>ナ・シア 5年 ライウイスキーカスク アンピーテッド** | 62.1 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **各一樽のみの入荷！<br>蒸溜所初の年数表記ボトル** |
| | アイランズ | | アンピーテッド原酒を1stフィルライウイスキー樽で5年間熟成。シングルカスクをカスクストレングスでボトリングしました。【テイスティングコメント】香りはバニラ、バタースコッチの芳醇な甘みに、ミックススパイス。味わいはブラックペッパー、甘いスパイス、バニラ、バタースコッチ、ウッドスモーク。余韻はホワイトペッパー、バニラ、バタースコッチ、ウッドスモーク。 | | | | | | |
| | 519761 | 5060221852395 | **アイル・オブ・ラッセイ シングルカスク<br>ナ・シア 5年 チンカピンオークカスク ピーテッド** | 61.1 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **各一樽のみの入荷！<br>蒸溜所初の年数表記ボトル** |
| | アイランズ | | 50ppmピーテッド原酒を1stフィルチンカピンオーク樽（新樽）で5年間熟成。シングルカスクをカスクストレングスでボトリングしました。【テイスティングコメント】香りはトフィー、スコティッシュタブレットの濃密な甘み。味わいはしょうがの砂糖漬け、メープルシロップ、バーベキューのスモーク。余韻はモルティで麦芽入りの全粒粉パン、塩キャラメル、スペアリブのバーベキュー。 | | | | | | |
| | 519762 | 5060221852388 | **アイル・オブ・ラッセイ シングルカスク<br>ナ・シア 5年 チンカピンオークカスク アンピーテッド** | 62 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **各一樽のみの入荷！<br>蒸溜所初の年数表記ボトル** |
| | アイランズ | | アンピーテッド原酒を1stフィルチンカピンオーク樽（新樽）で5年間熟成。シングルカスクをカスクストレングスでボトリングしました。【テイスティングコメント】香りはトフィー、スコティッシュタブレット（砂糖・バター・コンデンスミルクなどで作る甘い菓子）の濃密な甘み。味わいはしょうがの砂糖漬け、メープルシロップ。余韻はモルティで麦芽入りの全粒粉パン、塩キャラメル。 | | | | | | |
| | 519783 | 5060221852371 | **アイル・オブ・ラッセイ シングルカスク<br>ナ・シア 5年 ボルドーレッドワインカスク ピーテッド** | 59.9 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **各一樽のみの入荷！<br>蒸溜所初の年数表記ボトル** |
| | アイランズ | | 50ppmピーテッド原酒を1stフィルボルドー赤ワイン樽で5年間熟成。シングルカスクをカスクストレングスでボトリングしました。香りはシナモンのような芳しいスパイス。味わいはアメリカンチェリーやブドウといったダークフルーツのフレーバーに白檀、クローブのオリエンタルな要素も感じられます。余韻には塩味がありドライで、スパイスの香りとウッドスモークが続きます。 | | | | | | |
| | 519784 | 5060221852364 | **アイル・オブ・ラッセイ シングルカスク ナ・シア 5年 ボルドーレッドワインカスク アンピーテッド** | 60.4 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | **各一樽のみの入荷！<br>蒸溜所初の年数表記ボトル** |
| | アイランズ | | アンピーテッド原酒を1stフィル赤ワイン樽で5年間熟成。シングルカスクをカスクストレングスでボトリングしました。香りはシナモンのような芳しいスパイス。味わいはアメリカンチェリーやブドウといったダークフルーツのフレーバーに白檀、クローブのオリエンタルな要素も感じられます。余韻には塩味がありドライで、スパイスの香りが続きます。 | | | | | | |
| | 520064 | 5060221850711 | **アイル・オブ・ラッセイ コロンビアンオーク<br>オーク・スピーシーズ・マチュレーション・シリーズ** | 50.7 | 6 | 700 | ¥11,000 | 限定品 | **稀少な樹木「コロンビアンオーク」の新樽で3年間熟成した限定品** |
| | NEW! アイランズ | | コロンビアンオークの新樽で3年間熟成したウイスキー。味わいはクレームブリュレやヒースの花、心地よいスモークフレーバーが特徴。このオークの特徴を描き出すため、新樽で3年間のフルマチュレーションを施しました。50.7%、ノンチルフィルタリング、ノンカラーでボトリングしています。 | | | | | | |
| | 515697 | 4582601691710 | **アビンジャラクX 10年 シングルモルト** | 46 | 6 | 700 | ¥19,000 | 限定品 | **スコッチ最小規模の蒸溜所 究極のクラフトウイスキー** |
| | アイランズ | | バーボン樽で熟成したノンピート原酒とピーテッド原酒をヴァッティングし、ノンチルフィルタード、ノンカラーでボトリング。非常に豊かな穀物の旨味と、蜂蜜のような甘みをお愉しみいただけます。 | | | | | | |
| | 515699 | 4582601691734 | **アビンジャラク マデイラワインカスク カスクストレングス** | 63 | 6 | 500 | ¥23,000 | 限定品 | **スコッチ最小規模の蒸溜所 究極のクラフトウイスキー** |
| | アイランズ | | アビンジャラク蒸溜所から限定でリリースされた10年熟成のシングルカスクシリーズ。ポルトガルの酒精強化ワイン「マデイラ」の樽で10年間熟成。ノンチルフィルタード、ノンカラー、カスクストレングスでボトリング。 | | | | | | |
| | 515700 | 4582601691741 | **アビンジャラク PXシェリーカスク カスクストレングス** | 55 | 6 | 500 | ¥23,000 | 限定品 | **スコッチ最小規模の蒸溜所 究極のクラフトウイスキー** |
| | アイランズ | | アビンジャラク蒸溜所から限定でリリースされた10年熟成のシングルカスクシリーズ。スペインの酒精強化ワイン「ペドロヒメネスシェリー」樽で10年間熟成。ノンチルフィルタード、ノンカラー、カスクストレングスでボトリング。 | | | | | | |
| | 520049 | 5060709340246 | **ザ・ゴールドフィンチ ブレアアソール 14年 ノースポイヤック** | 52 | 6 | 700 | ¥13,500 | 限定品 | **希少な樽で贅沢に後熟を施す新進気鋭のボトラー** |
| | NEW! ハイランド | | ブレアアソールのシェリーホグスヘッド樽原酒をポイヤック北部に位置するメドック格付け1級シャトーの1stフィルの赤ワイン樽で18ヶ月以上フィニッシュしました。熟成年数は14年で、ノンチルフィルタード、ナチュラルカラーで331本のみボトリング。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 520050 | 5060709340215 | **ザ・ゴールドフィンチ ブレアアソール 14年 サウスボイヤック** | 52 | 6 | 700 | ¥13,500 | 限定品 | 希少な樽で贅沢に後熟を施す新進気鋭のボトラー |
| | NEW! | ハイランド | ブレアアソールのシェリーホグスヘッド樽原酒をボイヤック南部に位置するメドック格付け1級シャトーの1stフィルの赤ワイン樽で18ヶ月以上フィニッシュしました。熟成年数は14年で、ノンチルフィルタード、ナチュラルカラーで327本のみボトリング。 | | | | | | |
| | 520052 | 5060709340277 | **ザ・ゴールドフィンチ パロマ クライゲラヒ 13年** | 52 | 6 | 700 | ¥14,500 | 限定品 | 希少な樽で贅沢に後熟を施す新進気鋭のボトラー |
| | NEW! | スペイサイド | デュワーズの原酒の重要な一角として知られるクレイゲラヒ蒸溜所の原酒を、稀少なパロコルタドシェリー樽でフィニッシュしました。フレーバーはフローラル、シリアル、シトラス。ノンチルフィルタード、ナチュラルカラー。 | | | | | | |
| | 520053 | 5060709340369 | **ザ・ゴールドフィンチ パロマ ロイヤルブラックラ 12年** | 52 | 6 | 700 | ¥14,500 | 限定品 | 希少な樽で贅沢に後熟を施す新進気鋭のボトラー |
| | NEW! | ハイランド | ロイヤルブラックラ蒸溜所と言えば、シェイクスピア『マクベス』の舞台となったコーダー城のすぐそばにあることで有名です。パロコルタドシェリー樽でフィニッシュしており、フルーツケーキとフロランタンの甘美なアロマが表れた1本。ノンチルフィルタード、ナチュラルカラー。IWSC2024にてゴールド受賞。 | | | | | | |
| | 520054 | 5060709340284 | **ザ・ゴールドフィンチ パロマ タムナヴーリン 15年** | 52 | 6 | 700 | ¥14,500 | 限定品 | 希少な樽で贅沢に後熟を施す新進気鋭のボトラー |
| | NEW! | スペイサイド | ゲール語で「丘の上の水車小屋」の意味があるタムナヴーリン蒸溜所は、スペイサイドのリベット川沿いにあります。このボトルは2年もの間1stフィルパロコルタド樽でフィニッシュされています。ノンチルフィルタード、ナチュラルカラー。250本のみボトリング。 | | | | | | |
| | 510812 | 0747505006280 | **グレンジストン ハイランドシングルモルト バーボンカスク** | 40 | 6 | 750 | ¥4,280 | | 蒸留所非公開！「謎のモルト」 |
| | | ハイランド | 蒸留所が明らかにされていないハイランドシングルモルト。アメリカンオークカスクとバーボンカスクのダブルカスク熟成。バニラのような香り、ハーブのように爽やか。優しいスパイスとフルーティーな味わいが特徴。サンフランシスコワールドスピリッツコンペティション金賞！ | | | | | | |
| | 512282 | 0747505012052 | **グレンジストン ハイランドシングルモルト シェリーカスク** | 40 | 6 | 750 | ¥4,280 | | 蒸留所非公開！「謎のモルト」 |
| | | ハイランド | 蒸留所が明らかにされていないハイランドシングルモルト。アメリカンオークカスクとシェリーカスクのダブルカスク熟成。モルトの深い香りと共に、シェリー樽熟成による甘い香りと深みある豊かな味わいが特徴です。 | | | | | | |
| | 512313 | 0747505012045 | **グレンジストン ハイランドシングルモルト ラムカスク** | 40 | 6 | 750 | ¥4,280 | | 蒸留所非公開！「謎のモルト」 |
| | | ハイランド | 蒸留所が明らかにされていないハイランドシングルモルト。アメリカンオークカスクとラムカスクのダブルカスク熟成。モルトの深い香りと共に、ビスケットのような甘い香りと新鮮なフルーツの香りを持ち、繊細な葉のような香りは、バニラの甘い香りと調和が取れています。 | | | | | | |

## <アイリッシュウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 519308 | 5391536631208 | **ウォーターフォード ザ・キュヴェ** | 50 | 6 | 700 | ¥8,500 | | テロワールを追及したアイリッシュウイスキー |
| | | | キュヴェコンセプトシリーズは、単一の農場由来の個性豊かな原酒同士をワインのアッサンブラージュのようにブレンドしています。ザ・キュヴェはボルドーのグランヴァンをイメージして、農場ごとの個性を残しながらも、複層的で複雑、偉大なウイスキーに仕上げました。原酒にはオーガニックを含む25の農場を使用しています。 | | | | | | |
| | 519309 | 5391536631321 | **ウォーターフォード オーガニック ガイア 2.1** | 50 | 6 | 700 | ¥10,000 | | テロワールを追及したアイリッシュウイスキー |
| | | | オーガニック、ビオディナミ、アイルランド産ピート、失われた大麦品種などのより稀少な農産物を原料にしたアーケディアンファームオリジンシリーズのひとつ。オーガニックガイア2.1は、6つの農場で2016年に収穫された有機麦芽を使用しています。181時間にも及ぶ長い発酵時間で、穀物由来のフレーバーをより引き出しています。 | | | | | | |
| | 519311 | 5391536632755 | **ウォーターフォード ピート ウッドブルック** | 50 | 6 | 700 | ¥11,000 | | テロワールを追及したアイリッシュウイスキー |
| | | | オーガニック、ビオディナミ、アイルランド産ピート、失われた大麦品種などのより稀少な農産物を原料にしたアーケディアンファームオリジンシリーズのひとつ。ピーテッド麦芽でもウォーターフォードは100%アイルランド産。今回は74ppmのヘビリーピーテッドで、発酵時間は139時間と非常に長く取っています。 | | | | | | |
| | 519529 | 0752245226065 | **ヒンチ クラフト&カスクス インペリアルスタウトカスクフィニッシュ** | 46.4 | 6 | 700 | ¥4,200 | | WWA2024カテゴリーウィナー受賞！ |
| | | | クラフト&カスクスは蒸溜所にほど近いクラフトブリュワリーとのコラボレーションシリーズで、今回のインペリアルスタウトカスクフィニッシュは同じダウン県のホワイトウォーター醸造所の協力のもと造られました。1stフィルバーボン樽で4年以上熟成した原酒を、インペリアルスタウト樽で11か月フィニッシュした限定品。46.4%のノンチルフィルタリング、ノンカラーで瓶詰しています。 | | | | | | |
| | 519528 | 5060673440027 | **ヒンチ 5年 ダブルウッド** | 43 | 6 | 700 | ¥5,000 | | WWA2024カテゴリーウィナー受賞！ |
| | | | バーボン樽のフレーバーをしっかりと感じられるクラシックなブレンデッドアイリッシュウイスキーにバージンオーク樽のフィニッシュを施すことで現代的にアレンジ。1stフィルバーボン樽で4年間以上熟成させた原酒をバージンオーク樽で1年間後熟。力強いシトラスフルーツの香りと舌に感じるスパイスやモカが特徴となっています。 | | | | | | |
| | 518548 | 5391542540006 | **ディングル ホイール・オブ・ザ・イヤー シングルモルト サムハイン** | 50.5 | 6 | 700 | ¥12,000 | 限定品 | ケルトの暦の祝祭を象徴する「ホイール・オブ・ザ・イヤー」シリーズ |
| | | | 輝くような夏の日の終わりとケルトの新年を告げる祭、サムハイン（Samhain /11月1日）に敬意を表しています。サムハインは「ハロウィン」の起源とされる祭りで、かがり火がアイコンとして描かれています。このボトルはシングルモルトで、バーボン樽で熟成させた原酒をモスカテル樽でフィニッシュしています。 | | | | | | |

## <菱田蒸溜所／長濱蒸溜所>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 513652 | 4573286170300 | **アマハガン ワールドモルト エディション No.1** | 47 | 6 | 700 | ¥5,500 | 在庫限り終売 | 国内最小規模の蒸溜所！IWSC2023で金賞96点獲得！ |
| | | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。長濱モルト由来の円みのある麦芽の香りとオレンジチョコレートを連想させるフルーティさと深みが複雑に絡み合い全体をバニラの甘い香りが包み込む。 | | | | | | |
| | 513852 | 4573286170362 | **アマハガン ワールドモルト エディション No.2** | 47 | 6 | 700 | ¥6,000 | 9月頃リニューアル予定 | 国内最小規模の蒸溜所！WWA2020カテゴリー金賞受賞！ |
| | | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに、長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。レーズンやベリーといった赤ワイン由来の風味と、長濱独特のモルティさが絶妙に調和。アフターに爽やかなオレンジピールを感じます。 | | | | | | |
| | 513964 | 4573286170430 | **アマハガン ワールドモルト エディション No.3** | 47 | 6 | 700 | ¥7,500 | 在庫限り終売 | 国内最小規模の蒸溜所！WWA2020カテゴリー最高賞受賞！ |
| | | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに、長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。「エディション No.1」をベースに、日本原産で通称「ジャパニーズオーク」とも呼ばれるミズナラのオリエンタルな個性を活かして後熟を施しました。 | | | | | | |
| | 514926 | 4573286171604 | **アマハガン ワールドモルト エディション ピーテッド** | 47 | 6 | 700 | ¥6,000 | 12月頃リニューアル予定 | 国内最小規模の蒸溜所！アマハガンのピーテッドタイプ！ |
| | | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。当蒸溜所が所有するピートタイプの海外モルトウイスキーとノンピート原酒、そして3年熟成を迎える長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。厚みのある味わい、スモーキーなフレーバーが特徴です。 | | | | | | |
| | 52039591 | 4573286174940 | **アマハガン ワールドモルト ベーシックブレンド** | 47 | 6 | 700 | ¥5,500 | | 長濱蒸溜所の新たなる挑戦 |
| | NEW! | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。長濱モルト由来の円みのある麦芽の香りとオレンジチョコレートを連想させるフルーティさと深みが複雑に絡み合い全体をバニラの甘い香りが包み込む。 | | | | | | |
| | 52039691 | 4573286174957 | **アマハガン ワールドモルト レッドワインウッドフィニッシュ** | 47 | 6 | 700 | ¥6,000 | 9月頃発売予定 | 交差する、ワインの香りとモルトの甘み |
| | NEW! | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに、長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。レーズンやベリーといった赤ワイン由来の風味と、長濱独特のモルティさが絶妙に調和。アフターに爽やかなオレンジピールを感じます。 | | | | | | |
| | 52039791 | 4573286174964 | **アマハガン ワールドモルト ミズナラウッドフィニッシュ** | 47 | 6 | 700 | ¥7,500 | | オリエンタルな香りをまとうピターモルト |
| | NEW! | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに、長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。「ベーシックブレンド」をベースに、日本原産で通称「ジャパニーズオーク」とも呼ばれるミズナラのオリエンタルな個性を活かして後熟を施しました。 | | | | | | |
| | 52039891 | 4573286174971 | **アマハガン ワールドモルト 山桜ウッドフィニッシュ** | 47 | 6 | 700 | ¥6,500 | | 『和』を纏った香木を想わせる心地よい芳香 |
| | NEW! | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。海外のモルトウイスキーをベースに、長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。「ベーシックブレンド」をベースに、日本原産「山桜」にて後熟を行いました。『和』を纏った香木を思わせる心地よい芳香と優しい余韻が特徴です。 | | | | | | |
| | 52039991 | 4573286174988 | **アマハガン ワールドモルト ピーテッド スモーキーモルト** | 47 | 6 | 700 | ¥6,000 | 12月頃発売予定 | 煙薫うスモーキーアマハガン |
| | NEW! | 滋賀 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所。当蒸溜所が所有するピートタイプの海外モルトウイスキーとノンピート原酒、そして3年熟成を迎える長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。厚みのある味わい、スモーキーなフレーバーが特徴です。 | | | | | | |
| | 515576 | 4573286171796 | **アマハガン アトマイザー ヘビリーピーテッド** | 47 | 12 | 40 | ¥2,000 | | ワンプッシュで「追い」ピート。簡単に味変が愉しめる！ |
| | | 滋賀 | 長濱蒸溜所でブレンドした約50ppmのヘビリーピーテッド原酒を、アトマイザーと呼ばれる香水噴霧器へボトリング。ワンプッシュでもしっかりとピートの風味をお愉しみいただけます。ハイボールはもちろん、水割りやロックへの香り付け、またカクテルの副材料としてもお使いいただけます。1本で約250回使用可能です。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 518537 | 4573286173066 | **布袋寅泰 BEAT EMOTION WORLD MALT TRIANGLE** | 47 | 6 | 700 | ¥10,000 | 数量限定 | **ギタリスト布袋寅泰氏の人生を象徴するモルトウイスキー** |
| | | 滋賀 | 希少なミズナラ樽で熟成した長濱原酒と、現在の活動拠点でもある英国、スコットランド産原酒をキーモルトとし、そこへモルト原酒を絶妙にブレンド。自身のルーツである群馬県の銘水をふんだんに使用することで、『英国×群馬×長濱』という奇跡のトライアングルが実現しました。 | | | | | | |
| | 518830 | 4573286173547 | **ファイナルファンタジーXIV アマハガン エディション<br>ウルダハ** | 47 | 6 | 700 | ¥8,000 | 数量限定 | **『ファイナルファンタジーXIV』の新生10周年を記念したウイスキー** |
| | | 滋賀 | 砂の都「ウルダハ」の交易によって持ち込まれた異文化が交じり合うイメージを、ワイン樽原酒とシェリー樽原酒のブレンドにより生まれる複雑さと深みで表現。そして、国旗にも描かれているウルダハの富の象徴「宝石」をイメージし、煌びやかなシェリーカスク熟成のブレンデッドウイスキーをアクセントに使用し仕上げました。 | | | | | | |
| | 519128 | 4573286173882 | **アマハガン ワールドモルト 5th Anniversary** | 47 | 6 | 700 | ¥9,000 | 数量限定 | **AMAHAGANの発売5周年を記念して造られた特別なワールドモルト** |
| | | 滋賀 | 現在リリースしているコアレンジ5商品の原酒全てをブレンドに使用。それぞれが持つ個性的な5つの風味を、長濱蒸溜所のチーフブレンダーが絶妙にまとめあげています。リーデル社製グラスを同梱したグラスオンパック。 | | | | | | |
| | 519794 | 4573286174391 | **ウイスキペディア フェローズ ワールドモルト** | 47 | 6 | 700 | ¥8,000 | 数量限定 | **「ウイスキペディア」と長濱蒸溜所とのコラボレーションボトル** |
| | | 滋賀 | 長濱蒸溜所が所有する海外産の赤ワイン樽、シェリー樽、そしてスモーキー原酒をブレンドに使用。長濱原酒では華やかなフレーバーが特徴的なシェリー樽原酒を加えました。番組に登場するBAR『THE END』のマスターから醸し出される「哀愁さ」を軸に、フェローズ（仲間たち）＝沢山のウイスキーラヴァーに愉しんでいただけるウイスキーに仕上がりました。 | | | | | | |
| | 519819 | 4573286174339 | **アマハガン ワールドモルト エディション コーヴァル** | 47 | 6 | 700 | ¥7,500 | 数量限定 | **「KOVAL蒸溜所」の樽で熟成したアマハガン** |
| | | 滋賀 | 「KOVAL蒸溜所」で使われていた樽のみでの熟成を行ったアマハガン。コーヴァルライカスクをメインに、アメリカンオークカスク、ミレットカスク、フォーグレーンカスクやオーツカスク熟成原酒を慎重にヴァッティングしました。アメリカンウイスキーのフレーバーがしっかり乗った樽感と白い華やかなバニラを想わせるフローラルさが絶妙に融合したウイスキーです。 | | | | | | |
| | 519816 | 4573286174384 | **アマハガン ワールドブレンデッド エディション ゴジラ** | 50 | 6 | 700 | ¥7,500 | 数量限定 | **ゴジラ70周年を記念して造られたアマハガン** |
| | | 滋賀 | 1954年に東宝が公開した特撮怪獣映画の金字塔・ゴジラ。公開70周年を記念して造られたこのウイスキーは、ゴジラの力強さや時には優しい一面を、全てシェリーカスク熟成原酒を使用することで表現しています。□ | | | | | | |
| | 519952 | 4573286174353 | **神の雫 アマハガン エディション シャトー・モンペラ** | 47 | 6 | 700 | ¥7,500 | 数量限定 | **「シャトー・モンペラ」の樽で熟成したアマハガン** |
| | | 滋賀 | 世界的ワイン漫画となった『神の雫』第1巻で紹介されたことで、瞬く間にシンデレラワインとなった「シャトー・モンペラ」の樽で熟成させた特別なアマハガンです。イラストは作者オキモト・シュウ氏による描き下ろしです。□ | | | | | | |
| | 519883 | 4573286174414 | **アルモリック×長濱蒸溜所 ブレンデッドモルト<br>イナズマシナジーブレンド スタイルクリームブリュレ** | 50 | 6 | 500 | ¥10,000 | 数量限定 | **アルモリックと長濱蒸溜所のモルト原酒のみをブレンド** |
| | | 滋賀 | アルモリック×長濱蒸溜所。フランスと日本蒸溜所による海外コラボレーションウイスキー。アルモリックブランドアンバサダーのポール氏が手掛けたレシピで、長濱のピーテッド原酒をアクセントに加えることで焦げ感を演出。スイーツ想わせるクリームブリュレを彷彿とするテイストへ仕上げています。□ | | | | | | |
| | 519884 | 4573286174421 | **長濱蒸溜所×アルモリックブレンデッドモルト<br>イナズマシナジーブレンド スタイルジャパニーズ** | 50 | 6 | 500 | ¥10,000 | 数量限定 | **アルモリックと長濱蒸溜所のモルト原酒のみをブレンド** |
| | | 滋賀 | アルモリック×長濱蒸溜所。フランスと日本蒸溜所による海外コラボレーションウイスキー。長濱蒸溜所ブレンダーチームが手掛けたレシピで、長濱の様々の樽の原酒でバランスをとりながらキーモルトをミズナラ樽とし、『和』をテーマとしたウイスキーに仕上がりました。□ | | | | | | |
| | 519885 | 4573286174513 | **長濱蒸溜所×ハイコースト蒸溜所 ブレンデッドモルト<br>イナズマシナジーブレンド** | 50 | 6 | 500 | ¥10,000 | 数量限定 | **ハイコースト蒸溜所と長濱蒸溜所のモルト原酒のみをブレンド** |
| | | 滋賀 | ハイコースト×長濱蒸溜所。スウェーデンと日本蒸溜所による海外コラボレーションウイスキー。ハイコースト蒸溜所からはバーボン樽原酒、長濱蒸溜所からはピートタイプのバーボン樽原酒とシェリークォーター樽原酒の二種類を使用して、共同でウイスキーのレシピを造り上げました。□ | | | | | | |
| | 930450 | 4573286174667 | **神の雫 シングルモルト長濱 ザ・ジロラット バッチ &<br>ジロラット ルージュ 2019 スペシャルボックス** | - | 3 | 1250 | ¥30,000 | 数量限定 | **ジャパニーズウイスキーとフランスワインのマリアージュ** |
| | | 滋賀 | シャトー・モンペラの最上位キュヴェである「ジロラット」の赤ワイン樽で熟成を行ったシングルモルトウイスキー「神の雫 シングルモルト長濱 ザ・ジロラット バッチ」と熟成に使用した樽の中に入っていた赤ワインの「ジロラット ルージュ 2019」をセットにしたスペシャルボックス。 | | | | | | |
| | 610809 | 4573286173752 | **極上 琵琶乃甘露 ワールドラムリキュール** | 47 | 6 | 700 | ¥6,900 | 数量限定 | **ラムとウイスキーの専門家「Rum & Whisky Kyoto」の定元学氏監修** |
| | | 滋賀 | 国産のラム酒を長濱蒸溜所のポットスチルで慎重に再蒸溜。オロロソシェリー樽で熟成した後に、5種類の海外産ラム酒と水、そして指宿産のオーガニック糖蜜のみを加えてブレンドしたワールドブレンデッドラムリキュールです。 | | | | | | |
| | 709765 | 4573286174230 | **アマハガン ワールドリキュール まどろみバーメイドボトル アシュレイ・フー** | 16 | 6 | 700 | ¥7,500 | 数量限定 | **『まどろみバーメイド』とのコラボレーションAMAHAGAN、第5弾** |
| | | 滋賀 | 大人気コミックス『まどろみバーメイド』との コラボレーションAMAHAGAN第5弾はエスプレッソマティーニのボトルドカクテル。アヴァロン東京のチーフバーテンダー、アシュレイ・フーが優雅に仲間たちへふるまうカクテルをコンセプトにこのボトルドカクテルが誕生しました。長濱蒸溜所ロゴ入りカクテルシェーカー付き。 | | | | | | |
| | 702829 | 4539725893506 | **菱田蒸溜所 梅酒バーボンカスクフィニッシュ** | 20 | 6 | 700 | ¥3,000 | 数量限定 | **ニューポットをブレンドした梅酒** |
| | | 鹿児島 | 国内製造の梅酒に菱田蒸溜所のニューメイク（モルト）ウイスキーをブレンドした後、バーボン樽で約1年熟成し、更に香りと味わいに深みを持たせました。梅酒の甘酸っぱい風味をウイスキーがドライにまとめ、後口さっぱりとしたキレ良い酒質。梅酒としては比較的アルコール度数の高い20度に設定をしており、ロックでゆっくりとお楽しみいただきたい商品です。 | | | | | | |

## <アメリカンウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 512152 | 0850786006099 | **コーヴァル ミレット** | 40 | 6 | 750 | ¥8,500 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | シカゴ | コーヴァルが世界で初めて生み出した、ミレット（＝キビ）を使用した革新的なクラフトウイスキー。米国農水省オーガニック認定かつ世界で最も難しい食品規定の1つである「コーシャ」認定のキビを使用しています。干し草や花の香りに、ナッツやバニラ、トフィーの甘味。後味にスパイスやフローラルなニュアンスが広がる唯一無二の味わいです。 | | | | | | |
| | 512153 | 0850786006006 | **コーヴァル ライ** | 40 | 6 | 750 | ¥8,500 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | シカゴ | アメリカ中西部産のオーガニック ライ麦を100%使用。シナモンやコショウのスパイシーさに、バニラ、キャラメル、ハチミツの甘味。マンハッタンなどのクラシックなウイスキーカクテルに最適なその味わいは、The Wall Street Journal誌でも大絶賛され、全米トップクラスのライウイスキーとして人気を博しています。 | | | | | | |
| | 512150 | 0850786006013 | **コーヴァル バーボン** | 47 | 6 | 750 | ¥8,500 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | シカゴ | コーン51%に、ミレットを49%使用したコーヴァルらしい個性的なバーボン。ヘビーチャーした（樽内面をしっかりと焼いた）ミネソタ州産アメリカンオークの新樽熟成由来のバニラやスパイスの香りに、マンゴーやキャラメルの豊かな味わい。ミレットを使用することによる絶妙なバランスが世界的に高く評価されています。 | | | | | | |
| | 512151 | 0850786006020 | **コーヴァル フォーグレーン** | 47 | 6 | 750 | ¥8,500 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | シカゴ | 大麦麦芽、小麦、ライ麦、オーツ麦の4種を使用し、ヘビーチャーしたミネソタ州産アメリカンオークの新樽で熟成。クリーミーなバナナのアロマに、ナツメグやスターアニスのスパイシーなニュアンス。オレンジやチェリー、カシスの甘味がほのかなスモーキーさと融合し複雑に香ります。 | | | | | | |
| | 515521 | 0850786006815 | **コーヴァル ライ メープルシロップカスクフィニッシュ** | 50 | 6 | 750 | ¥9,000 | 限定品 | **超希少なメープルシロップカスク** |
| | | シカゴ | コーヴァル蒸溜所の空樽をメープルシロップの熟成に使用。その後、使用された空樽を再びコーヴァル蒸留所に戻してライウイスキーを後熟させました。香り高くスパイシーな味わいに、メープル由来のウッディな甘い香りが加わり、スタンダードのコーヴァルウイスキーとは一味違う芳醇で濃厚な味わいに仕上がっています。 | | | | | | |
| | 515923 | 0850786006846 | **コーヴァル ライ ボトルド・イン・ボンド** | 50 | 6 | 750 | ¥10,000 | 限定品 | **「ボトルド・イン・ボンド」に基づき造られた特別なライウイスキー** |
| | | シカゴ | 1897年にアメリカで制定されたウイスキー法「ボトルド・イン・ボンド」に基づき造られた特別なライウイスキー。ライ麦100%による力強いスパイシーさが全面的に表れた逸品。シナモンやハーブ、リコリスのスパイス香に、ミルクチョコの甘いアロマ。味わいにも複雑なスパイスが芳醇なリンゴやチェリーとともに華やかに広がります。 | | | | | | |
| | 517643 | 0850786006891 | **コーヴァル ライ アンブラナカスクフィニッシュ** | 50 | 6 | 750 | ¥10,000 | 限定品 | **カシャッサの熟成で使用されているアンブラナカスクで後熟** |
| | | シカゴ | カシャッサの熟成で使用されているアンブラナはブラジル原産の樹木で、エキゾチックでスパイシーな香りが特徴の樽材です。特にスパイシーなライウイスキーと相性がよく、ハイブリッドカスクで蒸留されたコーヴァルのクリアな原酒は、樽の特徴をさらに引き出すことができます。通常より高い50%で瓶詰めしています。 | | | | | | |

## <その他国ウイスキー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 512892 | 3233990004469 | **アルモリック クラシック シングルモルト** | 46 | 6 | 700 | ¥7,500 | | **1993年操業開始。フレンチウイスキーの旗手が造る有機ウイスキー** |
| | | フランス | 有機栽培の大麦を使用した、バーボンバレル熟成のスタンダードレンジ。ワレンギム蒸溜所ではノンピート麦芽の3分の1にブルターニュ産大麦を使用しており、土地に根差したウイスキーづくりを心がけています。フランス政府認定の有機農産物。穀物由来のスパイスにマンゴーやパッションフルーツのような南国の果実の香り。 | | | | | | |
| | 512893 | 3233990004476 | **アルモリック シェリーカスク** | 46 | 6 | 700 | ¥8,500 | | **1993年操業開始。フレンチウイスキーの旗手が造る有機ウイスキー** |
| | | フランス | 全期間オロロソシェリー樽で熟成を行っており、シェリー樽由来のスパイスと砂糖漬けの果実の風味がアルモリックの原酒の果実感とマッチしています。フランス政府認定の有機農産物。香りはドライフルーツやバニラ、柑橘などで、濃密でエレガント。味わいはプルーン、クレームブリュレなど。余韻にはバニラ、温かみのあるシェリーやスパイス。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 512894 | 3233990004483 | **アルモリック ダブルマチュレーション** | 46 | 6 | 700 | ¥9,500 | | 1993年操業開始。フレンチウイスキーの旗手が造る有機ウイスキー |
| | | フランス | テロワールを意識した、蒸溜所のシンボルともいえる商品。地元の製樽業者と共同で開発したブルターニュ産オーク樽を使用。この樽で熟成した原酒をシェリー樽でフィニッシュしています。ミラベルプラムや柑橘、スパイス、バニラ。味わいはソフトで、まずはハチミツがあらわれ、次にスパイス、オーク、熟した果実といった複雑な風味が押し寄せます。 | | | | | | |
| | 514845 | 3233990004346 | **アルモリック ユーンエレズ ジョビック** | 46 | 6 | 700 | ¥10,500 | | ケルト伝説の地になぞらえたピーティーなボトル |
| | | フランス | スコットランド産の50ppmのヘビリーピーテッド麦芽で仕込んだ原酒を使用しています。「ユーンエレズ（ユン・エレ）」とはブルターニュ国立公園にある窪地のことで、ケルトの伝説も伝わる地でもあります。アロマティックな香りで、ピート由来のクローブ、樟脳といった薬品系の香りが特徴的ですが、バナナやモモ、クリーム入りの焼き菓子も感じられます。 | | | | | | |
| | 51915691 | 3233990005190 | **アルモリック メートル・ド・シェ** | 46 | 6 | 700 | ¥13,500 | | ワイン樽を主軸にヴァッティングした魅惑的な1本 |
| | | フランス | セラーマスターを意味する「メートル・ド・シェ」は、熟成庫に眠るワイン樽やシェリー樽、バーボン樽など10個もの樽を厳選してヴァッティングした限定品です。ワイン樽原酒のカ強くフルーティなアロマを中心に、複雑でいて優れたバランスのウイスキーに仕上げています。 | | | | | | |
| | 519838 | 3233990005220 | **アルモリック 10年 2024エディション** | 46 | 6 | 700 | ¥11,000 | | WWAで「ベスト・フレンチ・シングルモルトウイスキー」を受賞 |
| | | フランス | 世界的な評価も高くワールドウイスキーアワード（WWA）では2020年、2022年の二度「ベスト・フレンチ・シングルモルトウイスキー」を受賞しています。バーボン樽、シェリー樽原酒で構成されており、アルモリックの特徴である南国フルーツの果実感がしっかりと感じられます。 | | | | | | |
| | 519839 | 3233990005343 | **アルモリック 15年 2024エディション** | 46 | 6 | 700 | ¥17,000 | | 毎年少量生産にてリリースしている限定品 |
| | | フランス | バーボン樽で10年熟成させた後に、リフィルシェリー樽（75%）、1stフィルアメリカンオークシェリー樽（16%）、1stフィルスパニッシュオークオークシェリー樽（9%）の3種のシェリー樽に移し替えて追加熟成しています。1993年にウイスキー蒸溜を始めてから30年以上に渡る経験が結実した1本です。 | | | | | | |
| | 519837 | 4570151236512 | **アルモリック シングルカスク<br>ソーテルヌカスク 2014 9年 #8093** | 59.4 | 6 | 700 | ¥16,000 | | 9年熟成の日本限定のシングルカスク |
| | | フランス | 全期間を1stフィルのソーテルヌ樽で熟成。ソーテルヌ樽由来の豊かな甘みと穀物のフレーバー、アルモリックらしい凝縮した果実の香りが完璧に調和した1本です。カスクストレングス、ノンチルフィルタリングで瓶詰。 | | | | | | |
| | 513955 | 7340191509955 | **ハイコースト エルヴ** | 46 | 6 | 700 | ¥7,000 | | 寒暖差70℃で熟成したスウェーデン産ウイスキー |
| | | スウェーデン | エルヴはスウェーデン語で「川」の意味。蒸溜所の眼前に流れる「オンゲルマン川」は50 ,000L/秒という豊富な水量があり、また水温が低いため冷却水として優れています。このウイスキーは130Lと200Lのバーボンバレルで熟成させたノンピート原酒のみを使用。樽由来のバニラの香り、エレガントでバランスの取れたボトルです。 | | | | | | |
| | 513979 | 7350076383921 | **ハイコースト ティンマー** | 48 | 6 | 700 | ¥7,000 | | 寒暖差70℃で熟成したスウェーデン産ウイスキー |
| | | スウェーデン | ティンマーはスウェーデン語で「木材」の意味。かつて木材の産地として知られていたこのハイコーストの地に住み、厳しい気候と戦いながら暮らしていた人々に捧げるウイスキーです。130Lと200L1stフィルバーボン樽で熟成させたピーテッドウイスキーで、フェノール値は39～46 ppmです。 | | | | | | |
| | 519245 | 7340195050804 | **ハイコースト ダブルズ コニャックカスクス** | 48 | 6 | 500 | ¥13,000 | 限定品 | 寒暖差70℃で熟成したスウェーデン産ウイスキー |
| | | スウェーデン | バーボン樽で熟成したノンピート原酒を、20年間コニャックの熟成に使っていたリムーザンフレンチオーク樽でフィニッシュしています。ハイコーストではこの樽を小さなサイズに仕立て直し、より強くその影響が出るように工夫しました。バーボン樽由来の自然な甘みと、コニャック樽由来の優しいスパイスの調和をお楽しみいただけます。熟成年数は9年です。 | | | | | | |
| | 519247 | 7340195050729 | **ハイコースト ハーバーズコレクション03 ルンデ** | 51 | 6 | 500 | ¥13,000 | 限定品 | 寒暖差70℃で熟成したスウェーデン産ウイスキー |
| | | スウェーデン | ハーバーズコレクションは、「海」をイメージしたハウをベースに様々な樽でフレーバーに深みを与えたシリーズ。このウイスキーに使われているピーテッド原酒は僅か3%で、フェノール値は0.2ppmですが、バーボン樽熟成原酒をアイラウイスキー樽でフィニッシュしているので、海を思わせるスモークフレーバーがはっきりと感じられます。 | | | | | | |
| | 519246 | 7340195050941 | **ハイコースト ソレラ バッチ4** | 52.5 | 6 | 500 | ¥15,000 | 限定品 | 寒暖差70℃で熟成したスウェーデン産ウイスキー |
| | | スウェーデン | ハイコースト蒸溜所ではシェリーなどで用いられているソレラシステムで熟成を行っています。6段構造になっていて、最下部の一段目には225Lのスウェディッシュオーク樽13個を配置し、ウイスキーのボトリングはこの樽から行います。2段目から6段目までは200Lサイズのバーボン樽でつくられていて、その数50個。ノンピート。 | | | | | | |
| | 518937 | 0744109832635 | **オールドケンプトン オールドステイブルズ** | 40.5 | 6 | 500 | ¥20,000 | | パドックトゥボトルのタスマニアンシングルモルト！ |
| | | オーストラリア/タスマニア | オールドケンプトンのボトルの中で最もライトなスタイルとなっており、ウイスキーを初めてお飲みになる方にもお勧めできます。ピノ・ノワール、ポートタイプ、シェリーなど、様々な樽の原酒をヴァッティングした、軽やかなフルーティさと、オールドケンプトンらしい重厚なモルトとフローラルなフレーバーを併せ持つ一本です。 | | | | | | |
| | 515227 | 4582601690430 | **オールドケンプトン ソレラカスク** | 49 | 6 | 500 | ¥33,000 | | パドックトゥボトルのタスマニアンシングルモルト！ |
| | | オーストラリア/タスマニア | 酒精強化ワイン樽熟成で濃厚なフレーバーの原酒を厳選し、ポルトガル産の500Lの大樽でブレンディングしてさらに熟成。ボトリングは半量の250Lのみとして、半量を残してある大樽に次の原酒を継ぎ足してゆくというソレラ方式を採用しており、短期熟成と長期熟成それぞれの特徴を持った複雑なウイスキーになっています。 | | | | | | |
| | 518936 | 0769807386709 | **オールドケンプトン コーチハウス** | 60 | 6 | 500 | ¥38,000 | | パドックトゥボトルのタスマニアンシングルモルト！ |
| | | オーストラリア/タスマニア | オールドケンプトン蒸溜所が理想とする味わいにまで熟成した樽を見極めてヴァッティングした、カスクストレングスのウイスキー。タスマニア産ピノ・ノワール樽やオーストラリア産酒精強化ワイン樽など幅広いタイプの原酒を合わせることで、バランスもよく取れており、鮮やかなフルーツと豊かなモルトのフレーバーが特徴です。 | | | | | | |
| | 514014 | 4580404828333 | **オールドケンプトン ポートカスク** | 59.3 | 6 | 500 | ¥35,000 | | パドックトゥボトルのタスマニアンシングルモルト！ |
| | | オーストラリア/タスマニア | 南オーストラリア産ポートワインの樽で熟成し、カスクストレングスでボトリング。ベリーやプラムの香りに、ハニーシロップをかけたビスケットのような濃密な甘さと香ばしいアロマ。オイリーな口当たりから広がる熟したチェリーやリンゴの味わいに、ハニートースト、ほのかに唐辛子のスパイシーなニュアンスが感じられます。 | | | | | | |
| | 512508 | 4711588854232 | **オマー バーボンタイプ** | 46 | 6 | 700 | ¥6,500 | | 台湾第二の蒸留所が造る話題のシングルモルト！ |
| | | 台湾 | 台湾最大の酒類公営企業であるTTLが設立し、2008年に蒸留を開始した「南投（ナントウ）蒸溜所」が造る台湾産シングルモルトウイスキー。アメリカ産オークのバーボン樽で熟成。甘いバニラと柑橘系果実の風味。印象的なアタック、オイリーで華やかな味わい。 | | | | | | |
| | 512507 | 4711588854225 | **オマー シェリータイプ** | 46 | 6 | 700 | ¥7,000 | | 台湾第二の蒸留所が造る話題のシングルモルト！ |
| | | 台湾 | 台湾最大の酒類公営企業であるTTLが設立し、2008年に蒸留を開始した「南投（ナントウ）蒸溜所」が造る台湾産シングルモルトウイスキー。スペイン産のオロロソシェリー樽で熟成。熟したマンゴーやグァバなど亜熱帯の果実の香り、甘いハチミツのアロマ。完熟したフルーツのような豊かな味わい。 | | | | | | |
| | 515815 | 4711588864828 | **オマー ピーテッドタイプ** | 46 | 12 | 700 | ¥8,000 | | 台湾第二の蒸留所が造る話題のシングルモルト！ |
| | | 台湾 | 台湾最大の酒類公営企業であるTTLが設立し、2008年に蒸留を開始した「南投（ナントウ）蒸溜所」が造る台湾産シングルモルトウイスキー。ピーテッドモルト原酒をオーク樽で熟成。スモーキーな香りの奥に、シトラスやトロピカルフルーツのアロマが広がります。東京ウイスキー＆スピリッツコンペティション2022 金賞受賞 | | | | | | |

## <ブランデー>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 529530 | 4946992882803 | **道灌ブランデー32年** | 50 | 6 | 720 | ¥20,000 | 在庫わずか | 太田酒造が造る超長期熟成の純国産ブランデー |
| | | 日本 | 自社農園産のセミヨンと日本開発品種レッド・ミルレンニュームを原料に使い、直火で蒸溜した原酒をフレンチオーク樽で32年間熟成。爽やかなライチ、青りんごの酸味と黒砂糖の香ばしさを感じとれる32年熟成という円熟の極みを味わえます。 | | | | | | |
| | 520111 | 3014400195331 | **シュバリエ・アポロン ナポレオン** | 36 | 12 | 700 | ¥1,680 | | 安旨ブランデー！ |
| | | フランス | フランスの大手メーカーによるフレンチ・ブランデー。甘い香りのなかにまろやかな風味が広がる古酒のブレンド。水割りもオススメ！ | | | | | | |
| | 520220 | 3574510011629 | **ヘンリー15世 ブランデーXO** | 37 | 12 | 700 | ¥1,780 | | レミーマルタンに原酒を提供！ |
| | | フランス | 老舗コニャックメゾン「ヴィネ・デルペシェ」社のフレンチブランデー。あのレミーマルタンの原酒に使われるほど、洗練された非常に優雅で気品のあるアロマ。 | | | | | | |
| | 529526 | 3187460001154 | **オージエ オセアニック** | 40.1 | 6 | 700 | ¥7,000 | | 世界最古のコニャックハウス！ |
| | | コニャック | 1643年にフィリップ・オージエにより設立された世界最古のコニャックハウス。潮の香りが特徴的な、島生まれのコニャック。金色を帯びた淡いアンバー。スイカズラ、黄金色の洋梨、レーズンなどの繊細な香りとエレガントなホワイトティーやジンジャー。アロマと風味が非常に良いバランス。 | | | | | | |
| | 529527 | 3187460001147 | **オージエ ソヴァージュ** | 40.8 | 6 | 700 | ¥7,000 | | 世界最古のコニャックハウス！ |
| | | コニャック | プティット シャンパーニュ地区のユニブランを 100%使用し、より多く澱を残す蒸溜方法によって、パワフルかつ果実味が凝縮されたコニャック。スピリッツジャーナル誌の著名ジャーナリスト F. PAUL PACULT 氏から「私の中で最高のプティット シャンパーニュのひとつ」と称賛を受けています。 | | | | | | |
| | 529528 | 3187460001130 | **オージエ サンギュリエ** | 40.1 | 6 | 700 | ¥8,700 | | 世界最古のコニャックハウス！ |
| | | コニャック | フルボディかつ蠱惑的な果実味、その奥にジャスミン、オレンジピール、甘いクリームの繊細なブーケが愉しめるコニャック。余韻にかけて、洋梨とオレンジ、そして花のエッセンシャルオイルのエキゾチックな香りに包まれます。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 61103291 | 5060709340062 | **ザ・ゴールドフィンチ ビズーブランデー 1993 27年** | 40 | 6 | 700 | ¥15,000 | | **1993年ヴィンテージ27年熟成『アーリーランデッド』ブランデー** |
| | NEW! | フランス | 1993年にフランスのコニャック地方で蒸留された27年熟成の最上級のブランデー。ボトリングをスコットランドで行ったいわゆる「アーリーランデッド（Early Landed）」で、コニャックとは表記されていません。ビズーはフランスの軽い挨拶のキスのこと。ラベルも親しみやすくモダンにデザインされています。 | | | | | | |
| | 529573 | 3770009638029 | **シャトー・ド・ラキー レフェランス** | 40.5 | 6 | 700 | ¥7,000 | | **シャトー・ド・ラキーのスタンダード商品** |
| | | アルマニャック | ブドウ品種はバコ100%で、強めのトーストを施した420Lサイズの新樽で熟成させています。プルーンやスミレ、蜂蜜、フレッシュミント、スパイスの香りが特徴で、フレーバーは力強く厚みがあり、長期熟成でも骨格のあるアルマニャックを生み出します。バコはアルマニャックを代表する品種と言えます。 | | | | | | |
| | 529574 | 3770009638050 | **シャトー・ド・ラキー 7年** | 40.5 | 6 | 700 | ¥9,800 | | **3種のブドウを絶妙にブレンド** |
| | | アルマニャック | ラキーが栽培する3種のブドウはそれぞれの品種ごとに醸造、蒸留、熟成されていますが、これをバコ38%、コロンバール32%、フォルブランシュ30%でブレンドした後さらに2年間熟成。樽は420Lサイズを使用し、6割が新樽となっています。 | | | | | | |
| | 529575 | 3770009638593 | **シャトー・ド・ラキー 2006 フォルブランシュ100%** | 48 | 6 | 700 | ¥17,500 | | **2002年に栽培再開したフォルブランシュ100%** |
| | | アルマニャック | ブドウ品種はフォルブランシュ100%で2006年11月に蒸留、シングルカスク、カスクストレングスで2024年にボトリングしました。このブドウは繊細でエレガントなアルマニャックを生み出します。フレーバーはフローラルで、余韻が非常に長くドライシトラスやカカオのフレーバーも感じられます。 | | | | | | |
| | 529577 | 3760080273950 | **ラベルドリーヴ ドメーヌ・ジョレイ 1995 THE BOW BAR&TOKO** | 46 | 6 | 700 | ¥28,000 | | **THE BOW BAR本間氏が現地で選定した一樽** |
| | | アルマニャック | 札幌の名店「THE BOW BAR」オーナー、本間純矢氏にセレクトを依頼した1本です。今回のボトルはシングルカスクながら複数のブドウ品種による多様なフレーバーをブレンド技術で調和させた1本。香り高いフォルブランシュ、力強いバコ、落ち着いた味わいのユニブランの精妙なバランスを楽しむことができます。 | | | | | | |
| | 529576 | 3760080273011 | **ラベルドリーヴ ドメーヌ・ジョレイ 2001** | 46 | 6 | 700 | ¥28,000 | | **アルマニャック最高峰の造り手** |
| | | アルマニャック | ラベルドリーヴはジョレイとピヨンの合計40haの自社畑で栽培したブドウを自社で醸造、蒸留する数少ないドメーヌのひとつです。畑に隣接した蒸溜所には伝統的なアルマニャック蒸留機があり、薪直火で加熱。さらに所有している山林から伐採したオークを樽材にして420Lの樽を組み上げ、これで熟成しています。 | | | | | | |
| | 529551 | 4946992913040 | **ティーカッププードル デキャンタローズ** | 39 | 6 | 500 | ¥30,000 | | **SNS映え間違いなし！かわいい陶器ボトルのブランデー** |
| | | 日本<br>※中身はフランス産 | 愛らしいボトルが目を惹くキャッチーなディーカッププードルのボトルが特徴的。中身は芳醇な香りと美しい色合いのフレンチブランデー。ボトルは愛知県瀬戸市に位置する日本で唯一の『陶製レース人形』のメーカーが手掛け、一度に焼ける量は250体と少量生産。すべての工程をハンドメイドで丁寧に造られる陶製ドールです。 | | | | | | |
| | 529552 | 4946992913057 | **ティーカッププードル デキャンタブラン** | 39 | 6 | 500 | ¥30,000 | | **SNS映え間違いなし！かわいい陶器ボトルのブランデー** |
| | | 日本<br>※中身はフランス産 | 愛らしいボトルが目を惹くキャッチーなディーカッププードルのボトルが特徴的。中身は芳醇な香りと美しい色合いのフレンチブランデー。ボトルは愛知県瀬戸市に位置する日本で唯一の『陶製レース人形』のメーカーが手掛け、一度に焼ける量は250体と少量生産。すべての工程をハンドメイドで丁寧に造られる陶製ドールです。 | | | | | | |
| | 529553 | 4946992913064 | **ティーカッププードル デキャンタマロン** | 39 | 6 | 500 | ¥30,000 | | **SNS映え間違いなし！かわいい陶器ボトルのブランデー** |
| | | 日本<br>※中身はフランス産 | 愛らしいボトルが目を惹くキャッチーなディーカッププードルのボトルが特徴的。中身は芳醇な香りと美しい色合いのフレンチブランデー。ボトルは愛知県瀬戸市に位置する日本で唯一の『陶製レース人形』のメーカーが手掛け、一度に焼ける量は250体と少量生産。すべての工程をハンドメイドで丁寧に造られる陶製ドールです。 | | | | | | |

## <ウォッカ>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 610817 | 0196852304509 | **サイコ ラヴ ウォッカ** | 33.3 | 12 | 750 | ¥3,900 | | **L'Arc-en-Ciel のボーカル HYDE氏が監修するプレミアムウォッカ** |
| | | アメリカ | 「日本で一番飲みやすいウォッカ」をイメージし、HYDE氏の監修のもと造り上げられたプレミアムオーガニックウォッカ。HYDE氏のさらなる「飲みやすさ」のこだわりから、アルコール度33.3%と一般的なウォッカに比べ抑えめ。HYDE氏も愛飲している、ライムを絞り炭酸水で割るだけで完成するウォッカリッキー（ウォッカソーダ）がおすすめの飲み方です。 | | | | | | |
| | 600597 | 0619947000020 | **ティトーズ ハンドメイド クラフトウォッカ** | 40 | 12 | 750 | ¥3,000 | | **全米蒸留酒売上No.1のアメリカン・ウォッカ！** |
| | | アメリカ | 100%アメリカ産のトウモロコシを使用。伝統的な単式蒸留器で6回も蒸留して造られており、完璧なまでにクリーンでピュア。口当たりまろやかでほのかな甘みが感じられます。権威あるワイン雑誌「WINE ENTHUSIAST」でウォッカとして初の95点という最高得点を獲得！ | | | | | | |
| | 601127 | 0619947000099 | **ティトーズ ハンドメイド クラフトウォッカ ミニチュア** | 40 | 120 | 50 | ¥250 | | **全米蒸留酒売上No.1のアメリカン・ウォッカ！** |
| | | アメリカ | 100%アメリカ産のトウモロコシを使用。伝統的な単式蒸留器で6回も蒸留して造られており、完璧なまでにクリーンでピュア。口当たりまろやかでほのかな甘みが感じられます。権威あるワイン雑誌「WINE ENTHUSIAST」でウォッカとして初の95点という最高得点を獲得！ | | | | | | |

## <ジン>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 610680 | 4949357200496 | **アンバースデイ 指宿ドライジン** | 40 | 12 | 700 | ¥2,000 | | **日本最古のハーブ園のボタニカルを使用したクラフトジン** |
| | | 鹿児島 | なんでもない日（=Un-birthday）でも愉しめるジン、をコンセプトに開発されたこだわりの詰まった国産本格クラフトジン。ロンドンドライジンをベースとして、芳醇、レモングラスでつくられたハーブスピリッツをブレンド。ジュニパーや柑橘など伝統的なジンの風味に、芳醇なハーブの香りと独特の存在感を加えています。 | | | | | | |
| | 600890 | 0628451773108 | **エンプレス 1908 ジン** | 42.5 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **トニックを注ぐと色が変わる！"映える"ジン** |
| | | カナダ | カナダで最も有名なジン生産者であるヴィクトリア蒸溜所と「ザ・フェアモント・エンプレス・ホテル」が共同開発したジン。トニックなどを注ぐとボタニカルに使われるバタフライピーの成分に酸が反応し、ブルーから柔らかなピンクへと変化します。世界的歌姫テイラー・スウィフトのファンたちが人気曲をモチーフにしたカクテルをエンプレスで作り大バズりし、全米でブームに！ | | | | | | |
| | 610987 | 0628451773801 | **エンプレス 1908 エルダーフラワーローズ ジン** | 42.5 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **「花の街」カナダ・ビクトリアをオマージュしたピンク色のジン** |
| | | カナダ | 「花の街」として知られるカナダ・ビクトリアをオマージュし造られた、鮮やかなピンクが映えるジン。ローズペタルとラベンダーの美しい色合いと上品な花の香りに、エルダーフラワーのほのかな甘味。オレンジピールのジューシーな果実味とスパイシーさがジュニパーのフレッシュな味わいに見事に融合しています。 | | | | | | |
| | 611024 | 0628451773894 | **エンプレス 1908 キューカンバーレモン ジン** | 42.5 | 6 | 750 | ¥5,000 | | **エンプレス新作！草花が爽やかに香る初めての「透明」なジン** |
| | | カナダ | 初夏のカナダの自然をイメージした、青々とした草花や果実が香る爽やかなジン。新緑のような清涼感のあるキューカンバー(キュウリ)に、ジャスミンの甘い花の香り、アクセントとなるカルダモンとスターアニスの柔らかなスパイス感を、活き活きとしたジュニパーとフレッシュなレモンピールのフレーバーがキレイにまとめあげています。 | | | | | | |
| | 610724 | 5060577440017 | **リンド＆ライム ジン** | 44 | 6 | 700 | ¥5,200 | | **エジンバラの歴史感じるオーガニックジン** |
| | | スコットランド | UK・EUオーガニック認証を取得するボタニカル7種を使用したオーガニックジン。その名の通りライムの爽やかさとジューシーさが溢れるフレッシュな味わいながら、ジュニパーの森のような豊かな香りや、ピンクペッパーの柔らかいベリー、そしてその他のボタニカルのスパイシーさも優しく香ります。 | | | | | | |
| | 61066491 | 5060334034015 | **エデンミル フュージョン ジン グラスセット** | 40 | 12 | 500 | ¥5,500 | | **「セルティックFC」の公式スポンサーを務める新進気鋭の蒸溜所** |
| | | スコットランド | スコットランドのプロサッカークラブ「セルティックFC」の公式スポンサーを務める蒸溜所エデンミル。ピッチでプレイする"イレブン"に敬意を表し、11種のボタニカルを使用し造られるクラフトジンです。ハスカップやベリー、シトラスの優しい果実味。余韻には甘いスパイスの香りが長く続きます。特製グラス2脚付きでギフトにもピッタリ。 | | | | | | |
| | 601608 | 5060221851077 | **アイル・オブ・ラッセイ ジン** | 46 | 6 | 700 | ¥6,000 | | **世界が注目するラッセイ島唯一の新進気鋭蒸溜所** |
| | | スコットランド | ボタニカルは島に自生しているジュニパーベリーを含む10種で、浸漬法とヴェイパーインフュージョンを使い分け、豊かな味わいと新鮮な香りを抽出します。シングルモルト用のニューメイクスピリッツをボタニカルのひとつとして少量加え、ウイスキー蒸溜所らしいボディのある味わいを表現しています。 | | | | | | |
| | 600520 | 0799439696877 | **フォレストジン** | 42 | 6 | 700 | ¥9,800 | | **イングランド最古の国立公園の森が育むクラフトジン** |
| | | イングランド | イングランド最古の国立公園、ピーク・ディストリクトの中にある森のそばにある蒸溜所、「フォレスト ディスティラリー」。イタリア産の有機認定されたグレーンスピリッツにオーガニックのジュニパーベリーなど伝統的なボタニカル6種と地元の森で採取されたビルベリー、シダなど野生のボタニカルを加えゆっくりと蒸留されます。 | | | | | | |
| | 600626 | 0797776490776 | **フォレストジン アールグレイ** | 39.5 | 6 | 700 | ¥10,500 | | **イングランド最古の国立公園の森が育むクラフトジン** |
| | | イングランド | イングランド最古の国立公園、ピーク・ディストリクトの中にある森のそばにある蒸溜所、「フォレスト ディスティラリー」。森の中から手摘みで採取されたボタニカルをすりつぶし、30Lの小さな蒸溜器で1階の蒸留。できあがったスピリッツに、湧き水とアールグレイティーをブレンドしたプレミアムジン。 | | | | | | |
| | 600519 | 5391518565002 | **ディングル オリジナル ジン** | 42.5 | 6 | 700 | ¥4,000 | | **ワールド・ジン・アワード2019において世界最高賞を獲得！** |
| | | アイルランド | 「ワールド・ジン・アワード2019」において世界最高賞「ワールド・ベスト」を獲得した、アイルランドを代表するクラフトジン。ボタニカルを24時間スピリッツに浸漬し、さらに蒸留器のネックに設置したボタニカル入りのバスケットを通過させることで風味を強調したロンドンドライタイプのジンです。 | | | | | | |
| | 600900 | 7350064520079 | **ヘルノ オールドトム ジン** | 43 | 6 | 500 | ¥5,500 | | **通算8回もの世界最高賞を受賞するプレミアムジン！** |
| | | スウェーデン | 基本となるドライジンに、甘い香りをもつハーブ「メドウスイート」と少量の砂糖を加えたオールドトム スタイルのジン。程よい甘味が、ボタニカルの豊かなフレーバーを強調します。まろやかな味わいで、幅広いスタイルのカクテルに使いやすいことも人気の秘訣。「World's Best Gin」を2度も獲得する世界最高のジンです。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 600897 | 7350064520024 | **ヘルノ ロンドンドライ ジン** | 40.5 | 6 | 500 | ¥5,500 | | **世界最高峰のジン蒸溜所「ヘルノ」の基本となるジン** |
| | | スウェーデン | スウェーデン東海岸にある世界遺産ハイコーストの地にて、2012年に設立されたスウェーデン初のジン専門蒸溜所。ハンガリー産ジュニパーベリーをはじめ、英国産メドウスイート、マダガスカル産ヴァニラ、ブルガリア産コリアンダー、地元産のリンゴンベリーなど、8種類のナチュラル&オーガニックのボタニカルを浸漬し造るヘルノの基礎となるジン。 | | | | | | |
| | 600898 | 7350064520031 | **ヘルノ ネイビーストレングス ジン** | 57 | 6 | 500 | ¥6,300 | | **力強い「ネイビーストレングス」のカテゴリーで世界一獲得！** |
| | | スウェーデン | 「ヘルノ ロンドンドライ ジン」と同レシピのスピリッツを、アルコール度57%の伝統的なネイビーストレングススタイルでボトリング。ジュニパーやコリアンダー、シトラスの味わいがより鮮烈に感じられるパワフルな1本です。「World Gin Awards 2024」にて「World's Best Navy Gin」獲得！ | | | | | | |
| | 600380 | 0850786006082 | **コーヴァル ドライ ジン** | 47 | 6 | 500 | ¥5,000 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | アメリカ | 13種類のボタニカルを使用したアメリカで大人気のクラフトジン。ジュニパーとワイルドフラワーの華やかに香り、コリアンダーやシナモンのスパイシーさ、シトラス、ローズヒップの上品なアロマが広がります。美しいラベルも人気の秘訣。トニック、ソーダ割りはもちろん、様々なジンカクテルにおすすめ。 | | | | | | |
| | 60131091 | 0850786006181 | **コーヴァル ドライ ジン** | 47 | 12 | 200 | ¥2,800 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | アメリカ | 13種類のボタニカルを使用したアメリカで大人気のクラフトジン。ジュニパーとワイルドフラワーの華やかに香り、コリアンダーやシナモンのスパイシーさ、シトラス、ローズヒップの上品なアロマが広がります。美しいラベルも人気の秘訣。トニック、ソーダ割りはもちろん、様々なジンカクテルに活躍します。 | | | | | | |
| | 600434 | 0850786006174 | **コーヴァル バレルド ジン** | 47 | 6 | 500 | ¥6,000 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | アメリカ | ドライジンをウイスキー樽で熟成した甘く芳醇なジン。ボタニカルのフローラルなアロマとシトラスの爽やかさが樽熟成によりバタースコッチのようなコクのある甘味とさらなるスパイスのニュアンスをまとっています。オールドファッションドやネグローニ、ギムレットがおすすめカクテルです。 | | | | | | |

## <テキーラ>

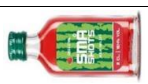
| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 610712 | 0810095911835 | **ティエラ・イ・ポデール テキーラ ブランコ** | 40 | 6 | 750 | ¥12,000 | | **芸術的なボトルが美しいブルーアガベ100%プレミアムテキーラ** |
| | | メキシコ | 最高品質のブルーアガベを100%使用。花やフルーツが華やかに香る高地のアガベと、土やハーブの風味を持つ低地のアガベを50%ずつブレンドすることによりバランスの良い味わいを生み出します。コルクを空けた瞬間に広がる甘いハチミツの香り。口の中で弾けるトロピカルフルーツの爽やかな味わいを、ほんのりと香るコショウのスパイシーさが引き締めます。 | | | | | | |
| | 610711 | 0810095911842 | **ティエラ・イ・ポデール テキーラ レポサド** | 40 | 6 | 750 | ¥14,000 | | **芸術的なボトルが美しいブルーアガベ100%プレミアムテキーラ** |
| | | メキシコ | 最高品質のブルーアガベを100%使用。花やフルーツが華やかに香る高地のアガベと、土やハーブの風味を持つ低地のアガベを50%ずつブレンドすることによりバランスの良い味わいに。アメリカンホワイトオークの樽で4～6か月熟成することにより生まれるチョコレートやナツメグの甘くスパイシーな香り。芳醇なキャラメルやなめらかなバニラの味わいが上品に広がります。 | | | | | | |
| | 610710 | 0810095911859 | **ティエラ・イ・ポデール テキーラ アネホ** | 40 | 6 | 750 | ¥16,000 | | **芸術的なボトルが美しいブルーアガベ100%プレミアムテキーラ** |
| | | メキシコ | 最高品質のブルーアガベを100%使用。花やフルーツが華やかに香る高地のアガベと、土やハーブの風味を持つ低地のアガベを50%ずつブレンド。アメリカンホワイトオークの樽で最低12か月熟成することで、フルボディかつ複雑な味わいを持つプレミアムテキーラが生まれます。濃厚なキャラメルやバニラの甘い香りに、ほのかな苦味を感じさせるチョコレートやオレンジの芳醇な味わい。 | | | | | | |
| | 610714 | 4582601697934 | **カヴ・アガベ テキーラ シルバー** | 38 | 12 | 750 | ¥2,000 | | **名門「カサ・マエストリ蒸溜所」が手掛けるハイコスパテキーラ** |
| | | メキシコ | アガベ本来のピュアなフルーティーさを感じる爽やかな味わい。ほんのり広がるペッパースパイスの香りがアクセントに。フルーツを使ったテキーラカクテルにおすすめ。 | | | | | | |
| | 610713 | 4582601697941 | **カヴ・アガベ テキーラ ゴールド** | 38 | 12 | 750 | ¥2,000 | | **名門「カサ・マエストリ蒸溜所」が手掛けるハイコスパテキーラ** |
| | | メキシコ | なめらかな口当たりと芳醇な味わい。トロピカルカクテルのベースに最適ですが、ロックやストレートでもじっくり愉しみたくなるコクが魅力です。 | | | | | | |

## <ラム>

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 610651 | 5024720417004 | **アイララム ピュアシングルラム ギアル** | 45 | 6 | 700 | ¥7,500 | | **アイラ島で操業開始したばかりの蒸溜所が造るラム** |
| | | スコットランド | アイラ島南部ポートエレンにあったレモネード工場を改装し、2022年に操業開始した『アイララム蒸溜所』。「ギアル」はホワイト、クリア、ブライト、ピュアといった意味を持つゲール語で、廃糖蜜を原料としたトラディショナルラムに分類されます。発酵は7日間と長く、蒸留にはトレードマークにもなっている「ツインリトート」が付いたスチルを使用しています。 | | | | | | |
| | 611013 | 5024720415000 | **アイララム バレルエイジド** | 46 | 6 | 700 | ¥8,000 | | **アイラ島で操業開始したばかりの蒸溜所が造るラム** |
| | NEW! | スコットランド | アイラ島南部ポートエレンにあったレモネード工場を改装し、2022年に操業開始した『アイララム蒸溜所』。ヘビリーピーテッドのアイラウイスキー樽4Tで14ヶ月程熟成させたスモールバッチ。カリラ蒸溜所とブナハーブン蒸溜所で使用されていたオロロソシェリーバット、ポートパイプ、テンプラニーニョの赤ワイン樽を厳選しました。 | | | | | | |
| | 610859 | 5024720413006 | **アイラ ラム ピートスパイスド** | 40 | 6 | 700 | ¥9,000 | | **アイラ島で操業開始したばかりの蒸溜所が造るラム** |
| | | スコットランド | アイラ島南部ポートエレンにあったレモネード工場を改装し、2022年に操業開始した『アイララム蒸溜所』。「アイララム ピートスパイスド」は、ノンエイジのラム原酒にオレンジピール、ジンジャー、カカオニブなどのスパイスで風味付けをし、アイラ島らしくピートで燻してスモーキーさを与えた個性的なスパイスドラムです。 | | | | | | |
| | 601459 | 7441001112461 | **ロイヤル・センテナリオ 12年 グランレガド** | 40 | 6 | 700 | ¥4,500 | | **スコッチ樽ですべての熟成を行うコスタリカ産ラム！** |
| | | コスタリカ | スコットランドのハイランド地区とローランド地区でウイスキーを熟成していたアメリカンホワイトオーク樽で、12年以上熟成したラム原酒をそれぞれ50%ずつブレンドしています。やや甘口となるスタイルで、非常に滑らかな口あたりとハーブのような余韻が特徴です。 | | | | | | |
| | 600944 | 7441001174186 | **ロイヤル・センテナリオ 20 フンダシオン** | 40 | 6 | 700 | ¥8,800 | | **スコッチ樽ですべての熟成を行うコスタリカ産ラム！** |
| | | コスタリカ | スコットランドのハイランド地区でウイスキーを熟成していたアメリカンホワイトオーク樽で熟成したラム原酒を80%、ローランド地区のもので熟成したラム原酒を20%の割合で使用。6年から20年熟成のラム原酒を、ソレラシステムを用いてブレンドしています。最も甘口のスタイル。 | | | | | | |
| | 610989 | 7441001104503 | **ロイヤル センテナリオ 20 フンダシオン＜グラス付き＞** | 40 | 6 | 700 | ¥8,800 | | **スコッチ樽ですべての熟成を行うコスタリカ産ラム！** |
| | | コスタリカ | スコットランドのハイランド地区でウイスキーを熟成していたアメリカンホワイトオーク樽で熟成したラム原酒を80%、ローランド地区のもので熟成したラム原酒を20%の割合で使用。6年から20年熟成のラム原酒を、ソレラシステムを用いてブレンドしています。最も甘口のスタイル。 | | | | | | |
| | 610861 | 7441001174216 | **ロイヤル・センテナリオ 25 グランレセルバ** | 40 | 6 | 700 | ¥12,000 | | **スコッチ樽ですべての熟成を行うコスタリカ産ラム！** |
| | | コスタリカ | 芳醇な甘味の「20」、重厚な味わいの「30」の中間にありながら全く違うコンセプトで造られたロイヤル・センテナリオ25は、セミドライでウイスキーを思わせるスタイル。コスタリカの冷涼な高地を想わせる森林浴のような爽やかな草木の香りに、幾層にも重なった繊細なフレーバーがスコッチ樽での長期熟成の特徴を感じさせます。 | | | | | | |
| | 600945 | 7441001174247 | **ロイヤル・センテナリオ 30 エディシオン リミターダ** | 40 | 6 | 700 | ¥18,000 | | **スコッチ樽ですべての熟成を行うコスタリカ産ラム！** |
| | | コスタリカ | スコットランドのハイランド地区、ローランド地区、スペイサイド地区でウイスキーを熟成していたアメリカンホワイトオーク樽で熟成したラム原酒を、ほぼ均等に使用。8年から30年熟成のラム原酒を、ソレラシステムを用いてブレンドしています。究極の甘口ラムです。 | | | | | | |
| | 601241 | 8712983527178 | **ケーンアイランド トリニダード 8年** | 43 | 6 | 700 | ¥5,200 | 在庫限り終売 | **濃密でトロピカルなトリニダード産ラム！** |
| | | トリニダード | ヨーロッパ最大のラム流通業者E.A.シーア社のブレンダーでもあるオーナーが、最高品質のラムを世界中から買い付け驚くほどリーズナブルな価格で提供。トリニダードのアンゴスチュラ蒸留所の原酒を使用。スパイシーなウッドフレーバーと繊細な甘さを感じる。 | | | | | | |
| | 601240 | 8712983527246 | **ケーンアイランド バルバドス 8年** | 43 | 6 | 700 | ¥5,500 | 在庫限り終売 | **フォースクエアでこの価格は驚き！** |
| | | バルバドス | ヨーロッパ最大のラム流通業者E.A.シーア社のブレンダーでもあるオーナーが、最高品質のラムを世界中から買い付け驚くほどリーズナブルな価格で提供。ナッティーな辛口バーボンバレルの香り。バランスの良い収斂感ある味わい。ややオイリーな余韻。 | | | | | | |
| | 600252 | 3267130003111 | **トロワリビエール ブラン** | 50 | 6 | 700 | ¥3,000 | | **マルティニーク島のテロワールを感じるプレミアムラム** |
| | | マルティニーク | トロワリビエールの製造技術と南マルティニークの豊かな自然が生み出す、ミネラル感となめらかな味わいが特徴のホワイトラム。<br>The Spirits Business 2021 ゴールド受賞 | | | | | | |
| | 601568 | 3267130045470 | **トロワリビエール ダブルウッド** | 43 | 6 | 700 | ¥3,900 | | **マルティニーク島のテロワールを感じるプレミアムラム** |
| | | マルティニーク | トロワリビエールのラム造り技術の結晶ともいえるアンバーラム。「ダブルウッド」の名の通り、アメリカンオークの大樽で7ヶ月間熟成させた原酒を、さらにフレンチオークのウイスキー樽で9ヶ月間後熟。 | | | | | | |
| | 601569 | 3267130032432 | **トロワリビエール キュヴェ・ド・ロセアン** | 42 | 6 | 700 | ¥4,500 | | **マルティニーク島のテロワールを感じるプレミアムラム** |
| | | マルティニーク | アンス・トラボーの海辺で栽培されたサトウキビから造られる個性的なホワイトラム。この独特なテロワールがミネラル感とほのかな潮味を与えています。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 601567 | 3267130030445 | **トロワリビエール キュヴェ・デュ・ムーラン** | 40 | 6 | 700 | ¥5,500 | | **マルティニーク島のテロワールを感じるプレミアムラム** |
| | | マルティニーク | 3年以上熟成させたラムを絶妙にブレンドしたV.Oラム。ウッディでアロマティックなニュアンスにミネラル感が融合しています。IWSC 2022 ゴールド受賞（97点） | | | | | | |
| | 600931 | 3267130046453 | **トロワリビエール VSOP** | 40 | 6 | 700 | ¥7,500 | | **マルティニーク島のテロワールを感じるプレミアムラム** |
| | | マルティニーク | フランスのコニャック樽とアメリカのバーボンオーク樽熟成原酒をブレンドした洗練極める熟成ラム。香ばしいタバコとジンジャーブレッドのスパイシーな甘味が魅惑的に広がります。The Spirits Business 2021 ゴールド受賞 | | | | | | |
| | 601457 | 3267130048655 | **トロワリビエール トリプルミレジム** | 42 | 6 | 700 | ¥10,000 | | **マルティニーク島のテロワールを感じるプレミアムラム** |
| | | マルティニーク | 2001年、2005年、2011年3つのヴィンテージをブレンドした、マルティニークならではの上品さと複雑味を持った極上の長熟ラム。ジンジャーブレッドやバター、フルーツジャム、柑橘類の皮のアロマ。フレッシュな果実とペッパーやナツメグといったスパイスが後味まで広がる、芳醇かつ繊細な味わい。 | | | | | | |
| | 600921 | 3255610041807 | **ラマニー VSOP** | 40 | 6 | 700 | ¥8,000 | | **1749年創業の歴史あるマルティニーク プレミアムラム** |
| | | マルティニーク | フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で4年以上熟成されたラム原酒を絶妙にブレンド。ハチミツのような深い甘味に、タバコやスパイス、ドライフラワーといった複雑なアロマは、長年世界中のラム愛好家から称賛されるだけでなく、ラム入門編としても高い評価を受けています。IWSC2021 ゴールド(96pts)、IWSC2022 ゴールド(96pts) | | | | | | |
| | 600922 | 3255610037244 | **ラマニー XO** | 40 | 6 | 700 | ¥12,000 | | **1749年創業の歴史あるマルティニーク プレミアムラム** |
| | | マルティニーク | 6年以上熟成させた原酒をセラーマスターが厳選しブレンドした、繊細さと力強さを併せ持つ極上のラム。熟した果実の生き生きとしたアロマにウッディなニュアンス。芳醇な果実の味わいにオリエンタルスパイスの複雑味な融合し、後味に広がるペッパーのアロマが奥深い甘味を引き立てます。 | | | | | | |

## 〈リキュール〉

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 701713 | 7441001174513 | **ロイヤル・センテナリオ カフェ** | 26.5 | 6 | 700 | ¥2,300 | | **コーヒーとラムの名産地コスタリカ産、極上のコーヒーリキュール** |
| | | コスタリカ | コーヒーの名産地でもあるコスタリカのコーヒー豆からエキスを抽出し、ロイヤル・センテナリオ7年ラムとブレンドした極上のコーヒーリキュール。コスタリカでも最高の地域のアラビカ種を100%使用。レモンのような爽やかさとハチミツやミルクチョコの甘味が7年ラムのリッチな味わいと見事に融合しています。 | | | | | | |
| | 700519 | 0850786006471 | **コーヴァル クランベリー ジンリキュール** | 30 | 6 | 500 | ¥3,800 | | **オーガニック認定の原材料にこだわるシカゴ初のクラフト蒸溜所** |
| | | アメリカ | アメリカ中西部の契約農家のオーガニッククランベリーをドライジンにブレンド。フルーティーな赤系果実の味わいにほろ苦い甘さが広がります。ソーダやトニック割り、カクテルの副材料としてだけでなく、スパークリングワインに少し加えても楽しめる、アペリティフに最高な1本です。 | | | | | | |
| | 700122 | 3376370091779 | **ラフォン クレーム・ド・カシス** | 15 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。厳選したカシスのエキスをゆっくりと丁寧に抽出した、芳醇で奥深い味わい。 | | | | | | |
| | 700123 | 3376370091809 | **ラフォン ライチ** | 15 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。ライチの繊細な香りとみずみずしく上品な味わいが特長です。 | | | | | | |
| | 700124 | 3376370091830 | **ラフォン マンゴー** | 18 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。マンゴーの柔らかな甘さと爽やかな香りが人気のリキュール。 | | | | | | |
| | 700126 | 3376370092226 | **ラフォン クレーム・ド・ペシェ** | 15 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。完熟ピーチの豊かな香りと、自然で優しい甘さが人気のリキュール。 | | | | | | |
| | 700131 | 3376370092981 | **ラフォン クレーム・ド・フランボワーズ** | 15 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。甘酸っぱい香りがカクテルの幅を広げてくれます。 | | | | | | |
| | 700135 | 3376370097917 | **ラフォン クレーム・ド・バナナ** | 15 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。完熟イエローバナナの甘い香りが魅惑的なリキュール。 | | | | | | |
| | 700680 | 3376370123432 | **ラフォン ピンクグレープフルーツ** | 15 | 12 | 700 | ¥1,780 | | **バーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール** |
| | | フランス | 老舗フランス製リキュール「ラフォン」は最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とボタニカルで造られます。ピンクグレープフルーツの甘みと酸味のバランスがよく、ソーダ割りなどで爽やかな味わいをお楽しみいただけます。 | | | | | | |
| | 700481 | 9351651000064 | **スリングショット ピンクピーチ** | 16 | 24 | 30×3 | ¥700 | | **口の中で2種類のリキュールMIX！新感覚パーティー用スターター！** |
| | | オーストラリア | ピーチ＆クランベリー。2種類のリキュールが口の中で混ざるスタイリッシュなショット飲みは、パーティーで盛り上がること間違いなし！カラフルで女性にも大人気！アルコール度数16%と控えめで、グイグイいけちゃいます！キュートでかわいいハピネステイスト！ | | | | | | |
| | 700477 | 9351651000293 | **スリングショット エックスオンザビーチ** | 16 | 24 | 30×3 | ¥700 | | **口の中で2種類のリキュールMIX！新感覚パーティー用スターター！** |
| | | オーストラリア | ラズベリー＆パイナップル。2種類のリキュールが口の中で混ざるスタイリッシュなショット飲みは、パーティーで盛り上がること間違いなし！カラフルで女性にも大人気！アルコール度数16%と控えめ。燃え上がるように甘酸っぱくトロピカル！ | | | | | | |
| | 700480 | 9351651000057 | **スリングショット カミカゼ** | 16 | 24 | 30×3 | ¥700 | | **口の中で2種類のリキュールMIX！新感覚パーティー用スターター！** |
| | | オーストラリア | トリプルセック＆ライム。2種類のリキュールが口の中で混ざるスタイリッシュなショット飲みは、パーティーで盛り上がること間違いなし！カラフルで女性にも大人気！アルコール度数16%と控えめ。甘みを切り裂くするどいキレ味！ | | | | | | |
| | 700478 | 9351651000071 | **スリングショット シーセニョール** | 16 | 24 | 30×3 | ¥700 | | **口の中で2種類のリキュールMIX！新感覚パーティー用スターター！** |
| | | オーストラリア | アガベ＆ライム。2種類のリキュールが口の中で混ざるスタイリッシュなショット飲みは、パーティーで盛り上がること間違いなし！カラフルで女性にも大人気！アルコール度数16%と控えめ。ビバ！ライム！爽やかメキシカン！ | | | | | | |
| | 700476 | 9351651000040 | **スリングショット ジャガーノート** | 16 | 24 | 30×3 | ¥700 | | **口の中で2種類のリキュールMIX！新感覚パーティー用スターター！** |
| | | オーストラリア | エナジーフレーバー＆ハーブ。2種類のリキュールが口の中で混ざるスタイリッシュなショット飲みは、パーティーで盛り上がること間違いなし！カラフルで女性にも大人気！アルコール度数16%と控えめ。気分スッキリ！エナジー＆ハーブ！ | | | | | | |
|  | 700588 | 4580404829248 | **スマショット サワーメロン** | 16.4 | 120 | 20 | ¥250 | | **北欧発！甘酸っぱい新感覚ショットリキュール** |
| | | デンマーク | スイカ風味の甘酸っぱい北欧産ショットリキュール。蓋を開けてそのまま一気に口の中に流し込みます。甘味と酸味が絶妙に混ざり合う新感覚のショットリキュールです。 JANコード（単品：4580404829248/ボール：4580404829255/ケース：4580404829262） | | | | | | |
| | 700589 | 4580404829217 | **スマショット サワーコーラ** | 16.4 | 120 | 20 | ¥250 | | **北欧発！甘酸っぱい新感覚ショットリキュール** |
| | | デンマーク | コーラ風味の甘酸っぱい北欧産ショットリキュール。蓋を開けてそのまま一気に口の中に流し込みます。甘味と酸味が絶妙に混ざり合う新感覚のショットリキュールです。JANコード（単品：4580404829217/ボール：4580404829224/ケース：4580404829231） | | | | | | |
| | 700624 | 4570045906804 | **スマショット ジャングルフルーツ** | 16.4 | 120 | 20 | ¥250 | | **北欧発！甘酸っぱい新感覚ショットリキュール** |
| | | デンマーク | 様々なフルーツのフレーバーをミックスした北欧産ショットリキュール。蓋を開けてそのまま一気に口の中に流し込みます。甘味と酸味が絶妙に混ざり合う新感覚のショットリキュールです。JANコード（単品：4570045906804/ボール：4570045906811/ケース：4570045906828） | | | | | | |

## 〈タルフレーバー〉

**配送ロット：【本州、九州、四国】混載2ケース以上で送料無料。【北海道】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。バラ不可。※ロット未満でのご注文の場合は1個口あたり480円（沖縄は1,200円）の送料を頂戴します。**

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 993014 | 4580509200010 | **タルフレーバー アメリカンホワイトオーク** | － | 12 | － | ¥680 | | **自分で手軽にウッドフィニッシュ！** |
| | | 日本 | バーボン樽やシェリー樽などとして世界で最も使用されているのがこの「アメリカンホワイトオーク」です。強めのチャーリングを施すことでバニラやココナッツのようなフレーバーを生み出します。 | | | | | | |

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 993012 | 4580509200034 | **タルフレーバー やまざくら** | － | 12 | － | ¥880 | | **自分で手軽にウッドフィニッシュ！** |
| | | 日本 | 「やまざくら」はオークにはないバラ科特有の甘い香気成分を含みます。それは桜餅に使われるオオシマザクラの塩漬けにされた葉の香りのように控えめで和を感じるフレーバーを醸し出します。 | | | | | | |
| | 993013 | 4580509200027 | **タルフレーバー ミズナラ** | － | 12 | － | ¥880 | | **自分で手軽にウッドフィニッシュ！** |
| | | 日本 | ジャパニーズウィスキーの世界的評価でそのポテンシャルが認識されたジャパニーズオーク「ミズナラ」は、長期熟成により伽羅や白檀などの香木のような芳香をもたらし、含有するバニリンとタンニンのバランスが良くまとまりのある上品な仕上りが期待出来ます。 | | | | | | |
| | 993045 | 4580509200164 | **タルフレーバー くり** | － | 12 | － | ¥880 | | **自分で手軽にウッドフィニッシュ！** |
| | | 日本 | 「くり（チェスナッツ）」は、ヨーロッパでは古くからポートワインやシェリーなどの輸送に使用されていました。スパニッシュオークなどと比較しタンニン分が少なく、熟成が進むにつれて特有のほくほくとした甘みをお愉しみいただけます。 | | | | | | |

## <長濱RTD&ビール>

**配送ロット：【本州、九州、四国】2ケース以上で送料無料。【北海道】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。バラ不可。※ロット未満でのご注文の場合は1個口あたり480円（沖縄は1,200円）の送料を頂戴します。**

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 710646 | 4573286174438 | **アマハガン ウイスキーハイボール缶** | 7 | 24 | 350 | ¥298 | | **長濱蒸溜所が手掛けるこだわりのウイスキーハイボール** |
| | NEW! | 日本 | 琵琶湖の畔に佇む日本最小規模の蒸溜所「長濱蒸溜所」が手掛けるこだわりのウイスキーハイボール。長濱蒸溜所のモルト原酒を活かしながらハイボールに最適な複数の海外原酒をブレンドしました。長濱蒸溜所由来の力強さとハイボールならではの爽快感をお楽しみください。 | | | | | | |
| | 303026 | 4573286170010 | **長浜 IPA スペシャル 缶** | 6.0 | 24 | 350 | ¥420 | | **長濱浪漫ビールが手掛けるクラフトビール！** |
| | | 日本 | 琵琶湖の畔に佇むクラフトビールメーカーが手掛けるIPA。ホップ由来の華やかでフルーティーな香りと鮮烈な苦味が愉しめます。ラベルモチーフは琵琶湖に沈む夕日をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュスタイルとしてカントリーウイナー獲得！ | | | | | | |

## <輸入ビール>

**配送ロット：【本州、九州、四国】1ケース以上で送料無料。【北海道】混載5ケース以上で送料無料（洋酒・ビールとの混載可、ワインとの混載不可）。【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。バラ不可。※ロット未満でのご注文の場合は1個口あたり480円（沖縄は1,200円）の送料を頂戴します。**

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 302227 | 8410793331939 | **イネディット 330ml** | 4.8 | 24 | 330 | ¥570 | | **エルブジのフェランアドリアが生み出した究極のプレミアムビール** |
| | | スペイン | 「世界一予約が取れない」と言われた幻のミシュラン三ツ星レストラン「エルブジ」の天才シェフ「フェラン・アドリア」とそのエルブジの総ソムリエとバルセロナNo.1ビールメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のプレミアムビール！ | | | | | | |
| | 302222 | 8410793333179 | **イネディット 750ml** | 4.8 | 12 | 750 | ¥1,600 | | **エルブジのフェランアドリアが生み出した究極のプレミアムビール** |
| | | スペイン | 「世界一予約が取れない」と言われた幻のミシュラン三ツ星レストラン「エルブジ」の天才シェフ「フェラン・アドリア」とそのエルブジの総ソムリエとバルセロナNo.1ビールメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のプレミアムビール！ | | | | | | |
| | 304166 | 8410793883131 | **イネディット・ロゼ 330ml** | 3.4 | 24 | 330 | ¥600 | | **ストロベリーが鮮烈に香る、イネディット "第二章"** |
| | NEW! | スペイン | 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」待望の第2弾がついに登場。今回フェラン・アドリアが求めたのは、『忘れることのできない鮮烈な味わい』。開栓した瞬間から広がるストロベリーの華やかな香りと、ベリー系果実の濃密な甘味。アペリティフや食後のデザートワイン感覚で気軽にお楽しみいただけます。 | | | | | | |
| | 304167 | 8410793883179 | **イネディット・ロゼ 750ml** | 3.4 | 12 | 750 | ¥1,680 | | **ストロベリーが鮮烈に香る、イネディット "第二章"** |
| | NEW! | スペイン | 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」待望の第2弾がついに登場。今回フェラン・アドリアが求めたのは、『忘れることのできない鮮烈な味わい』。開栓した瞬間から広がるストロベリーの華やかな香りと、ベリー系果実の濃密な甘味。アペリティフや食後のデザートワイン感覚で気軽にお楽しみいただけます。 | | | | | | |
| | 302224 | 8410793282934 | **エストレージャ ダム** | 4.6 | 24 | 330 | ¥390 | | **FCバルセロナ公式スポンサー** |
| | | スペイン | バルセロナにあるダム社のスタンダード品でスペイン国内では最も有名なビールのひとつです。クリーミーな泡立ちで、爽快感のある喉越しが特長のピルスナータイプ。「エストレージャ」とはスペイン語で「星」の意。 | | | | | | |
| | 304157 | 8410793153135 | **ダム・レモン** | 3.2 | 24 | 330 | ¥390 | 7月入荷予定 | **地中海で大人気！No.1スペイン産レモンビール** |
| | | スペイン | エストレージャ・ダムをベースに、地中海レモンのジューシーな美味しさを加えたレモンビール。常夏の地中海地方で大人気のレモンビールの中でも、ダム・レモンはスペイン産レモンビールブランドとしてスペイン国内売上数量No.1を誇ります。※他国のブランドを含めるとNo.2。 Nielsen 2024 調べ | | | | | | |
| | 302240 | 8410793032935 | **ボルダム ダブルモルト** | 7.2 | 24 | 330 | ¥420 | | **クラフト業界からも高評価！金賞多数受賞の力強いビール** |
| | | スペイン | アルコール7.2%、麦汁エキス17%の力強いボディを持つビール。モルトを2回追加することで、夏の暑い時期でもビールの発酵を続ける【ダブルモルト製法】によって生まれる、強いコクと風味が特徴です。「ワールドビアチャンピオンシップ 2023」では著名なクラフトビールブランドと並び最高賞プラチナメダル受賞（96点）！ | | | | | | |
| | 302305 | 8410793262936 | **ダウラ グルテンフリー ラガービール** | 5 | 24 | 330 | ¥450 | | **機能性と味わいを両立したグルテンフリービール！** |
| | | スペイン | ダム社とスペイン公的機関「CSIC」の共同開発により、大麦などの胚乳から生成されるタンパク質の一種「グルテン」を取り除きながらも本格的な味わいを楽しめる、機能性と味わいを両立したグルテンフリービール。ワールドビールアワード2008＆2009部門最高賞受賞。 | | | | | | |
| | 302156 | 0042572062000 | **シェッファーホッファー ヘフェ・ヴァイツェン** | 5.0 | 24 | 330 | ¥298 | | **白ビールをドイツ全土に広めた老舗ブルワリー** |
| | | ドイツ | それまで重たい味わいのイメージだった小麦（白）ビールのイメージを変え、ドイツ全土にそのスタイルを広めることに成功した老舗ブルワリー「シェッファーホッファー」。ほのかに甘くフルーティな香りとすっきり爽やかな味わいでどんな料理にもぴったり！ | | | | | | |
| | 705564 | 4053400278957 | **シェッファーホッファー グレープフルーツ** | 2.5 | 24 | 330 | ¥298 | | **フルーティーな白ビールにグレープフルーツジュースをミックス！** |
| | | ドイツ | 華やかな香りと滑らかな味わいで人気のヴァイツェン(小麦ビール)シェッファーホッファーにグレープフルーツをミックスしたフルーツビールです。ヴァイツェンの香りと爽やかな味、グレープフルーツジュースの甘酸っぱい味がミックスした、まったく新しい味わいです。 | | | | | | |
| | 302167 | 0042572050311 | **ラーデベルガー 缶** | 5.0 | 24 | 330 | ¥288 | | **ドイツNo.1プレミアムビール！** |
| | | ドイツ | ザクセン州ラーデベルグで造られる絶大な人気を誇る銘柄。ザクセン国の王室御用達として扱われ、ドイツ初代首相ビスマルク氏も愛飲した最高級ピルスナービールです。ビターホップ独特のアロマと心地良い上質な苦味、麦芽の奥深いコクとキレのよい後味。 | | | | | | |
| | 302239 | 0042572050014 | **ラーデベルガー 瓶** | 5.0 | 24 | 330 | ¥298 | | **ドイツNo.1プレミアムビール！** |
| | | ドイツ | ザクセン州ラーデベルグで造られる絶大な人気を誇る銘柄。ザクセン国の王室御用達として扱われ、ドイツ初代首相ビスマルク氏も愛飲した最高級ピルスナービールです。ビターホップ独特のアロマと心地良い上質な苦味、麦芽の奥深いコクとキレのよい後味。 | | | | | | |

## <ノンアルコールビール>

**配送ロット：【本州、九州、四国】缶3ケース、瓶1ケース以上で送料無料。【北海道】混載5ケース以上で送料無料（洋酒・ビールとの混載可、ワインとの混載不可）。【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（ワインとの混載不可）。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。バラ不可。※ロット未満でのご注文の場合は1個口あたり480円（沖縄は1,200円）の送料を頂戴します。**

**※本商品は軽減税率商品です。アルコール度数は0%です。0.0%ではありません。**

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商 品 名 | 度数 | 入数 | 容量(ml) | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 918018 | 4053400208077 | **クラウスターラー 缶** | 0 | 24 | 330 | ¥148 | | **大麦とホップだけを使用！ノンアルコールビールのパイオニア** |
| | | ドイツ | ビールの本場ドイツで最初に商品化されたノンアルコールビール。大麦麦芽とホップを原料にこだわりの製法で造られます。豊かな麦芽のコクと華やかなホップの香り。ワールドビアカップでの世界一獲得を始め数多くの賞を受賞。世界50か国以上で愛飲されています。 | | | | | | |
| | 918304 | 4053400279220 | **クラウスターラー 瓶** | 0 | 24 | 330 | ¥190 | | **大麦とホップだけを使用！ノンアルコールビールのパイオニア** |
| | | ドイツ | ビールの本場ドイツで最初に商品化されたノンアルコールビール。大麦麦芽とホップを原料にこだわりの製法で造られます。豊かな麦芽のコクと華やかなホップの香り。ワールドビアカップでの世界一獲得を始め数多くの賞を受賞。世界50か国以上で愛飲されています。 | | | | | | |

有効期限：2025年8月末日まで
110-0005
東京都台東区上野6-16-17
朝日生命上野昭和通ビル1階
TEL:03-3833-3541
FAX:03-3832-6930

# 食品・飲料、菓子

**配送ロット：【本州、九州、四国】以下記載の単品配送ロット、もしくは混載5ケース以上で送料無料。ロット未満の場合は1個口あたり480円の送料を頂戴します。パラ出荷不可。**
**【北海道】混載5ケース以上で送料無料（洋酒・ビールとの混載可、ワインとの混載不可）。ロット未満の場合は1個口あたり480円の送料を頂戴します。パラ出荷不可。**
**【沖縄本島】混載5ケース以上で送料無料（洋酒・ビールとの混載可、ワインとの混載不可）。ロット未満の場合は1個口あたり1,200円の送料を頂戴致します。離島（沖縄以外も含む）への送料は別途お問い合わせください。パラ出荷不可。**
**受注〆時間：弊社営業日の10時30分です。混載配送ロットの場合リードタイムは通常+1～2営業日頂きます。**

**※表示価格はすべて税抜です。**
**※現行VT、在庫状況及び入荷予定は6月末時点の情報となります。予めご了承ください。**

## ＜通年商品＞

| 商品画像 | 弊社ｺｰﾄﾞ | JAN | 商　品　名 | 賞味期間 | 容姿 | 入数 | 規格 | 希望小売価格 | 備考 | キャッチコメント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 926489 | 4580404821389 | **オルティチェッロ　トマト＆バジル　パスタソース** | 3年 | 瓶詰 | 6 | 680g | ¥500 | | **イタリアの家庭の味をそのままに** |
| | 単品配送ロット | **2cs単位（荷姿は2合）** | パスタの本場イタリアの無添加パスタソース。イタリアの家庭の味をそのままに、化学調味料や保存料などは一切使用していないので、イタリア種トマトのフレッシュな甘酸っぱさと旨みがリアルに活きています。 | | | | | | | |
| | 926490 | 4580404821402 | **オルティチェッロ　トマト＆ガーリックパスタソース** | 3年 | 瓶詰 | 6 | 680g | ¥500 | | **イタリアの家庭の味をそのままに** |
| | 単品配送ロット | **2cs単位（荷姿は2合）** | パスタの本場イタリアの無添加パスタソース。イタリアの家庭の味をそのままに、化学調味料や保存料などは一切使用していないので、イタリア種トマトのフレッシュな甘酸っぱさと旨みがリアルに活きています。 | | | | | | | |
| | 926491 | 4580404821396 | **オルティチェッロ　アラビアータ　パスタソース** | 3年 | 瓶詰 | 6 | 680g | ¥500 | | **イタリアの家庭の味をそのままに** |
| | 単品配送ロット | **2cs単位（荷姿は2合）** | パスタの本場イタリアの無添加パスタソース。イタリアの家庭の味をそのままに、化学調味料や保存料などは一切使用していないので、イタリア種トマトのフレッシュな甘酸っぱさと旨みがリアルに活きています。 | | | | | | | |
| | 927351 | 4580404823611 | **オルティチェッロ　ジェノベーゼ　パスタソース** | 3年 | 瓶詰 | 12 | 190g | ¥500 | | **イタリアの家庭の味をそのままに** |
| | 単品配送ロット | **2cs単位（荷姿は2合）** | パスタの本場イタリアの無添加パスタソース。バジルペーストに、ペコリーノとグラノパダーノ、2種のチーズのコクが合わさりました。バジルの香り、チーズのコク豊か！イタリア家庭の味です。 | | | | | | | |
| | 927312 | 4751017402566 | **バンガ　スモークオイルサーディン　チリ　瓶** | 4年 | 瓶詰 | 24 | 270g | ¥800 | 在庫限り終売 | **ラトビア産スモークサーディン** |
| | 単品配送ロット | **1csから** | オイルサーディンといえば北欧産。バルト海に面したラトビアで1947年創業の老舗水産工場で品質管理にこだわりながら作られています。ラトビアのリガ港で水揚げされた鮮度の良いサーディンを使用しています。唐辛子を1本漬け込んだチリ味はお酒が進むこと間違いなし！ | | | | | | | |
| | 901598 | 4580404820948 | **オールグリーン　ホワイトアスパラガス** | 990日 | 瓶詰 | 12 | 345g | ¥550 | | **太い！長い！ペルー産ホワイトアスパラ** |
| | 単品配送ロット | **2cs単位（荷姿は2合）** | “ロックの殿堂入り”も果たす英国を代表するロックスター「ロッド・スチュワート」がロッホローモンド蒸溜所チームとともに生み出したブレンデッドウイスキー。ロッドが大好きなアップルパイをイメージして、バーボン樽熟成のモルト原酒とグレーン原酒をブレンド。シナモンやバニラ、焼きリンゴに優しいピートフレーバーが特徴です。 | | | | | | | |
| | 926936 | 4580404822041 | **オールグリーン　コルニッション　ピクルス** | 720日 | 瓶詰 | 12 | 700g | ¥400 | 8月下旬入荷予定 | **化学調味料不使用！パリパリ食感のピクルス** |
| | 単品配送ロット | **2cs単位（荷姿は2合）** | 化学調味料不使用。収穫から瓶詰まで24時間以内に行うためパリパリの食感をお楽しみいただけます。日本人向けに酢の量を抑えたマイルドな味わいのピクルスです。原料原産地であるインドで製造し直接輸入することで高いコストパフォーマンスを実現しました。 | | | | | | | |
| | 914413 | 6224001105517 | **ラマール　ザクロジュース** | 270日 | 紙 | 12 | 1000ml | ¥850 | | **無添加100%ザクロジュース** |
| | 単品配送ロット | **1csから** | エジプト産ザクロ100%ジュース。砂糖なし・保存料なし・安定剤なしと誰でも安心してお召し上がり頂けます。 | | | | | | | |

株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD

〒110-0005
東京都台東区上野6-16-17 朝日生命上野昭和通ビル1階
https://www.toko-t.co.jp
TEL 03-3833-3541 / FAX 03-3832-6930