



2025年11月

商品リスト

【価格表】

### ワイン

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

配送ロット: [本州、九州、四国]ケース単位、もしくはパラ混載12本で送料無料(希望小売価格計3万円以上の場合は12本未満でも送料無料)。ロット未満のパラでのご注文の場合は1個口あたり800円の送料を頂戴します。

【北海道】混載5ケース以上(ロット未満の場合は1ケースあたり480円の送料を頂戴します)、もしくは希望小売価格計5万円以上(パラ混載可)で送料無料。ロット未満のパラでのご注文の場合は1個口あたり1,280円の送料を頂戴します。
【沖縄本島】混載5ケース以上(ロット未満の場合は1ケースあたり1,200円の送料を頂戴します)、もしくは希望小売価格計5万円以上(パラ混載可)で送料無料。ロット未満のパラでのご注文の場合は1個口あたり2,000円の送料を頂戴します。
※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)のクール代を別途頂戴します。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。

受注・時間:午前10時00分。それ以降のご注文は受営業日受注扱いとさせていただきます。

※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10月末時点 の情報となります。予めごフ承ください。

| <シャンパーニュ>  |        |                |   |                              |                      |                   |                |                      |   | 、<br><mark>状況及び入荷予定</mark> は10月末時点<br>た。予めご了承ください。 |
|--|--------|----------------|---|------------------------------|----------------------|-------------------|----------------|----------------------|---|--|
| 商品画像   | 弊社コード  | JAN            | 商品名   | 現行<br>VIN                    | タイプ                  | 入数                | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>価格           | 備考                                      | キャッチコメント   |
| 110  | 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フリュット!                             |
| Calmer Cal   | СМ     | 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年に近<br>獲得!ブドウはブルミエ・クリュとグラン・クリュ主体で、30-35%  |                              |                      |                   |                |                      |   |  |
|  | 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フリュット!                             |
| Such Company   | СМ     | 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年に近<br>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%  | きられた <i>&gt;</i><br>も使用され    | ゾン。シー<br>レるリザー       | ャンパー<br>·ヴワイン     | ·ニュ&ス<br>ノが、凝網 | パークリングワ<br>感と熟成感を    | イン世界選手権2<br>もたらす。熟成:30                  |  |
| 1  | 428891 | 3446281100041  | パルメラ・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フリュット!                             |
| Sept.  | СМ     | 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年に近<br>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%  |                              |                      |                   |                |                      |   |  |
|  | 433108 | 3446282170036  | パルメ ネクター・レゼルヴ   | NV                           | 白泡                   | 6                 | 750            | ¥11,000              |   | リザーヴワインを養沢に使用した伝的デザートシャンパーニュ!                      |
|  | СМ     | 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ッ<br>リコット、洋梨、マンゴーや焼いたパイナップル、わずかに柑橘類やヒ | ャンパーニ<br>シクグレ-               | .ュ。味わし<br>ープフルー      | いは豊か<br>ツなど、      | でクリーミ<br>溢れるほ  | ―。また、エレガ<br>ビにフルーティー | ントな酸により、旨「<br>-な味わいです。熟月                | 味とフレッシュさが両立しています。フ<br>或:36ヶ月 ドサージュ:35g/l<br>       |
|  | 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                                       |
|  | СМ     | 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<br>壁なバランスを実現しました。複雑で正確、かつピュア。長期黙       | ュマンの<br>k成とソレ                | 際、ドサー<br>ラリザー「       | -ジュす<br>どが可負      | る代わり<br>とにしたド  | こ35年以上ソル<br>サージュ・ゼロ  | ッラシステムで熟成<br>のシャンパーニュ <sup>・</sup>      | 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.<br>IWSC2024最高得点獲得!           |
|  | СМ     | 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年に近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          |                              |                      |                   |                |                      |   | 크:6g/l   |
| Company of the second of the s | 428895 | 3446281300038  | パルメブラン・ド・ブラン  | 2018                         | 白泡                   | 6                 | 750            | ¥15,000              |   | 2021、2022年の世界No.1ブランド・ブランシャンパーニュ                   |
| 8.14   | СМ     | 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年に近を主に使用し、コート・デ・ブラン地区のコート・ド・セザンヌの繊        |                              |                      |                   |                |                      |   | ::60ヶ月ドサージュ:6g/I                                   |
|  | 430978 | 3446281150039  | パルメブラン・ド・ノワール   | NV                           | 白泡                   | 6                 | 750            | ¥15,000              |   | 2022年、2023年の世界10.1プラン・ド・ノワールシャンパーニュ                |
| 100  | СМ     | 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年に近います。口の中では、アロマの強さと繊細さが非常にバランス           | 置られた><br>良く感じら<br>-          | ヅン。グI<br>れます。}       | レープフ<br>熟成484     | ルーツと<br>-月ドサ-  | スグリの爽やか<br>ージュ6g/l   | いさが、桃やアプリ                               |  |
|  | 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<br>ヴィンテージシャンパーニュ                  |
| A Charles  | СМ     | 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<br>いはカ強く魅惑的で、とてもエレガント。熟成:72ヶ月。ドサージ    | ブドウの<br>ユ:7g/l               | 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                                |  |
| The state of the s | 431904 | 3446285200044  |   | 2015                         | 白泡                   | 3                 | 1500           | ¥42,000              |   | パルメの歴史とテロワールを象徴すヴィンテージシャンパーニュ                      |
| A MENT   | СМ     | 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<br>いはカ強く魅惑的で、とてもエレガント。熟成:9年。ドサージュ:   |                              | 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                                |  |
| (No. 1)  | 428898 | 3446281500032  | パルメアマゾーヌ・ド・パルメ  | NV                           | 白泡                   | 6                 | 750            | ¥34,000              |   | ソレラと長期熱成で造る最上級<br>キュヴェ                             |
| Nacional Annual  | СМ     | 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述<br>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      |                              |                      |                   |                |                      |   | ⊐:7g/l   |
|  | 431480 | 3770008062054  | インフィニット・エイト NO.8 プリュット  | NV                           | 白泡                   | 6                 | 750            | ¥10,000              |   | 世界中のセレブが釘付け、大人<br>の遊び心くすぐるシャンパーニ                   |
|  | NM     | 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: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    | コラ・ルティ<br>、を感じま <sup>っ</sup> | ィクスランに<br>す。リザー<br>T | こよって<br>ブワイン<br>T | 设立され、<br>45%の高 | 長期熟成にこだ<br>比率から生まれ   | わったシャンパーニ<br>るクリーミーな香り。<br><sup>I</sup> | . 熟成: 48ヶ月ドサージュ: 8g/I                              |
|  | 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、大ノ<br>の遊び心くすぐるシャンパーニ                   |
|  | NM     | 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<br>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   |                              |                      |                   |                | います。熟成               | : 48ヶ月 ドサージ <i>:</i>                    | 1:16g/l  |
|  | 436463 | 3770003001119  | インフィニット フラワーズ ブリュット   | NV<br>+ - 48                 | 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                       |
|  | NM     | 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。咲き誇るるとれたな口当たり。余韻は長く、幸福感に包まれます。白い花の            | ヒ々か良<br>D香りが。<br>I           | 事を華や<br>ふわりと舞<br>I   | い込み               | とります。、フレッシ     | 東帆やアフリ-<br>・ュな印象を与:  | コットのような恐し/<br>えてくれます。熟成<br>「            | t: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<br># 5-45                 | ロゼ泡                  | 6                 | 750            | ¥16,000              | エンピンカの各人                                | 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                       |
|  | NM     | 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<br>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          |                              |                      |                   |                |                      |   | 月ドサージュ:8g/l  |
| NOON   | 423374 | 3760236510007  | エンクリ ブリュット グラン・クリュ<br>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               | NV<br>I'v iva                | 白泡                   | 6 日本レンスタ          | 750            | ¥15,000              | っル・オジェゼュのク                              | クリュッグとサロンの間の畑!<br>イタリア人が遺るRM                       |
|  | RM     | ル・メニル・シュール・オジェ | 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。                                       |                              | かような香                | りから次              | 第にスイ-          | ートシトラス、アー            |   | 、。ミネラル感も豊か。  |
| No Res   | 423375 | 3760236510069  | エンクリドサージュ・ゼロ グラン・クリュ<br>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             | NV                           | 白泡                   | 6<br>Bhh b+1      | 750            | ¥16,500              | - u . ±8- ± . •                         | クリュッグとサロンの間の畑!<br>イタリア人が造るRM                       |
|  | RM     | ル・メニル・シュール・オジェ | 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                                       | はライムヤ                        | グレープ<br>ウグレープ        | フルーツ              | のようなフ          | レッシュさがあり             | スカーオンエ科」のの<br>リ素材の良さを感じる                | ることができる。<br>                                       |
| N N N N N N N N N N N N N N N N N N N  | 431702 | 3760236510205  | エンクリ ミレジム グラン・クリュ 2015<br>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           | 2015                         | 白泡                   | 6<br>Bhh b+1      | 750            | ¥30,000              | - u . ±8- ± . •                         | クリュッグとサロンの間の畑!<br>イタリア人が造るRM                       |
|  | RM     | ル・メニル・シュール・オジェ | 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                                       |                              | ースされる<br>            | 。豊かな              | 果実香と           | ミネラル感、クリ             |   | 上級キュヴェ。  |
| No. 10 to 10 | 437020 |                | エンクリ ミレジム グラン・クリュ 2016<br>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           | 2016                         | 白泡                   | 6<br>□₩ ৮≯‡       | 750            | ¥30,000              | ィュル・オジェ村・のク                             | クリュッグとサロンの間の畑!<br>イタリア人が造るRM                       |
| [15 B. 1]  | RM     | ル・メニル・シュール・オジェ | 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·<br>                   | <b>一スされる</b>         | 。豊かな              | 果実香と           | ミネラル感、クリ             |   |  |
| HAN I  | 423497 |                | <b>ディアデマ シャンパーニュ ドサージュ・ゼロ</b><br>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       | NV<br>-ブドウで                  | 白泡<br>造られる           | 6<br>[k++-        | 750<br>-ジュ・ギ   | ¥16,800              | づドウ栽培へのら                                | 目を奪う   |
|  | NM     | コート・デ・ブラン      | 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                                       | a備えた®<br>                    | 未わい。4!<br>│          | 5粒もの              | スワロフ           | スキーが目を奪              | iう。<br>I                                | ピノ・ノワール100%の                                       |
| * Live   | 425640 |                | <b>ドミニク・マサン キュヴェ・スペシャル ブリュット</b><br>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:    | NV<br>シーなニ・                  | 白泡<br>アンス・           | 12<br>シャン/        | 750<br>3—=¬ σ  | ¥6,700               |   | ブランドノワール   |
|  | NM     | コート・デ・バール      | 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<br>                     | 内熟成36<br>            | ヶ月以               | ヒドサー           | ジュ 9g/l              |   | 7年熟成で一層の深みと緊張感                                     |
|  | 425643 |                | 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<br>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。 質    | 2014<br>ミくようなご               | 白泡<br>&LA全角          | 12                | 750            | ¥10,000              | 割当                                      | 増すミレジメ   |
|  | NM     | コート・デ・バール      | 現されています。フレッシュで焦点の定まったアタック。Cotann                                      | - \の )(4)<br>esという[          | 医画のピ.                | ・ノワー              | ・水川豆ん・ルが持つ     | つ力強さと活発              | さを見せてくれます                               | この   |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN      | タイプ                | 入数            | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>価格                | 備考                       | キャッチコメント                               |
|--------|--------|---------------|--|----------------|--------------------|---------------|----------------|---------------------------|--------------------------|--|
|        | 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<br>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           | 年の畑作           | 業、天候<br>ぎそのもの      | を反映 を映し       | するワイン<br>出すキュワ | ・<br>ノだけにとどまり<br>ヴェとなっている | っず、ドメーヌのカー<br>ます。熟成期間:5年 | -ヴで細心の注意を払って熟成され<br>   以上 ドサージュ:7-9g/l |
|        | 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、<br>ヴェルテュ村のブラン・ド・ブラン |
| I A    | 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。 栽培はサン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         |                |                    |               |                |                           | す。シトラスフルー'               | ツ、洋ナシ、桃などの華やかなアロ                       |
| . 名. 以 | 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<br>ンリ・ブランが手掛ける!        |
| 18 13  | СМ     | 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<br>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   |                |                    |               |                |                           |                          |  |
| ***    | 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<br>パーニュ                |
| -      | СМ     | 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<br>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         | 用。メゾン<br> 格のシャ | /のセラー<br>rンパーニ     | -にて36<br>-ュです | ヶ月以上<br>。ボトルに  | 熟成させ、デコ<br>あしらわれた         | 「ルジュマンで澱を<br>スワロフスキーが特   | 取り除いた後更に6ヶ月安置されま<br>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<br>パーニュ                |
|        | СМ     | 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<br>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        |                |                    |               |                |                           |                          | ノャンパーニュ。パワフルなベリー系                      |
|        | 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<br>族経営のRMシャンパーニュ        |
| day.   | 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<br>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 20 | もっともし<br>21 ゴー | ー<br>ピュアでフ<br>ルド受賞 | レッシュ          | 1。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                      |

| 商品画像   | 弊社コード   | JAN               | 商品名  | 現行<br>VIN      | タイプ            | 入数          | 容量<br>(ml)       | 希望小売<br>価格           | 備考                    | キャッチコメント                             |
|--|---------|-------------------|--|----------------|----------------|-------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| - And  | 427905  | 4001744071666     | パーロワイヤル グリーンアップル   | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすいこ<br>ルーツスパークリング!         |
| BAR PA   |         | 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%       | 青リンゴ           | フレーバ-          | ー。フレ        | ッシュなリ            | ンゴの味わいに              | こシュワッとはじけ             | る泡が爽やか。低アルコールな                       |
| The Court of the C | 424763  | 4001744067416     | パーロワイヤル ピーチ  | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすいこ<br>ルーツスパークリング!         |
| Burk   |         | 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。果実感苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9%            | たっぷり           | な桃の芳           | 醇な味         | つい。濃厚            | こながらすっきり             | とした甘さが特徴              | です。低アルコールなので、お                       |
| The state of the s | 424764  | 4001744045759     | パーロワイヤル ライチ  | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすい<br>ルーツスパークリング!          |
| Base R   |         | 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<br>酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9%      | チックで事          | きやかな7          | アロマ。        | みずみずし            | しいライチの風味             | 味をぎゅっと閉じ              | 込めました。低アルコールなので                      |
| No.  | 433383  | 4001744068307     | パーロワイヤル マンゴー   | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすいこ<br>ルーツスパークリング!         |
| Bear   |         | 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。マンゴの苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9%           | 一の香り           | とエキゾラ          | ックな         | すさ。バラ            | ンスの良い繊維              | ⊞な果実味を楽し              | めます。低アルコールなので、                       |
| * 300  | 433385  | 4001744069380     | パーロワイヤル ストロベリー   | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすい。<br>ルーツスパークリング!         |
| Bare   |         | 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<br>お酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9%     | ティできら          | めくストロ          | ベリー         | フレーバー            | -。ジューシーで             | で甘酸っぱい風味              | が魅力です。低アルコールな <i>の</i>               |
| Royal  | 427906  | 4001744071642     | パーロワイヤル ココナッツ  | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすい<br>ルーツスパークリング!          |
| BARR F   |         | 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!<br>酒の苦手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9%      | 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                       |
| 78.  | 433384  | 4001744045773     | パーロワイヤル レモン・アイス  | NV             | 泡              | 6           | 750              | ¥1,500               |                       | 低アル&甘口!飲みやすい<br>ルーツスパークリング!          |
| BARR   |         | 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<br>手な方にもおすすめです。アルコール度数3.9%         | でキリっと          | した酸味           | 。フレッ        | シュでフノ            | レーティーなレモ             | Eンフレーバーです             | ナ。低アルコールなので、お酒の                      |
| Z = ax   | 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<br>低アル甘ロスパークリング        |
|  |         | フランス              | シャルマ方式で造られた、低アルコール(6%)の甘ロスパーク<br>色、フローラルな香りと、ピーチのような柔らかく フルーティーグ |                |                |             |                  |                      |                       |                                      |
| E A  | 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<br>ングワイン               |
| KRIT   |         | 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       | イン。ユニ<br>溢れ、果  | -・ブラン、<br>実味のア | シャル<br>ロマがし | ネ、テレ<br>いきいきと    | ブレ、アイレンを<br>した泡ととも口し | ・ブレンドして造ら<br>いっぱいに広がり | _<br>れています。白い果実や柑橘?<br>ます。           |
| E E  | 427935  | 3058080127770     | クリテール ビオ 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<br>ングワイン               |
| KRI  | 7.3     | 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<br>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:   |                |                |             |                  |                      | ライムのフレッショ             | 1さを感じ、さらに黄桃の香りも                      |
| TER  | 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<br>ングワイン               |
| KRI  |         | 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<br>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    |                |                |             | 赤い果実             | の風味がエレカ              | <b></b> シトでフルーティ・     | 一に香ります。フレッシュであり                      |
| A COCKET   | 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<br>次発酵スパークリング!        |
| or and a second  |         | 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     |                |                |             |                  |                      |                       |                                      |
| 2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2   | 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<br>スパークリング!           |
| A COLUMN TO SERVICE STATE OF THE SERVICE STATE STATE OF THE SERVICE STAT |         | 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ル100%で造られる華やかで非常に濃い色合いが特長。瓶内      | ンス・ジョ<br> 二次発酵 | よう地域で<br>孝によるき | 生産量<br>め細か  | No.1を誇り<br>い泡立ち、 | ります。フランス<br>、いちごやチェリ | 産でシャンパーニ<br>リーの香り、フレッ | -<br>ニュと同じ瓶内二次発酵、ピノ・<br>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<br>パークリング!            |
| The state of the s | 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<br>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  |                |                | 生産量         | No.1を誇り          | ります、シャルド             | えだけを使ったフ              |                                      |
|  | 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<br>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     |                |                |             | No.1を誇り          | ります。ピノ・ノワ            | フール100%で造             | られる華やかで非常に濃い色                        |
|  | 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<br>酵のビオ・スパークリング         |
|  | ## AB   | ポルドー(クレマン・ド・ポルドー) | 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         | 修によって<br>思わせる! | で造られる          | 瓶内二<br>実味もな | 次発酵の             | ビオ・スパーク<br>殿と共に18ヶ月  | リング。緻密で繊<br>熟成。ユーロリー  | 細な味わいが、和食との相性も<br>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                         |
|  |         | 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<br>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      |                |                |             |                  |                      | ノキュールを使わ              |                                      |
| Mallor   | 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 <b>酸</b><br>家が手掛けるクレマン |
| 1 g  |         | 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      |                |                |             |                  |                      |                       | , オレンジとグリーンのマンゴー                     |

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN           | 商品名   | 現行                 | タイプ                 | 入数            | 容量             | 希望小売                       | 備考                         | キャッチコメント  |
|--|----------|---------------|---|--------------------|---------------------|---------------|----------------|----------------------------|----------------------------|---|
| 何如四隊   |          |               |   | VIN                |                     |               | (ml)           | 価格                         | 2,0                        | フランス瓶内二次発酵スパークリング!                                    |
| TOWN BE  | 427665   |               | デジャン・エ・フィス ブラン・ド・ブラン ブリュット<br>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         | NV<br>い花とシ         | 白泡<br>・トラスフル        | 12<br>レーツが    | 750<br>しっかりと   | ¥2,800<br>:香ります。9ヶ         |                            |   |
|  |          | フランス          | 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。<br>             |                     |               |                |                            |                            | フランス瓶内二次発酵スパークリング!                                    |
|  | 43497191 |               | レテール ブラン・ド・ブラン ブリュット  | NV                 | 白泡                  | 12            | 750            | ¥3,000                     |                            |   |
| - Double   |          | 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  |                    |                     |               |                |                            |                            |   |
| tal date   | 43504891 |               | <b>ルフェーブル・レモンデ ブラン・ド・ブラン ブリュット</b><br>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割  | NV<br>まわかに         | 自抱<br>香ります          | 12            | 750            | ¥2,900                     |                            | フランス瓶内二次発酵スパークリング!<br>で苦ばしいニュアンスがロの中に広                |
|  |          | フランス          | 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<br>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        | NV<br>の未いに         | 白泡                  | 12            | 750            | ¥2,980                     |                            | シャンパン製法のフレッシュで実<br>快な仏産スパークリング!<br>ほのブドウを注音でイブレンド 126 |
|  |          | フランス          | 用瓶内熟成。  | 0) 6 7 10          |                     | 1 (%)         | K-64-94-17-0   |                            | 同のアでは対象ですが、ひ               | 性のフトラと江志体(プレフト。127                                    |
|  | 425881   | 8055348590012 | <b>コルテアウラ フランチャコルタ ブリュット</b><br>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       | NV                 | 白泡                  | 6             | 750<br>*₽の素!   | ¥4,500                     | 57 711 — 5 <i>d</i> si     | 長期熟成フランチャコルタ  |
|  |          | イタリア          | 竹橋、アブリコット、 具体など 未美に 機神な化のアロマ。 続いてが魅力の1本です。                          |                    | 1 ~ 7 — 1           | ロント、日         | す可の省が          | が複雑さをノ                     | フス。フルーティない                 |   |
|  | 425882   | 8055348590029 | コルテアウラ フランチャコルタ サテン   | NV                 | 白泡                  | 6             | 750            | ¥5,700                     | A                          | まさにシルクのような養沢でなめ<br>らかな舌触り                             |
|  |          | イタリア          | 通常よりもガス圧を抑えた、柔らかでクリーミーな味わいが特徴<br>たてパンの酵母の香り。やや高めの酸味がすっきりとした印象       | ていサテン<br>で、魚介<br>「 | ∕。きめ細<br>頃との相¹<br>T | やかでき<br>性は抜わ  | ンルキーな<br>羊です。  | に泡が心地よく                    | 続きます。日い花、                  |   |
| a 1 5  | 425884   | 8055348590197 | コルテアウラ フランチャコルタ インセ パ・ドゼ  | NV                 | 白泡                  | 6             | 750            | ¥13,000                    | 5πtt <b>.</b>              | セロドサージュ50ヶ月、長期熱成<br>フランチャコルタ                          |
|  |          | イタリア          | 独特の複雑性と澄んだ香りが特徴的で、はちみつの甘さ、タイ<br>くりと圧搾し、温度調整しながらステンレスタンクで発酵。デゴル      |                    |                     |               |                |                            | 然の糖分に任せて                   | います。瓶内熟成:最低50カ月                                       |
| THE STATE OF THE S | 428385   | 8410702039352 | コント・ド・シャンベリ 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<br>金賞受賞!                            |
| ST S   |          | 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札<br>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     |                    |                     |               |                |                            |                            |   |
|  | 437093   | 8410702039345 | コント・ド・シャンベリ ロゼ セック  | NV                 | ロゼ泡                 | 12            | 750            | ¥900                       |                            | 「ベスト・スペイン・プロデューサー<br>賞」を9回受賞のワイナリー                    |
| CHAN   |          | 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い         |                    |                     |               |                |                            |                            |   |
|  | 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<br>クリング!                             |
| One  | JAS      | 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        |                    |                     |               |                |                            |                            | が発生しにくいため、良質な有機ブ                                      |
|  | 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                     |                            | 有機JAS認証オーガニックスパー<br>クリング!                             |
| - Francisco  | JAS      | スペイン          | ベストヨーロピアンワイナリーが造る有機JAS認証取得のオープ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         | ゲニックス<br>だられま      | パークリ<br>す。繊細        | ングワイ<br>な泡立ち  | ン。ドサー<br>らと、引き | -ジュを行わな<br>締まった酸味 <i>カ</i> | い、極めて辛口な?<br>が特徴で、爽やかて     | スタイル。青リンゴや白桃のようなフ<br>キレのある味わいです。                      |
| 1000   | 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<br>スペシャリストが造るカヴァ!                           |
| Abox   |          | 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剤<br>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      | 態造スペシ<br>ンなどの      | /ヤリスト<br>シトラス系      | ! 収穫に<br>系の香り | t全て手指<br>爽やかで  | うみで行われ、<br>フレッシュな味         | シャンパーニュ製え<br>わい。ベルリンコン     | 去で丁寧に造られています。じっくり<br>クール金賞受賞!                         |
| 5  | 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<br>スペシャリストが造るカヴァ!                           |
| The state of the s |          | 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<br>熟成させるこだわり! 花のようにエレガントな香り、チャーミンク   |                    |                     |               |                |                            | 瓦内二次発酵方式                   | で醸造しています。じっくりと12ヶ月                                    |
|  | 431668   | 4582601692946 | マス・シャロット カヴァ グラン レセルバ   | 2019               | 白泡                  | 6             | 750            | ¥2,700                     |                            | シャンパーニュを超えるクラフトカ<br>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<br>母由来の複雑さが感じられます。                     | り、かす               | かにナッ                | ツの香に          | ぱしい余韻          | i。スタンダード                   | クラスでも瓶熟364                 | r月以上の為、フレッシュながら酵                                      |
|  | 431669   | 4582601692953 | マス・シャロット カヴァ グラン レセルバ エノテカ  | 2017               | 白泡                  | 6             | 750            | ¥4,400                     |                            | シャンパーニュを超えるクラフトカ<br>ヴァ                                |
| To the state of th |          | 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:          | 手作業でジュを加え          | でいた。<br>でない極≅       | る特別な<br>辛口です  | カヴァ。 長が、ソフト    | い熟成期間か<br>な滑らかな印           | ら生まれるロース                   | ,   |
|  | 436967   | 8422198001195 | ガッジーナ・デ・ピエル ケイパ 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<br>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、銘醸地ベネデスのユーロリーフ認証<br>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 | を受けた炉<br>たことに由     | ー<br>田のブドウ<br>来します。 | を使用。          | 補糖を一切          | 別行わない極辛<br>界に羽ばたいて         | ロのカバです。「ケィ                 | 「バ」という名前は、世界中を旅したセ                                    |
|  | 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<br>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<br>り、クリーミーな余韻が続きます。                   | を使用し               | たシャル                | マ方式の          | カスパー           | フリング。柑橘・                   | ・<br>や青リンゴ、白桃の             |   |
| THE THE PERSON OF THE PERSON O | 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<br>得の泡                               |
| NOON   |          | 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<br>んごやパイナップル、新鮮なパンのような香り。パランスの良い      |                    |                     |               |                |                            |                            |   |
|  | 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%!                                      |
| MADOWN   |          | 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<br>ごやチェリーを想わせる香り。フレッシュな香り、フレッシュなロ     |                    |                     |               | な白ぶと           | うやピノ・ノワ・                   | L<br>ールが生産されま <sup>、</sup> | す。その葡萄を100%使用し、いち                                     |
|  | 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<br>スパークリングワイン                       |
| The state of the s |          | オーストラリア       | <br>標高が高く冷涼な気候の畑のブドウを使用し、シャンパーニュ酸ン。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     |                    |                     |               |                |                            |                            |   |
| <b>&lt;フランス&gt;</b>  |          | <u> </u>      | - ゚゚・・・ - ・ / ・ / ・ / ・ / ・ / ・ / ・ / ・ / ・ / ・ /                   | ~ = 10 UU          | , H (1)             | 100           | - W W Z Z Z    | ノノーではか。                    |                            |   |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ | 入数  | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考               | キャッチコメント                             |
|--|--------|---------------|--|-----------|-----|-----|------------|------------|------------------|--------------------------------------|
| 101.00   | 425543 | 3760073340041 | フェルナン・エンジェル リースリング レゼルヴ  | 2023      | 白   | 12  | 750        | ¥3,000     |                  | アルザスでも指折りの有機栽培<br>のドメーヌ              |
|  | 727    |               | 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。ま象。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    |           |     | フルー | ティー。味      | わいは非常に     | ・<br>・ライで、リースリン: | グの特徴である高い酸が鮮烈な印                      |
|  | 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                                       | 2022      | 白   | 12  | 750        | ¥3,200     |                  | アルザスでも指折りの有機栽培<br>のドメーヌ              |
| The state of the s | 727    | 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、勇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      |           |     |     |            |            |                  | 酸とのバランスが絶妙。若いバラ、ラ                    |
| Service of the servic | 424924 | 3760189780519 | ヴィルボワ ソーヴィニヨン・ブラン  | 2023      | 白   | 6   | 750        | ¥2,100     |                  | ベストパリューワイン金賞受賞のロワー<br>ル ソーヴィニヨン・プラン! |
| The state of the s |        | 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」<br>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 |           |     |     |            | ドワ氏が設立。)   | 切りたての芝生のよ        | うなフレッシュさとシトラスのアロマ、                   |
| 100 mg   | 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<br>ル産ピノ・ノワール!         |
| See Control  |        | 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<br>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(    |           |     |     |            |            |                  |                                      |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN                     | 商品名   | 現行<br>VIN           | タイプ                 | 入数               | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>価格                        | 備考                                    | キャッチコメント                                      |
|--|--------|-------------------------|---|---------------------|---------------------|------------------|----------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---|
| # H H  | 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<br>ヴィニヨンプラン!!                  |
| The state of the s |        | 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<br>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8                  |                     |                     |                  |                |                                   |                                       | 主質、石灰質、マールという3つの土                             |
|  | 424923 | 3760189780700           | ヴィルボワ プイィ・フュメ   | 2024                | 白                   | 6                | 750            | ¥4,800                            |                                       | ワイン&スピリッツ誌で世界<br>TOP100ワイナリーに選出!              |
| w noo  |        | 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<br>リッツ誌で2020年世界TOP100ワイナリーに選出されました。                    | 、ピーチに               | こマンゴー               | といった             | トロピカル          | レな印象で滑らか                          | な舌触りとエレガン                             |   |
| S. S.  | 425645 | 4580404827282           | セパスチャン・ダンプ シャブリ   | 2023                | 白                   | 6                | 750            | ¥5,000                            |                                       | 150年以上の歴史を持つ<br>シャブリの名門!                      |
| CAABI  |        | 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<br>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"。                     |                     |                     |                  |                |                                   | 質シャブリ。平均植                             |   |
| A Control of the Cont | 425646 | 4580404827299           | セパスチャン・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!                          |
| The  |        | 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、次世代社畑を所有。平均時樹齢60年。100%ステンレスタンクを使用し、                        | のセハス・<br>フィネスと<br>I | ナヤンかョ<br>ミネラルの<br>I | を新の設<br>)バランス    | 偏と技術スが素晴ら      | で手掛ける尚品覧<br>らしい。<br>I             | <b>ミンヤノリ。ノルミ</b>                      |   |
| A DI A COLON   | 425647 | 4580404827305           | セパスチャン・ダンプ シャブリ プルミエ・クリュ コート・ド・レ<br>シェ<br>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・             | 2021                | 白                   | 6<br>***の記       | 750            | ¥6,800                            | 5~ルゴロ ゴルこ                             | 150年以上の歴史を持つシャブリの名門!                          |
| ero c  |        | ブルゴーニュ                  | 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  |                     |                     |                  | く、熟成           | も可能。                              | <b>2</b> /1//0.///                    | 150年以上の歴史を持つ                                  |
| Se Se  | 425648 |                         | セパスチャン・ダンプ シャブリ プルミエ・クリュ レ・ブーニョン<br>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                    | 2023<br>のセバス:       | 白<br>チャンが旨          | 長新の設             | 750<br>備と技術    | ¥8,000<br>で手掛ける高品質                | ∮シャブリ.「卵 Ⅰ五                           | シャブリの名門!                                      |
| ( <del>1</del>   |        | ブルゴーニュ                  | 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                | が平らて<br>         | はないの           | で)での接触を持                          |                                       | より厚みを与えてくれます。                                 |
| JOIN TO THE PARTY OF THE PARTY  | 434644 |                         | <b>ガパン・エ・フェリックス・リシュー イランシー</b><br>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                      | 2019<br>系果実。·       | ホセルフィー              | 12<br> -ユなどの     | 750<br>D優しい    | ¥7,000 <br>\ーブ。フレッシュ <sup>.</sup> | できれいな酸とほ                              | AOCイランシー、ユーロリーフ取得の長期熱成ブルゴーニュのかに感じるミネラルさが北部で造ら |
| 35 14  |        | ブルゴーニュ                  | 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。                |                     |                  |                |                                   |                                       | AOCイランシー、ユーロリーフ取                              |
| TO TO STATE OF THE PARTY OF THE | 434645 |                         | <b>ガパン・エ・フェリックス・リシュー イランシー レ・カイユ</b><br>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れ               | 2018<br>つす黒系        | 果実。チェ               | 12<br>リーなど       | 750<br>の赤系果    | ¥9,000 <br>!実のニュアンス。              | また時間とともに                              | 得の長期熟成ブルゴーニュ                                  |
| 104.14   |        | ブルゴーニュ                  | 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作  |                     | l .                 |                  |                |                                   |                                       | AOCイランシー、ユーロリーフ取                              |
| ATTENTO  | 434646 |                         | ガパン・エ・フェリックス・リシュー イランシー ヴォーペッシオ<br>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・                   | 2018<br>イチゴジャ       | 赤ム、ルー               | 12<br>ベリーな       | 750<br>どのアロ    | ¥10,000 <br>マに紅茶のニュア              | ンス。ほどよく熟                              | 得の長期熟成ブルゴーニュ                                  |
|  | 407000 | ブルゴーニュ                  | ます。小樽で26ヶ月熟成。   | 2000                |                     | 10               | 750            | V0 000                            |                                       | 隠れた綺羅星、                                       |
| Concess Ru   | 437026 |                         | アンベール・フレール ブルゴーニュ ブラン 2023<br>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                         | 2023<br>図画のもの       | を使用。                | 12<br> <br> この粘土 | 750<br>.石灰質の   | ¥9,000<br> <br> 土壌から素晴らし          | しいミネラルとコク                             | 第三のデュガ!                                       |
|  | 427027 | ブルゴーニュ                  | り後、除梗せず、圧搾、ジュースを樽の中へ。天然酵母でオーク橋<br>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                      |                     |                     |                  |                |                                   | 新樽比率50%。                              | 隠れた綺羅星、                                       |
| O MILL   | 437027 | 4570151238882<br>ブルゴーニュ | ニュ 2022<br>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、  |                     |                     |                  | 750<br>ズベリー    | <b>¥11,000</b><br>やスパイスの香り        | 、かすかなグリー                              | 第三のデュガ!                                       |
| 1 23   | 437028 | 4570151238899           | 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<br>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・                     |                     | T .                 |                  | 750            | ¥10,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、                                       |
| Tax Career   | 43/020 | ブルゴーニュ                  | ヴィーニュ 2022<br>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  |                     |                     |                  |                |                                   |                                       | <b>第三のデュガ!</b><br>熟成。ラズベリーやスパイスのアロ            |
|  | 435056 | 4570151233214           | 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<br>アンペール・フレール ジュヴレ・シャンペルタン ヴィエイユ・                     | /シュ。赤し<br>2021      | ハ果実の                | アロマを:            | ミネラルと<br>750   | :上品な樽香が引:<br>¥19.000              | き立たせます。                               | 隠れた綺羅星、                                       |
| Part Creater   | 433030 | ブルゴーニュ                  | ヴィーニュ 2021<br>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  | L<br>たACジ=          | ュヴレ・シ               | マンベル             | タン。粘土          | <u> </u>                          |                                       | <b>第三のデュガ!</b><br>熟成。ラズベリーやスパイスのアロ            |
|  | 435061 | 4570151233269           | 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<br>アンペール・フレール ジュヴレ・シャンペルタン ヴィエイユ・                     | /シュ。赤し<br>2019      | 小果実の                | アロマを             | ミネラルと<br>1500  | :上品な樽香が引:<br>¥36.000              | き立たせます。                               | 隠れた綺羅星、                                       |
| Institute of the second  |        | ブルゴーニュ                  | ヴィーニュ マグナム 2019<br>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ジェ               | ュヴレ・シ               | ァンベル・            | タン。粘土          | 石灰質の土壌。                           | 15%新樽で16ヶ月                            | <b>第三のデュガ!</b><br>熟成。ラズベリーやスパイスのアロ            |
|  | 433843 | 4582601698801           | 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<br>アンペール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・                     | ンユ。赤し<br>2018       | か果実の                | 6                | ミネラルと<br>1500  | :上品な樽香からに<br>¥30.000              | さ立たせます。                               | 隠れた綺羅星、                                       |
| The state of the s |        | ブルゴーニュ                  | ヴィーニュ マグナム 2018<br>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<br>16ヶ月熟成。3つのブルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、 | れる人気の               | ・・<br>のプルミコ         | ・クリュ。            | .畑面積に          | <br> <br>  t1ha、樹齢50年0            | のブドウを使用。料                             | <b>第三のデュガ!</b><br>占土石灰質の土壌です。50%新樽で           |
|  | 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<br>リュ ポワスノ 2022  | 2022                | 赤                   | 12               | 750            | ¥40.000                           | <i>-</i>                              | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                            |
| Control  |        | ブルゴーニュ                  | 31 ボンヘン 2022<br>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<br>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、    |                     |                     |                  |                |                                   |                                       |   |
|  | 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<br>リュ ポワスノ 2021  | 2021                | 赤                   | 12               | 750            | ¥40,000                           | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                            |
|  |        | ブルゴーニュ                  | 31 ホッスン 2021<br>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、<br>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、   |                     |                     |                  |                |                                   |                                       |   |
|  | 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<br>リュ ポワスノ 2020  | 2020                | 赤                   | 12               | 750            | ¥32,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>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<br>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                    |                     |                     |                  |                |                                   |                                       | 占土石灰質の土壌です。50%新樽で                             |
| and the second   | 435062 | 4570151233276           | アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ブルミエ・ク<br>リュ ポワスノ マグナム 2019                                   | 2019                | 赤                   | 6                | 1500           | ¥65,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                            |
| TUMO   |        | 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年の古樹を使用して。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                       | たACジェッシュ。 赤し        | ュヴレ・シ               | マンベル・<br>アロマを    | タン。粘土<br>ミネラルと | 石灰質の土壌。<br>上品な樽香が引                | 15%新樽で16ヶ月<br>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<br>リュ ポワスノ マグナム 2018                                   | 2018                | 赤                   | 6                | 1500           | ¥55,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                            |
| La Carterio  |        | 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<br>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、                    | れる人気に               | のプルミコ<br>ラル感の:      | ・クリュ。            | 畑面積に           | ま1ha、樹齢50年の<br>がとても長いワイン          | のブドウを使用。*<br>ンです。                     | 占土石灰質の土壌です。50%新樽で                             |
|  | 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<br>リュ クレピヨ 2022  | 2022                | 赤                   | 12               | 750            | ¥37,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                            |
| The state of the s |        | 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・ジャックのはす向す。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。66%が新樽で                     | かいに位<br>16ヶ月熟       | 置する区<br>成させま        | 画。茶褐<br>す。       | 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                              |
|  | 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<br>リュ クレピヨ 2021  | 2021                | 赤                   | 12               | 750            | ¥37,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                            |
| Mary   |        | 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・ジャックのはす向す。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。66%が新樽で                     |                     |                     |                  | 色の泥灰           | 石灰質土壌から                           | は、硬くて色が濃                              |   |
|  | 433848 | 4582601698856           | アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ブルミエ・ク<br>リュ クレピヨ 2020  | 2020                | 赤                   | 12               | 750            | ¥35,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>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・ジャックのはす向す。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。66%が新樽で                     |                     |                     |                  | 色の泥灰           | (石灰質土壌から                          | は、硬くて色が濃                              |   |
|  | 437031 | 4570151238929           | アンペール・フレール ジュヴレ・シャンペルタン プルミエ・クリュ エストゥルネル<br>サン・ジャック 2022                              | 2022                | 赤                   | 12               | 750            | ¥39,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>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ヶ月熟成させている                        | )中でもエ<br>ます。3つ。     | ルカントた<br>のプルミコ<br>  | ドリインを<br>こ クリュの  | 生み出すり中では一      | ) と言われている:<br>-番長期熟成型で            | ノルミエ・クリュ。タ<br>ゼ、バランスの良さ               | が特徴のワインです。                                    |
| G I  | 435058 | 4570151233238           | アンペール・フレール ジュヴレ・シャンペルタン プルミエ・クリュ エストゥルネル<br>サン・ジャック 2021                              | 2021                | 赤しずいけ               | 12               | 750            | ¥39,000                           |                                       | 隠れた綺羅星、<br>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<br>使用。粘土石灰質の土壌です。66%新樽で16ヶ月熟成させている                    |                     |                     |                  |                |                                   |                                       |   |

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN       | タイプ              | 入数                | 容量<br>(ml)      | 希望小売<br>価格             | 備考                         | キャッチコメント                                 |
|--|----------|---------------|--|-----------------|------------------|-------------------|-----------------|------------------------|----------------------------|--|
|  | 433849   | 4582601698863 | アンペール・フレール ジュヴレ・シャンペルタン プルミエ・クリュ エストゥルネル<br>サン・ジャック 2020                 | 2020            | 赤                | 12                | 750             | ¥37,000                |                            | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                       |
| Out  |          | 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<br>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        |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| GA BAN   | 437032   | 4570151238936 | 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                |                            | 隠れた綺羅星、<br>第三のデュガ!                       |
| Service Control of the Control of th |          | 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<br>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        |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| Total Control  | 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・デュジェニーの元融造責任者<br>が醸す希少ブルゴーニュ        |
| Dirang   |          | 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        |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| 122 m  | 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<br>2021                                 | 2021            | 赤                | 6                 | 750             | ¥9,500                 |                            | ドメーヌ・デュジェニーの元融造責任者<br>が確す希少ブルゴーニュ        |
| N N N N N  |          | 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               |                 |                  |                   |                 | かで規則的。樹                | 討齢35−40年。収量                |  |
| on on the control of  | 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<br>2020                                 | 2020            | 赤                | 12                | 750             | ¥11,000                |                            | ドメース・デュジェニーの元酸造責任者<br>が酸す希少ブルゴーニュ        |
| 18 tab   |          | 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               | が状を帯で<br>実味に富   | バた粘土で<br>んだミディ   | 5灰で斜ィアムボ          | 面は緩や<br>ディ。<br> | らかで規則的。 植              | 射齢35-40年。収量                |  |
| Tributes and the second  | 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・デュジェニーの元酸造責任者 が酸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・7<br>12ヶ月熟成。チェリー、フランボワーズ、黒スグリ、甘草などのフ        |                 |                  |                   |                 |                        |                            | D-55年。収量は45hl/ha。30%新樽で                  |
| Contraction of Contra | 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・デュジェニーの元確造責任者 が離す希少ブルゴーニュ           |
| Anos   |          | ブルゴーニュ        | 「レ・クラブシュエ」というリュー・ディにある畑のブドウを使用。樹<br>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       |                 |                  |                   |                 |                        |                            | が長く続きます。                                 |
| NOOX NOON  | 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                 |                            | ドメース・デュジェニーの元確造責任者<br>が確す希少プルゴーニュ        |
| N-1<br>W-1   |          | ブルゴーニュ        | 「レ・ビュイ」という区画の2014年に植えられた若い樹が使われてい<br>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    |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| Table 1  | 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                |                            | ドメース・デュジェニーの元融造責任者<br>が確す希少プルゴーニュ        |
| 314  |          | 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-<br>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     |                 |                  |                   |                 |                        |                            | シャルを秘めたワイン。                              |
| XIII   | 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                |                            | ドメース・デュジェニーの元酸造責任者<br>が確す希少ブルゴーニュ        |
| 131  |          | 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-<br>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     | 40年。粘:<br>テクスチ・ | 土石灰質のヤーが口の       | の土壌。か             | グラン・クリ<br>がります。 | Jュ級の低収量(3<br>村名ながら10年  | 5hl/ha)。40%新樽で<br>以上の熟成ポテン | で12ヶ月熟成。チェリー、赤スグリのよう<br>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・デュジェニーの元献造責任者<br>が確す希少ブルゴーニュ        |
| M. A. Constant   |          | 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-<br>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     |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| D Control of the Cont | 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<br>ション 2018                             | 2018            | 白                | 12                | 750             | ¥12,000                |                            | ドメーヌ・デュジェニーの元融造責任者<br>が確す希少ブルゴーニュ        |
| University of the state of the  |          | 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        | 60年。収:<br>ルしたへ- | 量は45-5<br>ーゼルナッ  | 0 hl/ha。<br>ッツのニュ | ブドウは個<br>アンスが   | 憂しく圧搾され、土<br>重なり、コルトンを | 着酵母でオーク樽<br>思わせるようなしっ      | 発酵。その後、350Lの樽(新樽率30%)<br>かりとした骨格も感じられます。 |
| in the state of th | 434997   | 4570151232859 | ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ<br>レ・ルナルド 2021                                   | 2021            | 赤                | 6                 | 750             | ¥38,000                |                            | ドメーヌ・デュジェニーの元酸造責任者<br>が酸すコルトン・グラン・クリュ    |
| TELLIF   |          | 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。土壌は化石キルーベリー、赤スグリ、黒胡椒、甘草の豊かなアロマとわずかに重              |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| 5., 3  | 434999   | 4570151232866 | ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ<br>レ・ルナルド 2013                                   | 2013            | 赤                | 6                 | 750             | ¥32,000                |                            | ドメーヌ・デュジェニーの元酸造責任者<br>が確すコルトン・グラン・クリュ    |
| Const  |          | 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重              | 多く混じ物物的な二       | る粘土質ニュアンス        | 。石灰性<br>。余韻は      | の高い化長く、力引       | :石土壌。樹齢50<br>蛍く深みのある味  | -55年。収量は30<br>わい。長期熟成に     | hl/ha。70%新樽で18ヶ月熟成。ブ<br>よりその真価を発揮します。    |
| 5,, 3  | 435000   | 4570151232873 | ミッシェル・マラール コルトン グラン・クリュ<br>レ・ルナルド 2011                                   | 2011            | 赤                | 6                 | 750             | ¥32,000                |                            | ドメーヌ・デュジェニーの元確進責任者<br>が確すコルトン・グラン・クリュ    |
| CONTRACTOR   |          | 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重              |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| 133  | 437494   | 4580809970644 | ヴァンサン・ラトゥール ブルゴーニュ コート・ドール ブラン   | 2023            | 白                | 6                 | 750             | ¥6,500                 |                            | 3世紀以上の歴史を誇るムルソー<br>の名門ドメーヌ               |
| Towns,   | NEWI     | ブルゴーニュ        | ムルソー村のシャルドネを使用。土壌は粘土石灰質。樹齢最大7<br>アーシーかつフレッシュで柑橘系の香りにフローラルなニュアンス          |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
| 1 - 1  | 437498   | 4580809970682 | ヴァンサン・ラトゥール ムルソー ブラン キュヴェ・サン・ジャ<br>ン                                     | 2023            | 白                | 6                 | 750             | ¥16,500                |                            | 3世紀以上の歴史を誇るムルソー<br>の名門ドメーヌ               |
| Constitution of the second   | NEW      | ブルゴーニュ        | ー<br>樹齢100年の古樹を含む、ムルソー3つの区画のシャルドネを使月<br>ンレススチールタンクに移し、4-6ケ月熟成。バトナージュなし。レ |                 |                  |                   |                 |                        |                            | ま澱とともに12ケ月熟成。その後ステ                       |
| The state of the s | 437495   | 4580809970651 | ヴァンサン・ラトゥール シャサーニュ・モンラッシェ ブラン<br>レ・ブノワット                                 | 2023            | 白                | 6                 | 750             | ¥16,500                |                            | 3世紀以上の歴史を誇るムルソー<br>の名門ドメーヌ               |
| The state of the s | NEWI     | ブルゴーニュ        | プルミエ・クリュ、ラ・シャペルとゲルシェール(アベイ・ド・モルジョ)<br>レススチールタンクに移し、4-6ケ月熟成。 バトナ―ジュなし。 柑橘 |                 |                  |                   |                 |                        |                            | とともに12ケ月熟成。その後ステン                        |
|  | 437496   | 4580809970668 | ヴァンサン・ラトゥール コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ  | 2023            | 白                | 6                 | 750             | ¥70,000                |                            | 3世紀以上の歴史を誇るムルソー<br>の名門ドメーヌ               |
| H 31   | NEWL     | ブルゴーニュ        | 1956年と1994年に植樹された古樹ブドウを使用。柑橘類、熟した<br>のニュアンス、そしてトーストしたアーモンドやバニラ、ブリオッショ    |                 |                  |                   |                 |                        |                            |  |
|  | 437493   | 4580809970637 | ヴァンサン・ラトゥール ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ  | 2023            | 赤                | 6                 | 750             | ¥6,500                 |                            | 3世紀以上の歴史を誇るムルソー<br>の名門ドメーヌ               |
| A Part   | NEW      | ブルゴーニュ        | <br>ムルソー村のピノ・ノワールを使用。樹齢最大43年。ブドウはすべ<br>やブラックベリーのような黒系果実のノートが豊かに香り、口当た    |                 |                  |                   |                 |                        |                            | 樽で12ケ月熟成(新樽20%)。カシス                      |
|  | 437499   | 4580809970699 | ヴァンサン・ラトゥール ジュヴレ・シャンベルタン クール・ド・ピノ  | 2023            | 赤                | 6                 | 750             | ¥16,500                |                            | 3世紀以上の歴史を誇るムルソー<br>の名門ドメーヌ               |
| 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1  | NEWI     | ブルゴーニュ        | 複数の区画の古樹と若木のブドウをバランスよくブレンド。 ブドウ<br>フレッシュな赤系果実や黒系果実のアロマが主体で、スミレのよう        |                 |                  |                   |                 |                        |                            | オーク樽で12ケ月熟成(新樽20%)。                      |
| 7 2 3  | 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                 |                            | 情熱的な確造家ジル・シャルロが手掛ける高品質ブルゴーニュ!            |
| A Company of the Comp |          | 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<br>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か         |                 |                  |                   |                 |                        |                            | レガントなルビー色を持つピノ・ノ                         |
| 1 3 3  | 43681091 | 3701716900840 | ジル・シャルロ ブルゴーニュ・シャルドネ パレルエイジド   | 2023            | 白                | 12                | 750             | ¥2,800                 |                            | 情熱的な確造家ジル・シャルロが手掛ける高品質ブルゴーニュ!            |
| Careco Control of Care   |          | 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<br>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        |                 |                  |                   |                 |                        |                            | 金色に緑の輝きを帯び、白い花やド                         |
| ed # 1 @   | 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<br>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・<br>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      |                 |                  |                   |                 | <u>'</u><br>レッド色のフルボ   |                            | スやブラックチェリーなどの黒果実の                        |
|  | 429644   | 3770021137012 | グラン・ベロ ボルドー・ブラン  | 2023            | 白                | 12                | 750             | ¥1,600                 |                            | オープリオンの元醸造家が造るダブル金賞ボルドー!                 |
| Coop Base  |          | 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、ソフトでま             |                 |                  |                   |                 | んだ輝きを放つ                |                            | レモン、アカシア、マンゴーとライチ                        |
|  | 1        | 1             | - ロンバン・ファール・シンロー ノルは言う。口に召むこ、ノノトじメ                                       | いって市し           | <b>シリー・・ ノ</b> ー | ハリビ               | 1012 171-       | - こ、フィーツンコ             | - 1~10~12・12・1             | ノンユビルではしわればす。                            |

| 1000    | 商品画像   | 弊社コード       | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN           | タイプ                   | 入数            | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>価格                    | 備考                                     | キャッチコメント                           |
|--|--|-------------|---------------|--|---------------------|-----------------------|---------------|----------------|-------------------------------|--|------------------------------------|
| 1997   1990 2019   1990 20   |  | 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                                 |                                    |
| 1970   | A STATE OF THE PARTY OF THE PAR | AB democrat | ボルドー          |  |                     |                       |               |                |                               |  |                                    |
| 1970    |  | 422564      | 3760102210086 |  |                     |                       |               |                | ,                             |  | デメタ一認証ワイン!                         |
| 1997   | The state of the s | AB democra  | ボルドー          | ユーロリーフ&デメター認証ボルドーワイン。デメター認証は「?<br>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     | 究極の有<br>、自然を記       | 機栽培農最大限に              | 法」と称          | されるビ           | オディナミ農法で。身体にも自然               | 造られるワインに<br>にも優しいワイン                   | こ与えられます。現在でも若い土地<br>です。            |
| ### 1750 1750 1750 1750 1750 1750 1750 1750  |  | 422107      | 3375080156518 |  |                     |                       |               |                | ,                             |  |                                    |
| ### 2012 3797016102 というちゃ 上の中の ヒカッファン 1885の第2分では、17871915 、  | A State State  |             | ボルドー          |  | 実味たっ                | ふりで、                  | きめ細か          | いヴィロ           | 一ドの様な口触り                      | りです。ブドウ品種                              | 種:メルロー80%、カベルネ・ソー                  |
| 1993   1993   1991   1992   1992   1992   1992   1992   1993    | A S S  | 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!                      |
| ### 14   | The second second  |             | 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                | <b>'</b> があり、         | 余韻が心          | が地良く残          | もります。ブドウ品<br>·                | 品種:ソーヴィニョ                              |                                    |
| 1997   |  | 435581      | 3375081010512 |  |                     | 赤                     |               |                | , i                           |  | レーション                              |
| ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##   |  |             | ボルドー          |  |                     |                       |               |                |                               | す。滑らかな口言                               |                                    |
| 1979   1970    |  | 435582      | 3375081103511 |  | NV                  | 1                     |               |                |                               | ていナナ 世長:                               | レーション                              |
| 1979年  |  |             | ボルドー          |  |                     |                       |               |                | ノレントに使用し                      | , くいより。 仕橋を                            |                                    |
| 1.000000000000000000000000000000000000   | A A A A A A A A A A A A A A A A A A A  | 427293      | 4570045900918 |  |                     |                       | 6             |                | ,                             | 2仕日でなるわじ!                              | <b>├</b> ─!                        |
| ### 12 100   |  |             | ボルドー・シュベリュール  | 不当一ルの石丁ペウエス C23中間珍米で振み、別様が認められた<br>右岸の畑で作る秀逸なボルドー・シュベリウールです。果実味豊かて | ジェレガン               | トな味わい                 | のフルボ          | ディの赤           | ワインです。                        | 310日 0000 217                          |                                    |
| 1932年   19   | COLUMN TO THE PROPERTY OF THE  | 43709591    | 3295890243461 |  |                     | 赤の表し口                 |               |                | ·                             | ロナンカン・ーン・からけっか                         | シャトー!                              |
| ### 12 100 年 12 100 日本 12 10 | By 6   |             |               | 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                                   |                     |                       |               |                | です。<br>                       | 1/4 3 / — / N·IAN                      |                                    |
| 499277   4990999971   1  |  | 429326      | 4570045906866 |  |                     |                       |               |                |                               | - 体田のコンチ                               | リューワイン!                            |
| 1975    |  |             |               | 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                                      |                     | る気品も                  | 感じられ          | <b>います</b> 。   |                               | - (СМО) (СО)                           |                                    |
| 1977    |  | 429327      |               |  |                     |                       |               |                | , ,                           | のフレンチ樽で6/                              | リューワイン!                            |
| 100   10   |  |             |               | 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                | リューム感                 |               | す。             |                               | ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, |                                    |
| ### 12   150   1 | CONVECTOR OF THE PROPERTY OF T |             |               | · ·  |                     |                       | 6 . 除草        |                | ,                             | 機農法。2019VT                             | ボルドーワイン!                           |
| 19   |  |             |               | 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る                                   | ます。野st              | 生酵母でき                 | 発酵、20         | ヶ月間、           | 500Iのフレンチオ<br>                |  | <sub>歯過・無清澄で造られます。</sub>           |
| 498170   | ACCOUNTAIN   | 423348      |               |  |                     |                       |               |                | ′                             | フイン。醸造はム                               | のグランヴァン!                           |
| 金銭を2000年   |  |             |               | 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                |                       |               | ンをブレ           | ンド。その力強さ                      |  | こ南仏のグランヴァン。                        |
| 438171   | a Haderson   | 438170      | 4580809971801 |  |                     | が<br>せる香りか            | り<br>広がり、     |                | ′                             | のかに香ります。                               |                                    |
| リムー  |  | 400171      | 4500000071010 |  |                     | Ι.                    | まばしい:         |                |                               | こ残ります。                                 | 生はの「ウロ クッパカリリーフェ                   |
| 436996   3286180003285   アレケッドウランラー   2023   | The second secon | 430171      |               | <br> リンゴや洋梨、白系果実を思わせる溌剌としたアロマと、きめ紙                                 | <br>  やかなホ          | <br>掌の香り。             | 柑橘果           | 実とフロ-          | <u>└───´</u><br>−ラルなニュアン      | スがほのかに漂                                | います。口に含んだ 瞬間からまろ                   |
| 日一又   まにロースの正名範囲周辺のブドウを使用、ステンレスタンかで5~6ヶ月熟紙、無除しに選い来色で、長世的なシラーの香りが広がりまり、日本、スパイス、ペッパーの香りに、終と島のペリー。日に含むた、ソウドウルネーのタンニンととはに、チャリーやスと、バイスのニコアンが聞いられます。   | -  | 436596      |               |  |                     |                       |               |                |                               | は後味まで健在                                | 北ローヌの名門ジャブレ家6代目                    |
| 38599 329618000414 アレウナルランウィオニエ 2024 自 12 750 米1,900 旧名申3A年至 11-30人のようションとおけました。 12-30人のようションとおけました。 12-30人のようした。 12-30人のようしたんではたました。 12-30人のようした。 12-30人のようしたんではたましたんではたましたんではたましたんではたましたんではたましたんではたましたんではたましたんではたまし | STAN STAN  | 400000      |               | <br> 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                                 | <br>~6ヶ月寮           | 熟成。素晴                 | 占らしい流         | 農い赤色           | <br>で、典型的なシラ                  | 一の香りが広が                                | ります。甘草、スパイス、ペッパー                   |
| ローヌ  | at the state of th | 436595      |               |  |                     |                       |               |                |                               |  | 北ローヌの名門ジャブレ家6代目                    |
| 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   まロースの名目シャンと含われます。   | NOONE STATE OF THE PROPERTY OF |             |               | <br> 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                                   |                     | <br>ドウを使え             | <br>用。ステ:     | ンレスタン          | <br>                          |  | <b>色色の輝きと、ヴィオニエの特徴で</b>            |
| ローヌ  | No.  | 436598      | 3296180002331 |  |                     |                       |               |                |                               | ⊆仔住您のある[                               |                                    |
| 436697   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   北京ならアンプレスの作用が残ら点と表情ののから表しい。変色で、フレッシュさど音味を兼ね備えています。熟したギャン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、ジュージーな果実のアロマに変化します。   | STATE OF THE PROPERTY OF THE P |             |               | 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                                      | <br>とステンレ           | ノス・タング                | <br>7で8ヶ月     | 熟成。カ           | <u></u>                       |  | トースト香とともに、シラー特有の                   |
| 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、フレッシュさと音味を兼ね備えています。熟した洋ナンと砂糖漬作のカリンの番り。口に含むと、バランスの取れたまちやわさが感じられ、ジューシー・元泉果のアロマに変化します。   | ši d   | 436597      | 3296180003666 |  |                     |                       |               |                |                               | こ こ 回り 1 日 こ に い ま                     | 北ローヌの名門ジャブレ家6代目                    |
| 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   北口一文の名目シャンレ 全代目が基め伝わる連絡のという。   | One one  |             | ローヌ           |  |                     |                       |               |                | <u> </u>                      | ね備えています。                               |                                    |
| ローヌ  | NATIO.   | 436600      | 3296180002263 |  |                     |                       |               |                |                               |  | 北ローヌの名門ジャブレ家6代目<br>が挑む伝統と革新のワイン    |
| 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   北ローヌの名同ジャブル変8代目 がより伝送と素 新のワイン   | WAS STORY (TABLE)  |             | ローヌ           | 上壌は主に沖積土。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       | -<br>-月熟成。<br>なタンニン | _<br>. 日照に<br>. レに支えら | 」             | ことが感!<br>レガントな | <br>じられる凝縮した<br>印象を与えます       | :香りが魅惑的。 <del>:</del><br>。             |                                    |
| ローヌ プローズ・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・タンケで6ヶ月熟成。白い花のプロマが、白い果実やほのかなトースト番と調和しています。まろやかさとフレッシュを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懸じられます。  436601 3296184017041 アレクサンドラン コンドリュー 2023 白 6 750 ¥10,000 北ロースの名門ジャブレ変6代目が終む伝統と本前のワイン はは花崗岩で、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。マイネスと为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終少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・ロディ 2022 赤 6 750 ¥13,000 北ロースの名門ジャブレ変6代目が表も伝統が続きます。  はばまに花崗岩で、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、木樽成店によるスパイスや胡椒の香りが飼棄的で、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 北ロースの名目ジャブル発6代目が表も伝統を表前のフィン はないでは、まず、200名を新樽で残りを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。よりべ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・デュ・ミライュ グランド・レゼルヴ 2023 赤 12 750 ¥1,400 フル・グス・ス・ファッ・カイルネ・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。  43428891 3263810148868 コン・デュ・ミライュ グランド・レゼルヴ 2023 赤 12 750 ¥1,400 全変は1事やかコーシー、エレディーコン カイルネ・ソーブ・フール 第仏のピノ・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・ノール 南仏のピノ・ノリールに見られる、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・ノー 南仏のピノ・ノフールに見られる、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・ノー 南仏のビノ・ノフール 南仏のビノ・ノフールに見られる、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・ノー   | XMIX   | 436599      | 3296180003109 |  |                     |                       |               |                |                               |  | 北ローヌの名門ジャブレ家6代目<br>が挑む伝統と革新のワイン    |
| 436601   3296184017041   アレクサンドラン コンドリュー   2023   白   6   750   ¥10,000   北ロースの名門ジャブレ家6代目が挟む伝統と本新のワイン   1年頃は花崗岩で、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。  | In season  |             | 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<br>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     | のブドウ?<br>ッシュさの      | -<br>を使用。6<br>Dバランス   | 00リット.<br>が絶妙 | ルの大樽<br>で樽熟成   | ・<br>と卵型のコンク!<br>による絹のような     | Jート・タンクで6ヶ<br>な舌触りと長い余                 | - 月熟成。白い花のアロマが、白い                  |
| ローヌ  | 10 000   | 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<br>が挑む伝統と革新のワイン    |
| ローヌ  | and  |             | ローヌ           |  |                     |                       |               |                |                               |  |                                    |
| # 2022 赤 6 750 ¥15,000 **** *****************************  | III ON   | 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<br>が挑む伝統と革新のワイン    |
| 1000    | 6  |             | ローヌ           |  |                     |                       |               |                |                               |  |                                    |
| # 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・ソーヴィニョン    ラングドック   フィーシー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   2023   赤   12   750   ¥1,400   金貨受貨! **やかジューシー、エレガント・ビインワール!   南仏のビ・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ビ・ノ   | TIVE   | 436604      | 3296184016808 |  |                     |                       |               |                |                               |  | が挑む伝統と革新のワイン                       |
| 12   130   140   | NATH NATH  |             | ローヌ           |  |                     |                       |               |                |                               |  | ノスの黒い果実の香りが広がり、木                   |
| プングトック 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 2023 赤 12 750 ¥1,400 金賞受賞!等やかジューシー、エレガント・ピ・ノクール! 南仏のピ・ノクールに見られる、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   |  | 43428891    | 3263810148875 | カベルネ・ソーヴィニヨン   |                     |                       |               |                | ′                             |  | フル・カベルネ・ソーヴィニヨン!                   |
| 4.3428991 32030101400000 ピノ・ノワール 2023 か 12 730 季1,400 レガント・ピノ・ノワール! コンパッカー 南仏のピノ・ノワール! 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   | (A)  |             | 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/<br>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     | ヾラのよう<br>・チに感じ      | な花の香<br>られるワ          | りと甘し<br>インです  | ヽスパイス<br>・。    | マ。ボルドーワイン                     | ンにも感じられる                               | タバコや杉といったカベルネ・ソー                   |
| 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。   | <b>⊕ 1</b>   | 43428991    | 3263810148868 | ピノ・ノワール  |                     |                       |               |                | ′                             |  | レガント・ピノ・ノワール!                      |
|  | (S) = 1  |             | ラングドック        | 南仏のピナ・ノワールに見られる、よく熟すがゆえに、果実を煮i<br>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     | 詰めたジ<br>ミレや紅丸       | ャムのよう<br>茶などのフ        | な風味           | のワイン<br>広がりま   | とは一線を画す「<br>す。 華やかでジ <i>=</i> | 味わいです。上品<br>ューシー、かつエ                   | Rで繊細な味わいが特徴のピノ・ノ<br>レガントな味わいが特徴です。 |

| 商品画像 | 弊社コード    | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ            | 入数                      | 容量<br>(ml)                | 希望小売<br>価格          | 備考                     | キャッチコメント                         |
|------|----------|---------------|--|-----------|----------------|-------------------------|---------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------------|
|      | 43429091 | 3263810148851 | コント・デュ・ミライユ グランド・レゼルヴ シャルドネ                                | 2024      | 白              | 12                      | 750                       | ¥1,400              |                        | ダブル金賞受賞!南国の風を感<br>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 | アロマにかれる、き | 加えて、ア<br>りっとした | カシア <sup>4</sup><br>切れ味 | やバター <sup>・</sup><br>の芳醇で | やはちみつ、そし<br>豊かな味わいの | 、て焼き菓子のよう<br>フシャルドネです。 | うなほのかな甘みを感じます。さわ                 |

#### **<イタリア>**

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN      | タイプ           | 入数           | 容量<br>(ml)      | 希望小売<br>価格          | 備考                 | キャッチコメント                          |
|--|--------|---------------|--|----------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|--------------------|-----------------------------------|
| THE LAND   | 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 <b>1</b><br>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<br>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          |                |               | 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                   |
|  | 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 <b>]</b><br>賞!       |
|  |        | ピエモンテ         | やや緑色のかかった淡い麦わら色に、白桃、アーモンドわずかく、前菜、シーフード、白身のお肉との相性が良い。                   | に干し草           | の香りも          | 。フレツ         | シュでミネ           | ラル感があり余             | ・韻にはやや塩気           | 気が感じられます。料理との相性                   |
| 1  | 427705 | 8009620839481 | カザーリ デル パローネ 150+1 パルベーラ ピエモンテ DOC                                     | 2023           | 赤             | 6            | 750             | ¥2,000              |                    | ルカマロ―二97点!ジルベー<br>&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ピオーロを3ヶ月樽熟成。フルボディなか<br>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」 |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
| 200  | 427706 | 8009620846137 | カザーリ・デル・パローネ 150+1 ピアンコ ランゲ DOC  | 2023           | 白             | 6            | 750             | ¥2,000              |                    | ルカマロ―二96点!ジルベー<br>&ガイヤ―ル金賞受賞!     |
| .5   |        | 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      |                |               |              |                 |                     |                    | <br>ぎであるシェンク社が2018年末にピ            |
| THE STATE OF THE S | 429204 | 8007430203195 | ローザ・デル・オルモ バルバレスコ  | 2022           | 赤             | 12           | 750             | ¥3,850              |                    | DOC・DOCGしか生産しない<br>わりのワイナリー       |
| S S S S S S S S S S S S S S S S S S S  |        | 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          |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
| 000  | 429203 | 8007430203164 | ローザ・デル・オルモ パローロ  | 2021           | 赤             | 12           | 750             | ¥4,350              |                    | DOC・DOCGしか生産しない。<br>わりのワイナリー      |
| a a a a a a a a a a a a a a a a a a a  |        | 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          |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
|  | 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難ぐサンジ<br>ヴェーゼ100%キャンティ! |
| # % W  |        | トスカーナ         | 世界的ブランド、「フォンタローロ」にも使われるコッリ・セネージ<br>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      | の区画が           | ら造られ<br>ニュアンス | しるサン<br>スも感じ | ジョヴェー<br>る。 滑らか | ゼ100%のフェ<br>なタンニンで親 | ルシナの精神を<br>しみやすいバラ | 受継ぐキャンティ。スラヴォニア原<br>ンスのとれた味わい。    |
|  | 428496 | 8029192200298 | フェルシナ ペラルデンガ 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<br>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             |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
|  | 433395 | 8029192201479 | フェルシナ ペラルデンガ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ  | 2020           | 赤             | 6            | 750             | ¥5,800              |                    | ペラルデンガの裏打ち。最良の<br>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<br>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カ          |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
|  | 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<br>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<br>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   |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
| 11 E   E   E   | 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<br>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<br>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   |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
|  | 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パータスカン!              |
| The state of the s |        | 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<br>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   | インのひ<br>18-22ヶ | とつ。べ<br>月熟成。  | ラルデン<br>非常に  | /ガとコッ!<br>エレガント | J・セネージにま<br>で滑らかなタン | たがる区画から<br>ニンで非常に長 | 造られるため、キャンティ・クラシ<br>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<br>パータスカン!          |
| 4. 墨竹,   |        | 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<br>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   |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
| ONIA   | 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<br>オーネ 2020                             | 2020           | 赤             | 6            | 750             | ¥25,000             |                    | 生産本数はわずか3,000本、<br>ルシナの最高傑作!      |
| TO   |        | 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<br>成。さらに瓶内で8~12ヶ月間熟成されます。深いルビー色がタ        |                |               |              |                 |                     |                    | りが感じられます。                         |
|  | 435857 |               | 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<br>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<br>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      |                |               |              |                 |                     |                    | 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<br>オークで澱とともに発酵・熟成。 麦わら色の外観、トロピカルフバ       |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
|  | 428501 | 8029192201226 | フェルシナ ヴィン・サント  | 2016           | 白             | 6            | 375             | ¥7,500              | 2月入荷予定             | 名門フェルシナが造るヴィン<br>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、前年のウ<br>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       |                |               |              |                 |                     |                    | ーク樽で7年間熟成。黄金色の                    |
|  | 423908 | 8009307014804 | トスカイア  | 2022           | 赤             | 6            | 750             | ¥2,300              |                    | ルカ・マロー二98点7年連続<br>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           |                |               |              |                 |                     |                    |                                   |
|  | 435924 | 8009307072804 | トスカイア ピアンコ   | 2024           | 白             | 6            | 750             | ¥2,300              |                    | ルカマローニ96点獲得!珍し<br>サンジョベーゼ・ピアンコ!   |
| 1 to   |        | 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<br>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다       |                |               |              |                 |                     | フインに仕上げる           | ます。熟成はステンレスタンクのる                  |
|  | 423311 | 8009620838248 | マッソ・アンティコ プリミティーヴォ・サレント  | 2023           | 赤             | 6            | 750             | ¥2,000              |                    | ルカマローニ8年連続満点獲                     |
|  |        | 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<br>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       |                |               |              |                 | 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                   |
|  | 424218 | 8009620841057 | マッソ・アンティコ ネグロアマーロ ビオ サレントIGT   | 2024           | 赤             | 6            | 750             | ¥2,000              |                    | ルカマローニ96点獲得!<br>ユーロリーフ認証!         |
| i style  |        |               |  |                |               |              |                 |                     |                    | - ロケーン 86年:                       |

## **<スペイン>**

| 商品画像 | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN | タイプ | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>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                                      | 2023      | 赤   | 6  | 750        | ¥1,600     |    | リオハ産赤ワイン売上No.1!地元スペ<br>インで最も愛されるリオハワイン |
|      |        |               | 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※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・数十 |           |     |    |            |            |    | ィです。リオハ産赤ワイン売上No.1                     |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN                   | 商品名  | 現行<br>VIN            | タイプ                        | 入数             | 容量<br>(ml)           | 希望小売<br>価格            | 備考                     | キャッチコメント                              |
|--|--------|-----------------------|--|----------------------|----------------------------|----------------|----------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------|
| 100  | 435671 | 8410441231000         | ファウスティーノ VII(セブン) ブランコ   | 2024                 | 白                          | 6              | 750                  | ¥1,600                |                        | 「世界で最も称賛されるワインブ<br>ランド」15位に選出!        |
| S Sully  |        | 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し名の「VII(セブン)」は毎日(7days)飲んで欲しいデイリーワイン     |                      |                            |                |                      | ヽーブのニュア               | ンス。フレッシュで              | がランスの取れた味わいです。商品                      |
|  | 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<br>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        |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |
| Silin  | 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<br>ランド」15位に選出!        |
| 点り   |        | 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<br>ガントでまろやか、パランスの取れた酸味が心地よいです。       | 月の瓶内                 | · 熟成。 身                    | 美しいル           | ビーレッド                | 色。フルーティ               | 一な香りに、オー               |                                       |
|  | 435667 | 8410441512956         | ファウスティーノ ((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<br>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ァ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         |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |
| mustinol (   | 436971 | 8410441002334         | ファウスティーノ ((ファースト) グラン・レセルバ ブランコ                                      | 2019                 | 白                          | 6              | 750                  | ¥5,400                | 4000 F 151 PK 1.1      | 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、        |                      |                            |                |                      |                       |                        | オハで認められたシャルト不(30%)                    |
|  | 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               | マナ 単澤された               | 20年熟成の特別なキュヴェ!                        |
| eta su en man  |        | 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ウンチ&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        | /王。2004<br>-瓶内熟/<br> | ・年は近年<br>式。純粋              | な繊細さ           | フィンダス<br>「、エレガン<br>「 | られる怪人な年<br>ノス、複雑さを値   | ます。 厳選された<br>構えます。 限定生 |                                       |
|  | 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                | ノナゴルニブジリ               | 環境にやさしいエコパックの<br>オーガニックワイン!           |
|  | ( JAS  |                       | 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」が造そに香るスパイス。ジューシーで程よい甘み、穏やかな酸、なめらか       |                      |                            |                |                      |                       |                        | 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<br>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i           | NV<br>生る 理様          | 白                          | 6              | 1000                 | ¥1,000                | へ、空動したエエ               | 環境にやさしいエコパックの<br>オーガニックワイン!           |
|  | JAS    |                       | スペイン販ス手の家族経営ソイナリー「フェリックス・ソリス」から<br>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配     |                      |                            |                |                      |                       |                        | やトロピカルノルーツのような華や                      |
| ALLEXTRA   | 434223 | 8414601140676         | モメンタム オーガニック ティント  | NV                   | 赤                          | 6              | 750                  | ¥1,200                | TA 11% . #111 =        | ハイコスパオーガニックスペインワイン!                   |
|  | JAS    | ピノ・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<br>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      |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |
| The state of the s | 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!                   |
| 9 01   | JAS    | ピノ・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<br>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        | ワイン。系<br>的です。<br>「   | 恐したモラ                      | Eやバイ<br>T      | ナッフルな                | など南国を思わ               | せるトロヒカルで               | ブルーティーなアロマ。 しっかりとした<br>-              |
|  | 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。           | イルで餓<br>濃厚な果:<br>-   | 造した後<br>実味があ               | きにテンフ<br>5り、タン | ブラニーリ<br>'ニンはな       | ョとフレンド。フ<br>めらかで、柔ら   | レッシュで凝縮恩<br>かな旨みが感じら   | えのある赤ワインです。チェリーやラ<br>hれます。<br>-       |
| <b>*</b>   | 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<br>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2      |                      |                            |                |                      |                       | ・ワイン。 ペニンガ             |                                       |
|  | 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<br>ワード2025でW金賞受賞    |
|  |        | 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酸味のある味わいです。パナナ、グレーブフルーツ、パイナップ            | アイレンプルなどの            | を黒ブド!<br>Dフルー <del>:</del> | ウのボノティーなり      | ベルから耐<br>風味にフレ       | (造したブラン・)<br>ノッシュな酸味が | ド・ノワールとブレ<br>が加わった新しい  | ンド。華やかな香りとすっきりとした<br>味わいの白ワインです。<br>- |
| 1.0  | 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<br>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2      | うる味わじ<br>017ゴー)      | いと華やだ<br>ルド受賞              | かな風味<br>のモンス   | をもつ超<br>くターワイ        | 人気のデイリー<br>ン!         | ワイン。 ペニンガ              | イド2年連続5つ星!ベルリンコン<br>                  |
| (4.12 1  | 433576 | 8436559525848         | パルデモンテ オレンジ  |                      | オレンシ                       |                | 750                  | ¥1,300                |                        | バルデモンテのオレンジワイン!                       |
| and the second s |        | 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          |                      |                            |                |                      | 、メロンのような              | ま芳醇なアロマ。 ホ             | 甘橘の皮、ローストしたナッツや蜜の<br>                 |
|  | 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<br>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        |                      |                            |                |                      |                       |                        | 赤色、タンニンを十分抽出させてい                      |
|  | 429652 | 8437001942619         | ガッジーナ・デ・ピエル ミメティック   | 2023                 | 赤                          | 6              | 750                  | ¥2,500                |                        | エルブジのソムリエ ダビッド・セイ<br>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」<br>意味する"Mimesis"からインスパイア。熟したプラムやブルーベ | 」というピ<br>リーの黒        | ーナッツ 果実のフ                  | 型の砂料           | 糖の殻の「<br>タイムやミ       | 中にピーナッツ:<br>ントなどハーバ   | クリームが入って<br>いな香りがあとに   | る料理と、西洋哲学用語で「模倣」を<br>こ続きます。           |
| 99   | 429651 | 8422198020011         | ガッジーナ・デ・ピエル イキガイ   | 2024                 | 白                          | 6              | 750                  | ¥2,500                |                        | エルブジのソムリエ ダビッド・セイ<br>ハス氏が手掛ける!        |
|  | 7.3    | 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<br>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 | rの産地で<br>ような甘い       | であるペイ<br>^香りがる             | トデス名<br>あとに続   | 物の「Gal<br>き、地中》      | ((カタルーニャ)<br>毎を思わせるソ  | 吾で雄鶏を意味)」<br>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   | 2024                 | ロゼ                         | 6              | 750                  | ¥2,500                |                        | エルブジのソムリエ ダビッド・セイ<br>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・ダリにインスと<br>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、       |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |
| le l   | 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<br>ハス氏が手掛ける!        |
| 2010年  |        | 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<br>「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       |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |
| The state of the s | 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<br>ハス氏が手掛ける!        |
| There is a second secon |        | 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          | ワイン。「                | セイシャ<br>ルーティ               | ·ス」は彼<br>一なアロ  | を がまれて               | ョ来(ガリシア語<br>菓子のような甘   | で「勇敢な鳩」を<br>い香り。カモミー   | ルやジャスミンのニュアンス。                        |
| lonzie de la constante de la c | 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<br>ハス氏が手掛ける!        |
| E S  |        | 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. ブ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    |                      |                            |                | 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                     |
|  | 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<br>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。        |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |
| <ポルトガル>  |        |                       | •  |                      |                            |                |                      |                       |                        |                                       |

**<ポルトガル>** 

| 商品画像 | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>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<br>トロフィー」受賞! |
|      |        |               | 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 |           |     |    |            |            |    |                                 |

| 商品画像 | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN | タイプ   | 入数  | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考         | キャッチコメント                        |
|------|--------|---------------|---|-----------|-------|-----|------------|------------|------------|---------------------------------|
|      |        |               | キンタ・デ・アマレス アルパリーニョ  | 2023      | 白     | 6   | 750        | ¥2,500     | 人何木正       | サクラアワード2023「ダイヤモンド<br>トロフィー」受賞! |
|      |        | ヴィーニョ・ヴェルデ    | レモンピール、トロピカルフル一ツや白い花の魅惑的なアロマに<br>ストラクチャーで爽快な余韻が続きます。            | ミカンの      | ようなニュ | アンス | も。アルバ      | 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                 |
|      | 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                 |
|      |        |               | 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<br>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 |           |       |     |            | ントな泡が特徴    | 女です。フレッシュな | トロピカルフルーツがアロマにも味                |

## <ドイツ>

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN         | タイプ           | 入数       | 容量<br>(ml)              | 希望小売<br>価格           | 備考                     | キャッチコメント                             |
|--------|--------|---------------|--|-------------------|---------------|----------|-------------------------|----------------------|------------------------|--------------------------------------|
|        | 411414 | 4008005040706 | ドルンフェルダー 甘口  | 2023              | 赤             | 12       | 750                     | ¥1,300               |                        | パラのラベルの<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、<br>甘さで飲みあきしません。よく冷やしてお飲みください。       | 大人気!              | 低アルコ-         | ールで「     | フインビキ                   | ナーの方でも               | 美味しく飲んでいた              | だけます。べたつかない、爽やかな<br>だけます。べたつかない、爽やかな |
|        | 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I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       | -<br>楽しまれ<br>注いでレ | ているワ<br>ンジで温  | インですめるだり | す。この†<br>†。この†<br>†。お好∂ | マットドリームスト<br>タでシナモンや | ま生姜の辛さと蜂?<br>スライスしたフルー | 室の甘さが見事に調和しており、そ<br>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<br>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<br>に選出も納得の味わいです。ムンドゥスヴィニ2020スプリングラ | 赤い果実              | 味、口当<br>ング「グラ | たりはこ     | まろやか<br>・ルド受賞           | でフィネスが感し<br>」&「ベストドイ | ごられます。 ムンドゥッピノ・ノワール」を  | -<br>ウスヴィニでドイツNo.1ピノノワール<br>EW受賞。    |
| Ass    | 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<br>ワイナリー!            |
| a a li |        | 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・ヤコフ             | ブ・キュー         | ンは17     | 86年設3                   | 立の10代続く家             | 族経営ワイナリー               | -<br>-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<br>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<br>スターベルグ区画のピノ・ノワールを使用。             | ー・ヤコス             | ブ・キュー         | ンは17     | 86年設3                   | 立の10代続く家             | 族経営ワイナリー               | です。1級畑エストリッヒャー・クロ                    |
|        | 437062 | 4007891512410 | 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<br>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:<br>なシトラスノートにフローラルなトーン。            | 約農家か              | ら得たブ          | ・ウやワ     | インで造                    | るエントリークラ             | ラスのワイン。青リ              | ンゴ、熟したラズベリー、エレガント                    |
| VAI    | 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<br>産者                |
| la la  |        | 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<br>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・ |                   |               |          |                         | :いったルーヴァ             | 一の典型的なリー               | -スリングの果実味に加え、湿った                     |
|        | 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<br>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      |                   |               |          |                         | 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                      |
|        | 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<br>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<br>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    |                   |               |          | 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                     |

## **<ギリシャ>**

| 商品画像                | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN       | タイプ             | 入数          | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>価格     | 備考                    | キャッチコメント                        |
|---------------------|--------|---------------|--|-----------------|-----------------|-------------|----------------|----------------|-----------------------|---------------------------------|
| Lives on the second | 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<br>種アシルティコ100% |
| Tited               |        | 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、高い酢 | ト・アルキ           | ロス」。<br>はネラル    | 齢100<br>が全体 | -120年の<br>を引き締 | ギリシャの固有め、余韻の長さ | 品種アシルティコ?<br>に古木の生命力を | を100%使用。サステナブル農法、<br>・感じる1本。    |
| and since           | 417374 | 5200323010600 | アルギロス アトランティス ホワイト   | 2022            | 白               | 12          | 750            | ¥3,500         |                       | ギリシャ固有品種アシルティコ主<br>体のカジュアル白     |
| at a                |        | サントリーニ        | 1903年創業、サントリー二島のパイオニアワイナリー「エステーかな香り、程よい酸味。前菜~魚介、白身のお肉まで合わせら  | ト・アルキ<br>れる。 20 | 「ロス」。†<br>11年はパ | トステナ        | ブル農法<br>0点獲得   | 、伝統的なバス        | スケット仕立て。青!            | リンゴ、グレープフルーツなど爽や                |

## <オーストラリア>

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN     | タイプ            | 入数           | 容量<br>(ml)    | 希望小売<br>価格           | 備考                    | キャッチコメント                               |
|--|--------|---------------|---|---------------|----------------|--------------|---------------|----------------------|-----------------------|--|
|  | 432289 | 9315705012304 | グラント・パージ 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t<br>めのカジュアルシリーズ         |
|  |        |               | オーストラリアの銘醸地バロッサ・ヴァレーで5世代にわたりワー<br>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   |               |                |              |               |                      |                       | -ズ「ジービー(GB)」。紫がかった                     |
| G I  | 432290 | 9315705012403 | グラント・パージ ジーピー 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<br>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      |               |                |              |               |                      |                       | -ズ「ジービー(GB)」。濃いルビー                     |
| - Control  | 432291 | 9315705012007 | グラント・パージ ジービー 32 シャルドネ  | 2024          | 白              | 6            | 750           | ¥1,700               |                       | グラント・バージを気軽に愉しる<br>めのカジュアルシリーズ         |
|  | 1      | 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世代にわたりワッ淡い麦わら色。ピーチの香りが立ち上がり、ネクタリンと柑橘類       | インを造り<br>のニュア | J続ける名<br>ンス。ロ1 | ドライ<br>に含むと  | ナリー『グ         | ラント バージ』<br>プル、メロンなと | のカジュアルなシ!<br>どの果実味が溢れ | リーズ「ジービー(GB)」。緑がかっ<br>ており、フレッシュさを感じます。 |
| - The state of the | 432287 | 9315705011208 | グラント・バージ ベンチマーク シラーズ  | 2024          | 赤              | 12           | 750           | ¥1,900               |                       | 南オーストラリアらしい力強く生きとした味わいが魅力              |
|  | 1      | 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<br>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 | い果実®<br>ョウやシ  | 未と上品な<br>ナモンの2 | ℷ酸味の<br>スパイス | )バランス<br>がアクセ | が秀逸な、生き<br>ントに。      | き生きとした味わい             | が魅力の「ベンチマーク シリー                        |
|  | 437729 | 9315705011406 | グラント・バージ ベンチマーク カベルネ・ソーヴィニヨン                                      | 2024          | 赤              | 12           | 750           | ¥1,900               |                       | 南オーストラリアらしい力強く<br>生きとした味わいが魅力          |
|  | MENA   | 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<br>ズ」。カシス、ブラックベリー、チェリーなど熟した果実にミントや |               |                |              |               | が秀逸な、生き              | き生きとした味わい             | が魅力の「ベンチマーク シリー                        |
|  | 432288 | 9315705011000 | グラント・バージ ベンチマーク シャルドネ   | 2023          | 白              | 12           | 750           | ¥1,900               | 10月下旬入荷予定             | 南オーストラリアらしい力強く5<br>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<br>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  | い果実明の柔らか      | 未と上品ななアロマ。     | .酸味σ         | 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                        |
|  | 432282 | 9315705007928 | グラント・バージ フィフス・ジェネレーション パロッサ シラーズ                                  | 2023          | 赤              | 6            | 750           | ¥2,800               |                       | 5 世代にわたり畑を受け継ぐ「パロ<br>サ」の個性が光るシリーズ      |
|  | 1      | 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       |               |                | シラース         | 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                        |
|  | 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<br>ネ                             | 2024          | 白              | 6            | 750           | ¥2,800               |                       | 5 世代にわたり畑を受け継ぐ「パロ<br>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<br>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   |               | リーズ」。          | 熟したは         | ピーチやフ         | 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                        |
|  | 434396 | 9315705763244 | グラント・パージ フィフス・ジェネレーション アデレード・ヒルズ<br>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テロワ<br>ルの個性が光るシリーズ       |
|  | 9      | アデレード・ヒルズ     | 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!      |               |                | ブルーツ         | 、グアヴァ         | ァ、パイナップル             | レの芳醇な果実味に             | こ、カフィアライムやバジルのよ                        |

|  | r      |               |  |           |       |      |            |                      |            | т                                  |
|--|--------|---------------|--|-----------|-------|------|------------|----------------------|------------|------------------------------------|
| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ   | 入数   | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格           | 備考         | キャッチコメント                           |
| Section 8 and 1 an | 432279 | 9315705855765 | グラント・パージ ザ・ホーリー・トリニティ GSM  | 2020      | 赤     | 6    | 750        | ¥7,000               |            | 南仏系品種3種が織りなす妖艶で複雑<br>な味わい          |
| 100  |        | バロッサ          | 南フランスで主流の品種グルナッシュ、シラーズ、ムールヴェーなアロマ。しっかりとした味わいながらも重すぎず、上品な香り       |           |       |      | ラムやチ:      | ェリーの芳醇な              | 果実味に、スミレヤ  | <br>>ラベンダー、甘いスパイスの複雑               |
|  | 432280 | 9315705004033 | グラント・パージ コリトン・パーク カベルネ・ソーヴィニヨン                                   | 2019      | 赤     | 6    | 750        | ¥7,000               |            | 150年以上に渡り受け継がれる最高<br>のカベルネが生まれる畑   |
|  |        | バロッサ          | バロッサで最も標高が高く冷涼な畑「コリトン・パーク」。150年以厚な果実味に、深味のあるダークチョコやミントのようなハーブ    |           |       |      | 継ぐこの       | 特別な区画でで              | 「つカベルネ・ソー「 | ヴィニヨンは、カシスやプラムの濃                   |
|  | 432278 | 9315705004002 | グラント・パージ 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<br>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<br>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植    |           |       |      |            | 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、シブ                  |
|  | 432277 | 9315705884635 | グラント・バージ ミシャック シラーズ  | 2018      | 赤     | 6    | 750        | ¥20,000              |            | パロッサ最高区画から厳選されたブド<br>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、<br>ブのニュアンス、コーヒーやモカの香ばしさ。オーストラリアのラ |           |       |      |            |                      | 果実味に、コショワ  |                                    |
| II .   | 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く<br>クナワラ産モダンワイン     |
| E1 6   |        | 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TOPられ、厚ぽったくならず飲み飽きしない味わい。6ヶ月間ステンし     |           |       |      |            |                      |            |                                    |
| 1 × 1  | 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               | 次回入荷未定     | コールドストリームヒルズの"ディリー・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<br>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   |           |       |      |            |                      |            |                                    |
| 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1  | 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               | 次凹入何木足     | コールドストリームヒルズの"ディ<br>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      |           |       |      |            |                      |            | f樽使用)。洋ナシや白い花の香り<br>               |
| Const.   | 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<br>立ち上げたワイナリー!        |
| - F  |        | 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・ハリディ<br>のピノノワールを使用。赤い果実の香りと新樽由来のパニラ香   |           |       |      |            | 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<br>               |
| WS STATE OF THE ST | 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<br>立ち上げたワイナリー!        |
| OZ II  |        | 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・ハリディ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。      |           | なち上げた | ミワイナ | リー。冷       | 京なヤラヴァレ <sup>.</sup> | 一産のシャルドネを  | :使用。シトラスのニュアンスとフレ<br>              |
|  | 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<br>最高峰の単一畑           |
| (の)  |        | 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      |           |       |      |            |                      | しいカシューナッツ  | 、フレンチオークのアロマ。柑橘系                   |
|  | 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<br>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   |           |       |      |            |                      |            |                                    |
| ニュージーランド>  |        |               |  |           |       |      |            |                      |            |                                    |
| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ   | 入数   | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格           | 備考         | キャッチコメント                           |
| ONC  | 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・<br>イヤー2021獲得!        |
| <b>五</b> 川   |        | 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<br>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・オフ  |           |       |      | ワールを       | ブレンド。シルク             | 7のような滑らかさ  | と溢れんばかりの果実感、上質な                    |

| 商品画像      | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN     | タイプ           | 入数    | 容量<br>(ml)    | 希望小売<br>価格            | 備考                | キャッチコメント                    |
|-----------|--------|---------------|--|---------------|---------------|-------|---------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------|
| 0 N       | 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・<br>イヤー2021獲得! |
| Ŋ.        |        | 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  |               |               |       | 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             |
| 2117/11   | 423906 | 9421003134010 | コノ マールポロ ソーヴィニヨン・ブラン   | 2024          | 白             | 6     | 750           | ¥1,700                |                   | サクラアワード2025<br>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 | ナ賞の97<br>味わいの | 点を獲得<br>白。ワイ: | したこと  | でー躍有<br>ー・オブ・ | 「名となったニュ<br>ザ・イヤー2021 | ージーランドの銘i<br>を獲得! | 醸地マールボロ産のソーヴィニヨ             |
| DHU       | 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<br>を行うワイナリー |
| S C III   |        | 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<br>がります。                       | 味。よく調         | 和したフ          | レンチオ  | 一クが複          | 夏雑でエレガント              | ・。シルキーなタン         | ニンで、長い余韻が口いっぱいに広            |
| 2 HO.     | 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<br>を行うワイナリー |
| LOOT LOOK |        | 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<br>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。   | 、青りんご         | で風味と          | と、ライム | ム、ピンク         | グレープフルー               | -ツのフレッシュなる        | らりが重なり合います。フルーツの            |
| Base      | 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<br>を行うワイナリー |
| NO.       |        | 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、<br>ディーでありながら明るい口当たりです。        | 生姜の都          | 昏り。マル         | メロ、林  | 檎、ほの          | かに甘いべー                | キングスパイスの看         | いが口の中に広がり、フルボ               |

#### **<アメリカ>**

| 商品画像  | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN      | タイプ            | 入数   | 容量<br>(ml)    | 希望小売<br>価格         | 備考                   | キャッチコメント                            |
|---|--------|---------------|---|----------------|----------------|------|---------------|--------------------|----------------------|-------------------------------------|
| N. S.   | 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!<br>ジューシーなデイリーワイン           |
| EAGL  |        | 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。<br>えてくれます。                       | 。コクがあ          | りながら、          | フルー  | ティーで          | フレッシュな味れ           | ついはどんなお料理            | にも合わせ易く、食卓に彩りを                      |
| N N N N N N N N N N N N N N N N N N N   | 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!<br>ジューシーなデイリーワイン           |
| C R E A G   |        | 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。<br>えてくれます。                       | っつかあ           | りながら、          | フルー  | ティーで          | フレッシュな味材           | ついはどんなお料理            | にも合わせ易く、食卓に彩りを                      |
| 100 H   | 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「:<br>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<br>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  |                |                |      |               |                    |                      |                                     |
| SOURCE AND | 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「:<br>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、シルキーなバターで<br>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   |                |                |      |               |                    |                      | ルの甘美なアロマが、繊細な                       |
|   | 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<br>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<br>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   |                |                |      |               |                    |                      | らすプラムのような深い味わし                      |
|   | 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!カリフォルニフ<br>は珍しい超パリューシリーズ    |
| to transfer   |        | 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         | ブレンド。<br>ード、鶏F | グレープ:<br>肉・豚肉料 | フルーツ | /やライム<br>広い素材 | のような爽やか<br>に合わせやす( | へな柑橘アロマと、洋<br>ハ1本です。 | ナシや桃のフルーティーでコ                       |
| W III   | 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見<br>を表現する「クラシック」シリーズ |
| 8   |        | 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で15ヶ月熟成(新韓45%)。甘美なブラックベリー、ブルーベリー、 |                |                |      |               |                    |                      |                                     |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN              | タイプ                        | 入数                        | 容量<br>(ml)           | 希望小売<br>価格                | 備考                                      | キャッチコメント                             |
|--|--------|---------------|--|------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|---|--------------------------------------|
| Z ill  | 437068 | 0098652190057 | クライン クラシック ピノ・ノワール   | 2021                   | 赤                          | 12                        | 750                  | ¥3,800                    | 在庫限り終売                                  | カリフォルニアのテロワールの魅力<br>を表現する「クラシック」シリーズ |
| CLL  |        | 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。<br>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               |                        |                            |                           |                      |                           |   |                                      |
| Z H  | 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                    | 在庫限り終売                                  | カリフォルニアのテロワールの魅力<br>を表現する「クラシック」シリーズ |
| COL  |        | 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、メロンの明るし                        | 。少量の                   | セミヨン <i>た</i><br>生き生き      | バ、アロ <sup>っ</sup><br>とジュー | マ、ロ当た<br>シーに広        | ニり、テクスチャ<br>がります。         | 一を高めています                                | 「。グーズベリー、ライム、グアバ、オ                   |
| . 911  | 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          |
| 311  |        | ノースコースト       | メンドシー/地区のブドウを中心に、コントラ・コスタ・カウンティのフ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ペ                   |                        |                            |                           |                      |                           |   | 「リーやプラムの果実味に、ブラックオ                   |
| .9767  | 431710 | 0098652140052 | クライン セブン・ランチランズ ピノ・ノワール  | 2023                   | 赤                          | 12                        | 750                  | ¥3,800                    |   | 独自で実践する自然農法「グリーン・ストリング農法」            |
| Site.  |        | 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                     | ンチオー<br>く表現さ           | ク樽で10 <sup>4</sup><br>れていま | テ月熟成<br>す。                | (新樽40%               | 6)。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                   |
| 1,111  | 431711 | 0098652140038 | クライン セブン・ランチランズ シャルドネ  | 2023                   | 白                          | 12                        | 750                  | ¥3,300                    |   | 設立してからブドウ畑には農薬や除<br>草剤の使用は一切なし!      |
| SOLA STATE   |        | 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<br>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                     |                        |                            |                           |                      |                           | アプリコットやネタ                               |                                      |
| 1 341  | 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<br>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ェ                        | 量のセミ                   | ミヨンをブ<br>は味わいか             | レンド。<br>が溢れ出              | ステンレス                | スタンクで5ヶ月<br>未豊かな味わい       | 熟成。グレープフ <i>)</i><br>です。                | レーツやレモン、オレンジといった華                    |
| NNIN   | 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<br>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様<br>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                      |                        |                            |                           |                      |                           | )ブドウのみを使り                               | 用。アメリカらしいビッグでフルー                     |
| w Z  | 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<br>使用したソノマAVAシリーズ    |
| 19/11  |        | 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                        |                        |                            |                           |                      |                           |   | クのニュアンスも感じられます。フィ                    |
| M Z III  | 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<br>使用したソノマAVAシリーズ    |
| Supplied to the supplied to th |        | 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、<br>当たり。「フォグ・スウェプト」という名前は、畑に霧が広がってし                 |                        |                            |                           |                      | Dニュアンス。シ                  | ,<br>ジューシーでフレッ                          |                                      |
| a Z  | 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<br>使用したソノマAVAシリーズ    |
| - B  |        | 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<br>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                 |                        |                            |                           |                      |                           |   | 、リッチな余韻が続きます。樹齢40~                   |
| w y  | 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                    |   | ソノマ最良の栽培地域のブドウを<br>使用したソノマAVAシリーズ    |
| or the   |        | 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/<br>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                    |                        |                            | ザー、モ                      | 力の風味                 | L<br>まを持ちます。バ             | L<br>バランスの取れた配                          |                                      |
|  | 425760 | 4580404827428 |  | 2021                   | 赤                          | 12                        | 750                  | ¥4,500                    |   | レストランでのパイ・ザ・グラス向<br>けシリーズ            |
| H SS   |        | カリフォルニア       | へ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<br>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                    |                        |                            |                           |                      |                           |   |                                      |
| 10.5   | 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                    | 7,7,1-0                                 | レストランでのパイ・ザ・グラス向<br>けシリーズ            |
|  |        | カリフォルニア       | へ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:<br>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                 |                        |                            |                           |                      |                           |   | 「樽(一部新樽)で9ヶ月熟成。甘美な                   |
|  | 425761 | 4580404827442 | ヘス シャーテイル・ランチス シャルドネ   | 2023                   | 白                          | 12                        | 750                  | ¥3,800                    | , ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | レストランでのパイ・ザ・グラス向<br>けシリーズ            |
|  |        | カリフォルニア       | へ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<br>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                     | L<br>料理との<br>な味わい      | ↓<br>組み合れ<br>のシーフ          | ↓<br>○せを念!<br>「ード(ロ       | L<br>頭におい<br>ブスター    | <br>て造られたワイ<br>ホタテ等)。キ    | Lン。<br>ン。一部フレンチ:<br>ノコのリゾットの様           | オークの新樽で熟成。熟したリンゴ、                    |
| (m) \$1.31   | 425763 | 0717888410226 | ヘス アローミ カベルネ・ソーヴィニョン   | 2022                   | 赤                          | 12                        | 750                  | ¥8,500                    |   | 全米で一番売れているラグジュア<br>リー・カベルネ!          |
| HES  |        | 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1<br>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-                  | L<br>ブラックベ<br>ーズとも、    | ↓<br>リー等赤<br>全米でル          | 系果実                       | L<br>。バニラヤ<br>USD25以 | L<br>ウオーク等のス.<br>トのラグジュア  | L<br>パイス。丸みを帯<br>リーカベルネで売               | びたタンニンが心地よい。ローストチ                    |
| \$3.1  | 425765 | 0717888120224 | ヘス ナパ・ヴァレー シャルドネ   | 2023                   | 白                          | 12                        | 750                  | ¥6,500                    | , , , , , ,                             | ライオネスのセカンド的存在                        |
| HESH   |        | 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<br>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。                    | 成。リン:                  | ゴやナシ                       | 僅かに                       | トロピカノ                | L<br>レフルーツ。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                    |
|  | 425766 | 0717888110225 | ヘス マウント・ヴィーダー カベルネ・ソーヴィニョン   | 2019                   | 赤                          | 6                         | 750                  | ¥25,000                   | 2月頃入荷未定                                 | へスのDNAが詰まった、本拠地マ<br>ウント・ヴィーダーのCS     |
| SSERIES CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PROPERT |        | マウント・ヴィーダー    | へ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<br>グリル。 ハードタイプチーズとも合わせられる。                           | る濃厚な                   | 味わいの                       | りカベル                      | ネ。フレン                | L<br>レチオーク(新樽             | 180%)で22ヶ月熟                             |                                      |
|  | 425767 | 0717888191224 | ヘス ライオン・テイマー カベルネ・ソーヴィニョン  | 2022                   | 赤                          | 6                         | 750                  | ¥15,000                   | 2月頃入荷未定                                 | ヘスが手掛けるラグジュアリー・<br>ナパCS!             |
| A Ko   |        | 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<br>ンと共にブルーベリーや僅かなフュメ香、モカ。 完璧なバランス                 |                        |                            |                           |                      | l<br>クがタンニンを              | 和らげ、滑らかで                                |                                      |
| <b>₹</b>   | 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<br>ヴァーの白             |
| ANTH   |        | 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/<br>余韻を与えている。2016年がファーストヴィンテージ。                    | パイナッフ                  | プル。クリ-                     | ーム・ブ                      | リュレや値                | L<br>堇かなトースト香             | 。厚みがあり、し                                |                                      |
|  | 425768 | 0717888111024 | ヘス ライオン カペルネ・ソーヴィニヨン   | 2018                   | 赤                          | 6                         | 750                  | ¥60,000                   | 2月頃入荷未定                                 | ラグジュアリー・ナパワイン、ヘス<br>のトップキュヴェ!        |
| A Trial  |        | 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<br>かりとした構造を持ちロ中一杯に黒系果実と共にタンニンが広                    |                        |                            |                           |                      |                           |   |                                      |
|  | 425769 | 0717888121924 | ヘス ライオネス シャルドネ   | 2018                   | 白                          | 6                         | 750                  | ¥25,000                   | 2月頃入荷未定                                 | ラグジュアリー・ナパワイン、ヘス<br>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3<br>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                 |                        |                            |                           |                      |                           |   |                                      |
|  | 421815 | 0853908003006 | パルマッツ もだりょうノーリュヴィンシーにもべりさい」ごと  | 2018                   | 赤                          | 6                         | 750                  | ¥18,000                   | .,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | パルマッツのセカンドワイン!                       |
| od up  |        | ナパ・ヴァレー       | <ul><li>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<br/>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</li></ul> |                        |                            |                           |                      |                           |   |                                      |
| 94.5   | 436609 | 0094922069672 | パルマッツ・ヴィンヤード アマリア シャルドネ 2020   | 2020                   | 白                          | 6                         | 750                  | ¥19,000                   |   | パルマッツの白!                             |
| 1.31   |        | 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:<br>ゴやレモン、パニラのアロマを感じるリッチなシャルドネ。アマリ                    |                        |                            |                           | の権威フ                 | フリオパルマッツ                  | パがカリフォルニア                               | ワイン界に革命を起こす。熟したリン                    |
|  | 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<br>発注6本まで                      | ンベンツのCMに起用された<br>カリフォルニアのカルトワイン      |
| in the state of th |        | 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。最先端のテクノロシリーの香りに、魅惑的なラズベリーリキュール・スパイシーな樽                         | レンション<br>シーと伝統<br>香が入り | _<br>銃の融合<br> 交じる極         | _<br>、医学界<br>めて芳雨         | の権威で                 | ı<br>アリオパルマッツ<br>的ワイン。日本6 | ·<br>バカリフォルニア                           |                                      |
|  | 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<br>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<br>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っ                     | -<br>ヨン。新樽<br>す。フルオ    | 」                          | -<br>チオーク<br>ら滑らた         | 」<br>フを60%係<br>いなタンニ | ・<br>吏用し12ヶ月間<br>ンのバランス#  | ・<br>熟成。ラズベリー・<br>g群の味わい。               |                                      |
| L  |        | I             |  |                        |                            |                           |                      |                           |   |                                      |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN                            | 商品名   | 現行<br>VIN      | タイプ                 | 入数                  | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>価格                             | 備考                        | キャッチコメント                                     |
|--|--------|--------------------------------|---|----------------|---------------------|---------------------|----------------|--|---------------------------|--|
| Na III   | 434423 | 0850032579032                  | パージェス 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<br>ンメーカーが紡ぐ新たな伝説            |
| ***************************************  |        | 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<br>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     |                |                     |                     |                |  | を植えたスイス系                  | <ul><li>イタリア人にちなんでいます。熟した</li><li></li></ul> |
|  | 434424 | 0081218009870                  | パージェス 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<br>ンメーカーが紡ぐ新たな伝説            |
|  |        | 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            |                |                     |                     |                |  |                           | ・風味が、ローズマリーやタイムの香                            |
| GRAD CROSS   | 434422 | 0850020489039                  | 2 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、<br>至高のマウンテン・カベルネ             |
| 目標為著   |        | 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、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カ            |                |                     |                     |                |  |                           | 2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<br>2022                                 | 2022           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥9,500                                 |                           | カリフォルニアで夢に挑む日本人女性<br>醸造家、平林 園枝が手掛ける          |
| Poval  |        | 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<br>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        |                |                     |                     |                |  |                           | レガントなジンファンデルです。                              |
|  | 436291 | 4570151236116                  | 2022  | 2022           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥15,000                                |                           | カリフォルニアで夢に挑む日本人女性<br>醸造家、平林 園枝が手掛ける          |
| 0  |        | 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、瓶詰め直削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           |                |                     |                     |                |  |                           | 削されたワイン。                                     |
|  | 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<br>2023                                  | 2023           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥15,000                                |                           | カリフォルニアで夢に挑む日本人女性<br>醸造家、平林 園枝が手掛ける          |
|  |        | 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り熟成。無清澄・無濾過で瓶詰。熟したチェリーやラズベリーの集             | 暗のフトワ<br>と実味にス | フ畑ハノ・<br>スミレやス<br>T | ワェール<br>パイス0<br>    | レ・フンナ<br>Dニュアン | 。60%を除梗、4<br>ノス。余韻に土 <sup>7</sup><br>I | 0%を全房のままぇ<br>やハーブのニュア<br> | ンスが残るエレガントな味わいです。                            |
|  | 436288 | 4570151236086                  | シャルトネ 2021  | 2021           | 白                   | 12                  | 750            | ¥10,000                                | <u></u>                   | カリフォルニアで夢に挑む日本人女性 醸造家、平林 園枝が手掛ける             |
|  |        | 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           |                |                     |                     |                |  |                           | D酸味が爽やかにはじける。                                |
|  | 436289 | 4570151236093                  | ↑ 2022  | 2022           | 白                   | 12                  | 750            | ¥12,000                                | * ** ** /** *** II. **    | カリフォルニアで夢に挑む日本人女性<br>醸造家、平林 園枝が手掛ける          |
|  |        | オーク・ノール・ディストリ<br>クト・オブ・ナバ・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。<br>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       |                |                     |                     |                |  |                           | 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<br>2023                                | 2023           | 白                   | 12                  | 750            | ¥12,000                                |                           | カリフォルニアで夢に挑む日本人女性<br>醸造家、平林 園枝が手掛ける          |
| (100)  |        | オーク・ノール・ディストリ<br>クト・オブ・ナバ・ヴァレー | 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   |                |                     |                     |                |  |                           | が余韻を引き締めます。                                  |
| *** s  | 437377 | 4570151239308                  | 2020  | 2020           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥15,000                                |                           | ウエスト・ソノマ・コーストが生む<br>究極の自然派ワイン                |
| - THE STATE OF THE |        | 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。600           |                |                     |                     |                |  |                           | 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<br>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オせます。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 | ト漏れ日を<br>らにプレス | 意味します<br>え。600Lのフ   | ・。手摘み<br>フレンチオ<br>- | で収穫され<br>一ク樽で2 | ルたブドウは100%<br>○0ヶ月間熟成させ<br>-           | 野生酵母、100%全<br>、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<br>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<br>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          |                |                     |                     |                |  |                           |  |
|  | 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<br>ルニア ピノ・ノワール               |
|  |        | アロヨ・セコ                         | 「バラード」はフランス語で「旅」を意味し、ヴィンテージごとに異<br>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         |                |                     |                     |                |  |                           | 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   | 2022           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥8,800                                 |                           | ケイマスの系譜、極上のカリフォ<br>ルニア ピノ・ノワール               |
| Con Marie  |        | 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<br>徴で、ブラックベリーや、熟したブラムと共に、ドライハーブやス       |                |                     |                     |                |  |                           | 来する。豊かなベリー・フルーツが特                            |
| 31   | 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<br>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修<br>クチョコレートやパニラ、シダーオークのニュアンス。 洗練された         |                |                     |                     |                |  |                           |  |
| 31   | 425068 | 0855622000118                  | ベル・グロス クラーク&テレフォン ピノ・ノワール   | 2022           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥8,800                                 | 2月頃入荷未定                   | ケイマスの系譜、極上のカリフォ<br>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<br>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        |                |                     |                     |                |  |                           | ックベリーやナツメグ、キャラメルのヒ                           |
|  | 432130 | 0855622000347                  | ベル・グロス グラシール・ホルト シャルドネ<br>セントフル・コーストの海に近い、サンタ・リタ・ヒルスの西端に位               | 2022           | 白                   | 12                  | 750            | ¥10,000                                |                           | ベル・グロス初のシャルドネ                                |
| 333  |        | サンタ・リタ・ヒルズ                     |   |                |                     |                     |                |  |                           | たフィネス溢れる味わいのワインで                             |
| H  | 425073 | 0856184006112                  | ポーエン 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<br>「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か           |                |                     | をブレン                | が。フレン          | ンチオーク樽(新<br>-                          | ⊤樽60%)で9ヶ月                |  |
|  | 428494 | 0856184006310                  | ポーエン 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<br>「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<br>「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    |                |                     |                     |                |  | ₿50%)で14ヶ月裏               |  |
| Sev.   | 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<br>「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<br>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        |                |                     |                     |                |  | 、ボイセンベリー                  |  |
|  | 437969 | 0860395000616                  | プレスキール サンタ・パーパラ・カウンティ ピノ・ノワール   | 2023           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥5,000                                 |                           | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・バーバラの個性の融合            |
|  | NEWI   | サンタ・バーバラ                       | ラズベリーやチェリー、スミレ、ローズペタルなどの可憐なアロマがピュアな果実味の輪郭を美しく縁取ります。余韻にはほのか              |                |                     |                     |                |  |                           | きブルゴーニュを彷彿とさせます。                             |
| 4  | 437968 | 0860395000609                  | プレスキール サンタ・パーパラ・カウンティ シャルドネ   | 2023           | 白                   | 12                  | 750            | ¥4,700                                 |                           | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・バーバラの個性の融合            |
|  | NEWI   | サンタ・バーバラ                       | レモンピールや青リンゴ、洋梨、白い花やほのかなバニラの香<br>な酸が広がり、樽のニュアンスは控えめで、塩味を思わせるミ            |                |                     |                     |                |  |                           | )シャルドネです。                                    |
| The state of the s | 437973 | 0860395000678                  | プレスキール・ヴィンヤード サンタ・マリア・ヴァレー ガメイ  | 2024           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥6,500                                 |                           | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・パーパラの個性の融合            |
| No. of the last of | NEWI   | サンタ・マリア・ヴァレー                   | 冷涼なサンタ・マリア・ヴァレーの自社畑で育まれる希少なガメ<br>弾け、繊細な酸とスパイスのヒントがエッジを効かせます。ボー          |                |                     |                     |                |  |                           | たようなワインです。                                   |
| 2000 A   | 437972 | 4580809970187                  | プレスキール・ヴィンヤード サンタ・マリア・ヴァレー アリゴテ   | 2023           | 白                   | 12                  | 750            | ¥7,000                                 |                           | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・パーパラの個性の融合            |
| N IN SECTION AND ASSESSMENT OF THE PROPERTY OF | NEWI   | サンタ・マリア・ヴァレー                   | 自社畑のブドウを使用し、カリフォルニアでは珍しいアリゴテの<br>ルのタッチ。清らかでシャープな酸が心地よく広がり、柑橘系の          |                |                     |                     |                |  |                           | アロマに、火打石を思わせるミネラ                             |
|  | 437971 | 0720815140233                  | ソール   | 2023           | 赤                   | 12                  | 750            | ¥11,000                                |                           | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・パーパラの個性の融合            |
|  | NEWI   | サンタ・マリア・ヴァレー                   | 熟したチェリーやオレンジピール、ドライローズ、セージ、ミント、<br>タンニンが絶妙な骨格を与えます。余韻には鉱物的なミネラル         |                |                     |                     |                |  |                           |  |

| 商品画像  | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN     | タイプ            | 入数           | 容量<br>(ml)       | 希望小売<br>価格          | 備考                     | キャッチコメント                          |
|---|--------|---------------|---|---------------|----------------|--------------|------------------|---------------------|------------------------|-----------------------------------|
|   | 437970 | 0720815140639 | プレスキール・ヴィンヤード サンタ・マリア・ヴァレー シャルドネ                                | 2023          | 白              | 12           | 750              | ¥8,800              |                        | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・バーバラの個性の融合 |
| 7 # 3/1   | NEWI   | サンタ・マリア・ヴァレー  | 洋梨や蜜の詰まったリンゴ、ジャスミン、アカシアの花、バニラ、<br>ンスを保ち、果実の透明感と大地のニュアンスを損なうことなく |               |                |              |                  |                     | ネラル由来の爽や               | かな塩味。樽の風味は繊細なバラ                   |
|   | 437975 | 0860003485095 | プレスキール サンフォード&ベネディクト・ヴィンヤード ピノ・ノワール                             | 2021          | 赤              | 12           | 750              | ¥13,500             |                        | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・パーパラの個性の融合 |
|   | NEWI   | サンタ・リタ・ヒルズ    | ラズベリーや熟したチェリー、ドライローズ、スミレ、ほのかに甘めます。 余韻にはしっかりとしたミネラル感。 クラシカルながらた  |               |                |              |                  |                     | -なタンニンと艶や              | かな果実味を、凛とした酸が引き締                  |
|   | 437974 | 0860003485088 | プレスキール サンフォード&ベネディクト・ヴィンヤードシャルドネ                                | 2021          | 白              | 12           | 750              | ¥10,000             |                        | ドメーヌ・デュジャックの哲学と<br>サンタ・パーパラの個性の融合 |
|   | NEWI   | サンタ・リタ・ヒルズ    | 熟した洋梨やレモンクリーム、白桃、ジャスミン、カモミール、火<br>絡み合い、長い余韻を残します。 樽のニュアンスは上品で透明 | 打石など<br>感を損な  | が複雑に<br>うことなく  | 折り重:<br>、優雅さ | なるアロマ            | マ。クリーミーな<br>仕上がりです。 | 質感の中に凛とし               | た酸が走り、果実の豊かさと塩味が                  |
| N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V.OJEB<br>N.V | 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・パーパラで初めてピノ・ノ<br>ワールを植えたワイナリー  |
| NAIN PARTIES AND  |        | 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<br>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   | フレンチスに魅力的     | ナーク樽(<br>な味わい  | 新樽比を醸した      | ×25%) つ<br>出します。 | で11ヶ月熟成さ            | れます。ラズベリ-              | -<br>-、イチゴ、チェリーなどエキゾチック           |
| Other   | 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・パーパラで初めてピノ・ノ<br>ワールを植えたワイナリー  |
| ATTY CONTRACTOR   |        | 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<br>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 | 発酵。ML<br>い広がり | Fは100%<br>ます。シ | がけわれ<br>レキーで | し、その後<br>ごミネラル   | フレンチオーク<br>感に富んでおり  | 樽(新樽比率25%<br>リ、フレッシュな味 | )で11ヶ月熟成されます。グリルした<br>りいです。       |

### **くチリン**

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN      | タイプ              | 入数      | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>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   | 2024           | 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       | ・ウを使用<br>穏やかで  | したヴァラ<br>、ベリー系   | エタル     | シリーズ!<br>ッシュです | 品種ごとの個性<br>それで飲み疲   | 生がくっきりとワイン<br>れしないカベルネ。 | /に現れています。フレッシュでバラ              |
| A STATE OF S | 411564 | 7809623800379 | インドミタ カルメネール   | 2024           | 赤                | 12      | 750            | ¥800                |                         | インドミタのカジュアルシリース                |
|  |        | 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<br>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   |                |                  |         |                |                     |                         |                                |
| 4 4  | 411827 | 7809623803196 | インドミタ シャルドネ  | 2025           | 白                | 12      | 750            | ¥800                |                         | インドミタのカジュアルシリース                |
|  |        | 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:<br>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     |                |                  |         |                |                     |                         | _<br>ワインに現れています。フレッシ           |
|  | 411828 | 7809623800454 | インドミタ ソーヴィニヨン・ブラン  | 2025           | 白                | 12      | 750            | ¥800                |                         | インドミタのカジュアルシリース                |
|  |        | 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:<br>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    | ブドウを使<br>ラルと酸「 | <br>用したヴ<br>味が特徴 | アラエクです。 | タルシリー          | -ズ!品種ごと(            | の個性がくっきりと               | ロインに現れています。ソーヴィ                |
| 1 3 3  | 430811 | 7809623805824 | インドミタ ミュゼット ロゼ   | 2024           | ロゼ               | 6       | 750            | ¥1,200              |                         | ピノ・ノワール100%、エレガン<br>辛ロロゼ       |
| Muse   |        | 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<br>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し |                |                  |         |                |                     |                         | バラ、アカシアの花のアロマに加                |
|  | 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                                     | 2023           | 赤                | 12      | 750            | ¥1,500              |                         | オーガニックカベルネ!                    |
|  | JAS    | マイポヴァレー       | チリの銘醸地マイボ・ヴァレーで有機栽培で育てたカベルネを<br>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、       |                |                  |         |                |                     | L<br>せん。オーガニック          | 」<br>ワイン独特の土っぽい香りが苦            |
| AN INC.  | 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  | 2024           | 赤                | 12      | 750            | ¥1,500              |                         | デキャンター誌で世界一!                   |
| Modwi  |        | 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<br>ルドーの銘醸ワインにも匹敵する驚愕の味わいです!           | .のグラン          | レゼルバ             | シリース    | ズ。濃厚な          | <br> 果実味と柔ら         | l<br>かい酸味のバラン           | 」<br>スが素晴らしいフルボディの赤。           |
| ALL ALL  | 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                        |
| NOON   |        | 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    | 試詰めたっ          | L<br>(チゴやラズベ!       | L<br>リー、バラのような          | 」<br>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   | 2024           | 白                | 12      | 750            | ¥1,500              |                         | 新樽由来のパニラ香が心地よ<br>リッチなシャルドネ     |
| WOODNI   |        | 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          | ソのような            | 華やか     | な香りが           | <u></u> 特長。シャープ     | な酸味とふくよか                |                                |
| MX at  | 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                   |
| NOONI  |        | 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                                      | すがしいノ          | ヽーブとフ            | ルーテ     | ィーな香り          | L<br>Jがエレガント。       | 爽やかな口当たり                | リ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<br>ルメネール                           | 2023           | 赤                | 6       | 750            | ¥2,500              |                         | 圧倒的コスパ!フレンチオー:<br>12カ月熟成の濃厚赤!  |
|  |        | マイポヴァレー       | デ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ノ<br>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     |                |                  | 乗させ     | て最大限           | に引き出したブ             | ン<br>シミアムワイン。1          |                                |
|  | 411565 | 7809623801635 | インドミタ デュエット プレミアム ピノ・ノワール  | 2024           | 赤                | 6       | 750            | ¥2,500              |                         | 圧倒的コスパ!ワンランク上(<br>レガントなチリピノ    |
| DUCKE  |        | 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<br>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     |                |                  | 一。そこ    | で育った           | L<br>:最高級ピノを1       | L<br>00%使用したプレ          |                                |
|  | 411833 | 7809623801628 | インドミタ デュエット プレミアム シャルドネ  | 2024           | 白                | 6       | 750            | ¥2,500              |                         | 圧倒的コスパ!芳醇なワンラ:<br>上のシャルドネ!     |
| DOMESTIC   |        | 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1<br>溶け込み、なめらかでクリーミーな口当たり。            | 00%使用          | したプレ             | ミアムワ    | 7イン。黄          | 金色に輝く色味             | L<br>、洋ナシやオレン           |                                |
| 1 5  | 417132 | 7809623801475 | インドミタ サルドス ウルトラ・プレミアム  | 2023           | 赤                | 6       | 750            | ¥4,500              |                         | 最強コスパのチリカベ!世界が評価<br>る味わいでこの価格! |
| 130  |        | 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(<br>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    |                |                  |         |                |                     | L<br>オーク樽で18-2-         |                                |
|  | 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!                     |
| 31 9   |        | 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<br>スが絶妙です。                            | 質なスイ           | ートワイン            | です。     | L<br>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                 |
|  | 411089 | 7809623801727 | ヘル・カロック C y 。<br>インドミタ コスタベラ カベルネソーヴィニヨン BIB 3L                    | 2024           | 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<br>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     |                |                  |         |                | <u> </u><br>-産の厳選した | <u> </u><br>ブドウを使用し、フ   |                                |
|  | 411088 | 7809623805282 | インドミタ コスタペラ ソーヴィニヨンブラン BIB 3L                                      | 2025           | 白                | 3       | 3000           | ¥2,500              |                         | セントラルヴァレー産の白!                  |
| The state of the s |        | 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                                      | <br> 特に評価      | LOO高いセ           | ントラノ    |                |                     | <u> </u><br>ブドウを使用し、フ   |                                |

## **<アルゼンチン>**

| 商品画像  | 弊社<br>コード | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN | タイプ | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>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   | 2024      | 赤   | 12 | 750        | ¥1,300     |            | 150年以上の歴史を持つアルゼン<br>チンの老舗ワイナリー |
| 23. 1 |           | 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"と 柔らかくジューシーで勢した果実が繊細で、長く会韻が続く |           |     |    |            | 。見事な紫色で    | で、濃厚なカシス、ノ | ベニラ、スパイスの香り。口に含む               |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ   | 入数          | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考        | キャッチコメント                       |
|--|--------|---------------|--|-----------|-------|-------------|------------|------------|-----------|--------------------------------|
| 2 1 9  | 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                                     | 2024      | 赤     | 12          | 750        | ¥1,300     |           | 150年以上の歴史を持つアルゼン<br>チンの老舗ワイナリー |
| No.  |        | 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'<br>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 |           |       |             |            | 。濃厚なルビー    | レッド色で、チェリ | 一や熟したプラムの香りがします。               |
| o ×  | 434143 | 7790168904106 | グラフィーニャ エリクシオ シャルドネ  | 2024      | 白     | 12          | 750        | ¥1,300     |           | 150年以上の歴史を持つアルゼン<br>チンの老舗ワイナリー |
| Xiii   |        | 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'が感じられます。全体のパランスがとれたエレガントな白ワイン    |           | 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               |
|  | 434138 | 7790168000570 | グラフィーニャ リザーヴ マルベック   | 2022      | 赤     | 12          | 750        | ¥1,800     |           | 150年以上の歴史を持つアルゼン<br>チンの老舗ワイナリー |
| The state of the s |        | 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'実の味わい豊かな赤ワインです。                  | 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  | ランスよく、エレガントで力強い、果              |
|  | 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<br>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'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    |           | チンワイン | <b>、</b> 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              |
|  | 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<br>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"ゼルナッツの香りが加わります。芳醇な白ワインです。        | アルゼン      | チンワイン | 、グラ         | フィーニャ      | 。青リンゴ、パイ   | ゚ナップル、バニラ | の香りに、トーストしたパンやへー               |
| en (Han)a  | 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<br>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                                  |           | チンワイン | へグラ.        | 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              |

#### く歯アフリカン

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN            | タイプ                  | 入数                 | 容量<br>(ml)                 | 希望小売<br>価格                  | 備考                                  | キャッチコメント                             |
|--|--------|---------------|---|----------------------|----------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 200  | 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<br>ワール               |
| The state of the s |        | 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・ノワ<br>チェリー、そしてしなやかなナッツの香ばしい香り、そして滑らた            | ブールで追<br>ハなタンニ       | と<br>と<br>とが中盤       | ルンチ<br>から余         | ナーク樽で<br>韻まで楽し             | 熟成されたエI<br>しめます。            | レガントな赤ワイン                           |                                      |
| 100  | 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「ウェァフ」の味を気軽に楽しめる          |
| Days of the state  |        | 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<br>にしたようなフレッシュな白ワインです。                      | ルドネ。気                | 温の低い                 | ハ早朝の               | の間に最高                      | 高のタイミングで                    | 『収穫され、ナチコ                           | <br>Lラルなブドウの実をそのままワイ                 |
|  | 423232 | 6004635000293 | デ・ウェホフ ライムストーン・ヒル シャルドネ   | 2025                 | 白                    | 6                  | 750                        | ¥3,600                      |                                     | 南アフリカで珠玉の白ワインを<br>生み出すシャルドネの専門家      |
| and the state of t | J      | 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<br>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、           | ツやナッツ<br>世界に1        | /の香りに<br>%ぐらいし       | こ、エレス              | ガントでバ<br>vのではな             | ランスが良く、<br>いか?」と絶賛          | フィニッシュに僅か<br>した事がある1本               | ヽな熟成香も感じられます。あのロ<br>です。              |
| - 100 Marie 100  | 423233 | 6004635000262 | デ・ウェホフ ポン・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<br>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<br>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             |                      |                      |                    |                            |                             |                                     | ス、野草、炒ったナッツを想わせる。<br>                |
|  | 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<br>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<br>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             |                      |                      |                    |                            |                             | 、シトラスやナッツ                           | ソのような風味が強く爽やかでクリ<br>                 |
| A ST ST  | 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<br>生み出すシャルドネの専門家      |
| THE RESERVE TO SERVE THE PROPERTY OF THE PROPE |        | 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"(=<br>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。           |                      |                      |                    |                            |                             |                                     | ーニュをイメージさせます。<br>                    |
| in the second se | 433706 | 6004635000149 | デ・ウェホフ バトラー シャルドネ   | 2020                 | 白                    | 6                  | 750                        | ¥11,000                     |                                     | 南アフリカで珠玉の白ワインを<br>生み出すシャルドネの専門家      |
| i di   | ע      | 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<br>を選定する組織であるCVCが初めて白ワインでGOLD STATU         | シュ」から<br>Sに格付し       | 植樹、南ノた南アフ            | アフリカシ              | 」のテロワ<br>t表するラ             | ールで育てたジ<br>・ウェホフ最上          | ノャルドネを使用し<br>キュヴェ。                  | っています。同国のプレミアムワイ<br>                 |
| ** T   | 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<br>ブ・コランが造る南アフリカワイン |
| TOI  |        | 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<br>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             |                      | 戊。熟度€                | の高いた               | シスやチ                       | ェリー、ブラムの                    | の果実味とコショワ                           |                                      |
| IVER   | 434603 | 6009800916119 | トピアリー パイ 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<br>ブ・コランが造る南アフリカワイン |
| tot  |        | 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。2280のフレンチオ<br>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           |                      | 新樽)で                 | 熟成。                | 熟した黒い                      | ・果実とスパイ                     | ス。杉やタバコ、メ                           |                                      |
| San  | 434604 | 6009800916331 | トピアリー パイ 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ブ・コランが造る南アフリカワイン     |
| OT   |        | 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<br>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た           | 熟成。カ^<br>は酸。果実<br>⊤  | ベルネ・ン<br>は味のボリ       | ノーヴィ:<br>Jューム<br>T | ニヨンとシ<br>感と華や:<br>T        | ラーをフレンド<br>かな香りのあと<br>「     | した上級キュヴェ<br>、シルキーなフィコ<br>「          | ニッシュに繋がります。                          |
| OPINE N  | 434605 | 6009800916447 | トピアリー パイ フィリップ・コラン シャルドネ サンドストーン  | 2022                 | 白                    | 6                  | 750                        | ¥5,000                      |                                     | 世界的なブルゴーニュの生産者フィ<br>プ・コランが造る南アフリカワイン |
| gen  | •      | 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。450gのルソー社<br>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 | :の白品種!<br>を与えてい<br>T | 専用フレン・<br>ますが、釤<br>T | チオーク<br>い酸がa<br>T  | 樽「ビアノ」<br>あり、緊張原           | で12ヶ月熟成。樽<br>然に富んだブルゴ・<br>「 | 熟成中バトナージュ<br>ーニュスタイルのシャ<br>-        | ァルドネです。                              |
|  | 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<br>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<br>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              |                      |                      |                    |                            |                             |                                     |                                      |
|  | 425734 | 6009803465645 | アルダリン ピノタージュ  | 2020                 | 赤                    | 6                  | 750                        | ¥4,800                      |                                     | フレンチオーク様で熟成させた<br>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<br>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し            | いった複<br>いです。<br>「    | 雑なスパ<br>南アフリ:<br>    | イスとり<br>カの大り<br>T  | 自の取れ7<br>也を彷彿と<br>□        | させる個性ある                     | しめます。 旨みが<br>ふれるピノタージ <u>:</u><br>「 | 1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<br>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              |                      | インしか作                | まれない               | ため、生                       | 産量はこくわす                     | · か。サクロ、フラ <sup>、</sup>             |                                      |
| - April - Apri | 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                      | 777                                 | ボルドースタイルで輝かしい功績を行っ、南アフリカのブティックワイナリー  |
| 3  | •      | 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<br>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            | けらい<br>タンニン、<br>T    | ヘミレ、鉛<br>満足のし<br>T   | 津の削<br>いく余韻        | ッカス、タ<br>が続きま <sup>・</sup> | ニークノルーツの<br>す。<br>「         | ソアロマ。調和のと                           |                                      |
| aprio -  | 433030 | 6009687790499 | ネイピアレッドメダリオン  | 2018                 | 赤                    | 6                  | 750                        | ¥6,500                      | in+ l. → . º . ›                    | ボルドースタイルで輝かしい功績を行っ、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<br>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。             | レカントで                | ハランス                 | の取れ                | にノレミア                      | ムリイン。果実                     | は味と人バイシーな                           |                                      |
| ocerekhoć<br>1937  | 431222 | 6009826110287 | クレイノード テンボルスクレフ シラー   | 2019                 | 赤                    | 6                  | 750                        | ¥5,400                      | ±°₩ 61 / ~                          | 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       |
| Terb   |        | 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<br> 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カ            | フックベッ<br>・中盤に重       | バーやし<br>i厚さを加        | /ツドチコ<br>コえます      | cリーへと<br>。ジューシ             | 変化します。ま<br>・一でありながら         | た若々しく、チョコ<br>エレガントなワイ               | Iレートのニュアンスがあり、熟成を<br>ンで、良い凝縮感があります。  |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN     | タイプ            | 入数   | 容量<br>(ml)    | 希望小売<br>価格         | 備考                | キャッチコメント                     |
|--------|--------|---------------|---|---------------|----------------|------|---------------|--------------------|-------------------|------------------------------|
| nukoj  | 433031 | 6009826110300 | クレイノード テンボルスクレフ ヴィオニエ                                       | 2023          | 白              | 6    | 750           | ¥4,500             |                   | アンティノリの元酸造家の哲学を受け<br>継ぐワイナリー |
| in boo |        | 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。桃の香りがロ中に加えられた、緻密な酸味が感じられるワインです。香りの良いイン | いかります<br>ドカレー | ト。ロに含<br>や、魚のな | むと、ス | スパイスと<br>どのお料 | アプリコットが<br>理を引き立てま | 加わり、テクスチャー<br>きす。 | 一が余韻を生み出します。やや抑              |

# **<サングリア・シェリー>**

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ | 入数 | 帝量<br>(m) | 希望小売<br>価格 | 備考               | キャッチコメント                     |  |
|--|--------|---------------|--|-----------|-----|----|-----------|------------|------------------|------------------------------|--|
| NGRI<br>NGRI<br>SEGINAL  | 418809 | 8410702005012 | ペナソル サングリア 1レパック   | -         | 赤   | 6  | 1000      | ¥880       |                  | 冷蔵庫のドアポケットに入る<br>毎日飲みたいサングリア |  |
| N N N N N N N N N N N N N N N N N N N  |        |               | 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!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。 |           |     |    |           |            |                  |                              |  |
| NGRIA<br>ANCA<br>ANCA<br>ANCA<br>ANCA<br>ANCA<br>ANCA<br>ANCA<br>AN  | 420637 | 8410702039802 | ペナソル サングリア ブランカ  | -         | 白   | 6  | 1000      | ¥880       |                  | 冷蔵庫のドアポケットに入る<br>毎日飲みたいサングリア |  |
| SANG<br>NANG<br>NANG<br>NANG<br>NANG<br>NANG<br>NANG<br>NANG   |        |               | 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   |           |     |    | 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             |  |
|  | 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・パラメー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!! |        |               |  |           |     |    |           |            | ど豊かなフロール香があり、海から |                              |  |

### <缶ワイン>

| 商品画像 | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ                                      | 入数    | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>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       |           | ディージュースの「ハウスワ               |
| 1    | NEWI   | ドイツ           | 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                                   | を加えたフ     | アルコール                                    | 6.5%0 | D爽快、果      | 実軽やかスプ     | リッツァーです。  | -                           |
|      | 437488 | 4570151239216 | ディージュース ロゼ・スプリッツァー   | -         | ロゼ泡                                      | 24    | 200        | ¥900       |           | ディージュースの「ハウスワ               |
|      | NEWI   | 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ワインをベースに、                                   | 炭酸水を加     | ロえたアル                                    | ノコール  | 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。               |
|      | 437483 | 4570151239179 | ディージュース フィジー・ホワイト  | -         | 白泡                                       | 24    | 200        | ¥900       |           | ディージュースの「ハウスワ               |
|      | NEW    | イタリア          | 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。こ                                  | レッシュを     | ション ション・ション・ション・ション・ション・ション・・・・・・・・・・・・・ | ・心地よ  | く、ロいっ      | っぱいに広がる    | 爽やかなフルーツ  | 感が魅力。                       |
|      | 437485 | 4570151239193 | ディージュース チルド・レッド  | -         | 赤  | 24    | 200        | ¥900       |           | ディージュースの「ハウスワ               |
|      | NEWI   | 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<br>果実味が魅力的です。                     | こ楽しめる     | 5、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              |
|      | 437484 | 4570151239186 | ディージュース クリスプ・ホワイト  | -         | 白  | 24    | 200        | ¥900       |           | ディージュースの「ハウスワ               |
|      | 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  | ノや洋ナシ      | vの優しい甘さ、   | そしてミネラルの  | ー<br>ニュアンスが感じられます。          |
|      | 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       |           | ディージュースの「ハウスワ               |
|      | NEWI   | 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<br>です。                           | ンジブロ      | ッサム、ア                                    | プリコ   | 小が香る       | 、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               |
| c    | 437491 | 4262360520338 | ディージュース チレッリ・レッド   | -         | 赤  | 24    | 250        | ¥1,400     |           | 自然派ワインと現代アート<br>する新しいワイン体験  |
|      | NEWI   | 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<br>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 |           |  | ン。プラ  | 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                |
|      | 437492 | 4262360521045 | ディージュース ゼッキンガー・ホワイト  | -         | 白  | 24    | 250        | ¥1,400     |           | 自然派ワインと現代アート:<br>する新しいワイン体験 |
|      | NEWI   | ドイツ           | ドイツのファルツ地方にある自然派の生産者『ゼッキンガーワンンゴ、柑橘類、白い花などの爽やかな香りが豊かです。         | イナリー』     | が手掛ける                                    | る白ワイ  | (ン。有機      | 栽培されたブド    | ウを使用し、自然  | -<br>発酵で丁寧に造られています          |
|      | 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     |           | 自然派ワインと現代アート<br>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<br>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  |           |  | 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              |
|      | 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:<br>する新しいワイン体験 |
|      |        |               | 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      |           |  |       |            |            |           |                             |

### </a>

| 商品画像                                    | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 現行<br>VIN | タイプ | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考        | キャッチコメント                    |
|---|--------|---------------|---|-----------|-----|----|------------|------------|-----------|-----------------------------|
| 4 GIVA                                  | 427141 | 5415270100995 | ヴィンテンス スパークリング プレステージ<br>ブラン・ド・ブラン                              | -         | 白泡  | 6  | 750        | ¥3,000     |           | アルコール0.0%!<br>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<br>シャルドネを100%使用。きめ細やかな泡立ち、洗練された果乳 |           |     |    |            |            | た、アルコール含  | 与量0.0%のノンアルコールワイン           |
| - Gill                                  | 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%!<br>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<br>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  |           |     |    |            |            | た、アルコール含を | 有量0.0%のノンアルコールワイン           |
| 9 9 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 | 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%!<br>真のノンアルコールワイン! |
| Tay                                     |        | 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きめ細かな泡立ち。はつらつとしたシトラス、レモンなど柑橘系      |           |     |    |            |            |           |                             |
| 6 6 2                                   | 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%!<br>真のノンアルコールワイン! |
| NIX                                     |        | 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      |           |     |    |            |            |           |                             |
| 8 6 2                                   | 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%!<br>真のノンアルコールワイン! |
| ANIA                                    |        | 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きめ細かな泡立ち。はつらつとしたシトラス、レモンなど柑橘系      |           |     |    |            |            |           |                             |
|   | 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%!<br>真のノンアルコールワイン! |
| N. N.                                   |        | 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      |           |     |    |            |            |           |                             |
| 1 元 1 元 1                               | 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%!<br>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     |           |     |    |            |            |           | j量0.0%の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<br>VIN | タイプ | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考 | キャッチコメント                    |
|------|--------|---------------|--|-----------|-----|----|------------|------------|----|-----------------------------|
|      | 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%!<br>真のノンアルコールワイン! |
|      |        |               | 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、爽やかなワー |           |     |    |            |            |    | 有量0.0%のノンアルコールワイン。          |

#### <スパークリング・ジュース>

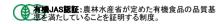
| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 現行<br>VIN | タイプ | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考 | キャッチコメント                         |
|--|--------|---------------|--|-----------|-----|----|------------|------------|----|----------------------------------|
|  | 425691 | 3256550089898 | モーヴ スパークリング ホワイトグレープ   | -         | 白   | 12 | 750        | ¥800       |    | ストレート果汁100%のフランス産<br>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 |           |     |    |            |            |    |                                  |
| - Control of the cont | 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<br>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  |           |     |    |            |            |    |                                  |
|  | 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<br>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  |           |     |    |            |            |    | 震縮還元せずに贅沢にもストレー                  |



**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。





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。

### 洋酒・ビール



配送ロット:[本州、九州、四国]ケース単位、もしくはパラ混載12本で送料無料(希望小売価格計3万円以上の場合は12本未満でも送料無料)。ロット未満のパラでのご注文の場合は1個口あたり800円の送料を頂戴します。 【北海道】運動5ケース以上(ロット未満の場合は1ケースあたり480円の送料を頂戴します)、もしくは希望小売価格計5万円以上(パラ温載可)で送料無料。ロット未満のパラでのご注文の場合は1個口あたり1,280円の送料を頂戴します。 【沖縄本島】湿嗽5ケース以上(ロット未満の場合は1ケースあたり1,200円の送料を頂戴します)、もしくは希望小売価格計5万円以上(パラ湿敷可)で送料無料。ロット未満のパラでのご注文の場合は1個口あたり2,000円の送料を頂戴します。 ※ワインとの混象不可。ピールはパラ出荷不可。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)のクール代を別途頂戴します。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。 受注〆時間:午前10時00分。それ以降のご注文は翌営業日受注扱いとさせていただきます。

### <スコッチブレンデッドウイスキー>

※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10月末時点の情報となります。そのです。

| ()(=)////////////////////////////////// | 7177   |               |   |       |     |            |            | の情報となります  | 。予めご了承ください。                           |  |  |
|---|--------|---------------|---|-------|-----|------------|------------|-----------|---------------------------------------|--|--|
| 商品画像                                    | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 度数    | 入数  | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考        | キャッチコメント                              |  |  |
| ŽÀ                                      | 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!!                            |  |  |
| <u> </u>                                |        |               | 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<br>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        |       |     |            |            | ッドスコッチウイス | -<br>ドー。アプリコットや黒糖の香りが特                |  |  |
|   | 510254 | 3012992422002 | サーエドワーズ   | 40    | 6   | 700        | ¥1,580     |           | 世界的人気のスコッチ!                           |  |  |
| Ebox                                    |        |               | 1891年創業のブランドで、今や世界80ヶ国で年間1000万ケースも売れが豊かで親しみやすく、全体のバランスも抜群!                  | 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                      |  |  |
|   | 512521 | 5016840121213 | クランスマン  | 40    | 12  | 700        | ¥1,680     |           | ロッホローモンドが手掛ける<br>ブレンデッド               |  |  |
|   |        |               | リ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"<br>ングル"プレンデッドウイスキー |  |  |
| 55                                      |        |               | 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<br>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 |       |     |            |            |           |                                       |  |  |
| J. Company                              | 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クテゴリー賞&最高金賞受賞!   |  |  |
| ENGINEE CONTRACT                        |        |               | 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<br>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。 |       |     |            |            |           |                                       |  |  |
|   | 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<br>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    |       |     |            |            |           |                                       |  |  |

#### 〈スコッチブレンデッドモルトウイスキー〉

| 商品画像        | 弊社コード  | JAN           | 商品名   | 度数    | 入数    | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>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<br>酒をブレンドしたブレンデッドモルト |  |
| NOBLE REBEL |        |               | 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<br>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。  | クベリーの | ウノートフ | が特徴で       | す。 ピートとスモ  | 一クの香り、そして | てチリペッパーの刺激が絡み合い、                        |  |
| 3.00        | 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<br>酒をブレンドしたブレンデッドモルト |  |
| NOBLE REBEL |        |               | 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、バニ感じられます。   | ラ、ヘー・ | ゼルナッ  | ッツの甘し      | 風味に、ほの     | かな洋梨のニュアン | レスと温かみのあるオークの香りが                        |  |
|             | 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<br>酒をブレンドしたブレンデッドモルト |  |
| NOBLE REBEL |        |               | 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<br>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たします。 |       |       |            |            |           |   |  |

#### <スコッチシングルグレーンウイスキー>

| 商品画像  | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 度数            | 入数      | 容量<br>(ml)   | 希望小売<br>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         |           | より軽く、より甘く、よりミキサブルな<br>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<br>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 | させた後、<br>レーバー | 赤外線は、ミキ | トースト<br>シングに | 尊で6か月間熟<br>最適。 | 成。香りはフルーラ | ティー、バニラ、カラメル。味わいは                     |
| HOOK OF THE PARTY | 512625 | 5016840050216 | ロッホローモンド シングルグレーン  | 46            | 6       | 700          | ¥4,000         |           | 全英オープンゴルフ公式ウイスキー<br>2017世界最高のスコッチグレーン |
| MAOTS WIABB!  |        | 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、同蒸溜ドイスキー。                                    | <b>听が保有</b>   | する世界    | 早的にも珍        |                | スチル」で連続式素 | を留を行う非常にフルーティーなウ                      |
|   | 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         |           | 全英オープンゴルフ公式ウイスキー<br>ピーテッドのシングルグレーン!   |
| Section 1   |        | 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       |               |         | 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                     |

### 〈スコッチシングルモルトウイスキー〉

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商 品 名  | 度数                   | 入数   | 容量<br>(ml)                  | 希望小売<br>価格                      | 備考                    | キャッチコメント                              |
|--|--------|---------------|--|----------------------|------|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| LOWONO LOWON COMMISSION COMMISSIO | 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                       |
| BW ON  |        | 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                | ハオー  | クカスクで                       | 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。                        |
| SOUTO 1  | 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<br>TWSC6年連続金賞、殿堂入り!   |
| DANOR STATE  |        | 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〜<br>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 |                      |      |                             |                                 |                       |                                       |
| Ce 500 22 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1  | 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<br>フルーティーなシングルモルト       |
| HONO CANAL   |        | 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      |                      | 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                        |
| COURT TO SEE   | 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<br>ピーテッドタイプのシングルモ       |
|  |        | 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。<br>ラやスパイスのニュアンスが感じられます。                | J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              | か合わせで成熟し、ウッディ―なん                      |
| LUCKI<br>DOMOND<br>112   | 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                       |
| DOCK DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE PROPER |        | 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<br>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    |                      | アメリカ | ンオークの                       | カリフィル樽でマ                        | リッジしてからボ              | トリング。ミズナラ樽由来のトロピ                      |
|  | 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<br>ション                               | 46                   | 6    | 700                         | ¥8,000                          | 限定品                   | ソーテルヌ <b>様</b> による甘美なフルー<br>フレーパー     |
|  |        | 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れ花のハチミツ、モモ、バニラ。味わいはメープルシロップ、青リンゴ、ポー     |                      |      |                             |                                 |                       |                                       |
| LOCAL DIVINOR ON DIVIN | 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る甘み                     |
| DWOND DWOND  |        | 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     | ー<br>レッジでへ<br>ノに、ブラウ | ビリーラ | ・<br>チャーを施<br>ガ <i>ー</i> を思 | した樽で10か月<br>した樽で10か月<br>わせる香ばしい | フィニッシュして「<br>サみも楽」める- | <br>います。華やかな果実味、ハチョ<br>- 本に仕 上げられています |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 度数                     | 入数                    | 容量                                 | 希望小売                          | 備考                       | キャッチコメント   |
|--|--------|---------------|--|------------------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
| B) 55 = 1  | 514650 |               | ロッホローモンド 14年   | 46                     | 6                     | (ml)<br>700                        | 価格<br>¥10.000                 | 在庫限り終売                   | 全英オープンゴルフ公式ウイスキー<br>から14年が新登場!                               |
| TO NO CO T   |        | 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テルにて蒸溜。その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                                     | │<br>D後に、リ<br>記味が非常    | フィルの                  | <br> アメリカ:<br>  <sub> </sub> =羽され・ | <br>ンオーク樽と、軽                  | とくトーストしたリム               |  |
| 0000   | 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  |
| 100 May 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1   |        | 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。                                       | ・ヤック樽つ                 |                       |                                    | <br>ッシュしています                  |                          |  |
| ON ON SERVICE  | 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   |
| HOO OF STATE   |        | 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   | くっで熟成                  | した184                 | L<br>軍もの。ノ                         | ンチル。                          |                          |  |
|  | 519265 | 5016840142553 | ロッホローモンド 全英オーブンゴルフ152nd ロイヤルトゥルーン スペシャルエディ<br>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   |
| -1   |        | 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ネワイン様で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                                       |                        |                       |                                    |                               |                          |  |
|  | 520333 | 5016840162551 | ロッホローモンド 全英オーブンゴルフ153rd ロイヤルポートラッシュ スペシャルエ<br>ディション キャンティカスク   | 46                     | 6                     | 700                                | ¥5,500                        | 限定品                      | 全英オープンゴルフ公式ウイスキー   |
| DON DECEMBER OF THE PROPERTY O |        | 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パサダーのコリン<br>月間フィニッシュすることで、熟した果実のような芳醇でフレーバーが加                                    |                        |                       |                                    |                               |                          |  |
| Edwart (1997)  | 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<br>瀬所                                      |
|  |        | 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<br>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か                                   | <br>.ューメイク<br>が、グレン    | レーグ スピリンタレット          | レーリング<br>ソツ由来の<br>のピーテ             | LUUL<br>の甘みとオークの<br>ッド原酒の大きぇ  | カ甘いバニラの香<br>な特徴です。       | りが混ざり合っており、スモークの   |
| Market 1   | 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                        | 0.17124 4 7 0            | 現在稼働するスコットランド最古の蒸  |
| S A S A S A S A S A S A S A S A S A S A  |        | ハイランド         | <br>  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                              |                        |                       |                                    |                               |                          |  |
| CLEN SCOTIA  | 512520 | 5016840161219 | グレンスコシア カンベルタウンハーパー  | 40                     | 6                     | 700                                | ¥5.000                        | 文に入さく戻れた                 | キャンベルタウンらしさ溢れる、潮   |
| age and a second   |        | 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、竹鶴町<br>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6                                   | 上<br>女孝も留学<br>ま田 湖の    | に訪れ<br>をいが            | L<br>よした。<br>特徴                    | ,                             | アは2014年のオ                | 風感じるシングルモルト<br>一ナー変更後に酒質が大きく改善。                              |
| VLLOS COLLY  | 512121 |               | <b></b>  | <sup>建用。潮の</sup><br>46 | 6                     | 700                                | ¥6.000                        | 11月中旬入荷予定                | リッチでスパイシーなPXシェリー<br>カスクフィニッシュ                                |
| Scoring Company  |        | キャンベルタウン      | <br>  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か月間フィニッジ<br>  しょるキャンペルタウンモルト。クリームキャラメル、トフィーの甘味に、リンゴや桃の芳            | ノユ。2種類                 | <br>の樽の個              | <br> 性がしった                         | <u>'</u><br>ハりと表れた、リッヲ        | Fでスパイシー、わす               | *かなピートスモークがアクセントとなって   |
| AITODS Nª ID   | 517314 |               | プレンスコシア ダブルカスク ラムフィニッシュ  | 46                     | 6                     | 700                                | ¥7.500                        | くかいなのかいこ言うよ              | 甘くスパイシーなデメラララムカス   |
|  |        | 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                               | <br>ニッシュ。糖蜜や                  | トロピカルフルー                 | <b>クでフィニッシュ</b><br>ツ、そして蒸溜所の特徴と言える潮                          |
| VILOS SCOLIV   | 514811 |               | 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<br>グレンスコシア 10年  | わい、フィ<br>40            | ニッショ                  | には温だ                               | ¥7.000                        | イスを感じます。                 | TWSC2023で最高金賞獲得!人  |
|  | 314011 | 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F   | <br> <br>  近の個性。       | <br>上樽由茅              | その風味が                              | <br>が完全に調和し                   | たシングルモルト                 | 気の10年熟成<br>です。柔らかな潮の香り、青い柑橘                                  |
| VILOS CIEN SCOLIV  | 520063 |               | 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.<br>グレンスコシア 9年 フェスティパル エディション2025                                       | ルトの特律<br>40            | 数が感じ<br>6             | られる-<br>700                        | ·品です。<br>¥11.000              | 限定品                      | キャンベルタウンモルトフェスティ   |
| Service Servic | 320003 | キャンベルタウン      | ヘビリーピーテッド原酒を1stフィルバーボン樽で熟成後、スペイン最高崎  | 4のワイン                  | ·産地リ·                 | ベラ・デル                              | <br>ノ・ドゥエロの赤「                 | フイン樽で5ヶ月間                | キャンベルタウンモルトフェスティ<br>パル開催を記念した特別ボトル<br>フィニッシュ。トロピカルフルーツか      |
| ALTO SE MIJO   | E10100 |               | ら熟した赤い果実、ブラックベリーへと移り変わり、ほのかにリコリスのコ<br>グレンスコシア 15年  |                        | _                     |                                    |                               | ークのフレーバー                 | キャンベルタウンモルトの魅力が  |
| SOUTH STATE OF THE | 512123 |               | 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  | 46<br>.が吹き抜            | 6<br>ける環 <sup>は</sup> | 700<br>境で長期                        | ¥13,000<br> <br>熟成し、オロロン      | ノシェリー樽で短期                | 詰まった帯少な15年   |
| GLEN SCOTIA  | F40700 | キャンベルタウン      | 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   |                        | _                     |                                    |                               | を演出します。                  | ヴィクトリア時代をオマージュした   |
| 96 I 6   | 512763 |               | グレンスコシア ヴィクトリアーナ<br>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、複雑なウイン   | 54.2<br>スキーを理          | 6<br>!代によ             | 700<br>みがえら                        | ¥15,000                       | を強く焦がしたデ                 | 重厚で複雑なシングルモルト  |
| 358  | 540040 | キャンベルタウン      | 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。                    | ミディアムピート原酒をパローロ  |
| SOUTH  | 519842 |               | 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<br>ミティアムヒート原酒をハローロ傳でかり月後熟。 ノンテルノイルタリング                             | 、ハッナス                  |                       |                                    |                               |                          | 様でフィニッシュ<br>、魅怒的な人士ーキーさに、暗で                                  |
| AITODA LE  |        |               | 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<br>す。   |                        | _                     |                                    |                               | 「る潮のフレーハー                | キャンベルタウンモルトの魅力が  |
| SCOUN SCOUN  | 512624 |               | グレンスコシア 18年<br>アンビーテッド原酒をリフィルバーボン橡及びリフィルアメリカンオーク橡  | で17年熟                  | 6<br>成後. z            | 700<br>+ロロソシ                       | ¥22,000                       | 年間熟成。ハチ                  | 詰まった希少な18年   |
|  |        | キャンベルタウン      | 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  |                        | 一の香                   | ぱしさが                               | 広がります。                        | T IPIMONO                |  |
| Scoring  | 519157 |               | グレンスコシア 21年<br>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  | 46                     | 3<br>1st7/            | 700                                | ¥55,000                       | 6か日間フィニッジ                | ボトリングは年に一度のみ、希少な21年  |
| 38 (31)  |        | キャンベルタウン      | 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   |                        | <b>;</b> .            |                                    |                               |                          |  |
| Min Co   | 512622 |               | グレンスコシア 25年<br>「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   | 48.8<br>翼されたフ          | 3 さんいとっ               | 700<br>ノオーク様                       | ¥120,000                      | をファーストフィリ                | SFWSCで世界一に選ばれた非常<br>に希少なシングルモルト<br>パーボン機でさらに1年熟成。バニ          |
| 58   |        | キャンベルタウン      | 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。ち  | ナンフラン                  | シスコス                  | ピリッツ                               | コンペティション2                     | 2021最高賞「BES              | T IN SHOW」受賞!  |
| CONTROL OF THE PROPERTY OF THE | 514997 |               | リンドーズ シングルモルト MCDXCIV (1494) 「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                                       | 46<br>にある蒸             | 6<br>留所。1s            | 700                                | ¥7,000<br>ーボン機勢成原河            | 西. 1stフィルナロロ             | らリリースされるシングルモルト!   |
|  |        | ローランド         | 「リンドーペ・アに一」」は、「1914に建立された出軸正しさリンドーへ参連に誘導<br>フン博士が開発したSTR博熟成原酒をブレンドし、マリッジング。口あたりは非<br>リンドーズ シングルモルト         | 常に滑らか                  | で、バニ                  | ニラやドラ・                             | イフルーツ、柑橘                      | のアクセントと、スパ               | パイスが完璧なバランスです。   |
|  | 518722 | 5060638171096 | ザ・カスク・オブ・リンドーズ パーボンカスク 2<br>「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                                    | 49                     | 6<br>*\t\:\_          | 700                                | ¥9,000                        | 限定品                      | ブランドの中核を担う3つの様を紹介する 「ザ・カスク・オブ・リンドーズ」シリーズ  ※酵中来の滋刺としたフルーツのフレー |
|  |        | ローランド         | ハーホンガスツ  は走音面  MCDNUIV(1494)   リカjic5%を構成しており、軽木<br>パーも印象的です。芳醇なパニラの香り、フルーティで力強く、バターやシトラン<br>リンドーズ シングルモルト |                        |                       | ニコショウの                             | )ようなスパイス <del>も</del>         |                          |  |
|  | 519047 | 5060638171447 | 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                      | ブランドの中棟を担う3つの機を紹介する<br>「ザ・カスク・オブ・リンドーズ」シリーズ                  |
| (m)  |        | ローランド         | STR棟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<br>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                         | (S)、トース<br>目のリリース      | ・ティング<br>ス。アプリ        | (コ)、リチャ<br>コットやプ                   | ァーリンク (R) 処理<br>ラムを思わせるボ!<br> | しに悔のことで、赤ワ<br>リュームのあるフル- | ーツフレーバーが特徴です。  |
|  | 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 チャブター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<br>リーズ第二弾                                   |
| 40.0 8   |        | ローランド         | バーボン棒、STR棒、そしてピーテッドラム棒で熱成させた原酒をヴァッティング。ノン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                           |                        |                       |                                    |                               |                          | ーです。   |
|  | 700502 | 5060638170662 | リンドーズ・アピー アクアヴィテ   | 40                     | 6                     | 700                                | ¥6,000                        | e ii — de son            | 最古のウイスキーを再現して造られる"アクアヴィテ"                                    |
| og : 17 / 1  |        | 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域ス、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、                              | Bにある蒸<br>ソを、糖分<br>T    | 留所。大<br>を加えず<br>I     | 麦麦芽を<br>に約7日間                      | 原料としボットス₹<br>間浸漬して造られ<br>「    | ナルで蒸溜したスピます。※酒税区分        | <b>はリキュールです。</b>   |
|  | 518929 | 0851370006655 | ブラッドノック ヴィナヤ   | 46.7                   | 6                     | 700                                |                               | 来年2月入荷予定                 | 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科<br>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。                                      | 算原酒と、                  | 新たな                   | 設備で造                               | られた5年熟成(<br>-                 | のバーボン樽原沼                 |  |
| Company of the state   | 518930 | 0857921006051 | ブラッドノック リオラ  | 52.2                   | 6                     | 700                                | ,                             | 来年2月入荷予定                 | 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<br>オークフレーバーのバランスが秀逸です。  | オーク新                   | 尊原酒?                  | 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   |
|  |        |               | 4.0  |                        |                       |                                    |                               |                          |  |

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN           | 商品名   | 度数                                    | 入数             | 容量<br>(ml)       | 希望小売<br>価格             | 備考                          | キャッチコメント                                |
|--|----------|---------------|---|---------------------------------------|----------------|------------------|------------------------|-----------------------------|---|
|  | 518931   | 0851370006822 | ブラッドノック アリンタ  | 47                                    | 6              | 700              | ¥13,000                | 来年2月入荷予定                    | 200年以上の歴史を持つローラン<br>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。<br>なスモークと甘みを引き出しています。  | ピーテッ                                  | ド原酒と           | PXシェリ            | 一樽熟成のノン                | ピート原酒をヴァ                    |   |
|  | 519317   | 0851370006587 | ブラッドノック 11年   | 46.7                                  | 6              | 700              | ,                      | 来年2月入荷予定                    | 200年以上の歴史を持つローラン<br>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<br>よりパランスの良いボトルとなりました。パーポン樽熟成原酒100%使用                              |                                       | マスター           | ・ディステ            | ィラーとして参え               | 入した際にレシピを                   | 調整し、1年長い11年にすることで                       |
|  | 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<br>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。   | ースされて                                 | ていまし           | たが、マス            | 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                       |
|  | 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<br>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、糸<br>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                                  |                                       |                | ボン樽原             | 酒と約14年熟月               | <b>艾のカリフォルニア</b>            | 赤ワイン原酒をヴァッティングした                        |
|  | 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<br>みが特徴的。  | 尊由来の                                  | リッチな           | フレーバ-            | ーのボトルで、ト               | ·ライフルーツやシ<br>               |   |
|  | 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<br>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の果実味のある特別な一本です。   | クを1年半                                 | から2年           | 間PXシュ            | :リー樽でフィニ               | ッシュ。リコリスの                   |   |
| YAZAAR   | 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<br>新進気鋭蒸溜所              |
| Medical Control  |          | 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<br>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                            |                                       |                |                  |                        |                             | り熟成させた計6種類の原酒を絶妙                        |
| YAZAAR AYAZAAR   | 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<br>つ目の定番ウイスキー          |
| Virginia de la Constitución de l |          | 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                    | タイルで、<br>ェリー樽は                        | まずウット          | ・フォードリ<br>シェリーとF | ザーブ蒸溜所かる<br>Xシェリーを同量   | ら調達した1stフィルラ<br>ずつ使用。熟成年数に  | イウイスキ―樽で熟成した後、125Lサイ<br>は3年11か月〜4年10か月。 |
| VAZAAR RAESAV  | 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                          |
| CO12 AN 1/04 h h h   |          | 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、パ                                     |                                       |                |                  |                        |                             |   |
| YAZAAR   | 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<br>成の最高賞受賞記念ボトル         |
| TOM tower season   |          | 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<br>新樽でフィーッシュ。バニラやパタースコッチの甘みのある香り、ブラックチェリーやセ                 |                                       |                |                  |                        |                             | きます。                                    |
| MAZAAN VAZAAN  | 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、パニラ、パタースコッチ                     | スクストレ<br>、ウッドス-                       | ングスでア<br>Eーク。余 | ドトリングし<br>韻はホワイ  | ました。【テイステ<br>(トペッパー、バニ | イングコメント】香りは<br>ラ、バタースコッチ、「  | ウッドスモーク。                                |
| YAZAAR YAZAAR  | 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ポトル               |
| annum of the same  |          | 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、パニラ、バタースコッチ                       |                                       |                |                  |                        |                             | ウッドスモーク。                                |
| BAEAAH   RAESAM  | 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ポトル               |
| GCHECOCCHESTY  |          | アイランズ         | 50pmビーテッド原酒を1stフィルチンカビンオーク欅(新樽)で5年間熟成、シングルカの濃密な甘み。味わいはしょうがの砂糖漬け、メーブルシロップ、バーベキューのス・                      |                                       |                |                  |                        |                             | アリブのバーベキュー。                             |
| YAZAAN YAZAAN  | 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ポトル               |
| PRODUCEDA  |          | アイランズ         | アンピーテッド原酒を1stフィルチンカビンオーク樽(新樽)で5年間熟成。シングルカス<br>(砂糖・パター・コンデンスミルケなどで作る甘い菓子)の濃密な甘み。味わいはしょ:                  |                                       |                |                  |                        |                             | 対パン、塩キャラメル。                             |
| YAZAAR   | 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ポトル               |
|  |          | アイランズ         | 50pmビーテッド原酒を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<br>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                   | カスクスト<br>素も感じら                        | レングス<br>れます。st | でボトリング           | 「しました。香りは<br>「味がありドライで | シナモンのような芳し<br>、スパイスの香りとウ    | ッドスモークが続きます。                            |
| RAZZAN VAZZAN  | 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<br>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         | アンビーテッド原酒を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しいったダークフルーツのフレーバーに白種、クローブのオリエンタルな要素も感じらオータイル・オブ・ラッセイ・ロフィピア・オーカ | レンクスで<br>1ます。余記<br>                   | ボトリンク<br>韻には塩ロ | しました。<br>味がありド   | 音りはシナモンの<br>ライで、スパイス0  | ょっな方しいスバイス<br>)香りが続きます。<br> |   |
| YAZAAR   | 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<br>コロンビア・オークの年齢で2年間執起したウィフキー 味わいせクレー                  | 50.7                                  | 6              | 700              | ¥11,000                | 限定品                         | 稀少な樹木「コロンビアンオーク」<br>の新樽で3年間熟成した限定品      |
|  |          | 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:                                |                                       |                |                  | でボトリングして               |                             |   |
|  | 515697   |               | <b>アピンジャラクX 10年 シングルモルト</b> バーボン様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  | 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         | みをお愉しみいただけます。   | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | V 21 IV:       |                  |                        |                             | スコッチ最小規模の蒸溜所 究極                         |
| II School  | 515699   | 4582601691734 | <b>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</b><br>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                               | 63                                    | 6<br>7 ±11     | 500              | ¥23,000                | 限定品                         | のクラフトウイスキー                              |
|  |          | アイランズ         | ド、ノンカラー、カスクストレングスでボトリング。  | 1                                     | · へ。小川         | טער נגאע.        | /伯相強化プイ.               | ン・マティフ』の得                   |   |
|  | 515700   |               | <b>アビンジャラク PXシェリーカスク カスクストレングス</b><br>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                                | 55<br>スクシリー                           | 6<br>- ズ スヘ    | 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         | 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。   |                                       | ^· ^′          |                  |                        | 中国にアポヘジエ                    |   |
|  | 510812   |               | グレンジストン ハイランドシングルモルト パーポンカスク<br>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-                                      | 40<br>-クカスク                           | 6<br>たバー7      | 750<br>ボンカスク     | ¥4,280                 | 7孰成. バニラの ト                 | 蒸留所非公開!「謎のモルト」<br>うな香り、ハーブのように変やか。      |
|  |          | ハイランド         | 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<br>                             | パコンク           | ペティション           | ン金賞!                   | - MING 1 — JUJA             |   |
| The state of the s | 512282   |               | 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<br>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-                                      | 40                                    | 6<br>とシェリ      | 750<br>カスク(      | ¥4,280                 | 熟成。モルトの深に                   | 蒸留所非公開!「謎のモルト」<br>い香りと共に、シェリー機熟成による     |
|  |          | ハイランド         | 甘い香りと深みある豊かな味わいが特徴です。   |                                       |                |                  |                        |                             |   |
|  | 512313   |               | グレンジストン ハイランドシングルモルト ラムカスク<br>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-  | 40                                    | 6 とラムナ         | 750<br>スクのダ      | ¥4,280<br>ブルカスク熟成      | え。モルトの深い季                   | 蒸留所非公開!「謎のモルト」<br>りと共に、ビスケットのような甘い香     |
| 〈アイリッシュウイスキ·   | <u> </u> | ハイランド         | いる。<br>いる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   |                                       |                |                  |                        |                             | · · · · · · · · · · · · · · · · · ·     |

### 〈アイリッシュウイスキー〉

| 商品画像        | 弊社コード  | JAN           | 商 品 名  | 度数 | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考 | キャッチコメント                  |
|-------------|--------|---------------|--|----|----|------------|------------|----|---------------------------|
| Wall (1993) | 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<br>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 |    |    |            |            |    |                           |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商 品 名   | 度数           | 入数         | 容量<br>(ml)   | 希望小売<br>価格         | 備考                     | キャッチコメント                             |
|--|--------|---------------|---|--------------|------------|--------------|--------------------|------------------------|--------------------------------------|
| TOTAL STATE OF THE | 519309 | 5391536631321 | ウォーターフォード 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<br>ウイスキー            |
|  |        |               | ビオディナミ農法を採用し、アイルランド産ピートや失われた大麦品種なの農場で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              | どの稀少<br>及ぶ長し | な農産<br>発酵時 | 物を原料<br>間で、穀 | にしたアーケデ<br>物由来のフレー | ィアンファームオリ<br>-バーをより引き出 | ジンシリーズのひとつ。2.1は、6つ<br>しています。         |
| The state of the s | 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<br>ウイスキー            |
|  |        |               | ビオディナミ農法を採用し、アイルランド産ピートや失われた大麦品種な<br>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のへN        |              |            |              |                    |                        |                                      |
|  | 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!                  |
| HINCH  |        |               | 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、インベリアルスタウ |              |            |              |                    |                        |                                      |
| 5 1 1 1 1  | 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!                  |
| N. T. J. W. T. J. J. W. T. W. W. T. W. W. T. W. W. T. W. W. T. W. T. W. W. T. W. W. T. W.  |        |               | 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               |              |            |              |                    |                        |                                      |
|  | 518548 | 5391542540006 | ディングル ホイール・オブ・ザ・イヤー<br>シングルモルト サムハイン  | 50.5         | 6          | 700          | ¥12,000            |                        | ケルトの層の祝祭を象徴する「ホ<br>イール・オブ・ザ・イヤー」シリーズ |
| ON CLASS   |        |               | 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(Saml 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、ノ            |              |            |              |                    |                        |                                      |

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN           | 商品名   | 度数                | 入数   | 容量                     | 希望小売                | 備考   | キャッチコメント                            |
|--|----------|---------------|---|-------------------|--|------------------------|---------------------|--|-------------------------------------|
| . 3  |          |               | アマハガン ワールドモルト エディション No.2   | 47                |  | (ml)                   | 価格                  | 12月頃   | 国内最小規模の蒸溜所                          |
|  | 513852   |               | 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  |                   | 6<br>長濱差                                   | 700<br>表溜所の=           | ¥6,000              | リニューアル予定                                     | WWA2020カテゴリー金賞                      |
| W HANNE  | 1        | 滋賀            | 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  | ンジピールを<br>コ       | 感じま  | す。<br>                 |                     |  |                                     |
| WALKE OF THE PARTY | 513964   | 4573286170430 | アマハガン ワールドモルト エディション Ma3  | 47                | 6  | 700                    | ¥7,500              |  | 国内最小規模の蒸溜所!V<br>カテゴリー最高賞受賞!         |
| WHYM   |          | 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<br>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作             |                   |  |                        |                     | /レント。「エテイン                                   |                                     |
| Salary Common Co | 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              |  | 国内最小規模の蒸溜所<br>アマハガンのピーテッドタ          |
| AND HOME OF THE PARTY OF THE PA |          | 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<br>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行              |                   | 海外モ  | ルトウイス                  | 、キーとノンピー <br>       | ト原酒、そして3年                                    | F熟成を迎える長濱蒸溜所 <i>0</i><br>           |
| A MANIFEST OF THE PARTY OF THE  | 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携                         |
| MANAGO   |          | 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                  |                   |  |                        |                     | ノンド。長濱モル                                     | ト由来の円みのある麦芽の                        |
| A A A A A A A A A A A A A A A A A A A  | 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              | 12月頃<br>発売予定                                 | 交差する、ワインの香りと<br>の甘み                 |
| The state of the s | NEWI     | 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                  |                   |  |                        | Eルトを絶妙にこ            | ブレンド。 レーズン                                   | ・やベリーといった赤ワインは                      |
| A A A A A A A A A A A A A A A A A A A  | 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              | 12月頃<br>発売予定                                 | オリエンタルな香りをまと<br>モルト                 |
|  | NEWI     | 滋賀            | <br> 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<br> 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       |                   |  |                        |                     |  |                                     |
| - Barrier  | 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                        |
|  |          | 滋賀            | <br> 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   |                   |  | │<br>蒸溜所の <del>-</del> | <u> </u>            | ブレンド。「ベーシ                                    | <b>地よい芳香</b><br>ックブレンド」をベースに、日      |
| .1 4   | 52039991 |               | 「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し<br>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               | ・芳香と優し            | ん余韻  | か特徴で                   | す。<br>¥6.000        | 3月頃  | 煙纏うスモーキーアマハ                         |
|  | Alle     |               | 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  |                   | _  |                        | ,                   | 発売予定<br>ト原酒、そして3年                            |                                     |
| THY  | WEWI     | 滋賀            | 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征  | 数です。              |  |                        |                     |  | ワンプッシュで「追い」ピー                       |
| STATE OF THE PROPERTY OF THE P | 515576   |               | <b>アマハガン アトマイザー ヘビリーピーテッド</b><br>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             | 47                | 12<br>************************************ | 40                     | ¥2,000              | ロンプッシュで                                      | 単に味変が愉しめる!                          |
|  |          | 滋賀            | 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、<br>布袋寅泰 ピートエモーション ワールドモルト                      |                   |  |                        |                     |  | 250回使用可能です。                         |
|  | 518537   | 4573286173066 | トライアングル   | 47                | 6  | 700                    | ¥10,000             | 数量限定   | ギタリスト布袋寅泰氏の。<br>徹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<br>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×長澄              |                   |  |                        |                     |  | を絶妙にプレント。自身のガ                       |
| <b>建一种</b>   | 520774   | 4573286175190 | 布袋寅泰 ビートエモーション ワールドモルト<br>ロマンティスト   | 47                | 6  | 700                    | ¥10,000             | 数量限定   | 布袋實泰氏アマハガン第                         |
|  |          | 滋賀            | 『GUITARHYTHM 哑』で表現されている、ヴィヴィッドな 80's テイストなBEAT EMOTIONの世界をお楽しみいただける1本に仕上がりました。  |                   | の通り瑞                                       | はなしく香                  | るロマンティシズ            | ム、そして鮮烈な                                     | はビートを纏った、鮮やかでフ<br>                  |
|  | 520849   | 4573286175206 | HOTEI×長濱蒸溜所 シングルモルト アヴァンギャルド  | 50                | 3  | 700                    | ¥25,000             | 数量限定   | 「GUITARHYTHM」シリーズの<br>楽世界と歴史を表現した特別 |
|  |          | 滋賀            | 「GUITARHYTHM」ンリースのIからWをイメーンした/種の長濱蒸溜所様々でピーテッド原酒も一部使用し、布袋寅泰氏の原点ともいえる「G」ナ         | 原酒を純妙<br>UITARHYT | なハラ.<br>HMJの1                              | 世界観を                   | ント。ミスナフを<br>香り豊かで奥行 | ず、シェリー樽、ア<br>きのある重厚なシ                        | イフクワオーダー樽、ワイン・<br>レングルモルトとして表現して    |
|  | 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<br>造られた特別なワールドモ     |
|  |          | 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。<br>ます。リーデル社製グラスを同梱したグラスオンパック。                  | それぞれが             | 持つ個性                                       | 生的な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ま                       |
|  | 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」と長ろ<br>とのコラボレーションボト       |
|  |          | 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<br>「こ登場するBAR『THE END』のマスターから醸し出される「哀愁さ」を軸に、フ |                   |  |                        |                     |  | 的なシェリー樽原酒を加えまし                      |
| di i   | 519412   | 4573286174131 | アマハガン ワールドモルト エディション ヴィノ・デ・パゴ   | 47                | 6  | 700                    | ¥6.900              | 数量限定   | スペインワイン最高格付けデ・パゴ」の赤ワイン様を後           |
|  |          | 滋賀            | 最高峰のスペインワインであるヴィノ・デ・パゴの赤ワインが入っていた樽を   |                   |  |                        |                     |  | <br>では寒暖差が非常に激しく、そこ                 |
| 2 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1  | 519819   |               | は膨張と収縮を繰り返し、驚くほどフルーティなエステルを生成します。エレ<br>アマハガン ワールドモルト エディション コーヴァル               | 47                | 3m55<br>6                                  | 700                    | ¥7.500              | * 新韻か特徴のノレ<br>数量限定                           | 「KOVAL蒸溜所」の構で                       |
| 08   | 313013   | 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                  | <br>メリカンオークカフ       | スク、ミレットカスク                                   | <b>アマハガン</b><br>、フォーグレーンカスクやオーツ     |
|  | 540050   |               | 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  |                   |  | T                      |                     |  | さが絶妙に融合したウイスキー<br>「シャトー・モンペラ」の様     |
|  | 519952   |               | 神の雫 アマハガン エディション シャトー・モンペラ<br>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                 | 47<br>にシンデレ       | 6<br>ラワイン                                  | 700<br>いとなった           | ¥7,500<br>「シャトー・モンへ | 数量限定<br>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | たアマハガン                              |
|  | 1        | 滋賀            | トは作者オキモト・シュウ氏による描き下ろしです。ロ<br>アルモリック×長濱燕溜所 ブレンデッドモルト                             |                   | ·<br>  _                                   |                        |                     |  |                                     |
|  | 519883   | 4573286174414 | 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ビ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:               |                   |  |                        |                     |  | <u>す。</u> ロ                         |
|  | 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<br>ト原酒のみをプレンド          |

| 商品画像           | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 度数    | 入数   | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考       | キャッチコメント                                   |
|----------------|--------|---------------|--|-------|------|------------|------------|----------|--|
|                | 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<br>モルト原酒のみをプレンド           |
|                |        | 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オ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           |       |      |            |            |          | <br>ン樽原酒、長濱蒸溜所からはピート                       |
|                | 930450 | 4573286174667 | 神の雫 シングルモルト長濱 ザ・ジロラット パッチ &<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<br>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」の赤ワイン樽で繋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      |       |      |            |            | の雫 シングルモ | ニルト長濱 ザ・ジロラット バッチ」と熟                       |
|                | 610809 | 4573286173752 | 種上 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 8<br>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。オロロソシンドしたワールドブレンデッドラムリキュールです。                     | ェリー樽っ | で熟成し | た後に、       | 5種類の海外産    | ラム酒と水、そし | <br>して指宿産の糖蜜のみを加えてブレ                       |
|                | 709765 | 4573286174230 | アマハガン ワールドリキュール まどろみパーメイドボトル アシュレイ・フー  | 16    | 6    | 700        | ¥7,500     | 数量限定     | 『まどろみパーメイド』とのコラオ<br>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<br>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 |       |      |            |            |          |  |
| WENG NEW TOWN  | 520852 | 4539725893704 | 菱田蒸潤所ニューポーン プレリュード2.5  | 47    | 6    | 700        | ¥5,000     | 数量限定     | TWSCベストコストパフォーマン:<br>賞受賞を記念して造られた『2.5      |
| - 1            |        | 鹿児島           | 「ニューボーン プレリュードⅡ」のTWSC2025ベスト・コストパフォーマンス<br>贅沢なレシピで、約20%配合されているグレーン原酒は大麦麦芽と未発 |       |      |            |            |          |  |
| W 在 M          | 892291 | 4539725893742 | 菱田蒸潤所 ニューボーン プレリュード3   | 47    | 6    | 700        | ¥5,500     | 数量限定     | モルト原酒100%、リッチ&スイトなPX樽熟成                    |
| HYB HY SP. ST. | NEWI   | 鹿児島           | 有明エイジングセラーにて21ヶ月間 PXシェリー樽熟成。温かい気候の中<br>りました。 短熟だからこそ感じられる原酒の持つポテンシャルと、これが    |       |      |            |            |          |  |

# 〈アメリカンウイスキー〉

| 商品画像        | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 度数             | 入数            | 容量<br>(ml)         | 希望小売<br>価格           | 備考                      | キャッチコメント                            |
|-------------|--------|---------------|--|----------------|---------------|--------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b>20.0</b> | 512152 | 0850786006099 | コーヴァル ミレット   | 40             | 6             | 750                | ¥8,500               |                         | シカゴ初のクラフト蒸溜所                        |
| lo s        |        | 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      | ウイスキーパイスやフ     | -。米国語<br>ローラル | と<br>水省オー<br>なニュアン | ガニック認定かつ<br>スが広がる唯一無 | 世界で最も難しい食品<br>無二の味わいです。 | 品規定の1つである「コーシャ」認定のキビ                |
| En. ()      | 512153 | 0850786006006 | コーヴァル ライ   | 40             | 6             | 750                | ¥8,500               |                         | 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<br>スキーカクテルに最適なその味わいは、The Wall Street Journal誌でもス |                |               |                    |                      |                         |                                     |
| State 1     | 512150 | 0850786006013 | コーヴァル バーボン   | 47             | 6             | 750                | ¥8,500               |                         | シカゴ初のクラフト蒸溜所                        |
| (\$ tyres)  |        | 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、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                |                |               |                    |                      |                         |                                     |
| 30.00       | 512151 | 0850786006020 | コーヴァル フォーグレーン  | 47             | 6             | 750                | ¥8,500               | 11月上旬入荷予定               | シカゴ初のクラフト蒸溜所                        |
| Ş 1: 2 1 1  |        | 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                  |                |               |                    |                      |                         | ナのアロマに、ナツメグやスターアニ                   |
| 31.12       | 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                     |
| Stall       |        | 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<br>イシーな味わいに、メーブル由来のウッディな甘い香りが加わり、スタン・               | 用された3<br>ダードの= | 空樽を耳          | すびコーウ<br>ルウイス      | デル蒸留所に<br>キーとは一味道    | 戻してライウイスキ<br>違う芳醇で濃厚な味  | ーを後熟させました。香り高くスパ<br>わいに仕上がっています。    |
| Z I I       | 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<br>造られた特別なライウイスキー |
| 2 1         |        | 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<br>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          |                |               |                    |                      |                         |                                     |
|             | 517643 |               | 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              |                         | カシャッサの熟成で使用されてい<br>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がよく、ハイブリッドスチルで蒸留されたコーヴァルのクリアな原酒は、桟                   | 、エキゾチ<br>の特徴を  | ックで           | スパイシー<br>引き出する     | −な香りが特徴<br>ことができます。  | の樽材です。特に<br>通常より高い50%   | スパイシーなライウイスキーと相性<br>らで瓶詰めしています。     |

### 〈その他国ウイスキー〉

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN           | 商品名  | 度数   | 入数          | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格            | 備考                     | キャッチコメント  |  |  |  |  |  |
|--|----------|---------------|--|--|-------------|------------|-----------------------|------------------------|---|--|--|--|--|--|
| - 11   | 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<br>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<br>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(             |  |             |            |                       |                        |   |  |  |  |  |  |
| X I I I I  | 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。フレンチウイスキの旗手が造る有機ウイスキー                 |  |  |  |  |  |
| S I WAS A STATE OF THE STATE OF |          | 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<br>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。      |  |             |            |                       |                        |   |  |  |  |  |  |
| - 1  | 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 <sup>は</sup><br>の旗手が造る有機ウイスキー |  |  |  |  |  |
| SERVICE SERVICES   |          | 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、        |  |             |            |                       |                        |   |  |  |  |  |  |
|  | 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!<br>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、オ       | 使用しています。「<br>樟脳といった薬品系   | ューンエ        | レズ(ユンが特徴的で | ・エレ)」とはブル<br>ごすが、バナナや | ターニュ国立公園!<br>モモ、クリーム入り | -<br>こある窪地のことで、ケルトの伝説:<br>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<br>た魅惑的な1本                       |  |  |  |  |  |
|  |          | フランス          |  | テ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。ワイン樽原酒の力強くフ<br>-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。 |             |            |                       |                        |   |  |  |  |  |  |
| ALCONO.  | 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<br>トウイスキー」を受賞                |  |  |  |  |  |
| THE OWNER OF THE OWNER  |          | 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、<br>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    |  |             | ンチ・シン      | グルモルトウイス              | キー」を受賞してい              | ー<br>かます。バーボン樽、シェリー樽原酒                          |  |  |  |  |  |
| - 1  | 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<br>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<br>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 |  |             |            |                       | ニッシュオークオーク             | -<br>フシェリー樽(9%)の3種のシェリー                         |  |  |  |  |  |
| - 1665   | 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<br>スク                             |  |  |  |  |  |
| 0  |          | 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ス、ノンチルフィルタリングで瓶詰。                         | けみと穀物のフレ   | -/ <b>i</b> | アルモリ       | ックらしい凝縮した             | と果実の香りが完璧              | に調和した1本です。カスクストレン                               |  |  |  |  |  |
| Sales Sales  | 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<br>ン産ウイスキー                       |  |  |  |  |  |
| Constant   |          | 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          |  |             |            |                       |                        |   |  |  |  |  |  |
|  | 519247   | 7340195050729 | ハイコースト ハーパーズコレクション03 ルンデ   | 51   | 6           | 500        | ¥13,000               | 限定品                    | 寒暖差70℃で熟成したスウェ<br>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」をイメージしたハヴをベースに様々な<br>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    |  |             |            |                       |                        |   |  |  |  |  |  |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN               | 商品名   | 度数  | 入数           | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格            | 備考                        | キャッチコメント                          |  |  |
|--|--------|-------------------|---|---|--------------|------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|--|--|
|  | 519246 | 7340195050941     | ハイコースト ソレラ パッチ4   | 52.5  | 6            | 500        | ¥15,000               | 限定品                       | 寒暖差70℃で熟成したスウェーデ<br>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<br>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2 | 行っている<br>00Lサイズ   | す。6段<br>のバー: | 構造にな       | っていて、最下部<br>oくられていて、そ | 那の一段目には225<br>その数50個。ノンピー |                                   |  |  |
|  | 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<br>シングルモルト!      |  |  |
|  |        | オーストラリア<br>/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・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         | イスキーを<br>ルドケン   | 初めて<br>プトンら  | お飲みにしい重厚を  | なる方にもお勧<br>なモルトとフロー   | 助めできます。ピノ<br>−ラルなフレーバー    | ・ノワール、ポートタイプ、シェリーな<br>-を併せ持つ一本です。 |  |  |
| Manage of the state of the stat | 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<br>シングルモルト!      |  |  |
| THE PARTY OF THE P |        |                   |   | 青強化ワイン樽熟成で濃厚なフレーバーの原酒を厳選し、ボルトガル産の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、半量で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。 |              |            |                       |                           |                                   |  |  |
| Volume Control   | 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<br>シングルモルト!      |  |  |
| The state of the s |        |                   | 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<br>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         |   |              |            |                       |                           |                                   |  |  |
|  | 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<br>シングルモルト!      |  |  |
|  |        | オーストラリア<br>/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<br>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材      |   |              |            |                       |                           |                                   |  |  |
|  | 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<br>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     |   |              |            |                       |                           |                                   |  |  |

#### 〈ブランデー〉

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN             | 商 品 名   | 度数   | 入数         | 容量<br>(ml)    | 希望小売<br>価格         | 備考                     | キャッチコメント                              |  |  |  |  |
|--|----------|-----------------|---|--|------------|---------------|--------------------|------------------------|---------------------------------------|--|--|--|--|
| 3 3 3 3  | 520111   | 3014400195331   | シュパリエ・アポロン ナポレオン  | 36   | 12         | 700           | ¥1,680             |                        | 安旨ブランデー!                              |  |  |  |  |
| APO  |          | 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。甘い香りのなかにる  | 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  | レタンの       | 原酒に使          | われるほど、洗            | 練された非常に                | 要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                         |  |  |  |  |
| to either the                                      |          | 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<br>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          |  |            |               |                    |                        | -<br>帯びた淡いアンバー。スイカズラ                  |  |  |  |  |
|  | 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                         |  |  |  |  |
| (S) WANTER AND |          | 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<br>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 | 残す蒸溜ット シャン   | 方法に<br>パーニ | よって、バ<br>ュのひと | パワフルかつ果実つ」と称賛を受け   | 実味が凝縮された<br>ナています。     | <br>コニャック。 スピリッツジャーナ                  |  |  |  |  |
|  | 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                         |  |  |  |  |
| September 1  |          | 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、<br>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。                 | 甘いクリー  | 一ムの約       | 裁細なブー         | -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                       |  |  |  |  |
|  | 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年熟月<br>『アーリーランデッド』ブランラ   |  |  |  |  |
| BISO   |          | フランス            |   | 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)<br>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。 |            |               |                    |                        |                                       |  |  |  |  |
| - May 811  | 529574   | 3770009638050   | シャトー・ド・ラキー 7年   | 40.5   | 6          | 700           | ¥9,800             |                        | 3種のプドウを絶妙にプレント                        |  |  |  |  |
| (S) (4(65))  |          | 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<br>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           |  | いますか       | 、これを          | バコ38%、コロ           | ノバール32%、フ              | _<br>ォルブランシュ30%でブレンドし                 |  |  |  |  |
| (1   | 529577   | 3760080273950   | ラベルドリーヴ ドメーヌ・ジョレイ 1995<br>THE BOW BAR&TOKO  | 46   | 6          | 700           | ¥28,000            |                        | THE BOW BAR本間氏が<br>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、カ強いバコ、           |  |            |               |                    |                        |                                       |  |  |  |  |
| ( )  | 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                         |  |  |  |  |
|  |          | アルマニャック         | ラベルドリーヴはジョレイとピョンの合計40haの自社畑で栽培したブドウ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              |  |            |               |                    |                        |                                       |  |  |  |  |
|  | 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!かわし<br>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す<br>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            | 寺徴的。中<br>る量は250  | 身は芳        | 醇な香り<br>量生産。  | と美しい色合い<br>すべての工程を | のフレンチブラン・<br>ハンドメイドで丁! | -<br>デー。ボトルは愛知県瀬戸市に<br>寧に造られる陶製ドールです。 |  |  |  |  |
| (4)  | 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!かわし<br>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す<br>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            | 寺徴的。中<br>る量は250  | 身は芳        | 醇な香り<br>量生産。  | と美しい色合い<br>すべての工程を | のフレンチブラン・<br>ハンドメイドで丁! | デー。ボトルは愛知県瀬戸市に<br>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!かわし<br>陶器ボトルのブランデー         |  |  |  |  |
|  |          | 日本 ※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ブードルのボトルが早<br>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            |  |            |               |                    |                        | デー。ボトルは愛知県瀬戸市に                        |  |  |  |  |

#### 〈ウォッカ〉

| 商品画像  | 弊社コード  | JAN           | 商品名  | 度数   | 入数  | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>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 のポーカル HYDE氏が<br>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「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)がおすずめの飲み方です。 |        |               |  |      |     |            |            |            |   |
| OOS.  | 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ML1のアメリカン・ウォッカ!                      |
| Harman Managaran  |        | 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<br>られます。権威あるワイン雑誌「WINE ENTHUSIAST」でウォッカとして初 |      |     |            |            | ンでピュア。口当た  | りまろやかでほのかな甘みが感じ                             |
|   | 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M.1のアメリカン・ウォッカ!                      |
| Wall Rate !   |        | 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回も蒸りられます。 権威あるワイン雑誌「WINE ENTHUSIAST」でウォッカとして初  |      |     |            |            | ンでピュア。 口当た | りまろやかでほのかな甘みが感じ                             |

## 〈ジン〉

| 商品画像 | 弊社コート  | JAN           | 商品名   | 度数 | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考 | キャッチコメント                       |
|------|--------|---------------|---|----|----|------------|------------|----|--------------------------------|
|      | 610680 | 4949357200496 | アンパースデイ 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<br>使用したクラフトジン |
|      |        |               | 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<br>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 |    |    |            |            |    |                                |

| 商品画像   | 弊社コード    | JAN           | 商品名   | 度数                 | 入数                | 容量<br>(ml)          | 希望小売<br>価格                | 備考                          | キャッチコメント                                |
|--|----------|---------------|---|--------------------|-------------------|---------------------|---------------------------|-----------------------------|---|
|  | 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<br>える"ジン               |
| District of the second   |          | 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・エンプし<br>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 | ノス・ホテル<br>・ンたちが ノ  | /」が共同<br>人気曲を     | 開発したジ<br>Eチーフにし     | ン。トニックなどを<br>したカクテルをエン    | 注ぐとボタニカルに<br>プレスで作り大バズ      |   |
|  | 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<br>マージュしたピンク色のジン       |
| and the second s |          | 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     | が映えるジェ味わいに         | ン。ロース<br>見事に高     | マペタルとう<br>M合していま    | バンダーの美しし<br>す。            | ・色合いと上品な花の                  | <br>)香りに、エルダーフラワーのほのかな甘                 |
|  | 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<br>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ー       | F級のような<br>モンピール    | は清涼感のフレー.         | のあるキュ·<br>バーがキレ     | ーカンバー(キュウ<br>イにまとめあげて     | リ)に、ジャスミンのt<br>います。         | れい花の香り、アクセントとなるカルダモン                    |
| A STATE OF THE STA | 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フ種を使用したジン。その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                 |                    |                   |                     |                           |                             | <sup>ノ</sup> ュな味わいながら、ジュニパーの森           |
|  | 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<br>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<br>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乳           | 務める素<br>実味。余額      | 「溜所工<br>員にはも      | デンミル。<br>すいスパィ      | ピッチでプレイ<br>スの香りが長く        | 'する"イレブン"に<br>〈続きます。特製ク     | 敬意を表し、11種のボタニカルを使<br>「ラス2脚付きでギフトにもピッタリ。 |
| YASAAA   | 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<br>新進気鋭蒸溜所              |
| AV a m   |          | 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                   | とヴェイル              | ペーイン蒸溜所           | フュージョ<br>らしいボラ      | ンを使い分け、<br>「ィのある味わし       | 豊かな味わいと新いた表現しています。          | 所鮮な香りを抽出します。シングルモ<br>け。                 |
|  | 600520   | 0799439696877 |   | 42                 | 6                 | 700                 | ¥9,800                    |                             | イングランド最古の国立公園の森<br>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<br>に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               | にある蒸               | 溜所、「              | フォレスト<br>ダなど野生      | ・ディスティラリ<br>Eのボタニカル       | 一」。イタリア産の<br>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<br>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<br>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、             |                    |                   |                     |                           |                             |   |
| DINGLE NO.   | 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<br>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<br>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           |                    |                   |                     |                           |                             |   |
|  | 600900   | 7350064520079 |   | 43                 | 6                 | 500                 | ¥5,500                    |                             | 通算8回もの世界最高賞を受賞す<br>るプレミアムジン!            |
| 31 9 11  |          | 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<br>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              | 砂糖を加まいことも          | 大気の               | ールドトム<br>秘訣。「W      | スタイルのジ<br>orld's Best Gin | ン。程よい甘味が<br>」を2度も獲得する<br>-  | 世界最高のジンです。                              |
|  | 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<br>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<br>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              | 立された<br>産のリン:<br>- | スウェー<br>ゴンベリ<br>I | −デン初の<br>ーなど、8<br>□ | シン専門蒸溜 種類のナチュラ            | 所。ハンガリー産う<br>ラルボタニカルを注<br>「 | 浸漬し造るヘルノの基礎となるジン。<br>                   |
| Story's  | 600898   | 7350064520031 | ヘルノ ネイビーストレングス ジン   | 57                 | 6                 | 500                 | ¥6,300                    | 191 112 19 14               | カ強い「ネイビーストレングス」の<br>カテゴリーで世界一獲得!        |
| - 2 <sup>2</sup>   |          | 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%<br>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     |                    |                   |                     |                           |                             | 1_ハーやコリアンター、シトラスの                       |
| 1100   | 600380   | 0850786006082 | コーヴァルドライジン  | 47                 | 6                 | 500                 | ¥5,000                    | -U-75. # 5 5                | 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。ジュニバ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                  | ヽーとけっ<br>ック、ソー     | ルトフラ<br>-ダ割り      | フリーの<br>はもちろん<br>I  | ≛やかに香り、コ<br>ノ、様々なジンカ      | コリアンターやシナ<br>ロクテルにおすすめ<br>「 | -モンのスハインーさ、ントフス、ロー<br>)。<br>            |
|  | 60131091 | 0850786006181 | コーヴァルドライジン  | 47                 | 12                | 200                 | ¥2,800                    | -U-75. # 5 5                | 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。ジュニバ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                  |                    |                   |                     |                           |                             |   |
|  | 600434   | 0850786006174 | コーヴァル パレルド ジン   | 47                 | 6                 | 500                 | ¥6,000                    | 해라는 나다. 강수 -                | 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<br>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オ             |                    |                   |                     |                           |                             | ヘコッナのようなコクのある甘味とさ                       |

### 〈テキーラ〉

| 商品画像   | 弊社コート・ | JAN           | 商 品 名  | 度数    | 入数   | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考        | キャッチコメント                           |
|--|--------|---------------|--|-------|------|------------|------------|-----------|------------------------------------|
| The state of the s | 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<br>アガベ100%プレミアムテキーラ |
|  |        |               | 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<br>ます。コルクを空けた瞬間に広がる甘いハチミツの香り。ロの中で弾けるトロピカルコ  |       |      |            |            |           |                                    |
|  | 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<br>アガベ100%プレミアムテキーラ |
| A  |        | 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<br>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 |       |      |            |            |           |                                    |
| The state of the s | 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<br>アガベ100%プレミアムテキーラ |
| THE REAL PROPERTY OF THE PARTY  |        |               | 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<br>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。  |       |      |            |            |           |                                    |
| away and a   | 610714 | 4582601697934 | カヴ・アガベ テキーラ シルパー   | 38    | 12   | 750        | ¥2,000     |           | 名門「カサ・マエストリ蒸溜所」か<br>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。ほんのりめ。  | 広がるペ  | ッパー  | スパイスの      | 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                    |
|  | 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」か<br>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  | iですが、 | ロックギ | 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。                              |

# <del>〈ラム〉</del>

| 商品画像  | 弊社コード  | JAN           | 商 品 名   | 度数   | 入数            | 容量<br>(ml)     | 希望小売<br>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<br>溜所が造るラム |  |
| 100   |        | スコットランド       |   | 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、ビュアといった意味を持つぐ<br>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 パレルエイジド   | 46   | 6             | 700            | ¥8,000                |                             | アイラ島で操業開始したばかりの蒸<br>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<br>パッチ。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 | さした『アイ<br>バット、ポー   | ララム素<br>-トパイ: | 閣所』。^<br>プ、テンプ | ・ビリーピーテット<br>ラニーニョの赤ワ | ・<br>のアイラウイスキー<br>イン樽を厳選しまし | 樽4丁で14ヶ月程熟成させたスモール €。       |  |
|   | 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<br>溜所が造るラム |  |
| アイラ島南部ボ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 ビートスパイスド」は、ノンエイジのラム原ネジンジャー、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。 |        |               |   |  |               |                | エイジのラム原酒にオレンジピール、     |                             |                             |  |

| 商品画像   | 弊社コート・ | JAN           | 商品名   | 度数             | 入数          | 容量<br>(ml)         | 希望小売<br>価格           | 備考                       | キャッチコメント                              |
|--|--------|---------------|---|----------------|-------------|--------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------------------|
|  | 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               |                          | スコッチ棒ですべての熟成を行う<br>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          |                |             |                    |                      | 以上熟成したラム「                | 京酒をそれぞれ50%ずつブレンドし                     |
| 200  | 600944 | 7441001174186 | ロイヤル・センテナリオ 20 フンダシオン   | 40             | 6           | 700                | ¥8,800               |                          | スコッチ棒ですべての熟成を行う<br>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<br>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      |                |             |                    |                      | 、ローランド地区(                |                                       |
|  | 610989 | 7441001104503 | ロイヤル センテナリオ 20 フンダシオンくグラス付き>  | 40             | 6           | 700                | ¥8,800               |                          | スコッチ棒ですべての熟成を行う<br>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<br>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      |                |             |                    |                      | 、ローランド地区(                |                                       |
| 22   | 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              |                          | スコッチ棒ですべての熟成を行う<br>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           |                |             |                    |                      |                          |                                       |
|  | 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              |                          | スコッチ棒ですべての熟成を行う<br>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ィ<br>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     |                |             |                    | メリカンホワイト             | オーク樽で熟成し                 |                                       |
| 00 NO.   | 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<br>ラム!               |
| a SERIE  |        | トリニダード        | ヨーロッパ最大のラム流通業者EAシーア社のブレンダーでもあるオーテ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            | トーが、最と繊細な      | 高品質<br>甘さを原 | で<br>で<br>な<br>しる。 | 世界中から買し              | ハ付け驚くほどリー                | -ズナブルな価格で提供。トリニダー                     |
| 30; all  | 601240 | 8712983527246 | ケーンアイランド パルパドス 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<br>き!                  |
| A A R A A A A A A A A A A A A A A A A A  |        | バルバドス         | ヨーロッパ最大のラム流通業者EAシーア社のブレンダーでもあるオースな辛ロ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             |                |             | のラムを               | 世界中から買い              | ハ付け驚くほどリー                | -ズナブルな価格で提供。 ナッティー                    |
|  | 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<br>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<br>The Spirits Business 2021 ゴールド受賞          | す、ミネラ          | ル感と         | なめらか               | な味わいが特徴              | 枚のホワイトラム。                | -                                     |
|  | 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<br>感じるプレミアムラム         |
| REAL PROPERTY OF THE PROPERTY  |        | 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。「ダブノ<br>クのウイスキー樽で9ヶ月間後熟。                        | レウッド」の         | の名の道        | 重り、アメ              | リカンオークの              | 大樽で7ヶ月間熟月                | させた原酒を、さらにフレンチオー<br>なさせた原酒を、さらにフレンチオー |
| \$ 652<br>\$ 650<br>\$ 650   | 601569 | 3267130032432 | トロワリピエール 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<br>感じるプレミアムラム         |
| S S S S  |        | 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          | 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。                            |
| - \$100 S  | 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<br>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.0ラム。ウッディでアロマ   | ティックな          | ニュアン        | ノスにミネ              | ラル感が融合し              | っています。IWSC               | -<br>2022 ゴールド受賞(97点)                 |
| SAUNT ENT  | 600931 | 3267130046453 | トロワリピエール VSOP   | 40             | 6           | 700                | ¥7,500               |                          | マルティニーク島のテロワールを<br>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ト<br>に広がります。The Spirits Business 2021 ゴールド受賞 | 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                       |
|  | 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<br>感じるプレミアムラム         |
| Service of the servic |        | 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 やナツメグとし |                |             |                    |                      |                          |                                       |
| Transfer   | 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<br>ニーク プレミアムラム       |
| AND SO   |        | 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<br>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        | 絶妙にブレ<br>門編として | ノンド。<br>も高い | ハチミツの<br>評価を受      | Dような深い甘�<br>けています。IW | 未に、タバコやスパ<br>SC2021 ゴールド |                                       |
| I el I   | 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<br>ニーク プレミアムラム       |
|  |        |               | 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   |                | - 136       |                    | - / -                |                          | L ===-1-+ = +- = -1 =                 |

## 〈リキュール〉

| 商品画像  | 弊社コート・ | JAN           | 商品名   | 度数              | 入数           | 容量<br>(ml)             | 希望小売<br>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<br>産、極上のコーヒーリキュール |
| Hard State of the |        | 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、<br>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 | ロイヤル・           | センテラ         | ナリオ7年<br>が7年ラ <i>1</i> | ラムとブレンド<br>なりッチな味れ | した極上のコーヒー<br>ついと見事に融合 | ーリキュール。コスタリカでも最高の<br>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<br>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モ     | レンド。フ.<br>も楽しめる | ルーティ<br>、アペリ | ーな赤系<br>Jティフに          | 果実の味わい<br>最高な1本です  | にほろ苦い甘さが              | 広がります。ソーダやトニック割り、                  |
| 4.15  | 700122 | 3376370091779 | ラフォン クレーム・ド・カシス   | 15              | 12           | 700                    | ¥1,780             |                       | パーテンダーに選ばれる、老舗の<br>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、香味率に抽出した、芳醇で奥深い味わい。                     | 未に優れた           | こ品種の         | 厳選果乳                   | ミとボタニカル7           | で造られます。厳選             |                                    |
|   | 700123 | 3376370091809 | ラフォン ライチ  | 15              | 12           | 700                    | ¥1,780             |                       | パーテンダーに選ばれる、老舗の<br>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、香味な味わいが特長です。                            | 未に優れた           | こ品種の         | 厳選果乳                   | ミとボタニカル7           | で造られます。ライ             | チの繊細な香りとみずみずしく上品                   |
|   | 700124 | 3376370091830 | ラフォン マンゴー   | 18              | 12           | 700                    | ¥1,780             | 2月入荷予定                | パーテンダーに選ばれる、老舗の<br>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、香味が人気のリキュール。                            | 未に優れが           | ∶品種の         | 放選果家                   | ミとボタニカルで           | で造られます。マン             | ゴーの柔らかな甘さと爽やかな香り                   |
|   | 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<br>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、香味い甘さが人気のリキュール。                         | 未に優れが           | こ品種の         | )厳選果乳                  | ミとボタニカル7           | で造られます。完熟             | &ピーチの豊かな香りと、自然で <b>優</b> し         |
|   | 700131 | 3376370092981 | ラフォン クレーム・ド・フランボワーズ   | 15              | 12           | 700                    | ¥1,780             | 2月入荷予定                | パーテンダーに選ばれる、老舗の<br>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、香味でくれます。                                | 未に優れが           | こ品種の         | 放選果乳                   | ミとボタニカル7           | で造られます。甘酢             |                                    |
|   | 700163 | 3376370105452 | ラフォン クレーム・ド・フレーズ  | 15              | 12           | 700                    | ¥1,580             |                       | バーテンダーに選ばれる、老舗の<br>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、香味人気のリキュール。                             | 未に優れた           | こ品種の         | 厳選果乳                   | €とボタニカル↑           | で造られます。スト             | ロベリーの可愛らしい香りと甘さが                   |
|   | 700135 | 3376370097917 | ラフォン クレーム・ド・パナナ   | 15              | 12           | 700                    | ¥1,780             |                       | パーテンダーに選ばれる、老舗の<br>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、香味的なリキュール。                              | 未に優れた           | こ品種の         | )厳選果乳                  | ミとボタニカル 7          | で造られます。完熟             | やイエローバナナの甘い香りが魅惑                   |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN   | 商 品 名  | 度数   | 入数  | 容量<br>(ml)   | 希望小売<br>価格   | 備考                                     | キャッチコメント   |
|--|--|---|--|--|---|--|--|--|--|
|  | 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<br>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<br>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  |  | と品種の  | 厳選果実   | ミとボタニカルで   | き造られます。ピン                              | クグレープフルーツの甘みと酸味の   |
| PRACHY   | 700481   | 9351651000064   | スリングショット ピンクピーチ  | 16   | 24  | 30 × 3   | ¥700   |  | ロの中で2種類のリキュールMIX!<br>新感覚パーティー用スターター!   |
| DRAGHY   |  | 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<br>ルコール度数16%と控えめで、グイグイいけちゃいます!キュートでかれ   | ノユなショ  | ット飲み<br>プネステ  | は、パー   | ティーで盛り上  | がること間違いな                               |  |
| JUGGERKAUT   | 700476   | 9351651000040   | スリングショットジャガーノート  | 16   |   | 30 × 3   | ¥700   |  | ロの中で2種類のリキュールMIX!  |
| JUGGERHAUT   |  | 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ク  | オイリッシ  |   |  |  | で盛り上がること間                              | 新感覚パーティー用スターター!<br>引違いなし!カラフルで女性にも大人   |
|  | 700588   |   | 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!<br>スマショット サワーメロン   | 16.4   | 120   | 20   | ¥250   | 在庫限り終売                                 | 北欧発!甘酸っぱい  |
|  | 700388   |   | 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  | 16.4<br> <br> 一気に口   | 120   |  |  |  | 新感覚ショットリキュール   |
|  |  | デンマーク   | す。JANコード(単品:4580404829248/ボール:4580404829255/ケース  | : 4580404  | 4829262<br>   | ?)   |  |  | 北欧発!甘酸っぱい  |
|  | 700589   | 4580404829217   | スマショット サワーコーラ<br>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   | 16.4   | 120   | 20   | ¥250   | 在庫限り終売                                 | 新感覚ショットリキュール   |
| 0101   |  | デンマーク   | す。JANコード(単品:4580404829217/ボール:4580404829224/ケース:   | 4580404  | 829231)   | )  |  |  |  |
| 〈モルトアイス〉   | 配送ロット:[』   | 本州、九州、四国』)・<br>合わせください。※ロ・  | 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<br>ット未満でのご注文の場合は1個ロあたり480円(沖縄は1,200円)の送料を頂戴しま<br>・  | 可)。【沖弾<br>す。 ※予  | 地本島」<br>注発注(  | のため、リー   | ードタイム1週間に  | ドワインとの混取不<br>ほど頂きます。                   | 可)。産品(沖縄以外も含む)への送料は  |
| 商品画像   | 弊社コード  | JAN   | 商 品 名  | 度数   | 入数  | 容量<br>(ml)   | 希望小売<br>価格   | 備考                                     | キャッチコメント   |
| V 52   | 993612   | 4573629401245   | MALT ICE (モルトアイス) 丸型   | -  | 8   | -  | ¥15,000  | 受注発注のため、<br>リードタイム1週間                  | 冷蔵庫で作れる究極の透明氷  |
|  |  | 丸型・角柱型の<br>2種混載可  | 「モルトアイス」は、自宅でのハイボール体験を格上げする、国内唯一の<br>ことで、空気や不純物を除去し、雑味のない透明な氷を生み出します。 ii   |  |   |  |  | 冓造により、24~3                             | 90時間かけてじっくりと水を凍らせる   |
| Ed No.   | 993613   | 4573629401238   | MALT ICE (モルトアイス) 角柱型  | _  | 8   | _  | ¥15,000  | 受注発注のため、<br>リードタイム1週間                  | 冷蔵庫で作れる究極の透明氷  |
| 6  |  | 丸型・角柱型の<br>2種混載可  | 「モルトアイス」は、自宅でのハイボール体験を格上げする、国内唯一の<br>ことで、空気や不純物を除去し、雑味のない透明な氷を生み出します。新   |  |   |  |  | <b>講造により、24~3</b>                      | 30時間かけてじっくりと水を凍らせる   |
| 〈タルフレーバー〉  |  | 本州、九州、四国】涯  | こ、エス・ド・ドルロンというと、たなかいない。近づけるがと上いた山しらす。。<br>   | 載不可)。  | 【沖縄本  | 島]混載5/   |  |  | 載不可)。離島(沖縄以外も含む)への送  |
| 商品画像   | 弊社コート  | JAN   | 商品名  | 度数   | 入数  | 容量   | 希望小売   | 備考                                     | キャッチコメント   |
| 41   | 993014   | 4580509200010   | タルフレーパー アメリカンホワイトオーク   | _  | 12  | (ml)<br>-  | 価格<br>¥680   |  | 自分で手軽にウッドフィニッシュ!   |
|  |  |   | 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  |   | <br>トオーク」  |  | ャーリングを施す                               |  |
|  |  | 日本  | レーバーを生み出します。   |  |   |  | \(\alpha\)   |  |  |
| 11000  | 993012   | 4580509200034   | <b>タルフレーバー やまざくら</b><br>「やまざくら」はオークにはないパラ科特有の甘い香気成分を含みます。  | _<br><br>そわけお  | 12  | -<br>われる <del>オ</del>  | ¥880   | 佐浩けにされたも                               | 自分で手軽にウッドフィニッシュ!   |
|  |  | 日本  | フレーバーを醸し出します。  | (101019  |   | 1210-02  | 4 2 ( 9 ) ) 0)   | 温度けんごうじょう                              | との目ののように注えのでれる恋しる  |
|  | 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<br>らし、含有するパニリンとタンニンのパランスが良くまとまりのある上品な   | ジャバニ<br>仕上りが   | ーズオー<br>「期待出  | -クIミズラ<br>来ます。   | ナラ」は、長期素   | R成により伽羅やI                              | <b>ヨ檀などの杳木のような芳香をもた</b>  |
| 11-301   | 993045   | 4580509200164   | タルフレーパー くり   | -  | 12  | _  | ¥880   |  | 自分で手軽にウッドフィニッシュ!   |
| (a)  |  | 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。  | どの輸送   | 送に使用  | されてい   | ました。スパニ  | ッシュオークなどと                              | 上比較しタンニン分が少なく、熟成が  |
| 〈長濱RTD&ビール〉  |  |   | 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<br>料は別途お問い合わせください。パラ不可。※ロット未満でのご注文の場  |  |   |  |  |  |  |
| 商品画像   | 弊社コード  | JAN   | 商 品 名  | 度数   | 入数  | 容量<br>(ml)   | 希望小売<br>価格   | 備考                                     | キャッチコメント   |
| GAN<br>HEBUI   | 710646   | 4573286174438   | アマハガン ウイスキーハイボール缶  | 7.0  | 24  | 350  | ¥298   |  | 長濱蒸溜所が手掛けるこだわり<br>のウイスキーハイボール  |
| AMAHA<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MENNIH<br>MEN |  | 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」が手掛けるこれ<br>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  | <br>ごわりの「<br>!」なら  | レーニー<br>ウイスキ<br>でけの郭  | <br>一ハイボ<br>をは成をま  | ール。長濱蒸汽  | 留所のモルト原酒                               |  |
|  | 303026   | 4573286170010   | 長浜 IPA スペシャル 缶   | 6.0  | 24  | 350  | ¥420   | -0                                     | 長濱浪漫ビールが手掛ける   |
| Pec Inneces  |  |   | 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   |  | <br>!フルー <del>!</del>   |  | りと鮮烈な苦味  | 未が愉しめます。 ラ                             | クラフトビール!   |
| 〈輸入ビール〉  |  | □*  |  |  |   | <b>ルリーウ</b>  |  |  | ラベルモチーフは琵琶湖に沈む夕日   |
| く難人に一ルノ  | 配送ロット:   | 日本::【本州、九州、四  | 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<br>国】 <b>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</b> (ド   | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b>  | -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   | :【本州、九州、四<br>)混載不可)。離島  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン<br>国】 <mark>1ケース以上で送料無料。【北海道】混敷5ケース以上で送料無料(<br/>5(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。</mark>   | スタイルと<br><b>洋酒・ビー</b><br><b>※ロットオ</b>  | -ルとの:<br>満での:   | 混載可、<br>ご注文の均  | ワインとの混載<br>場合は1個口あた  | -9480円(沖縄は1                            | 島] 混載5ケース以上で送料無料<br>,200円) の送料を頂戴します。  |
| 商品画像   | 弊社コート  | :【本州、九州、四<br>D混載不可)。離島  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン<br>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(注<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。<br>商品名   | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b><br><b>※ロット未</b><br>度数  | -ルとの<br>:満での<br>入数  | 混載可、<br>ご注文の<br>容量<br>(ml)   | ワインとの混動<br>場合は1個口あた<br>希望小売<br>価格  | 不可)。【沖縄本<br>-り480円(沖縄は1<br>備考          | 島]混載5ケース以上で送料無料<br>,200円)の送料を頂戴します。<br>キャッチコメント  |
|  | (ワインとの   | :【本州、九州、四<br>)混載不可)。離島  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  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<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。<br>商品名   | スタイルと<br><b>洋酒・ビー</b><br><b>※ロット未</b><br>度数<br>4.8   | -ルとの<br>満での<br>入数<br>24   | 混載可、<br>ご注文の<br>容量<br>(ml)<br>330  | ワインとの混動<br>動合は1個口あた<br>希望小売<br>価格<br>¥570  | -9480円(沖縄は1<br>備考                      | 島] 混載5ケース以上で送料無料<br>,200円) の送料を頂戴します。<br>キャッチコメント<br>エルブジのフェランアドリアが生み<br>出した完複のプレミアムビール  |
|  | 弊社コート  | :【本州、九州、四<br>D混載不可)。離島  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン<br>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(注<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。<br>商品名   | スタイルと<br><b>洋酒・ビー</b><br><b>※ロット未</b><br>度数<br>4.8   | -ルとの<br>:満での<br>入数<br>24  | 混載可、<br>ご注文の<br>容量<br>(ml)<br>330  | ワインとの混動<br>動合は1個口あた<br>希望小売<br>価格<br>¥570  | -9480円(沖縄は1<br>備考                      | 島] 混載5ケース以上で送料無料 ,200円) の送料を頂戴します。   |
|  | 弊社コート  | :【本州、九州、四<br>D混載不可)。離島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン<br>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(注<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。<br>商品名<br>イネディット 330ml<br>「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<br>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<br>イネディット 750ml   | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b><br>※ロット未<br>度数<br>4.8<br>ルブジバ<br>ムビール!   | - ルとの<br><b>大数</b><br>24<br>の天才シ<br>12  | 混載可、<br>ご注文の<br>容量<br>(ml)<br>330<br>シェフ「フェ  | ワインとの混動<br>動合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600  | # <b>4480円(沖縄は1</b><br>備考<br>とそのエルブジの  | 島] 混載5ケース以上で送料無料 (200円) の送料を頂戴します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究復のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール エルブジのフェランアドリアが生み 出した究復のブレミアムビール   |
|  | 学社コート 302227   | :【本州、九州、四<br>D混載不可)。離島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  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(注<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。<br>商品名  イネディット 330ml  「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<br>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  | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b><br>※ロット未<br>度数<br>4.8<br>ルブジ」(3<br>ムビール・!<br>4.8   | - <b>ルとの</b> :<br><b>満での</b> 入数 24 の天才シー 12   | 混載可、<br>ご注文の<br>容量<br>(ml)<br>330<br>シェフ「フェ  | ワインとの混動<br>動合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600  | # <b>4480円(沖縄は1</b><br>備考<br>とそのエルブジの  | 島] 混載5ケース以上で送料無料 (200円) の送料を頂戴します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究復のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール エルブジのフェランアドリアが生み 出した究復のブレミアムビール   |
|  | 学社コート 302227   | に本州、九州、四<br>の混骸不可)。離島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  3] 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(注<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「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 イネディット 750ml 「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  | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b><br>※ロット未<br>度数<br>4.8<br>ルブジ」(3<br>ムビール・!<br>4.8   | - <b>ルとの</b> :<br><b>満での</b> 入数 24 の天才シー 12   | 混載可、<br>ご注文の<br>容量<br>(ml)<br>330<br>シェフ「フェ  | ワインとの混動<br>動合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600  | # <b>4480円(沖縄は1</b><br>備考<br>とそのエルブジの  | 島] 混載5ケース以上で送料無料 (200円) の送料を頂戴します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究復のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール エルブジのフェランアドリアが生み 出した究復のブレミアムビール   |
|  | 弊社¬ート*   302227   302222   | :[本州、九州、四]<br>D混載不可)。離唐<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン<br>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(注<br>(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。<br>商品名<br>イネディット 330ml<br>「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュラン三ツ星レストラン「エ<br>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<br>イネディット 750ml<br>「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュラン三ツ星レストラン「エ<br>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<br>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   | まないとは<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいま。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はしな。<br>はしな。<br>はしな。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。 | -ルとの:<br>満での:<br>入数<br>24<br>の天才シ:<br>12<br>の天才シ:<br>24   | 混載可、<br>ご注文のは<br>容量 (ml)<br>330<br>ンエフ「フェ<br>750<br>ンエフ「フェ<br>330  | アインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた   | ####################################   | 島] 混載5ケース以上で送料無料 ,200円)の送料を頂戴します。  |
|  | 弊社¬ート*   302227   302222   | : [本州、九州、四]<br>D混載不可)。離唐<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  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(注(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「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"究極のプレミアムイネディット 750ml 「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"究極のプレミアムイネディット・ロゼ 330ml 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弾がつし  | まないとは<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいま。<br>はいます。<br>はいます。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はいまな。<br>はしな。<br>はしな。<br>はしな。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。<br>はしる。 | -ルとの:<br>満での:<br>入数<br>24<br>の天才シ:<br>12<br>の天才シ:<br>24   | 混載可、<br>ご注文のは<br>容量 (ml)<br>330<br>ンエフ「フェ<br>750<br>ンエフ「フェ<br>330  | アインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた   | ####################################   | 鳥] 混動5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂敵します。   |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166                               | : [本州、九州、四]<br>D混載不可)。離唐<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  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(注(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」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"究極のプレミアムイネディット 750ml 「世界・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"究極のプレミアムイネディット・ロゼ 330ml 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弾がつした瞬間から広がるストロペリーの華やかな香りと、ペリー系果実の濃密なイネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつした瞬間から広がるストロペリーの華やかな香りと、ペリー系果実の濃密なイネディット・ロゼ 750ml   | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b><br>※ロット未<br>度数<br>4.8<br>ルブジル・<br>4.8<br>ルブジル・<br>3.4<br>いご登場。7<br>3.4<br>いご登場。7   | - <b>ルとの</b> : 満での3 入数 24 の天才シ! 12 の天才シ! 24 今回フ: マベリティ 12 今回フ:  | <b>混載可、</b> で注文のが 容量 (ml) 330  フェフ「フェ 750  スコフ・アイフ や食後 750  エラン・ア  | アインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>をのデザートワー<br>¥1,680<br>ドリアが求めた  | ####################################   | 島] 混載5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み出した究極のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№1ビール 総ソムリエとバルセロナ№1ビール 総ソムリエとバルセロナ№1ビール にかってきない鮮烈な味わい」。開栓し お楽しみいただけます。 ストロペリーが鮮烈に着る、イネティット・第二章。 このできない鮮烈な味わい」。開栓し オネイット・第二章。  |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166                               | に本州、九州、四<br>D混載不可)。離唐<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 「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(注・(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランミツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアム イネディット 750ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランミツ星レストラン「エメーカー「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 イネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml  | スタイルと<br><b>羊酒・ビー</b><br>※ロット未<br>度数<br>4.8<br>ルブジル・<br>4.8<br>ルブジル・<br>3.4<br>いご登場。7<br>3.4<br>いご登場。7   | - <b>ルとの</b> : 満での3 入数 24 の天才シ! 12 の天才シ! 24 今回フ: マベリティ 12 今回フ:  | <b>混載可、</b> で注文の地容 (ml) 330 (ml) 750 (ml) 330 (ml) 750 (ml) | アインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>をのデザートワー<br>¥1,680<br>ドリアが求めた  | ####################################   | 島] 混載5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み出した究復のプレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№1ビール 総ソムリエとバルセロナ№1ビール 総ソムリエとバルセロナ№1ビール にかってきない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 ストロペリーが詳潔に言る、イネティット "第二章" このできない鮮烈な味わい』。開栓し オース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・ア  |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167                     | 正(本州、九州、四) フ混戦不可)。維息<br>フAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793883179  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混敷5ケース以上で送料無料(注(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランニツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のプレミアムイネディット 750ml 「世界・予約が取れない」と言われた幻のミシュランニツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のプレミアムイネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつした瞬間から広がるストロペリーの華やかな香りと、ペリー系果実の濃密なイネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつした瞬間から広がるストロペリーの華やかな香りと、ペリー系果実の濃密なエストレージャダム  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/  | スタイルと<br><b>準酒・ビー・※</b><br>度数<br>4.8<br>ルブジリリー・<br>4.8<br>ルブジリー・<br>3.4<br>に登味。フ<br>3.4<br>に登味。フ<br>4.6  | 一ルとの<br>・   | <b>混載可、</b> では文の物容量 (ml) 330 マエフ「フェアフェアフェアフェアフェアファエア「フェアファン・アクトを食後 750 スタース・アクトを食る 330 330   | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>そのデザートワー<br>¥1,680<br>ドリアが求めた<br>そのデザートワー<br>¥390  | ####################################   | 鳥】 温軟5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。     キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール ポルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール ストロベリーが鮮烈に考る、イネディット 第二章" とのできない鮮烈な味わい」。開栓し お楽しみいただけます。 てきない鮮烈な味わい」。開栓し お楽しみいただけます。 「「アパルセロナ公式スポンサー   |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167                     | に本州、九州、四<br>の混骸不可)。雑島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793883179   | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混敷5ケース以上で送料無料(注(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」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"究極のブレミアムイネディット 750ml 「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"究極のブレミアムイネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のブレミアムビール「イネディット」待望の第2弾がつ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イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のブレミアムビール「イネディット」持望の第2弾がつ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エストレージャダム 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がプ。「エストレージャ」とはスペイン語で「星」の意。  | スタイルと<br><b>準酒・ビー・※</b> 度数 4.8 ルブジリッド・ 4.8 ルブジリッド・ 4.8 ルブジリッド・ 3.4 に登味。7 3.4 に登味。7 4.6 はビールの   | ルとの<br>満での3<br>入数<br>24<br>の天才シ!<br>12<br>の天才シ!<br>24<br>今回フ:<br>ペペリティ<br>24<br>のひとつ                            | <b>混載可、</b> で注文の地容量 (ml) 330 マエフ「フェ 750 マエフ「フェ 330 マエフ「フェ 330 マエフ「フェ 330 マエラン・ア (フ や食後 330 つです。クロです。クロです。クロです。クロです。クロです。クロです。クロです。クロ   | アインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>そのデザートワー<br>¥390<br>リーミーな泡立  | ####################################   | 鳥】 温軟5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。     キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール ポルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール ストロベリーが鮮烈に考る、イネディット 第二章" とのできない鮮烈な味わい」。開栓し お楽しみいただけます。 てきない鮮烈な味わい」。開栓し お楽しみいただけます。 「「アパルセロナ公式スポンサー   |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167                     | に本州、九州、四<br>フ混戦不可)。離島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793153135                                  | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混戦5ケース以上で送料無料(注(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界―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"究極のブレミアムイネディット 750ml 「世界―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"究極のブレミアムイネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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イスティット・ロゼ 750ml  | スタイルと<br><b>準備・ビー・※</b><br>度数<br>4.8<br>ルブジリリー・<br>ルブジリー・<br>3.4<br>いにせい。<br>3.4<br>いに登場。<br>なば一ル。<br>4.6<br>なば一ル。<br>3.2  | 一ルとの<br>入数<br>24<br>の天才ショー<br>12<br>の天才ショー<br>12<br>今回ファイベリティ<br>24<br>のひとつ<br>24                               | <b>混載可。</b> で注文の地容量 (ml) 330 マテラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アクラン・アクラン・アクラ  | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>全のデザートワー<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>¥390  | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ## | 鳥」混動5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂敵します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み出した究権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール 総ソムリエとバルセロナ№ 1ビール のできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 ストロベリーが鮮烈に着る、イネディット "第二章" とのできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 FGバルセロナ公式スポンサー る喉越しが特長のビルスナータイ 地中海で大人気! No.1スペイン 産レモンビール   |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167                     | に本州、九州、四<br>の混骸不可)。雑島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793282934<br>スペイン<br>8410793153135<br>スペイン                          | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混散5ケース以上で送料無料(注(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランミツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアム イネディット 750ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランミツ星レストラン「エメーカー「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 イネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イストレージャダム 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がプ。「エストレージャ」とはスペイン語で「星」の意。  ダム・レモン 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を誇りまで   | スタイルと<br><b>*酒・ビ・木</b> ※ ロット木 度 4.8 ルブール 9 4.8 ルブール 9 3.4 いご 登味。 7 4.6 はビール 0 3.2 加えたし   | 入数   24   24   12   12   24     12  | <b>混載可、</b> 「注文の物容量 (ml) 330 マエフ「フェ 750 マエフ「フェ 330 エラン・アイフ や食後 330 マです。クロ 330 マです。クロ 330 ール。常夏   | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>そのデザートワー<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>¥390<br>夏の地中海地力<br>めるとNo.2。Ni   | ####################################   | 島] 温軟5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した京権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール にイリーが解烈に着る、イネ ディット 第二章 とのできない鮮烈な味わいり。開栓し お楽しみいただけます。 ストロペリーが鮮烈に着る、イネディット 第二章 とのできない鮮烈な味わいり。開栓し お楽しみいただけます。 「Gバルセロナ公式スポンサー る喉越しが特長のピルスナータイ 地中海で大人気! No.1スペイン 産レモンビール ンビールの中でも、ダム・レモンはス   |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167                     | に本州、九州、四<br>の混骸不可)。雑島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793282934<br>スペイン<br>8410793153135<br>スペイン                          | 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:  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混戦5ケース以上で送料無料(注(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。   | スタイルと<br><b>準備・ビー・※</b><br>度数<br>4.8<br>ルブジル・<br>4.8<br>ルブデル・<br>3.4<br>いに甘ル・<br>3.4<br>いには 4.6<br>は 4.6<br>は 4.6<br>は 4.6<br>な 4.6<br>な 7.2<br>カスピール・<br>7.2  | 一ルとの<br>入数<br>24<br>の天才ショー<br>12<br>の天才ショー<br>24<br>今回ファー<br>マベリティ<br>24<br>のひとつ<br>24<br>モンビーラー<br>24          | <b>混載可、</b> で  | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>会のデザートワー<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>¥420   | ####################################   | 鳥」混戦5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。 キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 2トロペリーが鮮烈に着る。イネティット "第二章" このできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 ストロペリーが鮮烈に着る。イネディット "第二章" このできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 FGバルセロナ公式スポンサー る喉越しが特長のビルスナータイ 地中海で大人気! No.1スペイン 産レモンビール ンビールの中でも、ダム・レモンはス 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                            |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167<br>302224           | に本州、九州、四<br>の混骸不可)。雑島<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793282934<br>スペイン<br>8410793153135<br>スペイン                          | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混散5ケース以上で送料無料(注(沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランミツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアム イネディット 750ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランミツ星レストラン「エメーカー「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 イネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イスティット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 エストレージャダム 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がプ。「エストレージャ」とはスペイン語で「星」の意。 ダム・レモン   | スタイルと<br><b>準酒・ビーキ</b> ※   | ルとの<br>清での3<br>入数<br>24<br>の天才ショー<br>12<br>今回フラー<br>マベリティー<br>12<br>今回フラー<br>マベリティー<br>24<br>モンビー<br>24<br>オること | <b>混載可、</b> 「注文の物容量 (ml) 330 マエフ「フェ 750 マエフ「フェ 330 エフ「フェ 750 330 マエフ「フェ 330 マモノン・ア後後 330 マモノン・アカール。常含シンドを含まる。 330 マモノン・アカール。常含シンドを含まる。 330 マモス 夏の 8 で、 夏の 9 でで、 夏の 9 でで、 夏の 9 でで 9 でで、 夏の 9 で 9 でで、 夏の 9 でで、 9 でで 9 でで 9 でで、 9 でで、 9 で 9 で 9 で  | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>一様を 1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた<br>なのデザートワー<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>よ390<br>更の地トルっ2。 Ni<br>※420<br>最い時期でもど   | ### ### ### ### ### ### ### ### ### ## | 島] 温敏5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂敵します。  キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究極のブレミアムビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール 総ソムリエとバルセロナ№.1ビール たが解烈に含る、イネティット "第二章" とのできない鮮烈な味わいり。開栓しお楽しみいただけます。 ストロペリーが解烈に含る、イネティット "第二章" とのできない鮮烈な味わいり。開栓しお楽しみいただけます。 FCバルセロナ公式スポンサー る喉越しが特長のピルスナータイ 地中海で大人気! No.1スペイン 産レモンビール ンビールの中でも、ダム・レモンはス 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 する「ダブルモルト製法】によって生ま スダル受賞(96点)! |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302222<br>304166<br>304167<br>302224           | に本州、九州、四<br>フ混戦不可)。維度<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793282934<br>スペイン<br>8410793153135<br>スペイン<br>8410793032935<br>スペイン | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  コントース以上で送料無料、「北海道」混戦5ケース以上で送料無料(注ぐ沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランニツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアムイネディット 750ml 「世界ー予約が取れない」と言われた幻のミシュランニツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアムイネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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イスティット・ロゼ 750ml 大阪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イストレージャダム 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がプ。「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ベインモ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を誇りまずルタムダブルモルト アルコール12%、麦汁エキス17%の力強いボディを持つビール。モルトを2 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 202 ダウラ グルテンフリー ラガービール | スタイルと<br><b>準備・ビー・</b><br>後<br>4.8<br>ルビール 9<br>4.8<br>ルビール 9<br>3.4<br>場。7<br>3.2<br>いは 4.6<br>は 1 3.2<br>に 3.2<br>に 4.6<br>な 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2   | ルとのプラマベリティ 24 エンビーラ 24 まることと 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24   | <b>混載可、</b> で注文の地容量 (ml) 330 マラブ・ア50 マラブ・ア50 マラブ・ア6 (アラン・ア6 (ア) (ア) (アラン・ア6 (ア)  | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>価格<br>¥570<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた。<br>そのデザートワー<br>¥1,680<br>ドリアがボートワー<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>¥390<br>リーミーな泡立<br>¥420<br>最い。2。 Ni<br>¥420<br>よい時期でもビ並<br>¥450 | ####################################   | 鳥」混戦5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。 キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレシア人ピール 総ソムリエとバルセロナ№、1ビール によった。カール・ディント・第二章・ とのできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 ストロベリーが鮮烈に着る、イネディット・第二章・ とのできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 FGバルセロナ公式スポンサー る喉越しが特長のビルスナータイ 地中海で大人気! No.1スペイン 産レモンビール ンビールの中でも、ダム・レモンはス 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 はだブルモルト製法]によって生ま メダル受賞(96点)! 機能性と味わいを両立した グルアンフリービール!                                    |
|  | 学社コート・<br>302227<br>302227<br>304166<br>304167<br>304157<br>302240 | に本州、九州、四<br>フ混戦不可)。維度<br>JAN<br>8410793331939<br>スペイン<br>8410793333179<br>スペイン<br>8410793883131<br>スペイン<br>8410793883179<br>スペイン<br>8410793282934<br>スペイン<br>8410793153135<br>スペイン<br>8410793032935<br>スペイン | をイメージしています。ワールド・ビア・アワード2021でIPAイングリッシュン  国] 1ケース以上で送料無料。【北海道】混散5ケース以上で送料無料(注ぐ沖縄以外も含む)への送料は別逸お問い合わせください。パラ不可。  商品名  イネディット 330ml 「世界一予約が取れない」と言われた幻のミシュランニツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアム イネディット 750ml 「世界一予約が取れない」と言われた幻のミシュランニツ星レストラン「エメーカー「ダム社」がコラボして造り出した"前例のない"究極のブレミアム イネディット・ロゼ 330ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 イネディット・ロゼ 750ml 美食のための究極のプレミアムビール「イネディット」特望の第2弾がつ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 エストレージャダム 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がプ。「エストレージャ」とはスペイン語で「星」の意。 ダム・レモン 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を誇りまずルゲム ダブルモルト アルコール1.2%、麦汁エキス17%の力強いボディを持つビール。モルトをれる、強いコクと風味が特徴です。「ワールドビアチャンビオンシップ 202                               | スタイルと<br><b>洋酒・ウトキ</b>   | 入数 24   12   12   12   12   13   14   15   15   16   16   16   16   16   16                                     | <b>混載可、</b> 「注文の物容量 (ml) 330 マエフ「フェ 750 マエフ「フェ 330 マエフ「フェ 330 マエフ「フェ 330 マエフ・ア後後 330 マです。クロ 330 マエフ・アを含まる 330 マエフ・アカン・アカン・アカン・アカン・アカンドを含まる 330 マストピー 330 マストク質 マストクラン・アクラン・アクラン・アクラン・アクラン・アクラン・アクラン・アクラン・ア   | マインとの混動<br>新合は1個ロあた<br>希望小売<br>一様を 1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥1,600<br>ラン・アドリア」<br>¥600<br>ドリアが求めた。<br>※1,680<br>ドリアが求めた。<br>※1,680<br>ドリアが求めた。<br>※390<br>リーミーな泡立<br>¥390<br>夏の地中海地方。<br>※420<br>量い時期でもど並<br>※450<br>の一種「グルテ | ####################################   | 鳥」混戦5ケース以上で送料無料 200円)の送料を頂戴します。 キャッチコメント エルブジのフェランアドリアが生み 出した究権のブレシア人ピール 総ソムリエとバルセロナ№、1ビール によった。カール・ディント・第二章・ とのできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 ストロベリーが鮮烈に着る、イネディット・第二章・ とのできない鮮烈な味わい』。開栓し お楽しみいただけます。 FGバルセロナ公式スポンサー る喉越しが特長のビルスナータイ 地中海で大人気! No.1スペイン 産レモンビール ンビールの中でも、ダム・レモンはス 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 はだブルモルト製法]によって生ま メダル受賞(96点)! 機能性と味わいを両立した グルアンフリービール!                                    |

| 商品画像   | 弊社コード  | JAN           | 商 品 名   | 度数   | 入数  | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考       | キャッチコメント                           |  |  |  |
|--|--------|---------------|---|--|-----|------------|------------|----------|------------------------------------|--|--|--|
|  | 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<br>老舗ブルワリー          |  |  |  |
|  |        |               | 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 |  |     |            | イルを広めること   | に成功した老舗に | ブルワリー「シェッファーホッ                     |  |  |  |
| La de la dela de | 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<br>プフルーツジュースをミックス! |  |  |  |
|  |        |               |   | 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<br>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  |  |     |            | 1、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                    |  |  |  |
|  | 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!                   |  |  |  |
|  |        | F17           | 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<mark>1637~~ス、類1ケース以上で送料権料、[北米瀬]運動か</mark>テス以上で送料権料(増加・ビールとの運動で、ワインとの運動で、フインとの運動であり。「沖縄本島」運動6ケース以上で送料権料(ワインとの運動です)。 着 島(沖縄以外も含む)への送料は別途お問い合わせぐださい。 パラ不可。 ※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。 ※本商品は軽減役率商品です。 アルコール度数は39%です。 0.0%ではありません。

| 商品画像  | 弊社コード  | JAN           | 商 品 名  | 度数   | 入数 | 容量<br>(ml) | 希望小売<br>価格 | 備考 | キャッチコメント                         |  |  |  |
|---|--------|---------------|--|--|----|------------|------------|----|----------------------------------|--|--|--|
| NATION  | 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<br>ルコールビールのパイオニア |  |  |  |
| ORIG  |        |               |  | 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<br>、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<br>ルコールビールのパイオニア |  |  |  |
| NAME OF THE PARTY |        |               | 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<br>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。 |  |    |            |            |    |                                  |  |  |  |



### 食品,飲料、菓子

配送ロット:【本州、九州、四国】以下配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円の送料を頂戴いたします。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円の送料を頂戴いたします。パラ出荷不可。 【沖縄本島】湿載5ケース以上で送料無料(洋酒・ビールとの湿載可、ワインとの湿載不可)。ロット未満の場合は1個口あたり1,200円の送料を頂戴いたします。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

受注/時間:午前10時00分。それ以降のご注文は翌営業日受注扱いとさせていただきます。 混載配送ロットの場合リードタイムは通常+1~2営業日頂戴いたします。

#### <通年商品>

※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9月末時点の 情報となります。予めご了承ください。

| 商品画像   | 弊社コード   | JAN              | 商品名   | 賞味<br>期間 | 容姿    | 入数   | 規格     | 希望小売<br>価格     | 備考                | キャッチコメント                  |  |
|--|---------|------------------|---|----------|-------|------|--------|----------------|-------------------|---------------------------|--|
| The Manager  | 926489  | 4580404821389    | オルティチェッロ トマト&パジル 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<br>(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<br>甘酸っぱさと旨みがリアルに活きています。   | い味をその    | ままに、  | 化学調  | 味料や保   | 存料などは一ち        | が使用していない <i>の</i> | Dで、イタリア種トマトのフレッシュな        |  |
| The latest and the la | 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<br>(荷姿は2合) | 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<br>酸っぱさと旨みがリアルに活きています。<br> |          |       |      |        |                |                   |                           |  |
| TO BELLET  | 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           |  |
| R Earlin   | 単品配送ロット | 2cs単位<br>(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。イタリアの家庭の甘酸っぱさと旨みがリアルに活きています。   | り味をその    | ままに、  | 化学調  | 味料や保   | 存料などは一ち        | 初使用していない <i>の</i> | りで、イタリア種トマトのフレッシュな        |  |
|  | 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<br>(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!<br>か!イタリア家庭の味です。  | こ、ペコリー   | ーノとグラ | ノパダ- | ーノ、2種の | <b>のチーズのコク</b> | が合わさりました。         | バジルの香り、チーズのコク豊            |  |
| 193  | 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!<br>ペルー産ホワイトアスパラ    |  |
|  | 単品配送ロット | 2cs単位<br>(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                                   |          |       |      |        |                |                   |                           |  |
|  | 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           |                   | 化学調味料不使用!<br>パリパリ食感のピクルス  |  |
| 10000000   | 単品配送ロット | 2cs単位<br>(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<br>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                                  |          |       |      |        |                | 向けに酢の量を抑          | えたマイルドな味わいのピクルスで          |  |
| AVERAGE -  | 952836  | 4902161610721    | ノザキ×長濱浪漫ビール ビール・ウイスキーに合う おつまみコンビーフ ハーブ&ペッパー   | 3年       | 缶詰    | 12   | 80g    | ¥680           | 限定品               | 「ノザキ」×「長濱浪漫ビール」夢<br>のコラボ! |  |
| 単品配送   |         |                  |   |          |       |      |        |                |                   |                           |  |
| 8 5 . = 10 N   | 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            |  |
| \$ A A MARIE   | 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   | りなしと誰    | でも安心  | しておる | こし上がり  | 頂けます。          |                   |                           |  |



〒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

