

メーカー名	No	商品名	容量 (ml)	入数	Alc度数	商品分類	生産国 名	産地名	原料名	その他商品情報	小売価格 (税抜き)	商品説明・匠の技	オススメ飲用 温度帯
アグリ株式会社	1000	タリケ・クラシック 2014	750ml	12	10.5%	ワイン	フランス	コート・ド・ガスコーニ	ユニ・ブランコロンパ ール ソーヴィニオン・ブラン グロ・マンサン	やや軽い辛口白ワ イン	¥1,400	渴きを爽やかに癒してくれる爽快な味わい。花やシトラスのアロマと 南国のフルーツ風味を帯びたフルーティーなワイン。出荷時に瓶詰 め、目の覚める様なフレッシュさを提供。	10℃位
アグリ株式会社	1001	シャトー・グラン・ディニティー 2012	750ml	12	15.0%	ワイン	フランス	コート・デュ・ロー ヌ・ヴィラージュ・ガ ターニュ	グルナッシュ シラー ムールヴェードル カリニャン	フルボディ、辛 口赤ワイン	¥2,000	濃厚な紫色。赤いフルーツのジャムや狩猟肉の野生的な香りが入り混 じった複雑な香り。コクのある味わいでタンニンは滑らか。ガター ニュのテロワールでも最高級のワインを生産。	16℃位
アグリ株式会社	1002	ドメーヌ・デ・コート・ド・ラ・モ リエール・ムラン・ナ・ヴァン 2014	750ml	12	11.0%	ワイン	フランス	ムラン・ナ・ヴァン	ガメイ	ミディアムボディ、 辛口赤ワイン	¥4,500	淡いレッド・カラー。イチゴを思わせるフレッシュなアロマ。エレガ ントでフルーティーなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用。 天然酵母使用。酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた 自然派ワイン。	18℃位
アグリ株式会社	1003	モンティチーノ・ロツソ・アルバー ナ・ディ・ロマーニャ 2013	750ml	12	13.5%	ワイン	イタリア	エミーリア・ローマ ニャ	アルバーナ	やや軽い辛口白ワ イン	¥2,000	カモミールや白い花のようなエレガントで繊細な香りとハチミツのよ うなまろやかな香りに包まれます。口当たりはスムーズ。ガンベロ・ ロツソにて "Bicchieri"を量産する造り手。	10℃位
アグリ株式会社	1004	モンティチーノ・ロツソ・アルバー ナ・ディ・ロマーニャ・コドロッキ オ 2011	750ml	6	14.5%	ワイン	イタリア	エミーリア・ローマ ニャ	アルバーナ	ミディアムボディ、 辛口白ワイン	¥3,800	遅摘みの少し貴腐化したブドウから造られる辛口ワイン。柑橘系の複 雑な香りにハチミツを思わせるまろやかさが調和。ガンベロ・ロツソ にて "Bicchieri"を量産する造り手。	14℃位
アグリ株式会社	1005	ムツソ・シャルドネ・オーガニック 2014	750ml	6	11.5%	ワイン	スペイン	ヴィノ・デ・ラ・ティ エラ・デ・カ スティールヤ	シャルドネ	やや軽い辛口白ワ イン	¥1,500	いきいきとした淡いイエロー。 リンゴ、モモ、トロピカルフルーツ の甘い香り。ソフトでフレッシュな口当たりで後味爽やか。醸造家、 ソムリエ、デザイナーなどの若きプロフェッショナルが造る究極の悦 びを与えてくれるワイン。	8℃位
アグリ株式会社	1006	ムツソ・シラー・オーガニック 2014	750ml	6	13.0%	ワイン	スペイン	ヴィノ・デ・ラ・ティ エラ・デ・カ スティールヤ	シラー	ミディアムボディ、 辛口赤ワイン	¥1,500	ブラムやブラックベリー、フルーツジャムの心地よいアロマ。まろや かなタンニンは熟成の可能性も感じさせる。醸造家、ソムリエ、デザ イナーなどの若きプロフェッショナルが造る究極の喜びを与えてくれ るワイン。	18℃位
アグリ株式会社	1007	ルシャレル・アルマテア・ブリュッ ト・ナチュレ・オーガニック NV	750ml	6	12.5%	ワイン	スペイン	ベネデス	チャレ・ロ、マカベオ パレリャーダ	辛口白、スパーク リング	¥2,200	洋ナシやシトラスのアロマにあふれています。花のような香りやナツ ツの香ばしい風味も漂います。オーガニック、ピオディナミを实践。 天然酵母使用。	8℃位
アグリ株式会社	1008	ルシャレル・アルマテア・ブラン コ・オーガニック 2015	750ml	6	12.5%	ワイン	スペイン	カタルーニャ	ガルナツチャ・ブランカ チャレ・ロ	やや軽い辛口白ワ イン	¥2,000	洋ナシやトロピカル・フルーツの甘いアロマ。フレッシュな口当たり と心地よい酸味にあふれる爽快な味わいが魅力。オーガニック、ピオ ディナミを实践。天然酵母使用。	10℃位
アグリ株式会社	1009	ルシャレル・アルマテア・ティン ト・オーガニック 2013	750ml	6	13.5%	ワイン	スペイン	ベネデス	メルロー、テンブラニー リョ	ミディアムボディ、 辛口赤ワイン	¥2,000	ブラックチェリーやブラックベリーの豊かな果実の香りと、樽からの バニラ香、チョコレートの風味。ソフトなタンニンにあふれていま す。オーガニック、ピオディナミを实践。天然酵母使用。	18℃位
アグリ株式会社	1010	ラス・ドス・セス・ブランコ・オー ガニック 2014	750ml	6	13.0%	ワイン	スペイン	ウティエル・レケナ	マカベオ ソーヴィニオン・ブラン シャルドネ	やや軽い辛口白ワ イン	¥1,800	グリーンのきらめきのある麦わら色。白い花やトロピカル・フルーツ の濃厚なアロマ。マカベオがもたらすバランスのとれた酸味によりフ レッシュでコクのある味わいが活きている。伝統と近代的な製法をエ レガントに組み合わせ、最高レベルのワインを造りだしている。	10℃位
アグリ株式会社	1011	ラス・ドス・セス・ティント・オー ガニック 2013	750ml	6	13.5%	ワイン	スペイン	ウティエル・レケナ	ボバル テンブラニーリョ シラー	ミディアムボディ、 辛口赤ワイン	¥1,800	明るく活き活きたチェリーレッド。レッド・フルーツの弾けるよう な香り。シラーの滑らかさとテンブラニーリョのしっかりとした骨格 がワインを形作っている。伝統と近代的な製法をエレガントに組み合 わせ、最高レベルのワインを造りだしている。	18℃位

アサヒビール株式会社	1012	カルタン・ピノ・グリージョ 14 750ml	750ml	6	13.5%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ピノ・グリージョ	辛口	¥1,800	色合いは光沢のある黄色。パイナップルやバナナ、完熟した西洋梨の芳醇な香りに溢れています。ふくよかで、豊かな果実味が感じられます。発酵は、18度で行い、澱とともに4カ月間熟成させます。	6℃～12℃
アサヒビール株式会社	1013	カルタン・ソーヴィニヨン・ブラン 15 750ml	750ml	6	14.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ソーヴィニヨンブラン	辛口	¥1,880	淡い白色。ラムやグレープフルーツの香りに微かに清涼感のあるグリーン・ルーフのニュアンス。シラス系の果実味に高めの酸味と豊かなミネラル感が感じられフレッシュな余韻が長く続きます。発酵は、16度で行い、澱とともに5カ月間熟成させます。	6℃～12℃
アサヒビール株式会社	1014	アルデッシュ・シャルドネ 14 750ml	750ml	12	13.0%	ワイン	フランス	アルデッシュ	シャルドネ	辛口	¥1,650	ブルジョワ2大ブドウのひとつといわれる「コルトン・シャルドネ」の生みの親としても広く知られています。フルーティさとシャルドネ種の個性を生かすために、ステンレス鋼のみで醸造されています。ステンレス鋼タンクで、100%マドレティック発酵。平均樹齢25年	6℃～12℃
アサヒビール株式会社	1015	マコン・ヴィラージュ・シャムロワ 13 750ml	750ml	12	13.0%	ワイン	フランス	マコン・ヴィラージュ	シャルドネ	辛口	¥1,650	まずはフレッシュな印象、そしてクリームのようなブーケが心地よく広がり、後に余韻となって楽しめます。ステンレス鋼タンクで、100%マドレティック発酵。平均樹齢30年	6℃～12℃
アサヒビール株式会社	1016	ミッシェル・リンチ・オーガニック ・ブラン14 750ml	750ml	6	12.0%	ワイン	フランス	ボルドー	ソーヴィニヨンブラン 85% セミヨン15%	辛口	¥1,890	有機栽培ぶどうを100%使用した、EU認定のオーガニックワイン。トピカルフルーツやシトラス系フルーツ、レモンの香りが感じられます。レモンの皮のニュアンスがあり、100%で長い余韻です。有機栽培100%。ソーヴィニヨンブラン85%、セミヨン15%	10℃～14℃
アサヒビール株式会社	1017	ミッシェル・リンチ・オーガニック ・ルージュ14 750ml	750ml	6	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー	メルロー	ミディアムボディ	¥1,890	有機栽培ぶどうを100%使用した、EU認定のオーガニックワイン。ブラック・ベリーやカシスの香り。甘く豊潤な果実味があり、フレッシュで長い余韻が感じられます。有機栽培100%。メルロー100%	16℃～20℃
アサヒビール株式会社	1018	ニコラ・ペラン・ヴィオニエ・スク リュージュ14 750ml	750ml	12	12.5%	ワイン	フランス	コート・デュ・ローヌ	ヴィオニエ	辛口	¥1,650	ヴィオニエ種はコンドリュエの規定品種です。ニコラ・ペラン・ヴィオニエは北部ローヌのワインをカジュアルに表現した新しい提案です。ローヌ地方北部の元オーナー・ル・シエラ・イネ社コラ・ジャブリエ氏と南部・ラファミリとの友好関係から生まれました。	10℃～14℃
アサヒビール株式会社	1019	ニコラ・ペラン・シラー・ヴィオニ エ・スクリュージュ13 750ml	750ml	12	12.5%	ワイン	フランス	コート・デュ・ローヌ	シラー、 ヴィオニエ	フルボディ	¥1,650	シラー種とヴィオニエ種はコート・ロティの規定ブレンドです。ニコラ・ペラン・シラー・ヴィオニエは北部ローヌのワインをカジュアルに表現した新しい提案です。ローヌ地方北部の元オーナー・ル・シエラ・イネ社コラ・ジャブリエ氏と南部・ラファミリとの友好関係から生まれました。	16℃～20℃
アサヒビール株式会社	1020	アルボレダ・シャルドネ スク リュージュ 14 750ml	750ml	6	14.0%	ワイン	チリ	アコンカグア・コスタ	シャルドネ	辛口	¥2,500	アコンカグア・コスタの自社畑のぶどうを手摘みで収穫。トピカルフルーツのブドウとオーグの甘いトースト香が印象的です。力強くまるやかな味わいを爽やかな酸味が引き締めます。葡萄は、全て全房のままブレイクし、ステンレス鋼樽で18度～22度で発酵。10か月間澱に漬け、35%はマドレティック発酵。	10℃～14℃
アサヒビール株式会社	1021	アルボレダ・カベルネ・ソーヴィニ ヨン 13 750ml	750ml	6	14.5%	ワイン	チリ	アコンカグア・ヴァレー	カベルネ・ソーヴィニヨン95% カベルネ・フラン5%	フルボディ	¥2,500	ブラムやチェリーなどの赤い果実の香りにスパイスやチョコレートなどのエレガントなニュアンスが加わります。芳醇でしっかりした味わいのワインです。ステンレス鋼で24度～28度で発酵。醸し期間は、20～30日。12か月オーク小樽で熟成（64%仏産、36%米産）	16℃～20℃
アサヒビール株式会社	1022	ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・シャル ドネ 14 750ml	750ml	12	13.5%	ワイン	アメリカ	ソノマ・ヴァレー	シャルドネ	辛口	¥2,380	ルカリ人アゴスト・バステイ伯爵が、ソノマに葡萄畑を購入し「ブエナ・ヴィスタ」（スペイン語で「絶景」）を設立。トピカルフルーツを思わせる甘みとグァンジャ香が特徴的で、心地よい余韻が魅力のワイン。フレンチオーク新樽10%使用、ステンレス鋼樽90%使用。	6℃～12℃
アサヒビール株式会社	1023	ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・ピノ・ ノワール 13 750ml	750ml	12	13.5%	ワイン	アメリカ	ソノマ・ヴァレー	ピノノワール	フルボディ	¥2,380	絹のようななめらかなタンニンと豊かなブラックチェリーの果実味が調和、深くて長い余韻をもつエレガントなワイン。50%フレンチオーク樽、50%ルカリ人アゴスト。7か月熟成。	16℃～20℃
アズマコーポレーション	1024	アスコニ エクセブショナル リース リング 2014	750ml	12	12.0%	ワイン	モルドヴァ	コドル	リースリング100%	やわらかな辛口	¥1,390	柔らかな果実の辛口。モルドヴァの肥沃な大地と厳しい気候がそのままワインに表れている白ワインです。フランスでワイン作りを経験した初代が立ち上げたワイナリー。	

アズマコーポレーション	1025	ドメーヌ ラグランジェット ピク ブルドピネ 2014	750ml	12	12.5%	ワイン	フランス	ラングドック	ピクブル100%	ジューシーな辛口	¥1,590	南仏の海沿いのみ栽培されている地場品種100%で作られる辛口の白。もとIBMの技術者だった人が引き継いだワイナリー。
アズマコーポレーション	1026	ドメーヌ マルタン ミュスカデS& Mシュールリー VV 2014	750ml	12	12.0%	ワイン	フランス	ロワール	ミュスカデ100%	温か味のある辛口	¥1,680	秘密はブドウの樹齢にあります。樹齢60年以上。一般的なミュスカデとは一線を画するワンランク上の味わい。親子3代に渡りミュスカデを大切に育てている生産者。
アズマコーポレーション	1027	ビシュロン マコン ペロンヌ ヴィエ イユ ヴィーニュ 2014	750ml	12	12.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ100%	ふっくらとした辛口	¥2,400	なんと使用されるブドウの平均樹齢は50年を超えます！樽は未使用。南ブルゴーニュのすっぴんシャルドネ。弟が葡萄栽培を、お姉さんがワイン作りを。家族で丁寧に作っています。
アズマコーポレーション	1028	アスコニ エクセブショナル メル ロー 2012	750ml	12	13.0%	ワイン	モルドヴァ	コドル	メルロー100%	フレンチスタイル なミディアムボ ディ	¥1,390	モルドヴァ共和国より。お食事と共に気軽に楽しめる、贅沢な作りで上品な味わいの樽熟成赤ワイン。フランスでワイン作りを経験した初代が立ち上げたワイナリー。
アズマコーポレーション	1029	ドメーヌ パンデマルグリットルー ガベル 2014	750ml	12	12.5%	ワイン	フランス	ラングドック	シラー40%、グルナツ シュ30% カリニヤン20%、ム ルヴェードル10%	食事を誘うミディ アム～ミディアム フルボディ	¥1,780	マーガレットのラベル。南仏の山間で作られる素直な果実味の赤ワイン。ラベルは一つずつ手で貼っています。
アズマコーポレーション	1030	Dom フォンドゥース キュヴェ ジュ リエット 2009	750ml	12	14.5%	ワイン	フランス	ラングドック	シラー45%、カリニヤン 30% グルナツシュ25%	まさに今の飲み頃 のフルボディ	¥1,980	オーク樽で14ヶ月熟成させたスペシャルキュヴェ。ヴィンテージは2009！熟成した南仏の赤ワイン。飲み頃にならないと蔵出ししない頑固なお父さん
アズマコーポレーション	1031	ドメーヌ ラガントランディ C デュ ローヌ V ヴィサン VV 2014	750ml	12	15.0%	ワイン	フランス	コート・デュ・ローヌ	グルナツシュ90%、シ ラー10%	無濾過。自然な作 りをしたフルボ ディ	¥3,200	樹齢60年以上の老木のグルナツシュ主体。酸化防止剤も殆ど添加しない自然派ワイン。アルコール度の高さを感じさせない作りはさすが！
株式会社アルカン	1032	ピオ・チェーザレ “ラルトロ” シャルドネ ランゲDOC 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	ピエモンテ	シャルドネ	辛口	¥3,500	ピオ・チェーザレは1881年、チェーザレ・ピオ氏によって設立されました。彼は、パローロ、バルバレスコ、バルベラをはじめとするピエモンテの偉大なワインのポテンシャルと品質に信念と確信をもってワイン生産をしていた草分け的存在です。アルバの中心地で5世代にわたりつづく家族経営のワイナリーです。パローロ（オルナート、コロンバーロ、モスコリー他）、バルバレスコ（イル・ブリッコ、サントステファノー他）エリアの最良の区画に自社畑を所有しています。加えて、代々から信念を同じくする、契約農家からのブドウを使用してワイン造りを行っています。
株式会社アルカン	1033	ピオ・チェーザレ バルベラ・ダル バDOC 2013	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	ピエモンテ	バルベラ	ミディアム・ボ ディ	¥3,500	
株式会社アルカン	1034	ギルラン シャルドネ DOC 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	シャルドネ	辛口	¥2,200	
株式会社アルカン	1035	ギルラン ゲヴュルトトラミネール DOC 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ゲヴュルトトラミネール	辛口	¥2,800	イタリアの最北端に位置するトレンティーノ・アルト・アディジェ州。トレントを中心とする「トレンティーノ」とアディジェ川上流の「アルト・アディジェ」が結び付いた名称となっています。ドイツ系移民が多いためイタリア語に加えドイツ語も公用語として使われています。ギルランは1923年設立の長い歴史を持つ大きな組合組織で、240ヘクタールもの広大な畑にはそれぞれの土壌に適した土着品種や国際品種が植えられ、数々の高品質なワインを造っています。主要ワインガイドでも高評価を多く獲得しています。
株式会社アルカン	1036	ギルラン ピノ・ビアンコ “プラッ テンリーグ” DOC 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ピノ・ビアンコ	辛口	¥2,900	
株式会社アルカン	1037	ギルラン ソーヴィニヨン “インド ラ” DOC 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	¥3,000	

株式会社アルカン	1038	ギラン ピノ・ノワール“パトリシア” DOC 2013	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ピノ・ノワール	ミディアム・ボディ	¥3,200	
株式会社アルカン	1039	ブランカイヤ イル・ビアンコ IGTトスカーナ 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	ソーヴィニヨン・ブラン90%、ヴィオニエ5%、ゲヴェルツトラミネール&セミヨン5%	辛口	¥3,000	1981年にスイス在住のブリジット&ブルーノ夫妻がカステッリーナ・イン・キャンティの「ブランカイヤ」と呼ばれていた畑を購入、その後わずか2年でキャンティ・クラシコを生産し、国際的に知られることとなるシンデレラ・ワイナリーです。
株式会社アルカン	1040	ブランカイヤ トレ IGTロッソ・トスカーナ 2013	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	サンジョヴェーゼ80%、メルロー10% カベルネ・ソーヴィニヨン10%	ミディアム・ボディ	¥3,000	1998年には娘のバーバラが醸造に全面的に参加しています。現在ではトスカーナを代表するワイナリーであり、国際的な評価も高く、世界中での人気を得ています。エノロゴにはキャンティクラシコの第一人者、カルロ・フェッリーニを迎えています。
株式会社アルカン	1041	ブランカイヤ キャンティ・クラシコDOCG 2013	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	アルト・アディジェ	サンジョヴェーゼ98% カナナイオーロ2%	ミディアム・ボディ	¥3,500	
株式会社アルカン	1042	アラン・ミリア ソーヴィニヨン・ブラン種白グレープジュース	1000	6	0.0%	ジュース	フランス	オルリエナ	ソーヴィニヨン・ブラン		¥2,000	アラン・ミリアは、リヨン郊外オルリエナで果樹園を営む家に生まれ育ち、果樹園経営に長く携わってきました。
株式会社アルカン	1043	アラン・ミリア シャルドネ種 白グレープジュース	330	6	0.0%	ジュース	フランス	オルリエナ	シャルドネ		¥800	果実の美味しさをジュースやネクターを通して多くの人に伝えたい。そんな思いからフランス産高級ワインのように、原材料の産地の選定や、製法にこだわった商品を開発、ルレ・エ・シャトーのソムリエ約60名と意見交換をしながら、1997年に「アラン・ミリア」のジュースとネクターとして発表しました。フランスが誇る美食のひとつとして注目を集めています。
株式会社アルカン	1044	アラン・ミリア カベルネ種 ロゼグレープ ジュース	1000	6	0.0%	ジュース	フランス	オルリエナ	カベルネ・ソーヴィニヨン		¥2,000	原材料の果実がアラン・ミリアの基準を満たさない場合は製造ゼロという年もあり、品質へのこだわりは凄まじいものがあります。
株式会社アルカン	1045	アラン・ミリア メルロー種 赤グレープ ジュース	1000	6	0.0%	ジュース	フランス	オルリエナ	メルロー		¥2,000	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1046	アンリ・ジロー エスプリ	750	6	12.5%	シャンパン	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール70% シャルドネ30%	辛口	¥7,000	アペリティフや前菜などカジュアルに楽しめる、アンリ・ジローのベーシックライン。フレッシュな飲み口で完熟した白桃や梨のフルーティーな香りの中にバニラや白胡椒のニュアンスが感じられる。
KFWアンリ・ジロー株式会社	1047	アンリ・ジロー ブラン・ド・クレ	750ml	6	12.5%	シャンパン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ100%	辛口	¥8,000	シャルドネらしい豊かな果実味が厚みのある酸と、ミネラルに支えられ芳醇でエレガントな「アンリ・ジローならではのシャルドネ」を表現している。
KFWアンリ・ジロー株式会社	1048	アンリ・ジロー ロゼ	750ml	6	12.5%	シャンパン	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール70% シャルドネ22% アイ村産赤ワイン5%	辛口	¥9,000	まるやかで繊細な印象から、しっかりした酸と共に全体の豊かでまるやかな骨格が現れる。余韻はなめらかかつ優雅、爽やかで心地よいやわらかさが長く続く。
KFWアンリ・ジロー株式会社	1049	アンリ・ジロー ラタフィア	500ml	6	16.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール70% シャルドネ30%	甘口	¥5,000	20年前からアンリ・ジローで作られているラタフィア。ブドウの果汁にブランデーを添加し、ソレラ方式で熟成させ造られる酒精強化ワイン。
KFWアンリ・ジロー株式会社	1050	ドメーヌ ミシュロ ブルゴーニュ シャルドネ 2014	750ml	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ100%	辛口	¥3,500	ムルソー・ヴィラージュのアペラシオンとの境にあるこの区画は粘土石灰質で、下層土は砂利のみ。すっきりとした酸が特徴のワインが造られます。

KFWアンリ・ジロー株式会社	1051	オリヴィエギュイヨ アリゴテ 2012	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	アリゴテ100%	辛口	¥3,100	緑がかった淡いイエローの色合いとイキイキした酸、そしてフレッシュな味わい。若いうちに飲んで、美味しさ、楽しさが溢れる白ワイン。	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1052	オリヴィエギュイヨ マルサネ ロゼ 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノノワール100%	辛口	¥2,900	艶のある、淡いサーモンピンクの色合いが魅力的。ベリー系のニュアンスと心地よい酸味、ほんのりと淡く感じる細やかなタンニンのバランスが良く、前菜、魚料理から自身のお肉料理など幅の広いマリナーージュを楽しめるロゼワイン。	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1053	オリヴィエ ギュイヨ ブルゴーニュ ピノノワール 2012	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノノワール100%	辛口	¥4,200	黒いベリーの香り、タンニンはシルキーで、フレッシュさが特徴。若いうちも良いが3~4年寝かせたい。グリルポークや赤いフルーツのタルトと共に。	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1054	ドメーヌ ド フォンドレッシュランスタンロゼ 2013	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ローヌ	サンソー50% シラー30% グルナッシュ20%	辛口	¥2,400	飲みやすさを第一に考えて造られたロゼワイン。自然な重みで抽出されたピュアな果汁のフレッシュでフルーティーさを存分に味わえる辛口のロゼ。ワイン名の通り“l'Instantまさに今！”楽しめるワインで、魚介や甲殻類、お寿司などの和食との相性の抜群。	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1055	ドメーヌ ド フォンドレッシュ ナチュラル 2014	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ローヌ	グルナッシュ30%シラー30% ムールヴェードル30% サンソー10%	辛口	¥2,800	自然派「サン・スフル」のワイン。粘土石灰質土壌の畑で有機農法により育てられたブドウは発酵後、ステンレスタンクにて6か月間シュール・リで熟成される。まろやかでほど良いボリューム感と、爽やかなフローラルな香り、スパイシーさが印象的。	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1056	ドメーヌ ド フォンドレッシュ ルージュ 2014	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ローヌ	グルナッシュ50%シラー40% ムールヴェードル10%	辛口	¥3,000	ヴァントウの雄、セヴァスチャン・ヴァンサンティが「テロワールを理解し、分析し、寄り添うこと」をモットーに、有機農法で造りだすワインの数々は、ロバート・パーカーにも高い評価を受けている。フォンドレッシュルージュは、南仏のブドウ品種を絶妙のブレンドで仕上げた、カジュアルに楽しむことのできる赤ワイン。	
KFWアンリ・ジロー株式会社	1057	ドメーヌ ド フォンドレッシュ ペルシア 2011	750	12	13.5%	ワイン	フランス	ローヌ	シラー90% ムールヴェードル10%	辛口	¥3,700	黒に近い濃い色調と、特徴的なスパイス香とともにスミレや甘草のフローラルな香り。時間をかけ、丁寧に抽出・醸造された果実が、豊かな味わいに昇華し、まろやかでインパクトのあるスパイスを感じる、品種の特徴を十分に表現しているシラーらしいシラー。	
㈱イズミック	1058	GOODWINE カベルネ&シラーズ 赤	750	12	13.0%	ワイン	オーストラリア	サウスオーストラリア州	カベルネソーヴィニヨン92% シラーズ8%	辛口/ミディアムボディ	¥1,619	カベルネ&シラーズを絶妙にブレンド。ベリーやプラムのフレーバーが特徴のバランスの良いエレガントな赤。マスター・オブ・ワインNed Goodwinネッド・グッドウイン氏 自ら葡萄選定、ブレンドに携わりました。	16℃~18℃
㈱イズミック	1059	GOODWINE ピノ・グリージョ 白	750	12	11.5%	ワイン	オーストラリア	サウスオーストラリア州	ピノ・グリージョ100%	辛口	¥1,619	梨やリンゴのアロマが香る、芳醇な旨みとフレッシュな酸が楽しめる白。マスター・オブ・ワイン『Ned Goodwin』ネッド・グッドウイン氏 自ら葡萄選定、ブレンドに携わりました。	8℃~10℃
㈱イズミック	1060	GOODWINE バブルス ピノグリージョ 白	750	12	12.5%	ワイン	オーストラリア	サウスオーストラリア州中	シャルドネ 65% ピノ・ノワール 35%	辛口/爽快クリーミー	¥1,800	淡い麦わら色、熟したフルーツの香り、爽やかな果実味と酵母からくるまろやかでクリーミーな泡立ちが楽しめる。マスター・オブ・ワイン『Ned Goodwin』ネッド・グッドウイン氏 自ら葡萄選定、ブレンドに携わりました。	6℃~8℃
㈱イズミック	1061	GOODWINE バブルス シラーズ 赤	750	12	13.5%	ワイン	オーストラリア	サウスオーストラリア州中	シラーズ 100%	やや甘口/濃醇クリーミー	¥1,800	濃縮したブラックチェリーやプラム果実味と深みのあるチョコレートのニュアンスにアフターにはスパイス香が漂う、まろやかでクリーミーな泡立ちが楽しめる。数量限定。マスター・オブ・ワイン『Ned Goodwin』ネッド・グッドウイン氏 自ら葡萄選定、ブレンドに携わりました。	5℃~7℃
㈱イズミック	1062	シャンモリ 山梨 マスカット・ベリーA	750	12	12.0%	ワイン	日本	山梨	山梨県産マスカットベリーA	ライトボディ	¥1,300	マスカット・ベリーA特有のイチゴやベリーのような甘い香りが程よく引き出され、すっきりした飲み口のワインです。栽培・醸造・瓶詰に至るまで、山梨の気候と風土で育まれたワインです。O.I.V(国際ブドウ・ワイン機構)に認定された日本固有の葡萄品種「マスカットベリーA」を、シャンモリのワイン造りに一致した酵母を選定して醸造し	9℃~13℃
㈱イズミック	1063	シャンモリ 山梨 甲州	750	12	12.0%	ワイン	日本	山梨	山梨県産甲州	やわらかな辛口	¥1,300	香味のバランスがよく、余韻も程よく、スタンダードの域を超えた味わいです。すっきりとさわやかで上品な口当たり。栽培・醸造・瓶詰に至るまで、山梨の気候と風土で育まれたワインです。O.I.V(国際ブドウ・ワイン機構)に認定された日本固有の葡萄品種「甲州」を、シャンモリのワイン造りに一致した酵母を選定して醸造しています。	7℃~11℃

ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1064	デヴィアル＝ルロワ・フルー・レトルグ NV	750 ml	12	12%	ワイン	フランス	シャンパーニュAOC	ピノ・ノワール60% ピノ・ムシ30% シャルドネ10%	発泡白辛	¥6,300	柑橘とほのかなオレンジの花の香り、イチジクとレモンの果実が調和。クリーミーな泡とソフトなタッチ。1859年設立、シャンパーニュ・メゾンとして最初に「ISO9002」を取得。ネゴシアン・マニュピュランとしてオーガニック認証の畑を所有し、最初にオーガニック・シャンパーニュをリリース。清澄に動物性食品を不使用。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1065	デヴィアル＝ルロワ・フルー・ト・シャンパーニュ・フルミ・クリ NV	750 ml	12	12%	ワイン	フランス	シャンパーニュAOC	シャルドネ70% ピノ・ノワール30%	発泡白辛	¥7,500	シャルドネ主体で、エレガントな香りと、伸びのある酸味が華やかさを醸し出す。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1066	ヤンガラ・イステート・ウインヤード・PF・シラス S'15	750 ml	12	13.5%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 マクレーン・ウァイル	シラス	赤辛	¥4,800	チェリー、プラムのアロマにスマイレの芳香な香り立ちでフレッシュ。PFは保存料無添加の意味。全ての自社畑でバイオダイナミック栽培が実践され、オーストラリアン・オーガニクスよりAランクに認定。醸造家ピーター・フレイザーは、2016年ジェームス・ハリディ・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに選ばれました。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1067	ヤンガラ・イステート・ウインヤード・GSM S'13	750 ml	12	14.0%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 マクレーン・ウァイル	グレンパシ149% シラス 29% ムルガート122%	赤辛	¥5,300	ほのかなスパイスの風味に土っぽさが混じり、芳香。きめ細かいタンニンと酸に縁取られ厚みがある。1946年植樹のグルナッシュ主体。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1068	レスブリッジ・メナージュ・ア・ノール・ア・シロング・ピノ・ノール S'13	750 ml	12	14%	ワイン	オーストラリア	クイーンズランド州 シロング	ピノ・ノール	赤辛	¥3,680	ブラックチェリーとプラムのアロマ、ジューシーな果実味とほのかな青草のタッチ、ソフトな酸味と細やかなタンニン。土壌タイプごとに区分けし、バイオダイナミック農法にて栽培。区画ごとにブドウを分けて小さな発酵槽や卵型発酵槽使用して自生酵母により仕込み。最小限の亜硫酸添加など人的な介入を極力抑えています。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1069	レスブリッジ・グレート・ウイスタン・シラス S'14	750 ml	12	15%	ワイン	オーストラリア	クイーンズランド州 グレート・ウイスタン	シラス	赤辛	¥3,950	澄んだフルーツが口中に広がり、滑らかな口当たり。果実の純粋な味わいを最大限に引き出している。ピオディナミ
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1070	トイスター・インプレス・イテンヴァル・リースリグ S'15	750 ml	12	12%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 イテンヴァル	リースリグ	白辛	¥2,500	ピュアな果実の風味に溢れ、シトラスが舌にいきわたり、ほのかにスレートのミネラルと白い花を感じる。パロッサに古くから存続する低収量、無灌漑の古樹の畑を守ろうと設立されたワイナリー。古樹が生み出す、粒が小さく厚い果皮を持ちバランスの取れた果実を風味豊かに表現しています。古樹の畑から選んだ良質な果実でその土地らしさを熟れたベリーの果実と燻製、スパイスの香りがあり、野生的な旨みが口の中に広がる。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1071	トイスター・シヨシイ S'15	750 ml	12	15%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 パロッサ・ヴァル	グレンパシ60% マロ35% シラス 5%	赤辛	¥2,650	
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1072	トイスター・リアキー・シラス S'13	750 ml	12	15%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 パロッサ・ヴァル	シラス	赤辛	¥2,650	プラム、黒系果実、温かみのあるスパイスの風味が一体となって口中に広がる。
ヴィレッジ・セラーズ株式会社	1073	トイスター・シエントルマン・カベルネ・ソヴィニヨン S'14	750 ml	12	15%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 パロッサ	カベルネ・ソヴィニヨン	赤辛	¥2,500	ダークカラントと青い果実が口の中に広がり、果実の深みが長く続く。
エノテカ株式会社	1074	サンタ・クリスティーナ カンホ・グランド・オルヴァ・イート・クラシ 2014	750ml	6	12.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	プロカニコ40%、グレケット40% ヴェルデッコ15%、 ドゥルベツジョとマルヴァジア5%	辛口	¥1,800	上品なトロピカルフルーツの果実とオレンジの花の香り。口当たりはフレッシュかつつやか、白い花の余韻を感じる飲みやすいワイン。除梗後、丁寧に搾り、マストを10℃で冷却し、18℃以下に調節されたステンレスタンクに移し発酵。
エノテカ株式会社	1075	トルレスカ トルレスカ・シャルドネ 2014	750ml	6	12.0%	ワイン	イタリア	プーリア	シャルドネ	辛口	¥1,800	シャルドネという国際品種を使い、プーリア州ならではのテロワールの個性を表現したいという熱い思いから造られている。しっかりとシャルドネらしさが表現されたシンプルな1本。丁寧に搾り後、マストを10℃に冷却し24時間、清澄化する。16℃に調節されたステンレスタンクで厳選した酵母を用い発酵。
エノテカ株式会社	1076	アンティリ サン・ジョウヴァンニ・テラ・セラ 2014	750ml	12	12.5%	ワイン	イタリア	ウンブリア	グレケット50%、プロカニコ25% ピノ・ピアンコ+ヴィオニエ25%	辛口	¥2,800	長く熟したトロピカルフルーツの香りになめらかな口当たり。エレガンスやミネラル感を引き出す為、澱の上で数ヶ月熟成。特許を取得した冷蔵装置付きのベルトコンベアー使用。選別されたブドウは、冷却されながら運ばれ、ストラクチャーとアロマを保ったまま、仕込まれる。

エノテカ株式会社	1077	パロン・ド・ロスチャイルド ブリュット NV	750ml	6	12.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%	辛口	¥6,600	BPhR、ドメーヌ・パロン・ド・ロスチャイルド、パロン・エドモン・ド・ロスチャイルドの三社のロスチャイルドファミリーが立ち上げた、シャンパーニュ専門のジョイントベンチャー。リザーヴワインを醸造に40%使用。最低でも3年間の瓶内熟成を経て出荷。ドザージュは約9gと軽め、デゴルジュマン後さらに6カ月間セラーで寝かせる。濃厚な赤系果実とチョコレートミントの香り。口に含むとバランスがよく芳醇でなめらかなタンニンを感じる。フィニッシュは最初に感じたアロマが再びあられ余韻が続く。品種ごとの特性に合わせて発酵、スキンコンタクトを続けて行う。発酵時は25℃以下に保ちルモンタージュも行う。一部を8℃に冷却。
エノテカ株式会社	1078	サンタ・クリスティーナ レ・マストレル 2013	750ml	6	13.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ60%、メルロ20%、シラー20%	ミディアム・ボディ・辛口	¥1,800	ほのかなスミレのニュアンスに赤系果実とブラックチェリーの香り。まろやかで風味があり、バランスの良い酸味と、ちょうど良いタンニンが備わる。温度管理されたステンレスタンクで別々に醸造。マセラシオンは26℃以下の温度で8-10日実施。
エノテカ株式会社	1079	トルレスカ 初・リカ・ツツ 2013	750ml	6	13.5%	ワイン	イタリア	プーリア	ネグロ・アマロ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30% プリミティーヴォ30%	フル・ボディ・辛口	¥1,800	カ・マルカンダの中では最もスタンダードなコストパフォーマンスに優れたワイン。若いうちから楽しみメルロの柔らかさとシラーのスパイシーさが織り成す味わいが特徴。新樽のパリックに一部使用済み樽を併用して12カ月間熟成。さらに瓶内で数カ月間寝かせてから出荷。
エノテカ株式会社	1080	カヤ カマルカンダ・フ・ロミ 2013	750ml	12	13.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	メルロ55%、シラー35% サンジョヴェーゼ10%	フル・ボディ・辛口	¥4,700	メルロを主体とした伝統的なボルドーブレンドで造られる。メルロの果実感とカベルネ・ソーヴィニヨンの清涼感が際立った、ふくよかでシルキーなスーパータスカン。新樽のパリックに一部使用済み樽を併用して12カ月以上熟成。さらに瓶内で6カ月以上寝かせてから出荷。
エノテカ株式会社	1081	カヤ カマルカンダ・マカ・リ 2014	750ml	12	14.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、カベルネ・フラン25%	フル・ボディ・辛口	¥6,300	ペボリのワインは、独特なマイクロクlimaからもたらされる、香り豊かで複雑なテイスト、そしてカベルネ品種にはないチャーミングさと果実味が特徴。サンジョヴェーゼはステンレスタンクでおよそ10日間、メルロとシラーは温度調整を行いながら柔らかなタンニンを引き出す。MLF後にブレンド。
エノテカ株式会社	1082	アンティリ ハ・ホリ 2013	750ml	6	13.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ90% メルロ+シラー10%	フル・ボディ・辛口	¥3,000	イタリアワインで初めてサンジョヴェーゼの熟成に小樽を使用し、白ブドウではない国際品種をブレンドしたワインとして知られています。白い石材を砂利の大きさに砕き、地中20cm程度にまでその石を混ぜ込む「アルベレーゼ・システム」を採用。
エノテカ株式会社	1083	アンティリ ティニャ 2012	750ml	6	14.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョベーゼ80%、 カベルネ・ソーヴィニヨン15%、 カベルネ・フラン5%	フル・ボディ・辛口	¥11,000	ガーネットの色合いを持ったルビー色。サマーベリー、スイートスパイスとカシスのアロマ。フレッシュベリーとナツメグにもたらされた軽やかでエレガントな口当たり、優しいタンニンと心地よい酸に補完されたミディアム・ボディの赤ワイン。ヴィオディナミ、自社畑の葡萄のみを使用。
オルカ・インターナショナル株式会社	1084	ドメーヌルー・ジュブルー ダンテル ルー・ジュ 2012	750	12	13.5%	ワイン	フランス	メディテラネ	60% カリニヤン 40% グルナツシュ	ミディアムボディ、辛口	¥2,450	ローストしたコーヒーのノートに発展していくクワイチゴ、ブラックカラントとトリコリスのヒントを持ったフレーバー。しっかりとした構成のタンニンが満足のいくフィニッシュをもたらすフルボディの赤ワイン。ヴィオディナミ、自社畑の葡萄のみを使用。
オルカ・インターナショナル株式会社	1085	ドメーヌルー・ジュブルー ミストラル 2012	750	12	14.0%	ワイン	フランス	コートデュローヌ	75% グルナツシュ 3% ムールヴェドル 20% シラー 2% ルーサンヌ	フルボディ、辛口	¥2,950	Salinas Valleyの西側にある自社畑で栽培。夕方の沿岸の霧がしばしば翌日の午前中の半ばまでかかる。この自然の冷涼な気候が生育シーズンを伸ばし、フレーバーを複雑にして品種の特徴を際立たせている。トロピカルフルーツのフレーバーがバニラとバタートーストを基調として融
オルカ・インターナショナル株式会社	1086	ランチ 32 シャルドネ 2013	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	モンレー	シャルドネ	辛口	¥1,780	Salinas Valleyの西側にある自社畑で栽培。夕方の沿岸の霧がしばしば翌日の午前中の半ばまでかかる。この自然の冷涼な気候が生育シーズンを伸ばし、フレーバーを複雑にして品種の特徴を際立たせている。完全に融合したタンニンに縁取られたブラックベリーとブラックラズベリーの凝縮したフレーバーのリッチでジューシーなコアが素
オルカ・インターナショナル株式会社	1087	ランチ 32 カベルネ ソーヴィニヨン 2013	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	モンレー	85% カベルネ ソーヴィニヨン、 10% プティ ヴェルド、 5% シラー	ミディアムボディ、辛口	¥1,780	Delta地区にあるBogle Vineyardsが所有する葡萄畑の中で最も南に位置している
オルカ・インターナショナル株式会社	1088	ボーグル ヴィンヤーズ ヴィオニエ 2013	750	12	14.5%	ワイン	アメリカ	クラークスバーク	ヴィオニエ	辛口	¥2,480	Sutter RanchはこのシルキーでリッチなViognierをつくるのもってこいのよく熟し、豊かなフレーバーと力強さを持った葡萄を産する。クラシックなピーチやアプリコットの石果が五感を魅了し、トロピカル冷涼なRussian River Valley、
オルカ・インターナショナル株式会社	1089	ボーグル ヴィンヤーズ ピノ ノワール 2013	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ピノ ノワール	ミディアムボディ、辛口	¥2,480	沿岸部にあるMontereyの丘陵部、ユニークなClarksburg Delta、これらのテロワールは全て際立った特徴を持ったPinot Noirを育てている。これらの地域で栽培された葡萄をブレンドしてつくったのがこのエレガントでクラシックなPinot Noir である。

オルカ・インターナショナル株式会社	1090	ボーグル ヴィンヤーズ オールド ヴァイン ジンファンデル	750	12	14.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ジンファンデル	フルボディ、辛口	¥2,480	このいきいきとしたZinfandelはサマー・ラズベリーの活気に満ちて熟したノートが五感を酔わせ、一口飲みたくなってしまうワインである。口に含むとザクロの質沢でまろやかなフレーバーが挽きたての胡椒の実、ジュニパー（杜松）とアニスと優雅に溶け合っている。遊び心と真面目さが同居し、口中を覆うタンニンがリラックスしてスムーズに砕かれたミネラルがこのピュアで小気味よいRieslingの芯を貫いている。白桃、ライムの葉、菩提樹と砕石のアロマが長くフレッシュなフィニッシュの口中で反響している。キャッティーなデザイン。洗練された味わい。	
オルカ・インターナショナル株式会社	1091	チャールズ スミス ワインズ カン プー ガール リースリング 2014	750	12	12.0%	ワイン	アメリカ	エンシェントレイクス	リースリング	中辛口	¥2,400	確かにこれ迄で最高のBoom Boomだ。複雑さ、タンニンは何物にも劣っていない。ブラックベリー、ボイズンベリー、干し肉、白胡椒、風味豊かなハーブ、砕いた花崗岩。もっと言うことがあるかって？ないと思う。キャッティーなデザイン。洗練された味わい。	
オルカ・インターナショナル株式会社	1092	チャールズ スミス ワインズ ブーン ブーン シラー 2014	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	コロンビア ヴァレー	97% シラー、3% ヴィ オニエ	ミディアムボ ディ、辛口	¥2,800	確かにこれ迄で最高のBoom Boomだ。複雑さ、タンニンは何物にも劣っていない。ブラックベリー、ボイズンベリー、干し肉、白胡椒、風味豊かなハーブ、砕いた花崗岩。もっと言うことがあるかって？ないと思う。キャッティーなデザイン。洗練された味わい。	
オルカ・インターナショナル株式会社	1093	チャールズ&チャールズ シャルドネ 2013	750	12	13.9%	ワイン	アメリカ	コロンビア ヴァレー	シャルドネ	辛口	¥2,450	カリン、ピッピン・アップルとスパイス、糖蜜及び温かいカラメル のノートが際立ったアロマ。これらのフレーバーが味わいにも継続して いきグアヴァの微かなトロピカルなノートと濡れた石も感じられる。 味わいは全くリッチで大きく広がっているが、活気に満ちたフィニッ シュの非常に長い白ワイン。ミネラル感豊富で、癖になる味わい。	
オルカ・インターナショナル株式会社	1094	ソーコル ブロッサー エヴォリュ ション ラッキー No.9 19th エ ディション NV	750	12	12.0%	ワイン	アメリカ	アメリカ合衆国	ホワイトリースリング、ピ ノグリ、セミヨン、ミュー トウルガウ、ゲヴェルツト ラミネール、ミュスカカネ ッリ、シャルドネ、アー リー ミュスカ	中辛口	¥2,300	個性豊かで、いろいろな料理と合うワインをつくり出すアロマティ ックでフレーバー豊かな白葡萄品種をブレンドしてつくられた複雑で飲 みやすい白ワインである。スパイシーでフローラルな香り。溢れる柑 橘によって和らげられたソフトでまろやかな甘さを伴った瑞々しくト ロピカルな味わい。クリーンで爽やかなフィニッシュ。どんな料理に	
オルカ・インターナショナル株式会社	1095	ソーコル ブロッサー ピノ ノワール ダンディ ヒルズ 2012	750	12	14.5%	ワイン	アメリカ	ダンディ ヒルズ	ピノ ノワール	フルボディ、辛口	¥4,600	2012年はグレート・ヴィンテージであった。果実味豊かな2012年 ヴィンテージの特徴を捉え、尚且つストラクチャーをしっかりと持たせ る為マセラシオン（浸漬）を延長させ、16ヶ月間樽熟成させた。新樽 比率を抑えて果実味を強調したので若いうちから楽しむことができ る。Jory土壌の特徴である土っぽくてスパイシーさを伴ったチェリー このワインは傑出したアペラシオン（Oak Knoll, Rutherford、 Oakville）で栽培されたこの高貴な葡萄品種（Cabernet Sauvignon） の素晴らしさを例示する“教科書”（textbook）で、これから数年間大 いに楽しんでいただける。滑らかな口当たり、凝縮した果実味と長い フィニッシュ。テキストブック（教科書）といえるワイン。	
オルカ・インターナショナル株式会社	1096	テキストブック カベルネソーヴィ ニオン 2013	750	12	14.0%	ワイン	アメリカ	ナバヴァレー	90%カベルネソーヴィ ニオン、 10%メルロ	フルボディ、辛口	¥4,600	ほのかな柑橘系の香り、シュル・リ製法によるうまみと複雑さか感じら れる、和食に合う繊細な白ワインです。国産ぶどう100%使用。	
キッコーマン食品株式会社	1097	マンズ甲州シュール・リー NV	720ml	6	12.0%	ワイン	日本	勝沼	甲州	辛口	オープン価格		6~8℃
キッコーマン食品株式会社	1098	マンズマスカット・ベリーA樽熟 成 NV	720ml	6	12.0%	ワイン	日本	勝沼	マスカットベリーA	辛口	オープン価格		12~14℃
キッコーマン食品株式会社	1099	甲州 酵母の泡 SEC	720ml	6	11.0%	ワイン	日本	勝沼	甲州	やや辛口	¥1,500	クーガ・カース（シャル）方式で丁寧に造られた、厚みのある複雑な香りと 優しい口当りに純国産スパークリングワインです。甲州種特有の上品な香りと と柔らかな酸味でパランスのよいワインに仕上がっています。国産ぶどう 100%使用。2015年日本ワインコンクール銅賞受賞。	6~8℃
キッコーマン食品株式会社	1100	甲州 酵母の泡 ブリュット	720ml	6	11.0%	ワイン	日本	勝沼	甲州	辛口	¥1,500	クーガ・カース（シャル）方式で丁寧に造られた、厚みのある複雑な香りと 優しい口当りに純国産スパークリングワインです。甲州種特有の上品な香りと と柔らかな酸味でパランスのよいワインに仕上がっています。辛口です。国 産ぶどう100%使用。	6~8℃
キッコーマン食品株式会社	1101	マスカットベリーA 酵母の泡 ロゼ	720ml	6	11.0%	ワイン	日本	勝沼	マスカットベリーA	やや辛口	¥1,500	クーガ・カース（シャル）方式で丁寧に造られた、厚みのある複雑な香りと 優しい口当りに純国産スパークリングワインです。マスカットベリーA種の華やかな 色合い、長く続く繊細な泡立ち、赤い果実のあふれる風味。幅広い料 理とのマッチングをお楽しみください。国産ぶどう100%使用。	6~8℃
キッコーマン食品株式会社	1102	リュナリス 甲州シュール・リー 2014	720ml	6	13.0%	ワイン	日本	勝沼	甲州	辛口	¥1,800	ラテン語で「月」を意味する「リュナリス」です。甲州種の風味を堪能 できるパランスの良い辛口ワインです醸造責任者が畑を廻り厳選した山梨 県産甲州種を100%使用しました。2015年日本ワインコンクール銅賞受賞。	6~8℃

キョーマン食品株式会社	1103	リュナリス 甲州バレル・ファーム ンテーション2013	720ml	6	13.0%	ワイン	日本	勝沼	甲州	辛口	¥2,500	ラテン語で「月」を意味する「リュナリス」です。甲州種の風味を活かし、樽の香りとのバランスに注意してつくりました。豊かで複雑な香りと、柔らかくふくよかな味わいの辛口ワインです。醸造責任者が畑を廻り厳選した山梨県産甲州種を100%使用しました。2014年日本ワインコンクール銅賞受賞。	12~14℃
キョーマン食品株式会社	1104	リュナリス マスカットベリーA 2014	720ml	6	12.0%	ワイン	日本	勝沼	マスカットベリーA	辛口	¥1,800	ラテン語で「月」を意味する「リュナリス」です。華やかな香りとなめらかなできめ細かなタンニンが特長のワインです。醸造責任者が畑を廻り厳選した山梨県産マスカットベリーA種を100%使用しました。	12~14℃
キョーマン食品株式会社	1105	ソラリス 千曲川メルロー 2011	720ml	6	13.0%	ワイン	日本	長野県	メルロー	辛口	¥5,000	ラテン語で「太陽」を意味する「ソラリス」です。メルローの持つキメの細かい渋みをしっかりと引き出し、ほどよい樽熟成を行って非常になめらかなバランスのよい味わいのワインに仕上げました。長野県千曲川流域産メルロー100%使用。一房一房丁寧に手摘みで収穫し、人の手で丹念に徐梗しています。2015年日本ワインコンクール銅賞受賞。	16~18℃
キョーマン食品株式会社	1106	ソラリス 信州シャルドネ・マセラ シオンリミテ 2014	720ml	6	12.0%	ワイン	日本	長野県	シャルドネ	辛口	¥3,500	ラテン語で「太陽」を意味する「ソラリス」です。葡萄の果皮に豊かに含まれる香味成分を十分に引き出した、シャルドネ種独特の新鮮な風味を堪能できるバランスの良い辛口ワインです。長野県産シャルドネ種100%使用。一房一房丁寧に手摘みで収穫し、人の手で丹念に徐梗しています。マセラシオンリミテ：破碎後にごく短時間（リミテ）、果皮と果	10~12℃
サス	1107	アルバレス・イ・ディエス ランソ ス・ティント 2014	750	12	13.5%	ワイン	スペイン	スティエーリヤ・イ・レオ	テンブラニーリョ	ミディアム	¥1,200	高品質な赤ワイン産地として名高いカステーリヤ・イ・レオン地方内のボデガ、アルバレス・イ・ディエスが造る、コスト・パフォーマンスの高い赤ワイン。「ランソス」はボデガがD.O.ルエダ内とその近郊に所有する自社畑の名前で、その区画のブドウを100%使用しています。	10℃
サス	1108	アルバレス・イ・ディエス ランソ ス・ブランコ 2014	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	スティエーリヤ・イ・レオ	ピウラ ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	¥1,200	グレープフルーツ、グアバ、モモを想わせるフルーツのアロマを持ち、クリスピーでドライな味わいです。「ランソス」はボデガがD.O.ルエダ内とその近郊に所有する自社畑の名前で、その区画のブドウを100%使用しています。	5℃
サス	1109	ボデガス・オチョア オチョア・ ティント 2014	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	ナバーラ	テンブラニーリョ ガルナッチャ	ミディアム	¥1,800	自然なつくりにごこだわった、フレッシュな果実の旨味たっぷりの親しみやすい味わいの赤ワイン。色は鮮やかなルビーレッド。テンブラニーリョ種のエレガントさとガルナッチャ種の果実の香りが特徴です。香り高く、バランスのとれたしっかりした味わいのワインです。温度コントロールを行いながらポンプアップし、ぶどうの持つ色、香り、タ	10℃
サス	1110	ボデガス・オチョア オチョア・ブ ランコ 2014/2015	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	ナバーラ	ピウラ シャルドネ モスカテル	辛口	¥1,800	3種類の葡萄の個性をうまく表現。フレッシュな果実味・スッキリした酸味・後口にほのかな甘みのあるアロマを感じます。温度コントロールを行いながらポンプアップし、ぶどうの持つ色、香り、タンニンを引き出しています。	7℃
サス	1111	ボデガス・アルスアガ ラ・プラン タ 2014	750	12	13.8%	ワイン	スペイン	リベラ・デル・ドゥエロ	テンブラニーリョ	ミディアム	¥2,200	ドバイの7つ星ホテルで使用され、日本国内でも有名店やホテルで使用されている赤ワイン 赤い果実、フレッシュなブラックベリー、ヴァニラとクローブ、タバコの混ざり合ったチェリーの風味があります。熟成したタンニンとグリセリンが互いに引き立て合っています。熟成樽の中を焦がし目に焼く	18℃
サス	1112	ボデガス・プロトス プロトス・ ヴェルデホ 2014	750	6	13.0%	ワイン	スペイン	ルエダ	ヴェルデホ	辛口	¥2,200	フレッシュな果実味、スッキリした酸、どんな魚介料理にもピッタリ。やや緑色を帯びた麦わらに近い黄色。ウイキョウやハーブ、上質なトロピカルフルーツのアロマを感じます。D.O.ルエダのヴェルデホ種特有のフレッシュな酸味、豊かな果実味と芳香。爽やかでエレガントな後味。リベラ・デル・ドゥエロの名を冠していた名門プロトスが選	7℃
サス	1113	ウエルタ・デ・アルバラ バルバ スール・ティント 2012	750	12	15.0%	ワイン	スペイン	カディス	シラー、メルロー カベルネ・ソーヴィニ ヨン ティンティージャ・デ ロタ	ミディアム	¥2,500	シェリーの産地にほど近い地域から生まれる、熟したジャムのような赤果実の味わいと綺麗な酸味を併せ持つ人気赤ワイン。長年、赤ワイン不毛の地と呼ばれていた地域で高品質の赤ワインを生み出し注目を集める醸造元。フレッシュかつ陽気、澆刺としたワイン。アロマはベリー、シトラス、イチジクの葉、薫り高いハーブのアロマが重なり、味わいはフレッシュで独特の性格がありま	15℃
サス	1114	マル・デ・エンペロ トウロウベ 2014	750	6	12.5%	ワイン	スペイン	リアス・バイシャス	アルバリーニョ	辛口	¥2,500	スペインの代表白葡萄と言ったらアルバリーニョ、ガリシア名物のタコ料理に合わせてほしい白ワイン。 さわやかな柑橘系の香りと花や新鮮なフルーツを思わせるフレッシュな味わいです。醸造家、ミゲル・アンヘル・モレイラ氏はスペイン各地のワイナリーで研鑽を積んだのち、彼の故郷ガリシアが持つ土地、	5℃
サス	1115	ボデガス・エステファニア テイレ ヌス・ロブレ 2012	750	6	14.0%	ワイン	スペイン	ピエルソ	メンシア	重口	¥3,500	ブドウ樹の樹齢は40~60年。フレンチ、アメリカンオーク樽で8~10ヶ月、ボトルで12ヶ月以上熟成されます。色は紫がかった深みのあるルビーレッド。アロマは完熟したフルーツ香と上品なオークの香りが渾然一体となり、繊細なバランスで調和しています。樽熟成により、シルクのような滑らかな舌触りを与え、タンニン分も滑らか。ス	10℃

サス	1116	ゴデヴァル ゴデヴァル・ブランコ 2014	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	ヴァルデオラス	ゴデージョ	辛口	¥3,500	近年注目の白葡萄酒デーリョ100%、青リンゴを思わせる綺麗な酸味や豊かな芳香が楽しめます。自社畑の葡萄を使い、小型のステンレスタンクを使用することで、細心の生産管理を行っています。色は薄く緑色がかった黄色。真珠のような魅力的な輝き。	12℃
サッポロビール株式会社	1117	グランポレール・甲州辛口 2014	750ml	12	13.0%	ワイン	日本	山梨県	甲州	辛口	¥1,500	果汁を低温で発酵させ、ぶどう本来のアロマを引き出しています。また澱の上で熟成、コク・キレをプラスしたワインです。栽培家の想いを醸造家が表現。醸造家によるぶどう本来の力を引き出す技。	5-7°くらい。
サッポロビール株式会社	1118	グランポレール・エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ・泉	720ml	12	12.0%	ワイン	日本	山梨県・岡山県	甲州&マスカットオブアレキサンドリア	やや辛口	¥1,300	日本の白ワインの繊細さを表現。爽やかな香りとほのかな渋み・酸味を感じられます。栽培家の想いを醸造家が表現。醸造家によるぶどう本来の力を引き出す技。	5-7°くらい。
サッポロビール株式会社	1119	マトウア・リージョナル・ソーヴィニオン・ブラン・マルボロ 2014	750ml	6	13.0%	ワイン	NZ	マルボロ	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	¥2,000	爽やかでフレッシュなハーブのニュアンスとシトラスフルーツの味わい、酸とのバランスが楽しめます。ニュージーランドで最初にSBを造ったパイオニア。	4-5°くらい。
サッポロビール株式会社	1120	ペンフォールズ・クヌンガヒル・オータム・リースリング 2014	750ml	6	12.0%	ワイン	豪	南オーストラリア	リースリング・トラミナー	やや辛口	¥2,800	ピンクローズ・レモンとトラミナーからくるスパイスが香ります。食欲を刺激する酸味、ライムジュースの味があります。1971年ファーストリリース。バランスが素晴らしい逸品。	7-9°くらい。
サッポロビール株式会社	1121	グランポレール・長野シャルドネ 2014	750ml	12	13.0%	ワイン	日本	長野県	シャルドネ	辛口	¥1,900	爽やかなアロマと完熟したぶどうが持つ厚みのある豊かな味わいが調和したワインです。栽培家の想いを醸造家が表現。醸造家によるぶどう本来の力を引き出す技。	7-8°くらい。
サッポロビール株式会社	1122	グランポレール長野古里ぶどう園シャルドネ 2012	720ml	6	13.0%	ワイン	日本	長野県	シャルドネ	辛口	¥3,000	パイナップルやナッツを想わせる複雑な香りと厚みのある、やわらかな味わいです。最高の農産物を最高のワインに。	1-12°くらい
サッポロビール株式会社	1123	グランポレール・エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ・絢	720ml	12	12.0%	ワイン	日本	山梨県	マスカットベリーA主体	ライトボディ	¥1,300	いちごや赤い果実の華やかな香りと上品な酸味、程よい熟成感とタンニンのバランスをお楽しみください。栽培家の想いを醸造家が表現。醸造家によるぶどう本来の力を引き出す技。	2-13°くらい
サッポロビール株式会社	1124	マトウア・リージョナル・ピノ・ノワール マルボロ 2014	750ml	6	13.0%	ワイン	NZ	マルボロ	ピノ・ノワール	ミディアム	¥2,400	ストロベリーやスイートレッドチェリーの香りが層になり、ほのかなスパイスを感じるフレッシュな味わいです。ニュージーランドで最初にSBを造ったパイオニア。	12°くらい。
サッポロビール株式会社	1125	グランポレール・長野メルロー・カベルネ 2013	750ml	12	13.0%	ワイン	日本	長野県	メルロー・カベルネソーヴィニオン	ミディアム	¥1,900	落ち着いたブーケと樽香、やわらかなタンニンとまろやかな余韻をお楽しみください。栽培家の想いを醸造家が表現。醸造家によるぶどう本来の力を引き出す技。	3-14°くらい
サッポロビール株式会社	1126	グランポレール長野古里ぶどう園カベルネ・ソーヴィニオン 2012	720ml	6	13.0%	ワイン	日本	長野県	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	¥3,200	アロマと樽熟成に由来するバニラ香、酸味とのバランスのとれたタンニンが特徴です。これぞ長野のカベルネを表現。	5°~18°くらい
サッポロビール株式会社	1127	ペンフォールズ・クヌンガヒル・シラーズ・カベルネ 2013	750ml	6	14.5%	ワイン	豪	南オーストラリア	シラーズ・カベルネソーヴィニオン	フルボディ	¥2,800	バニラビーンズの香り、アニスのようなフレーバーにチョコレートが混ざったような力強さを感じる味わいです。マルチ・リージョナルブレンドを基本。豪屈指のワイン会社。	16-18°
スコルニ	1128	シドラ アバロン NV	330	24	5.5%	ワイン (シドラ)	スペイン	アストゥリアス州	レゴナ、ラシャオ、ブランキナ、ロナ・トレサリ、リモン・モンテス	シドラ ナチュラルタイプ	¥500	青林檎、バルサミコ、新樽のアロマ。酸味と甘みのバランスが非常に良いシドラ。4代に渡ってシドラ（シードル）造りを行う生産者が手がけるナチュラルタイプのシドラです。	7℃

スコルニ	1129	マッサナ・ノヤ カバ ファミリア ブルット・ナトゥレ NV	750	6	11.5%	ワイン (カバ)	スペイン	DOカバ (カタルーニャ)	マカベオ、チャレロ パレジャーダ	ブルット・ナトゥ レ、極辛口 オーガニック認定 あり	¥2,500	上質な泡とすがすがしい余韻を楽しむことができる極辛口タイプの オーガニック・カバ。オーナー自らが毎日畑に出て真摯にビオディナ ミ農法を実践。1,700年代から続くワイナリーです。	6~7℃
スコルニ	1130	オルカビアナ エコロヒコ シャル ドネ 14	750	6	12.0%	ワイン	スペイン	Vtdカステージャ (ラマンチャ)	シャルドネ	ドライ-ライト オーガニック認定 あり	¥1,700	白桃や白い花などのアロマ。フルーティーで角の取れた酸を感じるバ ランスの良いオーガニックワイン。1900年代の創業時より有機栽培を 行い、土着品種とともに積極的に国際品種も取り入れ、ワインの質の 向上に努めています。	8~10℃
スコルニ	1131	エウス ブラン 14	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	DOエンボルダー (カタルーニャ)	マカベオ47%、チャレ ロ31% ガルナチャ・ブランカ 12%、マルバシア6%、 マスカット・オブ・アレ	ドライ-ミディアム オーガニック栽培	¥2,400	柑橘系の芳しいアロマ。カタルーニャの固有品種と国際品種をブレ ンドしたフルーティな自然派ワイン。2002年からスタートしたごちらの ワイナリーは、現在では環境に配慮した代表的生産者のひとつとし て、認知されるに至っています。	5~6℃
スコルニ	1132	ウッタリス ゴデージョ 14	750	6	13.0%	ワイン	スペイン	DOピエルソ (カステージャ・イ・ レオン)	ゴデージョ	ドライ-ミディアム	¥2,580	洋ナシやバナナにフレッシュなハーブの印象。ミネラル感があり、 シャープな印象ながらも、滑らかな飲み口の白ワイン。小さな家族経 営のワイナリーで、古くからワイン造りを行っており、畑には樹齢 100年を超えるぶどうの木も。化学農薬を使わずに少量の硫酸銅や硫 黄を使うに止めるなど、オーガニック栽培を実践しています。	10~12℃
スコルニ	1133	パシオン・デ・ボバル ロサード 14	750	6	12.0%	ワイン	スペイン	DOウティエル・レ ケーナ (バ レンシア)	ボバル	ドライ-ライト オーガニック認定 あり	¥2,200	カシスやチェリーなどの豊かな果実味に仄かにバラのアロマ。バラン スの良い酸を持つフレッシュなオーガニック・ロゼ。1900年代の創業 時より有機栽培を行い、土着品種とともに積極的に国際品種も取り入 れ、ワインの質の向上に努めています。	4~8℃
スコルニ	1134	オルカビアナ エコロヒコ カベル ネ・ソービニョン 14	750	6	13.5%	ワイン	スペイン	Vtdカステージャ (ラマンチャ)	カベルネ・ソービニョン	ドライ-ライト オーガニック認定 あり	¥1,700	フレッシュな口当たりながらも、しっかりとした果実味と、存在感の あるタンニンを感じるオーガニックワイン。1900年代の創業時より有 機栽培を行い、土着品種とともに積極的に国際品種も取り入れ、ワイ ンの質の向上に努めています。	14~16℃
スコルニ	1135	ウッタリス クリアンサ 08	750	6	13.0%	ワイン	スペイン	DOピエルソ (カステージャ・イ・ レオン)	メンシア	フル	¥2,800	完熟赤系果実に微かにミントなどの香り。ミネラル感があり、角の取 れた良質な酸と力強いタンニンを感じる滑らかな口当たりの赤。小さ な家族経営のワイナリーで、古くからワイン造りを行っており、畑に は樹齢100年を超えるぶどうの木も。化学農薬を使わずに少量の硫酸 銅や硫黄を使うに止めるなど、オーガニック栽培を実践しています。	15℃
スコルニ	1136	ムリエル レセルバ 10	750	6	13.5%	ワイン	スペイン	DOCaリオハ (リオハ)	テンブラニージョ	フル	¥3,300	赤系果実に樽由来の調和のとれた焙煎香。バランスがよく、繊細でエ レガントなりオハワイン。エプロ川北側のリオハ・アラベサにて1900 年代初頭から3代に渡りワイン造りを行う家族経営のワイナリーです。	16~18℃
スコルニ	1137	ブルナル セミセコ NV	750ml	6	11.0%	ワイン (オレンジ)	スペイン	アンダルシア州	オレンジ果汁	オレンジ果汁 100%の スパークリングウ イン セミスイート	¥4,000	グラスに注いだ途端に広がるオレンジの香り。フレッシュで爽快、仄 かな甘みを感じるオレンジ果汁100%のスパークリングアンダルシア 産のオレンジを100%使用し、世界で初めて瓶内二次発酵に成功した 生産者です。	2~4℃
スマイル	1138	カンティーナ・ディ・ドリアノー ヴァ カラリス スブマンテ NV	750	6	12.0%	ワイン	イタリア	サルデーニャ	シャルドネ100%	辛口	¥1,800	澆刺とした泡立ちの爽やかな辛口。活き活きとした果実味と酸味のバ ランスが絶妙。	6℃ ~ 8℃
スマイル	1139	カンティーナ・ディ・ドリアノー ヴァ ドリア ヌラグス 2014	750	12	12.5%	ワイン	イタリア	サルデーニャ	ヌラグス100%	辛口	¥1,050	サルデーニャの土着品種で造られたお値ごろワイン。地元ならではの 土着品種へのこだわりが表れている。	8℃ ~ 10℃
スマイル	1140	カンティーナ・ディ・ドリアノー ヴァ ドリア モニカ 2013	750	12	13.0%	ワイン	イタリア	サルデーニャ	モニカ90% 土着品種 10%	ミディアムボディ	¥1,050	サルデーニャの土着品種で造られたお値ごろワイン。地元ならではの 土着品種へのこだわりが表れている。	18℃ ~ 20℃
スマイル	1141	チェヴィコ クオーレ・ディ・ヴィーノ キュベ ブリュット NV	750	12	11.0%	ワイン	イタリア	エミリア=ロマーニャ	トレッピアーノ100%	辛口	¥1,200	細やかな泡立ちでフレッシュな味わい。少し早摘みすることで、酸が しっかりと感じられる味わいになっている。	4℃ ~ 6℃

スマイル	1142	アンブロージョ&ジョヴァンニ・ フォロナリ カンボ・アル・マーレ ヴェルメン ティーノ 2014	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	ヴェルメンティーノ95 % ソーヴィニヨン・ブラン 5%	辛口	¥2,200	穏やかな辛口で程よいボリューム感。ティレニア海の風を感じる様な イメージのワイン。ボルゲリ地区の新進気鋭ワイナリー。	10℃～13℃
スマイル	1143	アンブロージョ&ジョヴァンニ・ フォロナリ カンボ・アル・マーレ ボルゲリ・ ロッソ 2011	750	6	14.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	メルロー60% カベルネ・ソーヴィニヨ ン20% カベルネ・フラン20%	フルボディ	¥3,400	凝縮された果実味&きれいな酸9月前半にメルロー、後半にカベルネ・ ソーヴィニオンを収穫。フレンチオーク樽で1年樽熟成。	16℃～18℃
スマイル	1144	マッソン・ブロンデレ ブイ・フュメ レ・アンジェロ 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ロワール	ソーヴィニヨン・ブラン 100%	辛口	¥2,800	家族経営の老舗ドメヌ。丁寧な葡萄栽培、土壌に合わせ、畑ごとに キュヴェを分ける。石灰質土壌で育つ葡萄のみを厳選し、そのテロ ワールを表現。	10℃～13℃
スマイル	1145	シャノン エルギン ピノ・ノワール	750	6	13.5%	ワイン	南アフリカ	エルギン	ピノ・ノワール100%	フルボディ	¥3,200	南アフリカの最高級産地、エルギンに本拠を構える注目の生産者が作 る限定ピノ。テイस्टィングにより樽の選別を行い、フルティな個 性をもった若いうちから楽しめるスタイルのものをエルギン・ピノ ワールとして瓶詰。	16℃～18℃
スマイル	1146	スラングリヴァー	750	6	15.0%	ワイン	南アフリカ	ウェリントン	カベルネ・ソーヴィニオン 70% メルロー30%	フルボディ	¥1,650	エレガントなスタイルでハイコストパフォーマンス。3つのフレンチ オーク樽で12ヶ月熟成。残糖度2.8g/L。	16℃～18℃
ファームストーン	1147	デボルトリ サンベルナディーノ フレッシュドライ ホワイト NV	4 L	4	10.5%	ワイン	オーストラリア		セミヨン、シャルドネ、 リースリング、ソーヴィ ニオン・ブラン	やや辛口	オープン	業務用先行販売 B I B。飲み放題はもちろん、サングリアやソースの ベースにも最適です。ブドウ品種の個々の特長を上手く組み合わせた ブレンドを行い、B I Bとは思えない品質を獲得。	7～10℃
ファームストーン	1148	デボルトリ サンベルナディーノ ドライレッド NV	4 L	4	12.5%	ワイン	オーストラリア		シラーズ、カベルネ・フ ラン、メルロー、カベル ネ・ソーヴィニオン	ミディアムボ ディ、辛口	オープン	業務用先行販売 B I B。飲み放題はもちろん、サングリアやソースの ベースにも最適です。ブドウ品種の個々の特長を上手く組み合わせた ブレンドを行い、B I Bとは思えない品質を獲得。	11～14℃
ファームストーン	1149	デボルトリ ロリマー セミヨン/ シャルドネ 14	750ml	12	12.5%	ワイン	オーストラ	ニューサウスウェルズ 州 リグリア	セミヨン 68.13% シャルドネ 31.87%	やや辛口	オープン (¥890)	ワイン王国5つ星商品、“ディービーセミヨン/シャルドネ”の業務用ラ ベルです。涼しい夜の間に収穫し優しく压榨した果汁をステンレスタ ンク、フレンチオーク、アメリカンオークでそれぞれ発酵させていま す涼しい夜の間に収穫し優しく压榨した果汁をステンレスタンク、フ レンチオーク、アメリカンオークでそれぞれ発酵させています	7～10℃
ファームストーン	1150	デボルトリ ロリマー シラーズ/カ ベルネ 14	750ml	12	13.5%	ワイン	オーストラ	ニューサウスウェルズ 州 リグリア	シラーズ 48.79%、カ ベルネ・ソーヴィニオン 38.91%、デュリフ 6.1%、 ルビーカベルネ 5.1%、 ブチバルド 2.1%、メル	ミディアムボ ディ、辛口	オープン (¥890)	ワイン王国5つ星商品、“ディービーセミヨン/シャルドネ”の業務用ラ ベルです。涼しい夜の間に収穫し優しく压榨した果汁をステンレスタ ンク、フレンチオーク、アメリカンオークでそれぞれ発酵させていま す涼しい夜の間に収穫し優しく压榨した果汁をステンレスタンク、フ レンチオーク、アメリカンオークでそれぞれ発酵させています	11～14℃
ファームストーン	1151	デボルトリ ディービー トラミナ ー/リースリング 14	750ml	12	12.0%	ワイン	オーストラ	ニューサウスウェルズ 州 リグリア	トラミナー(ゲヴェルツ トラミネール) 70%、 リースリング 30%	やや甘口	¥890	ベルリンワイントロフィー金賞。ゲヴェルツトラミネールの華やかな 香りがポイント。ワイン初心者や中華・エスニック料理と。それぞ れの品種の個性を際立たせる為に、特定の酵母で別々に、温度管理を しながら最長14日間発酵させています。それぞれの品種の個性を際立 たせる為に、特定の酵母で別々に、温度管理をしながら最長14日間発 酵	6～9℃
ファームストーン	1152	デボルトリ ロリマー ブリュッ ト NV	750ml	12	11.0%	ワイン	オーストラ	ニューサウスウェルズ 州 リグリア	シャルドネ 80%、ピ ノ・ノワール 20%	辛口	オープン (¥1300)	ワイン王国4、5星商品、“ディービーブリュット”の業務用ラベル です。収穫されたシャルドネ80%、ピノ・ノワール20%を使い、冷温 発酵を行い、味わいにフレッシュさを与えています。収穫されたシャ ルドネ80%、ピノ・ノワール20%を使い、冷温発酵を行い、味わいに フレッシュさを与えています。	3～7℃
ファームストーン	1153	デボルトリ ジャン・ピエール ロ ゼ NV	750ml	12	11.0%	ワイン	オーストラ	ニューサウスウェルズ 州 リグリア	シャルドネ 80%、ピ ノ・ノワール 19% シラーズ 1%	やや辛口	¥1,520	J A Lラウンジ採用歴有。細かな泡立ちとクリーンでさっぱりとした 後味に微かな甘みを感じます。スパークリング専用のスクリュエ栓を 導入。ガス圧も変わらず、多忙な時も迅速な給仕が可能。スパークリ ング専用のスクリュエ栓を導入。ガス圧も変わらず、多忙な時も迅速 な給仕が可能。	3～7℃
ファームストーン	1154	デボルトリ ヴィラージュ シャル ドネ 14	750ml	6	12.8%	ワイン	オーストラ	ヴィクトリア州 ヤラヴァレー	シャルドネ100%	辛口	¥2,770	3月新着品。穏やかな口当たりの中に僅かなプリオッシュの風味を感じ る、ドライでふくらみのある上質なシャルドネ。素晴らしい区画を多 く持つヤラヴァレー内より、厳選した区画で取れたブドウをブレンド し醸造しています。素晴らしい区画を多く持つヤラヴァレー内より、 厳選した区画で取れたブドウをブレンドし醸造しています。	7～10℃

ファームストーン	1155	デボルトリ ヴィラージュ ピノノワール 15	750ml	6	13.8%	ワイン	オーストラリア	ヴィクトリア州 ヤラヴァレー	ピノノワール 100%	ミディアムボディ、辛口	¥2,770	3月新着品。ストロベリー、プラム、スパイス、スモーキーなオークなど、若々しくも優しいピノノワールのアロマが特徴。素晴らしい区画を多く持つヤラヴァレー内より、厳選した区画で取れたブドウをブレンドし醸造しています。素晴らしい区画を多く持つヤラヴァレー内より、厳選した区画で取れたブドウをブレンドし醸造しています。	13~15℃
ファームストーン	1156	ミトロ ジェスター カベルネ・ソーヴィニオン 13	750ml	12	14.5%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア州 マクラレンヴェイル	カベルネ・ソーヴィニオン 100%	フルボディ、辛口	¥3,210	パーカーポイント92点。上品で滑らかな口当たりとベリー類の風味に土のニュアンスが複雑味を与えています。30%の葡萄をアマローネしており、レーズンの様な後味がとても印象的です。30%の葡萄をアマローネしており、レーズンの様な後味がとても印象的です。	13~16℃
ファインズ	1157	ラポストール ダラメル・ソーヴィニオンブラン 2013	750ml	12	13.5%	ワイン	チリ	チリ	ソーヴィニオン・ブラン セミヨン	辛口	¥1,500	グリーンがかった明るい黄色で白い花や白桃、黄桃のような印象的なアロマ。フレッシュな酸とふよやかな口当たり。妥協しない、ありのままの味わいを表現するワイン造り ・オーガニック農法：Ceres認証 ・バイオダイナミ農法の実現：Demeter認証	
ファインズ	1158	ラポストール ダラメル・カベルネソーヴィニオン 2012	750ml	12	14.0%	ワイン	チリ	チリ	カベルネ・ソーヴィニオン メルロ	ミディアムボディ 辛口	¥1,500	赤紫色でタバコやコーヒー、赤系果実や黒系果実のアロマ。ソフトなタンニンが長い余韻へと導く。妥協しない、ありのままの味わいを表現するワイン造り ・オーガニック農法：Ceres認証 ・バイオダイナミ農法の実現：Demeter認証	
ファインズ	1159	ラポストール ラポストール・カルメネール 2013	751ml	12	13.5%	ワイン	チリ	ラベルグ アレー	カルメネール プティ・ヴェルド メルロ、シラー	フルボディ 辛口	¥2,150	赤紫色でベリー系の香りとペッパーのヒント。口当たりは滑らかで軽やかな果実味が感じられる。妥協しない、ありのままの味わいを表現するワイン造り ・オーガニック農法：Ceres認証 ・バイオダイナミ農法の実現：Demeter認証	
ファインズ	1160	ラポストール ラポストール・シャルドネ 2013	752ml	12	14.0%	ワイン	チリ	カサブランカウ アレー	シャルドネ	辛口	¥2,150	フレッシュでトロピカルフルーツの印象的な香り。活き活きとした酸味と長い余韻を兼ね備える。妥協しない、ありのままの味わいを表現するワイン造り ・オーガニック農法：Ceres認証 ・バイオダイナミ農法の実現：Demeter認証	
ファインズ	1161	ボデガス・エスメラルダ ティリア・カベルネソーヴィニオン 2014	754ml	12	13.0%	ワイン	チリ	メンドーサ	カベルネ・ソーヴィニオン	ミディアムボディ 辛口	¥1,430	濃い紫色でルビー色のエッジ。熟した赤い果実の味わいと、甘くスパイシーでタバコのようなスモーキーなタッチ。・メンドーサのテロワールおよびクローン研究によりアルゼンチンワインの品質を変革・メンドーサにおけるマルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネの栽培最適地を定義・2009年、英DECATNER誌にて「マン オブ ザ イ	
ファインズ	1162	カテナ アラモス・シャルドネ 2015	755ml	12	13.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	シャルドネ	辛口	¥1,770	トロピカルフルーツや桃を思わせるフレーバーとアロマ、バランスの取れた心地よい酸味が魅力の白ワイン。・メンドーサのテロワールおよびクローン研究によりアルゼンチンワインの品質を変革・メンドーサにおけるマルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネの栽培最適地を定義・2009年、英DECATNER誌にて「マン オブ ザ イ	
ファインズ	1163	カテナ アラモス・マルベック 2014	756ml	12	13.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	マルベック	フルボディ 辛口	¥1,770	マルベックの魅力と、カテナ家の高い技術が見事に表現された、コストパフォーマンスに優れたワイン。・メンドーサのテロワールおよびクローン研究によりアルゼンチンワインの品質を変革・メンドーサにおけるマルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネの栽培最適地を定義・2009年、英DECATNER誌にて「マン オブ ザ イ	
ファインズ	1164	マッツエイ ベルグアルド・セツラータ 2012	757ml	6	13.5%	ワイン	イタリア	マレンマ	サンジョヴェーゼ	ミディアムボディ 辛口	¥2,670	ダークベリーなどのベリー類、ハーブを思わせるアロマ、シルキーで少し野性味ある味わい。・1435年より6世紀に渡りワイン生産を行うトスカーナの名門・他ワイナリーに先駆けてバリック樽を熟成に取り入れたり、カベルネ種などの栽培に着手・変化に富んだ土壌と気候を持ち、区画ごとのテロワールを生かしたブドウ栽培と醸造を行う	
ファインズ	1165	マッツエイ フォンテルートリ・キャンティクラシコ 2013	758ml	6	13.5%	ワイン	イタリア	キャンティ クラシコDOC	サンジョヴェーゼ メルロ	フルボディ 辛口	¥3,360	均整の取れたエレガントなボディ、ベリー系のアロマ、フレッシュでスパイシーな印象。凝縮されたスムーズな味わい。・1435年より6世紀に渡りワイン生産を行うトスカーナの名門・他ワイナリーに先駆けてバリック樽を熟成に取り入れたり、カベルネ種などの栽培に着手・変化に富んだ土壌と気候を持ち、区画ごとのテロワールを生かしたブ	
ファインズ	1166	ロバート・ヴァイル リースリング・トラディション 2013	758ml	12	10.5%	ワイン	ドイツ	ラインガウ	リースリング	辛口	¥3,740	力強く、引き締った味わいと、輝くようなピュアな酸味、豊かで、自然な甘みをふくむやさしい味わいが特長。古くはドイツ皇帝やヨーロッパの貴族にも愛された歴史をもつラインガウの名門	
ファインズ	1167	アンリオ ブリュット・スーヴエラン	759ml	6	12.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ ピノ・ノワール	ミディアムボディ 辛口	¥6,900	白い花やプリオッシュなどを思わせる品の良い香りに、しっかりしたミネラルに支えられた美しくクリーミーな風味が特長。200年余にわたり今も家族経営を行う老舗。創業以来、シャルドネに重きを置いたエレガントなシャンパーニュ造りを続けている	

プリストル・ジャポン株式会社	1168	ドウ・カントナール / ドウ・カントナール・ブリュット NV	750	6	12.0%	シャンパーニュ	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ60% ピノノワール30% ピノムニエ10%	辛口	¥7,000	繊細で上品な泡立ちと洗練された爽やかな柑橘系フルーツの香りが心地良く、果実味豊かな口当たりの気品溢れる味わい。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛ける、独創性溢れる極上のシャンパーニュ。
プリストル・ジャポン株式会社	1169	レニヤー / シャブリ "サン・ピエール" 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ100%	辛口	¥3,700	程良いミネラル香と口当たりまるやかで、いきいきとした心地良い味わい。ステンレスタンクのみで醸造・熟成している為、シャブリの良さが素直に感じられます。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1170	マルク・ブレディフ / ヴーヴレイ・スパークリング "ブレディフ・ブリュット" NV	750	12	12.5%	スパークリング	フランス	ロワール	シュナンブラン100%	辛口	¥3,000	ロワール地方で1番最初にシャンパーニュ製法で造られた逸品。甘く芳ばしいアロマとドライで豊かな味わいです。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1171	マルク・ブレディフ / ヴーヴレイ・クラシック 2014	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ロワール	シュナンブラン100%	辛口 (Sec)	¥3,200	カリンや蜂蜜の香り、やや紅茶のニュアンスも感じられる。蜂蜜や紅茶のアロマが口当たりを非常にしなやかにし、柔らかくバランスが良くリッチなワインです。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1172	マルク・ブレディフ / ミュスカデ "セーヴル・エ・メーヌ・シュル・リー" ロワイヤル・オイスター 2013	750	12	12.0%	ワイン	フランス	ロワール	ミュスカデ100%	辛口	¥2,500	名前の通り、オイスター（牡蠣）専用ワイン。従来のミュスカデより厚みのある、ミネラル豊かな味わい。他貝類、甲殻類、魚介にもぴったりです。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1173	マルク・ブレディフ / シノン・ルージュ 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ロワール	カベルネ・フラン100%	ミディアムボディ	¥3,300	ハーブ香に続き、チェリーやスマレの香りが感じられる。果実味は凝縮感に富み、柔らかな舌触りと後味に心地良いタンニンが感じられる、コクのあるリッチなスタイル。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1174	ドウ・ラドゥセット / "レ・ドウ・トゥール" ソーヴィニヨン・ブラン 2014	750	12	14%未満	ワイン	フランス	ロワール	ソーヴィニヨン・ブラン100%	辛口	¥2,500	柑橘類の清涼感ある香り、熟したブドウ由来の非常に優雅で洗練された味わい。綺麗な酸と長い余韻とのバランスが素晴らしい爽やかなワイン。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1175	ドウ・ラドゥセット / "レ・ドウ・トゥール" マルベック・カベルネ 2011	750	12	14%未満	ワイン	フランス	ロワール	マルベック70% カベルネ・フラン30%	ミディアムボディ	¥2,500	ロワールでは珍しい品種であるマルベックに力強いカベルネ・フランを併せた逸品。柔らかな酸と優しい口当たり、熟した赤い果実香が心地良い、滑らかなワイン。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1176	コント・ラフォン / サンセール・ブラン 2014	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ロワール	ソーヴィニヨン・ブラン100%	辛口	¥4,800	口当たりは軽く、爽やかでキレのある酸味と澆刺とした柑橘系果実の清涼感あるワイン。伸びの良い酸味とミネラルで旨みのある上品なスタイル。ブドウ本来のアロマを引き出す為ステンレスタンクのみで醸造。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1177	ドウ・ラドゥセット / プィー・フュメ "ドウ・ラドゥセット" 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ロワール	ソーヴィニヨン・ブラン100%	辛口	¥5,000	プィー・フュメNO1の醸造家が手掛ける辛口ワイン。柑橘系果実の香りが素晴らしい、洗練された華やかな味わい。ソーヴィニヨン・ブラン種を知るには欠かせない究極の銘酒。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1178	クレツソニエール / キュヴェ・ブリュネル・ルージュ 2012	750	12	13.5%	ワイン	フランス	プロヴァンス	シラー30% ムールヴェードル30% グルナッシュ30%、カリニャン10%	ミディアムボディ	¥2,000	熟したブルーベリーやブラックチェリーの様な香りが豊かで滑らかな口当たり。程良いボリューム感のある上品な味わい。甘いスパイスの様な香りと穏やかなアルコール感があり、果実味たっぷりの余韻が長く続く。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1179	テッラビアンカ / ラ・フォンテ・ヴィオニエ 2012	750	12	12.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	ヴィオニエ100%	辛口	¥2,500	穏やかなトロピカルの香りが感じられ、まるやかで程良いコクのある味わい。ミネラル豊かな余韻です。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。
プリストル・ジャポン株式会社	1180	テッラビアンカ / ラ・フォンテ・サンジョヴェーゼ 2011	750	6	13.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ100%	ミディアムボディ	¥2,500	フレッシュ且つフルーティーな香り、いきいきとした口当たりで果実味豊かなバランスの良い味わいです。"品質至上主義"を貫く、ドウ・ラドゥセット男爵が手掛けるワイン。

プリストル・ジャポン株式会社	1181	フィリップ・ドゥ・ブルゴーニュ / クレーム・ドゥ・カシス	700	6	20°	リキュール	フランス	ブルゴーニュ	ノワール・ドゥ・ブル ゴーニュ	旨口	¥3,800	カシスの最高級品種ノワール・ドゥ・ブルゴーニュのみで造られる芳醇なアロマが魅力的なリキュール。トップブランドと称される濃縮感ある味わいを造り出す為、通常の2倍以上にあたる1ℓ当たり1.4kgものカシスを使用。"品質至上主義"を貫く、ドゥ・ラドゥセット男爵が手掛けるリキュール。
プリストル・ジャポン株式会社	1182	フィリップ・ドゥ・ブルゴーニュ / ペッシュー・ドゥ・ヴィーニュ	700	6	18°	リキュール	フランス	ブルゴーニュ	ペッシュー・ドゥ・ヴィー ニュ	旨口	¥3,800	ペッシュー・ドゥ・ヴィーニュはブラム程の大きさが小さい桃の品種名。1ℓ当たり2kgもの桃を使用しており、その香り高い上質な果実そのものの味わいを最大限に引き出しています。今までにないエレガントな桃のリキュールです。"品質至上主義"を貫く、ドゥ・ラドゥセット男爵が手掛けるリキュール。
ヘレンベルガーホーフ	1183	シュタインマン ジルヴァーナ ト ロッケン 2013  【業務用専用】	750	12	11.6%	ワイン	ドイツ	フランケン	ジルヴァーナ	白・辛口	オープン	日本の繊細な料理にぴったりくるワイン。繊細ながらも骨太で、一本芯の通った味わいは、お料理を引き立てながらもしっかりした個性を主張している。一杯、また一杯と杯を重ねるごとに膨らんでくる味わい深さ。それは日本酒にも似た懐かしい感覚。じっと心にしみる酒。それがフランケンです。フランケンのジルヴァーナ種は
ヘレンベルガーホーフ	1184	ローゼン リースリング ドライ 2014	750	12	12.4%	ワイン	ドイツ	モーゼル	リースリング	白・辛口	¥1,900	ドクター・ローゼン醸造所はモーゼルで数多くの特級畑を所有し、「畑ごとの味わいの違いを表現する見本」と言われるほど、テロワールにこだわった、素晴らしいリースリングを生み出しています。コストパフォーマンス満点の辛口モーゼルリースリング。モーゼルリースリングワイン特有のシャープな酸味が生きている、フルーティーな白。果実のニュアンスと、酸とのバランスが絶
ヘレンベルガーホーフ	1185	ゲオルグ プロイヤー ソヴァージュ リースリング 2013	750	12	11.1%	ワイン	ドイツ	ラインガウ	リースリング	白・辛口	¥2,900	辛口リースリングの巨匠プロイヤーさんのハイクオリティーなスタンダードクラス。硬質なミネラルと豊かな果実味、爽やかさを残しつつも1本芯の通った造り。前菜からメインまで合わせられる、抜群の食中酒。畑での作業は全て手作業。その収量は平均の3分の1以下！ぶどうは粒単位で選別されます。手間のかかる伝統的な長期木樽熟成も行い、ワインに力強さと厚みを与えていま
ヘレンベルガーホーフ	1186	ベッカー シャルドネ 2014	750	12	12.2%	ワイン	ドイツ	ファルツ	シャルドネ	白・辛口	¥2,500	ピノ・ノワールの巨匠ベッカーが造り出す、フレッシュでミネラル感たっぷりの透き通るようなシャルドネ!!貝殻石灰岩土壌の畑の最良区画のシャルドネを全て手摘み。ドイツ産オークの大樽15%、残りはステンレスタンクにて天然酵母で発酵後、5か月のシュール・リーを経て、充分な旨みを備えた、とても上品なアロマとミネラル感溢れるエレガントなワインに仕上がっています。レ
ヘレンベルガーホーフ	1187	ヴィーニンガー ウィナー ゲミ シュターサッツ 2014	750	12	12.2%	ワイン	オーストリア	ウィーン	ゲミシュターサッツ (混植混醸)	白・辛口	¥3,000	首都ウィーンが誇るヴィーニンガーのゲミシュターサッツのスタンダードクラス。11種類のぶどうの混植混醸。ウィーンワインの品質復興の立役者ヴィーニンガー醸造所は、世界に誇れる最高品質ゲミシュター・サッツ造りを行っています。2013年には彼の功績によりウィーンのゲミシュター・サッツがDACに認められ、すますその名を世界に轟かせています。
ヘレンベルガーホーフ	1188	バッハラッハ リースリング ゼク ト ブリュット 2008	750	12	13.1%	ワイン	ドイツ	ミッテルライン	リースリング	白泡・辛口	¥3,800	ドイツ最優秀ゼクト賞にも選ばれたリースリング100%使用のゼクト。世界遺産バッハラッハ村の斜面65度の急斜面から。瓶内二次発酵、3年以上熟成。年産わずか1万本。1本1本当主自ら手で動瓶するこだわり。「神の雫」掲載！粘板岩土壌のポテンシャルを最大限に発揮できるように収量規制を徹底的に行なった結果、他の醸造所に見られないミネラル感たっぷりの味わいになってい
ヘレンベルガーホーフ	1189	ローゼン リースリング Q.b.A. 2014	750	12	8.9%	ワイン	ドイツ	モーゼル	リースリング	白・やや甘口	¥1,900	ドクター・ローゼン醸造所はモーゼルで数多くの特級畑を所有し、「畑ごとの味わいの違いを表現する見本」と言われるほど、テロワールにこだわった、素晴らしいリースリングを生み出しています。「マン・オブ・ザ・イヤール」を2005年度受賞したローゼンのお値打ちリースリング。杏や青りんごのような風味、このお値段で本格的モーゼルワインの魅力が楽しめるお値打ちなやや甘
ヘレンベルガーホーフ	1190	ハインリッヒ レッド 2013	750	12	13.5%	ワイン	オーストリア	ブルゲンラント	ブラウフレンキッシュ ツヴァイゲルト ザンクトローレン	赤・ミディアム・辛 口	¥2,700	恵まれた土壌にツヴァイゲルトやブラウフレンキッシュの可能性を感じ、エレガントな赤ワインの可能性を示し続け、今ではファルスタッフで伝統あるワイナリーと並び最高評価の5つ星を獲得、1haから受け継いだ畑は100haにもなりました。醸造所もオーストリアで最も美しい醸造所と言われています。醸造所の柱である、オーストリアの地品種を絶妙なバランスでブレンド。大樽での
ヘレンベルガーホーフ	1191	ヴィラヴォルフ シュペート・ブル グンダー 2014	750	12	12.7%	ワイン	ドイツ	ファルツ	シュペート・ブルグンダー (=ピノ・ノワール)	赤・ミディアム・辛 口	¥2,400	モーゼルのリースリングの魔術師・エルンスト・ローゼン氏がプロデュースするファルツの醸造所。ファルツの温暖な気候を生かし、シュペートブルグンダーなどの赤ワイン用品種やフランス系品種を栽培し、モーゼルとは一味違うエレガンスの中に力強さを感じるワイン造りを行っています。Villa Wolfはこちらの醸造所のネゴシアンブランド。ドイツには珍しく、しっかりとした果実
ヘレンベルガーホーフ	1192	ベッカー シュペート・ブルグン ダー 2012	750	12	13.3%	ワイン	ドイツ	ファルツ	シュペート・ブルグンダー (=ピノ・ノワール)	赤・ミディアム・辛 口	¥3,300	ドイツとフランスの国境にまたがるベッカー醸造所。前人未到のゴーミヨ最優秀赤8年連続受賞のベッカーさんのスタンダード。雑味もなく、エレガントなスタイルにこだわった造り手の逸品。ノンフィルター。「世界一エレガントなワインを造る」ことを目標に掲げ、ワイン造りに命をかけるベッカーが醸すワインは果実味に溢れ、風味豊かながらも一貫してキレイな味わいです。また、
ヘレンベルガーホーフ	1193	フーバー シュペート・ブルグン ダー 2012	750	12	13.5%	ワイン	ドイツ	バーデン	シュペート・ブルグンダー (=ピノ・ノワール)	赤・ミディアム・辛 口	¥3,800	2008年度最優秀醸造家賞受賞。2011年最優秀赤他3冠受賞。スタンダードクラスながら、徹底した収量制限を実施し、圧倒的な凝縮感。芳醇でな色っぽい香り、口中に広がるきれいな果実味。究極のワインをイメージし、極限まで理想を実現させたワインを造り出す天才、そして世界最高峰の醸造所の一つとして、今熱い注目を世界から浴びています。ピノ・ノワールから造り出される、

ヘレンベルガーホーフ	1194	モリック ブラウフレンキッシュ 2013	750	12	12.7%	ワイン	オーストリア	ミッテルブルゲンラント	ブラウフレンキッシュ	赤・ミディアム・辛口	¥4,000	オーストリアが世界に誇れる赤ワインを造ろうと2001年に独立したワイナリー。どの地域の模倣でもない、オーストリアが世界に誇れる赤ワインを造ろうと決心し、2001年に独立した醸造所。偉大な赤ワインを造るのに必要不可欠な古木の畑を畝ごとに交渉し譲り受け、樽の風味をなるべく効かせないエレガントな赤ワイン造りを目指しました。圧倒的な収量制限を行いつつ、なるべ	
モルソン・クアーズ・ジャパン(株)	1195	ジーマ 275ml ボトル	275	24	4.5%	リキュール	ベトナム	ベトナム	リンゴ他	RTDボトル	¥230	23種類のナチュラルフレーバー	4~8度
モルソン・クアーズ・ジャパン(株)	1196	ジーマ ピンクプレミアム 275ml ボトル	275	24	4.5%	リキュール	ベトナム	ベトナム	リンゴ他	RTDボトル	¥230	さくらんぼフレーバー	4~8度
モルソン・クアーズ・ジャパン(株)	1197	ジーマ シークレット ブラック 275ml ボトル	275	24	7.0%	リキュール	ベトナム	ベトナム	リンゴ他	RTDボトル	¥230	ドライで甘さを控えた味	4~8度
モルソン・クアーズ・ジャパン(株)	1198	ジーマ 業務用カクテルベース 340ml	340	24	9.0%	リキュール	ベトナム	ベトナム	リンゴ他	ジーマの業務用割材	¥371	通常ジーマの2倍濃縮	4~8度
モルソン・クアーズ・ジャパン(株)	1199	コロナ・エキストラ ボトル 355ml	355	24	4.5%	ビール	メキシコ	メキシコ	麦芽	生ライムカットを差し込む	¥278	リゾートスタイル	4~8度
モルソン・クアーズ・ジャパン(株)	1200	ブルームーン 355ml ボトル	355	24	5.5%	発泡酒	アメリカ	アメリカ	麦芽	生オレンジカットを添えて	¥340	ベルジャンホワイト	4~8度
株式会社 稲葉	1201	ファルネーゼ ファンティーニ・スブマンテ・キュヴェ・ココッチオーラ NV	750ml	6	12.0%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	ココッチオーラ	辛口	¥2,500	ファルネーゼ社が地葡萄で造ったスパークリング。爽やかでとてもクリーンで上品な味わいです。イタリアワイン業界を牽引する代表的な生産者	-
株式会社 稲葉	1202	ファルネーゼ ファンティーニ・ピノ・グリージョ 14	750ml	12	12.0%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	ピノ グリージョ	辛口	¥1,400	スパイシーでありながら、繊細さを持つクリーンな味わいのワインに仕上がっています。イタリアワイン業界を牽引する代表的な生産者	-
株式会社 稲葉	1203	ファルネーゼ ドン・カミッロ 13	750ml	12	13.0%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	サンジョヴェーゼ85% カベルネソーヴィニヨン15%	フルボディ	¥2,400	力強い赤色、フルーツやペッパーを感じさせるアロマとバランスのとれた適度な樽香が、複雑な風味を出しています。イタリアワイン業界を牽引する代表的な生産者	-
株式会社 稲葉	1204	ファルネーゼ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・コッリーネ・テラマーネ 09	750ml	12	13.5%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	モンテプルチャーノ ダブルッツォ	フルボディ	¥3,000	単一畑の葡萄を使用。しっかりとしたボディと良質のタンニンがあり、素晴らしいバランスを持っています。イタリアワイン業界を牽引する代表的な生産者	-
株式会社 稲葉	1205	ヴィニエティ・デル・サレント トレ・イコーネ NV	750ml	12	14.0%	ワイン	イタリア	プーリア他	モンテプルチャーノ、プリミティーヴォ、ネレッロ マスカレーゼ、	フルボディ	¥2,000	ファルネーゼだからこそ作れた3州の葡萄をブレンドした1本。複雑な味わいですが、新たな出会いが待っています。絶妙なブレンド技術	-
株式会社 稲葉	1206	ヴィニエティ・ザブ イル・パツ 14	750ml	12	13.0%	ワイン	イタリア	シチリア	ネレッロ マスカレーゼ70%、 ネーロ ダーヴォラ30%	フルボディ	¥2,000	干し葡萄を使用して造り上げた1本。果実そのものもつ甘みが弾ける様に広がります。乾燥ブドウを使用したこだわりの造り方	-

株式会社 稲葉	1207	ヴィニエティ・ザブ インパリ 11	750ml	12	14.0%	ワイン	イタリア	シチリア	ネーロ ダーヴォラ	フルボディ	¥3,800	ザブの最上級キュヴェ。醸造長が惚れ込んで選んだ40～50年の特別な畑からのネーロ ダーヴォラのみ使用。厳選された単一品種のためのプレステージ	-
株式会社 稲葉	1208	ヴィニエティ・デル・ヴルトウーレ ビポリ・アリアーニコ・デル・ヴルトウーレ 13	750ml	12	13.5%	ワイン	イタリア	バジリカータ	アリアーニコ	フルボディ	¥1,700	バルサム風味、熟したタンニン。長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。ピノワールのように育て上げたアリアーニコ	-
株式会社 稲葉	1209	ヴィニエティ・デル・ヴルトウーレ ビポリ・ピアンコ・グレーコ・フィアーノ 14	750ml	12	12.0%	ワイン	イタリア	バジリカータ	グレーコ60%、フィアーノ40%	辛口	¥1,600	熟した白い果実（白桃など）の強い香り、フレッシュを高める酸があります。扱わない理由が見つからないと豪語する逸品	-
株式会社 稲葉	1210	ヴェゼーヴォ ベネヴェンターノ・アリアーニコ 11	750ml	12	13.0%	ワイン	イタリア	カンパーニヤ	アリアーニコ	フルボディ	¥1,800	火山性土壌のミネラルも感じられるテイスト。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。火山性土壌が生み出す複雑な味わい	-
株式会社 稲葉	1211	ヴェゼーヴォ ベネヴェンターノ・ファランギーナ 14	750ml	12	12.5%	ワイン	イタリア	カンパーニヤ	ファランギーナ	辛口	¥1,800	スパイシーで、白い花や紅茶、ラムネやミントの洗練された香りを持っています。火山性土壌が生み出す複雑な味わい	-
王手門酒造	1212	25° 九十九	720	12	25.0%	焼酎	日本	鹿児島	綾紫／白豊	甘口	¥2,700	本商品は、鹿児島県産の黒麹で仕込んだ綾紫と白麹で仕込んだ白豊のブレンド焼酎です。味わいはヨーグルトのような酸味のある香りにふくよかな芋の風味が特徴です。自然発酵を行い、甘みを引き出しております。	ロック
王手門酒造	1213	26° 九十九	1800	6	25.0%	焼酎	日本	鹿児島	綾紫／白豊	甘口	¥1,400	本商品は、鹿児島県産の黒麹で仕込んだ綾紫と白麹で仕込んだ白豊のブレンド焼酎です。味わいはヨーグルトのような酸味のある香りにふくよかな芋の風味が特徴です。自然発酵を行い、甘みを引き出しております。	ロック
王手門酒造	1214	29°すたぶん	720	12	29.0%	焼酎	日本	鹿児島	白豊	旨口	¥1,640	本商品は、鹿児島県産白豊を白麹で仕込んだ29度の芋焼酎です。ふくよかな風味と29度ならではの下触りとしっかりと甘みが特徴です。自然発酵を行い、甘みを引き出しております。	お湯割り
王手門酒造	1215	29°すたぶん	1800	6	29.0%	焼酎	日本	鹿児島	白豊	旨口	¥2,980	本商品は、鹿児島県産白豊を白麹で仕込んだ29度の芋焼酎です。ふくよかな風味と30度ならではの下触りとしっかりと甘みが特徴です。自然発酵を行い、甘みを引き出しております。	お湯割り
王手門酒造	1216	25° 超不阿羅王	720	12	25.0%	焼酎	日本	宮崎	紅寿	甘口	¥1,680	本商品は、宮崎県産の紅寿芋を黒麹で仕込んだ芋焼酎です。キレの味わいと濃厚な甘みが特徴です。自然発酵を行い、甘みを引き出しております。	ロック
王手門酒造	1217	26° 超不阿羅王	1800	6	25.0%	焼酎	日本	宮崎	紅寿	甘口	¥2,890	本商品は、宮崎県産の紅寿芋を黒麹で仕込んだ芋焼酎です。キレの味わいと濃厚な甘みが特徴です。自然発酵を行い、甘みを引き出しております。	ロック
黄桜酒造	1218	京都麦酒 蔵のかほり	330	20	4.0%	ビール	日本	京都	麦芽・ホップ	清酒酵母使用	¥380	清酒酵母を使用した清酒風味がほのかに香るまろやかなビール。黄桜のオリジナルビール。清酒製造技術を生かし銘水「伏水」と清酒酵母を使用した清酒風味がほのかに香る淡い山吹色のビールに仕立てています。	5度
黄桜酒造	1219	京都麦酒 ケルツシュ	330	20	5.0%	ビール	日本	京都	麦芽・ホップ	香りとさっぱりした飲み口	¥380	淡い黄金色。華やかな香りとさっぱりとした飲み口が特長です。清酒製造技術を生かし銘水「伏水」を使用し淡い黄金色した華やかな香りとさっぱりした飲み口にしています。	5度

黄桜酒造	1220	京都麦酒 アルト	330	20	5.0%	ビール	日本	京都	麦芽・ホップ	麦芽の香りとホップの苦味	¥380	濃い赤銅色。香ばしい麦芽の香りとホップの苦味が絶妙に調和しています。清酒製造技術を生かし銘水「伏水」を使用し濃い赤銅色した香ばしい麦芽の香りとホップの苦味が絶妙に調和した味にしています。	5度
黄桜酒造	1221	京都麦酒 山田錦	330	20	5.0%	ビール	日本	京都	麦芽・ホップ	山田錦を使用	¥380	酒造好適米「山田錦」を使用し、きめ細やかな泡とやわらかな風味が特長です。清酒製造技術を生かして「山田錦」と「伏水」を使用することで、きめ細やかな泡とやわらかな風味を醸しています。	5度
月桂冠 株式会社	1222	うたかた 285mL	285	12	5.0%	リキュール	日本	京都府	清酒、糖類、酸味料、香料 炭酸ガス含有	日本酒ベース	¥445	既存の発泡性日本酒にやや不満を持つ方向に向けた微炭酸&少し甘めのテイスト設計。	5~10℃
月桂冠 株式会社	1223	りんご味のうたかた 285mL	285	12	5.0%	リキュール	日本	京都府	清酒、りんご、糖類、酸味料、香料、フラボノイド色素、アントシアニン色素 炭酸ガス含有	日本酒ベース	¥445	日本酒ベースに県産地を指定したりんご果汁（青森県産）を加えた微炭酸仕立てのリキュール。	5~10℃
月桂冠 株式会社	1224	ゆず味のうたかた 285mL	285	12	5.0%	リキュール	日本	京都府	清酒、ゆず、ゆず抽出物、糖類、酸味料、香料 炭酸ガス含有	日本酒ベース	¥445	日本酒ベースに県産地を指定したゆず果汁（高知県産）を加えた微炭酸仕立てのリキュール。	5~10℃
三国ワイン株式会社	1225	ロジャーグラート カヴァ ゴールドブリュット 2012	750	12	12	ワイン	スペイン	ペネデス	マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ	辛口	¥2,200	シャンパン製法の長期熟成カヴァ。3種類のぶどうから最高品質のもののみを厳選して醸成に使用しています。心地よいフルーティさとやわらかな酸味が見事に調和しています。平均18ヶ月の瓶内熟成を経て出荷されます。その歴史を1860年に遡る名門カヴァ生産者。ロジャー・グラートのこだわりは、醸成に葡萄の一番搾りのみを使用し毎	
三国ワイン株式会社	1226	C.V.N.E. (クネ) クネ ロサード 2014	750	12	14	ワイン	スペイン	リオハ・アルタ	テンブラニーリョ	辛口	¥1,600	鮮やかな色合いの辛口ロゼ！エレガントでフローラル、ストロベリーのような赤い果実の豊かな香りです。テンブラニーリョの特徴が色濃く表れ、なめらかな酸味が絶妙に調和しています。1879年から続く5世代にわたる家族経営のクネ。フラッグシップワインは、スペインで初めてワインスペクテーターで世界No.1を獲得しました。ロ	
三国ワイン株式会社	1227	C.V.N.E. (クネ) クネ モノポール 2014	750	12	12.5	ワイン	スペイン	リオハ アルタ	ピウラ、(マカベオ)	辛口	¥1,800	スペインで最も歴史あるミネラル感たっぷりの白ワインブランド。青りんごや柑橘系の爽やかな香りに溢れ、豊かな酸とミネラルが実感できます。前菜はもちろん、天ぷら等肉食との相性も抜群です。1879年から続く5世代にわたる家族経営のクネ。フラッグシップワインは、スペインで初めてワインスペクテーターで世界No.1を獲得しました。モノポールは、1915年から生	
三国ワイン株式会社	1228	C.V.N.E. (クネ) クネ クリアンサ 2012	750	12	13.5	ワイン	スペイン	リオハ アルタ	テンブラニーリョ、ガルナッチャ、マスエロ	ミディアムボディ	¥1,800	世界No.1を獲得したクネの果実味溢れるクリアンサ。樹齢30~40年の葡萄を使用し、アメリカンオーク樽で12ヶ月熟成。口当たりはエレガントで、かつ若々しいスパイスの香りとバランスの良い酸味が見事に調和しています。1879年から続く5世代にわたる家族経営のクネ。フラッグシップワインは、スペインで初めてワインスペクテーターで世界No.1を獲得	
三国ワイン株式会社	1229	メゾン・ジョゼフ・ドルーアンブルゴーニュ アリゴテ 2013	750	12	12	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	アリゴテ	辛口	¥1,800	エレガントな果実味と火打石のニュアンス。淡い金色、青りんごやレモンを思わせるフレッシュな香りです。アリゴテの鮮やかさを損なわないよう、徹底した温度管理の元、ステンレスタンクで発酵、5~7ヶ月熟成。ポーヌに創立され、135年以上もの間かたくに家族経営をつらぬいています。純粋なテロワールの表現の為、全自社畑をビオディナミ農法	
三国ワイン株式会社	1230	メゾン・ジョゼフ・ドルーアンサヴィニ・レ・ポーヌ クロ・デ・ゴドー 2012	750	12	13	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノ・ノワール	フルボディ	¥5,500	モノポールから生まれる女性的なエレガントワイン。柔らかく凝縮したブラックベリー、バラやスパイスの香り。しっかりとした骨格と、果実の甘みと酸味、しなやかなタンニンが、エレガントなフィニッシュに導きます。ポーヌに創立され、135年以上もの間かたくに家族経営をつらぬいています。モノポールの希少な畑から造られる、自社畑100%ビオディナ	
三国ワイン株式会社	1231	ポール・ジャブレ・エネ ヴィオニエ 2014	750	12	13	ワイン	フランス	ローヌ地方	ヴィオニエ	辛口	¥1,500	コストパフォーマンスに優れた希少なヴィオニエ100%。エキゾチックな味わいの中に桃やアプリコットのニュアンス。フレッシュでありながら、中度の厚みがあり、心地よい余韻が感じられます。ワインスペクテーター100点、「20世紀の神話的12本」の1本にも選ばれた「ラ・シャベル」を造る、ローヌの名門ワイナリー。2世紀にわたる伝統と革新がうみだしたアロマ	
三国ワイン株式会社	1232	ポール・ジャブレ・エネ シラー 2013	750	12	13.5	ワイン	フランス	ローヌ地方	シラー	ミディアムボディ	¥1,500	伝統と革新が融合したエレガントなシラー。フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸。シラーの個性を存分に引き出すため、アロマを損なわないよう、ぶどうは夜間に収穫しています。ワインスペクテーター100点、「20世紀の神話的12本」の1本にも選ばれた「ラ・シャベル」を造る、1834年創設されたローヌの名門ワイナリー。プレッ	

三国ワイン株式会社	1233	ブルヴィラン・フレール ガリオッタ ンマルベック 2012	750	12	13	ワイン	フランス	南西地方	マルベック	フルボディ	¥1,400	コストパフォーマンスに優れた濃厚ワイン 凝縮感のある果実味のなかに、綺麗な酸味が感じられます。なめらかなタンニンが程よく感じられ、バランスに優れた味わいです。フランス南西地方カオール産の濃厚ワイン、別名“黒ワイン” コストパフォーマンス抜群の為大好評につき再入荷&定番化決定の新商品！	
三国ワイン株式会社	1234	ラッキー・カントリー・ワインズ ザ・ラッキー・カントリー シラ ズ 2014	750	12	14.5	ワイン	オースト リア	パロッサ・ヴァレー	シラズ	フルボディ	¥2,200	フレンチオークで長期熟成されたフルボディかつエレガントなシラズ！ ブラックベリー、スパイス、ミネラル、タバコの葉等の複雑な香り。タンニンの深みと、凝縮した果実味のバランスに優れ、長い余韻が続きます。かのロバート・パーカー氏から“南半球で最高のネゴシアン”と評される実力派。「妥協なき品質」を企業理念に掲げ、シラズの魅力を最大限に発揮させる究極の	
株式会社中島董商店	1235	アルフレッド グラシアン ブ リュット NV	750	12	12.0	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ46% ピノムニ29% ピノワール25%	発泡・白・辛口	¥7,500	購入しているぶどうのうち62%を特級畑・一級畑から購入しており、すべてのベースワインを樽で醗酵させる希少な生産者。150年続く老舗メゾン。「樽醗酵、樽熟成」「昔ながらの特殊な醗酵方法」この旨味、余韻の長さは、一度飲んだら忘れられません。	
株式会社中島董商店	1236	ドメヌ オリヴィエ メールラン マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン'13	750	12	13.0	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ100%	白・辛口	¥3,000	化学肥料・除草剤を一切使用しない、今最も注目の自然派ドメヌ。100%手摘み。有名レストランでもオンリストされる実力派！ラ・ロシュ・ヴィヌーズ=ワインの湧き出る岩。柔らかく爽やかで、広がりのある完熟した白い果実の香り。果実味豊かでバランスの良いミネラルの中辛口。	
株式会社中島董商店	1237	ドメヌ ダヴィド デュバン ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ ルージュ'13	750	12	13.0	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノワール100%	赤・重口	¥4,200	デュバン氏はワイン造りに対して、ブドウ栽培に最も力を注いでいるため、ほぼ有機に近い状態でブドウを栽培している。2015年「ル・メイユール・ヴァンド・フランス」にて三ツ星を獲得し、現在、ブルゴーニュの若手醸造家で注目度がNo.1の実力派である。ほのかな優しさで甘い果実香。ミネラリーのなかに優しいスタイルを感じる味わ	
株式会社中島董商店	1238	レ ヴァン ド ヴィエンヌ ルメアージュ ヴァン ド フラン ス ブラン'14	750	12	13.0	ワイン	フランス	コート デュ ローヌ	シャルドネ60% ガイエ140%	白・辛口	¥2,500	1996年に3名の優秀で著名な醸造家（F. ヴィラール、Y. キュイユロン、P. ガイヤール）が設立。3名の能力を結集して造られる、フランスでも注目されている生産者。多くの三ツ星レストランに採用されるコート・デュ・ローヌ地方を代表する造り手。ヴィオニエとシャルドネの絶妙なブレンド。すっきりとしながらコクもある香り豊かな辛	
株式会社中島董商店	1239	レ ヴァン ド ヴィエンヌ ルメアージュ ヴァン ド フラン ス ロゼ'13	750	12	13.0	ワイン	フランス	コート デュ ローヌ	白・辛口	ロゼ・辛口	¥2,400	1996年に3名の優秀で著名な醸造家（F. ヴィラール、Y. キュイユロン、P. ガイヤール）が設立。3名の能力を結集して造られる、フランスでも注目されている生産者。多くの三ツ星レストランに採用されるコート・デュ・ローヌ地方を代表する造り手。フレッシュなラズベリーなどの 赤い果実の可愛らしい香り。ミネラル感と果実味のバラ	
株式会社中島董商店	1240	レ ヴァン ド ヴィエンヌ ルメアージュ ヴァン ド フラン ス ルージュ'13	750	12	13.0	ワイン	フランス	コート デュ ローヌ	シラ100%	赤・重口	¥2,500	1996年に3名の優秀で著名な醸造家（F. ヴィラール、Y. キュイユロン、P. ガイヤール）が設立。3名の能力を結集して造られる、フランスでも注目されている生産者。多くの三ツ星レストランに採用されるコート・デュ・ローヌ地方を代表する造り手。ジュシーなコクと旨みがあり、果実味と渋味のバランスのよい味わい。	
株式会社中島董商店	1241	フラテッリ セリオ エ バッティ スタ ボルゴーニョ パローロ'11	750	12	13.0	ワイン	イタリア	ピエモンテ	ネビオ100%	赤・重口	¥5,700	Tiniと呼ばれる50hlの木樽で醗酵、オーク材の大樽で熟成させる伝統的な醸造製法を貫き、100年以上パローロ地区でワインを造り続け、その情熱と伝統を代々受け継いできた家族経営ワイナリー。エレガントな果実味、上質な酸味、まろやかなタンニンのバランスがとても良く、余韻がとても長いクラシカルな味わい。重口。	
株式会社中島董商店	1242	ピッコロ エルネスト ガヴィ レ リーヴェ'14	750	12	13.0	ワイン	イタリア	ピエモンテ	コルセ100%	白・辛口	¥2,300	ガヴィの中で最も古く、高品質なブドウを生産するエリアでガヴィ=コルセだけを造り続け、他のブドウ・他のキュヴェは一切造らない、まさに本物のスペシャリスト。ピュアで引き締まった果実味。ミネラル感が十分あり、爽やかで繊細な辛口。	
株式会社中島董商店	1243	フォリウム ヴィンヤード ソーヴィニヨン ブラン'14	750	6	15.0	ワイン	ニュー ジラ ンド	マールポロ	ソーヴィニヨン・ブラン100%	白・辛口	¥3,700	畑での徹底した収量制限、徐葉を始めとするキャノピーマネジメントを行い、秋には完熟した果実を全て手摘みで収穫。収穫したブドウの個性を最大限に生かすため、醸造での人的関与を必要最小限に留め、フォリウムのテロワールを反映させたワインを生産している。熟した柑橘系の果実や爽やかなタイムなどの印象。シャープな果実味で余韻	
中笠酒造株式会社	1244	國盛 手摘み完熟梅原酒 中笠	720	6	19.0%	リキュール	日本	愛知県	紀州産南高梅	手摘み完熟 南高梅のみ使用	¥2,000	畑で手摘みにて収穫した完熟南高梅を氷砂糖でじっくり仕込みました。甘さ控えめで梅の風味を大切にした香り高い、濃厚な梅酒です。紀州産の木成り完熟南高梅を傷つけない様に丁寧に手摘みで収穫。氷砂糖を使用する事で、南高梅の芳香成分やエキスを十分に引き出します。その漬けあがりの美味しさを味わって頂くためにアルコール度数	ロック
中笠酒造株式会社	1245	國盛 みかんのお酒	720	6	7.0%	リキュール	日本	愛知県		国産みかん果汁80%	¥1,000	国産みかんをまるごと原料に使用することでみかんの風味を引き出したみかんのお酒です。みかん果汁80%。香料・酸味料・無添加。果汁リッチなお酒を造る為、国産みかんにこだわって果汁80%を実現。パッションフルーツを加える事でよりみかんの美味しさを引き出しています。	ック、ソーダ割

中禁酒造株式会社	1246	國盛 もものお酒	720	6	7.0%	リキュール	日本	愛知県		国産もも果汁50%	¥1,000	国産の白桃100%の果汁と白桃ピューレを使用した、とろりとした食感のもものお酒です。もも果汁50%果汁リッチなお酒を造る為、国産白桃にこだわって果汁50%を実現。完熟白桃のすりおろし果肉が加わり、桃を食べている感覚が楽しめます。	ック、ソーダ割
中禁酒造株式会社	1247	國盛 ぶどうのお酒	720	6	7.0%	リキュール	日本	愛知県		ぶどう果汁80%	¥1,000	ぶどう果汁（北米のコンコード種果汁と国産巨峰果汁）を贅沢に使用した果汁率80%のぶどうのお酒です。濃厚なぶどうの香りと瑞々しさにレモンが加わり後味すっきりのお酒。果汁リッチなお酒を造る為、国産原料にこだわる為国産巨峰果汁をブレンドしたぶどう果汁80%のお酒を実現しました。	ック、ソーダ割
中禁酒造株式会社	1248	國盛 白ぶどうのお酒	720	6	7.0%	リキュール	日本	愛知県		白ぶどう果汁80%	¥1,000	シャルドネ果汁と国産ナイアガラ果汁を使用し、白ぶどう果汁80%のお酒です。甘味と酸味のバランスのとれた果汁リッチの濃醇な美味しさ。果汁リッチなお酒を造る為、国産原料にこだわる為国産ナイアガラ果汁をブレンドした白ぶどう果汁80%のお酒を実現しました。	ック、ソーダ割
日本リカー	1249	パイパー・エドシック エッセシエル・キュベ・ブリュット	750	6	12.0%	ワイン	イタリア	シャンパーニュ		ピノノワール主体 シャルドネ、ムニエ	¥6,300	1785年創業。王妃マリー・アントワネットに献上。マリリン・モンローにも愛され、カンヌ国際映画祭公式シャンパーニュとしてよく知られています。リンゴや洋ナシの透き通るような深いアロマや、香ばしいアーモンドの芳香が広がります。柑橘類と春の草花の眩しく新鮮なノートをもち、長期熟成による力強く凝縮された味わいが特長でピノ・ノワール品種を主体とし、ムニエ品種とシャルドネ品種、さらに赤ワインを約20%ブレンドすることで、鮮烈な赤の色彩としっかりした果実味を表現しています。	
日本リカー	1250	パイパー・エドシック ロゼ・ソヴァージュ	750	6	12.0%	ワイン	イタリア	シャンパーニュ		ピノノワール シャルドネ、ムニエ	¥7,000	1981年創設。その年ごとの気象状況や、ブドウの生育状況に合わせた生産計画を策定。手摘みによる完熟ブドウの収穫、小区画単位での醸造を行っているスーパータスカンの代表的ワイナリー。いきいきとしたサンジョヴェーゼ、メルローのまろやかさ、カベルネ・ソーヴィニヨンの骨格が巧みに調和。	
日本リカー	1251	オルネツライア レ・ヴォルテ・デル・オルネツライア'13	750	6	13.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ		メル 50% サンジョヴェーゼ 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%	¥3,400	1655年に、プーリア州で最も古いワイナリーとして設立されたレオーネ・デ・カストリス。同社の貢献により1978年サリーチェ・サレンティーノDOCが誕生しました。力強く、スパイシーな赤ワイン、凝縮感のある伝統的な味わいです。	
日本リカー	1252	レオーネ・デ・カストリス グラ・サテラ プリミティヴ・ヴェ・マントゥリア'14	750	6	15.0%	ワイン	イタリア	プーリア		プリミティヴ100	¥2,600	樹齢60年以上の古木を主に使用し、凝縮した果実の香り、フレンチバリックでの長い熟成を経て、甘草やヴァニラの香り、力強さと深みを併せ持っています。	
日本リカー	1253	レオーネ・デ・カストリス ドンナ・リッサ 11	750	6	14.5%	ワイン	イタリア	プーリア		初アマロ 90% ルガリア 10%	¥5,200	イタリアで初めて瓶詰めされたロゼワインです。フレッシュでチャームな味わいのロゼワインです。	
日本リカー	1254	レオーネ・デ・カストリス ファイヴ・ローゼズ 15	750	6	11.5%	ワイン	イタリア	プーリア		初アマロ 90% ルガリア 10%	¥2,300	花崗岩質土壌で栽培されたシャルドネ品種から造られたワインは、グレイプフルーツのようなフレッシュな香りとさわやかな味わいが印象的です。長期熟成型の高品質ガメイワイン発展の為に尽力する化学肥料・除草剤を使用しない由緒あるワイナリーです。	
日本リカー	1255	ボージョレブラン グラン・クロ・ド・ロワズ・シャトー・デ・ジャック 14	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ		シャルドネ	¥2,700	ブルゴーニュ・ガメイは、自社畑産ガメイ種ブドウを100%使用し、ワンランク上のクリュ・ボージョレのみをブレンドして仕上げました。	
日本リカー	1256	ブルゴーニュ・ガメイ シャトー・デ・ジャック 12	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ		ガメイ	¥2,500	ネゴシアンとしてブルゴーニュ・ワインの取り引きにかかわる一方、総面積210ヘクタール以上のブドウ畑を所有する大ドメーヌでもあります。より選りの「ドレ」と呼ばれるアリゴテ品種のブドウを使用。醸造は30%フレンチオークを用い、アリゴテらしい豊かな酸味と、白桃やシトラスを思わせるフルーティーな味わい。	
日本リカー	1257	ルイ・ジャド ブーズロン ドメーヌ・ガジェ 13	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ		アリゴテ	¥3,000	淡い麦わら色で、白い花やかすかにナッツの香りが柔らかかさやまろやかさを与えています。若々しく上品な味わいが心地良く感じられます。	
日本リカー	1258	ルイ・ジャド サン・ヴェラン 13	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ		シャルドネ	¥3,400		

富士インダストリーズ	1259	フィリポナ ロワイヤル・レゼル ヴ・ノン・ドゼ NV	750	12	12.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール シャルドネ ピノムニエ	極辛口	¥7,000	菩提樹などのフレッシュなハーブ、レモンやオレンジ等の柑橘類のア ロマと果実味が広がります。補糖は一切行っておりません。グランク リュおよびブルミエクリュのブドウを中心に、ファーストブレスの果 汁のみを使用。降り引きを行った日付を全てのボトルに明記していま す。	7度前後
富士インダストリーズ	1260	ドメーヌ・ゲラン サン・ヴェラ ン・クロ・ヴェサ 2013	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ	辛口	¥3,200	厚みのあるなめらかな仕上がり。白い花のようなクリーンな香りに、 黄桃のようなフルーティな味わいです。環境に配慮した農法を用い当 然除草剤や防虫剤の類は一切使用していません。フレッシュさを活か すため、ステンレスタンクで11カ月熟成しています。	9～11度
富士インダストリーズ	1261	ミシェル・マニャン ブルゴー ニュ・シャルドネ・ボン・バトン 2012	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ	辛口	¥4,300	力強いミネラル感に、ネクタリンや黄桃を想わせるような凝縮した果 実味。ほのかに香るトースト香が香ります。 2001から殺虫剤、防腐剤の散布を止め、2012年から完全にバイオディ ナミになりました。また、ボン・バトンはシャンポール・ミュージニー に位置する畑です。単なるACブルゴーニュではありません！ もともと葡萄農家である、モワンジョン家。とりわけ評判の良い葡萄 をドメーヌ物として瓶詰めし、出荷をしています。サン・トーバン最 良の1級畑「シュール・ガメイ」です。 赤いベリーのアロマに、控えめなタンニン、上品な酸。繊細で美しい バランス感が印象に残ります。	9～11度
富士インダストリーズ	1262	ドメーヌ・アンドレ・モワンジョン サン・トーバン・プルミエ・ク リュ・ルージュ 2013	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノノワール	ミディアム・ボ ディ	¥3,700	もともと葡萄農家である、モワンジョン家。とりわけ評判の良い葡萄 をドメーヌ物として瓶詰めし、出荷をしています。サン・トーバン最 良の1級畑「シュール・ガメイ」です。 赤いベリーのアロマに、控えめなタンニン、上品な酸。繊細で美しい バランス感が印象に残ります。	12～14度
富士インダストリーズ	1263	ドゥラス コート・デュ・ローヌ・ ブラン・サン・テスプリ 2014	750	6	13.5%	ワイン	フランス	ローヌ	シラー、グルナッシュ	ミディアム・ボ ディ	¥2,200	すべてのブドウは除梗され、温度管理されたタンクで28℃～30℃にコ ントロールされ15日間醸成されます。30%のキュヴェは樽熟成を行いま すが、残りの部分は果実本来の風味を活かすためタンクにて熟成され ます。 黒いベリー系、すみれの花に黒コショウのニュアンス。凝縮感があり 涼しい夜のうちにブドウを収穫し、すばやく除梗を行います。その 後、低温のタンク内で浸漬しふくよかなアロマを引き出します。綺麗 な酸を残すため、マロラクティック酸酵は行いません。 白い花、ネクタリン、かりん等の濃厚なアロマ。かすかに柑橘の爽や かさど、オリエンタル・スパイスが香ります。	13～16度
富士インダストリーズ	1264	ドゥラス コート・デュ・ローヌ・ ルージュ・サン・テスプリ 2013	750	6	13.5%	ワイン	フランス	ローヌ	グルナッシュ・ブラン、 クレレット、ブルブラン、 ヴィオニエ	辛口	¥2,200	黒いベリー系、すみれの花に黒コショウのニュアンス。凝縮感があり 涼しい夜のうちにブドウを収穫し、すばやく除梗を行います。その 後、低温のタンク内で浸漬しふくよかなアロマを引き出します。綺麗 な酸を残すため、マロラクティック酸酵は行いません。 白い花、ネクタリン、かりん等の濃厚なアロマ。かすかに柑橘の爽や かさど、オリエンタル・スパイスが香ります。	10～12度
富士インダストリーズ	1265	ビリキーノ マルヴァジア・ピアン カ 2013	750	12	13.0%	ワイン	アメリカ	セントラル・コースト	マルヴァジア・ピアンカ	フルーティ	¥3,000	モンレーの気象条件（日中暖かく、夜間涼しい：モンレー湾の涼 しい風）がブドウに多大な影響を与え生育にもたらす条件を非常に恵 まれたものに導きます。エチケットのインパクトも然る事ながら、メ ロンやライチ、花々のような芳香性の高さが記憶に深く残ります。甘 い香りをよい意味で裏切るドライでクリーンな後味。	10～12度
富士インダストリーズ	1266	インディゴ・アイズ シャルドネ 2013	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	ナバ・ヴァレー	シャルドネ	辛口	¥2,200	CEOのダリオとステファノーが毎年幾つもの畑を廻り、ベストなコン ディションのブドウを買って醸造しブレンドしたお買い得なワインと してアメリカでの人気があります。柑橘系の爽やかな香りに、ナッツ やはちみつ等の濃厚な味わいが特徴的です。	10～12度
富士インダストリーズ	1267	インディゴ・アイズ ジンファンデ ル 2013	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	ナバ・ヴァレー	ジンファンデル	フル・ボディ	¥2,200	ブドウは長い生育期間の中で、夜は涼しく日中は暑くなる事でゆっく りと均等に熟成し理想的なブドウに仕上がります。香り高くスパイ シーな味わい。プラムやクランベリー等のアロマに、バニラの優しい ニュアンス。	13～16度
布袋ワインズ	1268	ドメーヌ・サン・ヴァンサンブ リュット NV	750	12	12.0%	ワイン	アメリカ	アメリカ	シャルドネ75% ピノ・ノワール25%	辛口	¥2,700	冷涼なニューメキシコ州の高地を中心に、各地の良質なブドウをブレ ンドしたアメリカン・スパークリング。瓶内2次発酵。	
布袋ワインズ	1269	クエイル・クリーク ロゼ カリフォ ルニア 2014	750	12	11.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	グルナッシュ、シャルド ネ、 ムールヴェードル マスカットブラン	辛口	¥1,300	爽やかな赤系ベリーのフレーバーとスツクリとした酸味、ドライで チャーミングな味わいが幅広い料理にマッチ。ステンレスタンクにて 発酵・熟成。	
布袋ワインズ	1270	シーグラス リースリング モント レー・カウンティ 2012	750	12	13.0%	ワイン	アメリカ	モンレー	リースリング	半辛口	¥2,300	ほんのりとした甘みと爽やかな酸味が心地よいリースリング。美しい ブルーボトルが食卓を華やかに彩る。ステンレスタンクにて発酵。	
布袋ワインズ	1271	パラダイス・リッジ シャルドネ “ カナエザ・グレープ・キング” 2013	750	12	13.0%	ワイン	アメリカ	シアン・リヴァー・ヴァレ	シャルドネ	辛口	¥3,900	明治の薩摩人の偉業を今に伝えるパラダイス・リッジ。長澤鼎ゆかり のロシアン・リヴァー・ヴァレーで造るシャルドネ。ステンレスタン クにて発酵&フレンチオークにて熟成。	

布袋ワインズ	1272	シャトー・モンテレーナ シャルドネ ナバ・ヴァレー 2013	750	12	13.8%	ワイン	アメリカ	ナバ・ヴァレー	シャルドネ	辛口	¥8,100	1976年のパリティスティングにて超一流ドメーヌを抑え一位に輝いたナバの象徴的シャルドネ。マロラクティック発酵0%。フレンチオーク（新樽10%）にて10ヶ月熟成。	
布袋ワインズ	1273	ヴィーニャ・マイティア ピペーニョ アウパ NV	750	12	12.0%	ワイン	チリ	セントラル・ヴァレー	パイ70% カリニャン30%	ライトボディ	¥1,900	パイとカリニャンを使ったチリ伝統のワイン"ピペーニョ"。淡い色合いながら旨味があり冷やしても美味しく飲める。コンクリートタンクで発酵&熟成。	
布袋ワインズ	1274	モンセカーノ レビューヒョ ピノ・ ノワール 2014	750	12	14.0%	ワイン	チリ	カサブランカ・ヴァレー	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	¥3,400	アルザスの名手オステルタグが手掛けるチリ産ピノ・ノワール。涼しい海風を思わせるスタイルながら豊かな果実味とのバランスに優れている。100%除梗、60%ステンレスタンク&40%コンクリートエッグで発酵・熟成。	
布袋ワインズ	1275	クライン ジンファンデル ロダイ 2013	750	12	14.0%	ワイン	アメリカ	ロダイ	ジンファンデル	フルボディ	¥2,200	ジンファンデルの伝統的な産地として知られる温暖な内陸のロダイのブドウを使用。米国内でも大人気のジンファンデル。フレンチオーク（新樽35%）にて6ヶ月熟成。	
布袋ワインズ	1276	シーグラス カベルネ・ソーヴィニヨン パソ・ロブルス 2012	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	パソ・ロブルス	カベルネ・ソーヴィニヨン93% ブティット・シラー7%	フルボディ	¥2,600	温暖で安定した気候から豊かで深みのある高品質ワインの産地として注目を集めるパソロブレ産カベルネ。フレンチ&アメリカンオークにて熟成。	
布袋ワインズ	1277	テイクン レッド ナバヴァレー	750	12	14.5%	ワイン	アメリカ	ナバ・ヴァレー	カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロー40%	フルボディ	¥6,000	"Taken"はインターネットのSNSでは「パートナーあり」の意味もある。ボルドーブレンドで食事に合う優しいバランスの取れた味わい。フレンチオーク（新樽50%）にて16ヶ月熟成。	
宝酒造株式会社	1278	全量芋焼酎「一刻者」	720	6	25.0%	焼酎	日本	鹿児島、宮崎	黄金千貫	淡麗で軽快	¥1,362	芋と芋麹だけでつくる100%芋焼酎。芋本来の甘い香りとすっきりとした上品な味わいです。良質な芋麹、芋100%	割り、ソーダ割
宝酒造株式会社	1279	宝焼酎「レジェンド」プレミアム	720	12	27.0%	焼酎	日本	宮崎	サトウキビ糖蜜、トウモロコシ、大麦、ライ麦	樽貯蔵熟成	¥888	85種類ある原酒の中から樽貯蔵熟成酒を30%ブレンド。ソーダ割りをオススメします。樽貯蔵熟成酒を贅沢に使用	ソーダ割り
木下インターナショナル	1280	ガタオ ヴィーニョ・ヴェルデ	750	12	9.0%	ワイン	ポルトガル	ミーニョ地区	アザール、パテルナ、トサット、アヴェリ、ロレイ	微発泡 低アルコール(9%) 中辛口	¥1,150	ヴィーニョ・ヴェルデとは、「緑のワイン」を意味するポルトガル語。フレッシュで爽快感ある味わいが特徴。フリーラン果汁90%、プレス果汁10%。発注を受けてから瓶詰めのため、新鮮な状態で出荷。ワイン王国34号5星獲得。	5℃前後
木下インターナショナル	1281	セミスパークリング フルーティー ワイン エルダーフラワー&ミント ベアー	750	12	7.0%	フルーツ ワイン	ドイツ	カトレンブルグ	キウイ、レモン	微発泡 低アルコール(7%) 中甘口	¥920	キウイ、レモン果汁をベースにしたフルーツワインに、エルダーフラワーとミント、洋ナシのフレーバーで風味付けしたセミスパークリングワイン。原料果汁を温度コントロールされたステンレスタンクで発酵。炭酸ガスを添加して瓶詰め。スクリュューキャップ使用。	5℃前後
木下インターナショナル	1282	セミスパークリング フルーティー ワイン エルダーフラワー&ミント チェ リー	750	12	7.0%	フルーツ ワイン	ドイツ	カトレンブルグ	キウイ、レモン	微発泡 低アルコール(7%) 中甘口	¥920	キウイ、レモン果汁をベースにしたフルーツワインに、エルダーフラワーとミント、チェリーのフレーバーで風味付けしたセミスパークリングワイン。原料果汁を温度コントロールされたステンレスタンクで発酵。炭酸ガスを添加して瓶詰め。スクリュューキャップ使用。	5℃前後
木下インターナショナル	1283	カトレンブルガー スパークリング シードル ピュア・アップル	750	12	5.5%	フルーツ ワイン	ドイツ	カトレンブルグ	リンゴ	微発泡 低アルコール(5.5%) 中甘口	¥1,100	原料果実にリンゴのみを使用した、すっきりとした自然な味わいのシードル。原料果汁を温度コントロールされたステンレスタンクで発酵。炭酸ガスを添加して瓶詰め。	5℃前後
木下インターナショナル	1284	カトレンブルガー スパークリング シードル アップル&チェリー	750	12	5.5%	フルーツ ワイン	ドイツ	カトレンブルグ	リンゴ、チェリー	微発泡 低アルコール(5.5%) 中甘口	¥1,100	原料果実にリンゴとチェリーを使用した、甘酸っぱくすっきりとした自然な味わいのシードル。原料果汁を温度コントロールされたステンレスタンクで発酵。炭酸ガスを添加して瓶詰め。	5℃前後

木下インターナショナル	1285	ヴィラ マリア プライベートビン ソーヴィニオン・ブラン	750	6	12.5%	ワイン	ニュージーランド	マルボロウ	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	¥2,000	マルボロウ地区を代表する葡萄生産地ワイラウヴァレーとアワテレヴァレーから収穫された葡萄を使用。ニュージーランド・インターナショナル・ワインショー 2015 金賞受賞。 パッションフルーツ、フレッシュシトラス、メロンなどのアロマがふれるジューシーな口当たり。	10℃前後
木下インターナショナル	1286	ヴィラ マリア プライベートビン ライトスパークリング ソーヴィニオン・ブラン	750	6	12.5%	ワイン	ニュージーランド	マルボロウ	ソーヴィニオン・ブラン	辛口、発泡性	¥2,100	マルボロウ地区を代表する葡萄生産地ワイラウヴァレーとアワテレヴァレーから収穫された葡萄を使用。ボトリング前に泡を加える。 グースベリー、パッションフルーツ、フレッシュなシトラスやメロンのはじける香り。爽やかなクリスピー感と、泡の刺激が程良い口当たりのフィニッシュ。	5℃～7℃
木下インターナショナル	1287	バーベイド マデイラ ミディアム・ドライ	750	12	19.0%	ワイン	ポルトガル	マデイラ島	ティンタ・ネグラ 100%	中甘口、酒精強化、 アルコール19% 開栓後常温保管可	¥3,120	発酵途中でアルコール96度のグレープスピリッツを添加。3ヶ月間エスْتُウファ方式（人工加温熟成）で熟成中に熱を与え、最長3年間の樽熟成を経て、ブレンド、ボトリングされる。 ほのかな甘みと酸味のバランスが取れた、さらっとしたマデイラワイン。アペリティフとして。	15℃～18℃
木下インターナショナル	1288	バーベイド マデイラ スイート	750	12	19.0%	ワイン	ポルトガル	マデイラ島	ティンタ・ネグラ 100%	甘口、酒精強化、 アルコール19% 開栓後常温保管可	¥3,120	発酵途中でアルコール96度のグレープスピリッツを添加。3ヶ月間エスْتُウファ方式（人工加温熟成）で熟成中に熱を与え、最長3年間の樽熟成を経て、ブレンド、ボトリングされる。深い甘さを持ちながらソフトな口当たりで重厚な風味の仕上がり。デザートワインにも最適。	15℃～18℃
株式会社友和貿易	1289	コナビール ビッグウェーブ ゴールデンエール	355	24	4.5%	ビール	アメリカ	オレゴン州	麦芽, ホップ	フルーティー, 爽やか	¥430	フルーティーで苦さひかえめな飲みやすいハワイのゴールデンエールです。希少ホップを使ったマスカットを思わせるみずみずしい香りが特徴です。希少ホップ「ギャラクシー」使用	冷蔵庫で冷やして
株式会社友和貿易	1290	コナビール ロングボード アイランドラガー	355	24	4.5%	ビール	アメリカ	オレゴン州	麦芽, ホップ	飲みくち爽快	¥430	爽快な飲みくちで飲みやすいハワイのラガーです。ほんのりスパイシーなホップの香りが特徴です。	冷蔵庫で冷やして
株式会社友和貿易	1291	コナビール ファイアーロック パールエール	355	24	6.0%	ビール	アメリカ	オレゴン州	麦芽, ホップ	コクと苦み	¥430	柑橘系の果実のようなホップの香りと強めの苦味、麦芽の旨味のバランスの良いパールエールです。	冷蔵庫で冷やして
株式会社友和貿易	1292	コナビール キャスタウェイIPA	355	24	6.0%	ビール	アメリカ	オレゴン州	麦芽, ホップ	フルーティーな香りと強烈な苦み	¥430	希少ホップ「ギャラクシー」を使用した華やかなホップの香りと強い苦味の特徴のIPA（インディア・パールエール）です。希少ホップ「ギャラクシー」使用	冷蔵庫で冷やして
株式会社友和貿易	1293	コナビール パイプラインポーター	355	24	5.5%	発泡酒	アメリカ	オレゴン州	麦芽, ホップ, コーヒー抽出液	コナコーヒー使用, 黒ビール	¥430	高級コーヒー豆「コナコーヒー」を原料に使用した優しい苦みの黒ビールです。焙煎した麦芽とコーヒーの二種類の香ばしさをお楽しみください。高級コーヒー豆「コナコーヒー」使用	冷蔵庫で冷やして
株式会社友和貿易	1294	ヴォヌ ピュアラガー	330	24	4.5%	発泡酒	フィジー	スバ	麦芽, ホップ	フィジーの天然水使用、 売上の一部をウミガメ保護のため寄付	¥395	フィジーの天然水を使用したフルーティ&モルティで爽やかな味わいのクラフトビールです。売上の一部がウミガメの保護のために寄付されます。フィジーの天然水使用	冷蔵庫で冷やして
老松酒造株式会社	1295	閻魔（樽）	720	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	マイルド	¥1,190	樽熟成の本格麦焼酎。麦焼酎の淡麗な味わい、熟成されてマイルド、ほんのりと樽の香りで飲み易い。6年連続モンドセレクション最高金賞受賞。樽熟成にこだわった飲み易くやわらかな味わいの本格大分麦焼酎	・水割り・ソー
老松酒造株式会社	1296	閻魔（樽）	###	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	マイルド	¥2,280	樽熟成の本格麦焼酎。麦焼酎の淡麗な味わい、熟成されてマイルド、ほんのりと樽の香りで飲み易い。6年連続モンドセレクション最高金賞受賞。樽熟成にこだわった飲み易くやわらかな味わいの本格大分麦焼酎	・水割り・ソー
老松酒造株式会社	1297	黒閻魔	720	6	25.0%	焼酎	日本	大分	麦麴	スッキリとした飲み口	¥1,110	“全麴仕込み”麦麴だけを原料にした全麴仕込みによる広がりのある味わい。減圧蒸留によるすっきりとした上品な飲み口は、繊細な味わいの和の料理を美味しく引き立てます。2015年モンドセレクション金賞受賞。麴にこだわった料理を引き立てる本格大分麦焼酎	水割り・お湯割り

老松酒造株	1298	黒閻魔	###	6	25.0%	焼酎	日本	大分	麦麴	スッキリとした飲み口	¥2,130	“全麴仕込み”麦麴だけを原料にした全麴仕込みによる広がりのある味わい。減圧蒸留によるすっきりとした上品な飲み口は、繊細な味わいの和の料理を美味しく引き立てます。2015年モンドセレクション金賞受賞。麴にこだわった料理を引き立てる本格大分麦焼酎	水割り・お湯割り
老松酒造株	1299	常庄閻魔	720	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	深みのある味わい	¥1,150	常庄蒸留による麦の香ばしい薫り、しっかりとした深みのある味わい、濃厚な味わいの料理にしっかりフィット、美味しさを一層引き立てます。常庄蒸留による麦の薫りと個性豊かなコクを味わえる本格大分麦焼酎	お湯割り
老松酒造株	1300	常庄閻魔	###	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	深みのある味わい	¥2,150	常庄蒸留による麦の香ばしい薫り、しっかりとした深みのある味わい、濃厚な味わいの料理にしっかりフィット、美味しさを一層引き立てます。常庄蒸留による麦の薫りと個性豊かなコクを味わえる本格大分麦焼酎	お湯割り
老松酒造株	1301	極上閻魔	720	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	ふくらものある味わい	¥1,800	自然豊かな環境の中で、5年前後熟成した薫り良い原酒と25年以上樽熟成した原酒をブレンドした長期熟成麦焼酎です。やわらかでふくらものある味わいと上品な樽の風味、心地よい余韻を楽しめる逸品です！5年前後熟成した薫り良い原酒と25年以上樽熟成した原酒をブレンドした長期熟成大分麦焼酎	ロック・水割り
老松酒造株	1302	極上閻魔（化粧箱入り）	720	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	ふくらものある味わい	¥1,900	自然豊かな環境の中で、5年前後熟成した薫り良い原酒と25年以上樽熟成した原酒をブレンドした長期熟成麦焼酎です。やわらかでふくらものある味わいと上品な樽の風味、心地よい余韻を楽しめる逸品です！5年前後熟成した薫り良い原酒と25年以上樽熟成した原酒をブレンドした長期熟成大分麦焼酎	ロック・水割り
老松酒造株	1303	水郷ひた仕込み	1800	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	クセの無いクリアな味わい	¥1,707	山紫水明の日田の天領水の特徴である「やさしい飲み口」を存分に生かした水にこだわった麦焼酎です。飲めば飲むほど麦の香りと旨みが口いっぱい広がり余韻を楽しめます。とにかく「やさしい飲み口」を追求した本格大分麦焼酎	ロック・水割り
老松酒造株	1304	水郷ひた仕込み	900	6	25.0%	焼酎	日本	大分	大麦・麦麴	クセの無いクリアな味わい	¥906	山紫水明の日田の天領水の特徴である「やさしい飲み口」を存分に生かした水にこだわった麦焼酎です。飲めば飲むほど麦の香りと旨みが口いっぱい広がり余韻を楽しめます。とにかく「やさしい飲み口」を追求した本格大分麦焼酎	ロック・水割り
ジェローム	1305	ボル ロジェ ブリュット レゼルヴ	750	12	12.5%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ ピノワール ピノムニエ	フルボディ、辛口	¥7,000	英国王室御用達、フランス国内でも三つ星評価を得たグランメゾン。安定した品質とバランス。ルミアージュは職人が自ら手作業で行います。	
ジェローム	1306	ファミリー ヒューゲル ジョントイ 2014	750	12	12.5%	ワイン	フランス	アルザス	リースリング、ゲヴェルツ、 ピノグリ、シルヴァネール、 ミュスカ、ピノブラン	ライトボディ、辛口	¥2,100	アルザスで13代続く超老舗ワイナリーが造る入門編ワインは6種の葡萄の絶妙なブレンド。当時はブレンドされていたアルザスワインの伝統を証明する復刻ワイン。	
ジェローム	1307	ファミリー ヒューゲル リースリング クラシック 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	アルザス	リースリング	ミディアムボディ 辛口	¥2,750	376年13代続く家族秘伝があります。温度管理はしない為、発酵作業は夜に行います。冷涼地区アルザスならではのキレのある酸と豊かな酸味が特徴です。	
ジェローム	1308	ファミリー ヒューゲル ゲヴェルツトラミナー クラシック 2012	750	12	12.5%	ワイン	フランス	アルザス	ゲヴェルツトラミナー	フルボディ、辛口	¥3,000	粘土質土壌の畑から手摘みで収穫。ゲヴェルツの教科書。トロピカルフルーツの香り、味わいも濃厚な個性派ワインです。	
ジェローム	1309	ティボーリジェベレール ブルゴーニュ レドゥテール 2013	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノワール ガメイ	ライトボディ 辛口	¥3,600	2013年は85%がガメイ、15%がピノワールのブレンドに。ムーランヴァンのガメイとコート・ド・ニュイのピノを贅沢に使用しています。	
ジェローム	1310	アロイス ラゲデー ルピノグリージョ 2013	750	6	12.5%	ワイン	フランス	アルトアディジェ	ピノグリージョ	フルボディ、辛口	¥2,700	ルドルフシュタイナーによる自然農法を実践。ラベルには現代アートによる光を表現しています。アルトアディジェとトレンティーノの州境の畑、繊細な酸味と果実のリッチな味わいです。	

ジェロホーム	1311	ルチアーノ サンドローネ ドル チェット ダルバ 2012	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	ピエモンテ	ドルチェット	ライトボディ 辛 口	¥3,200	パローロの職人が造るピエモンテのデイリーワインは厳選した畑のブレンドから成ります。9つの区画に分けて仕込み、更に厳選してブレンドします。	
ジェロホーム	1312	イソレ エ オレーナ キャンティ クラシコ 2012	750	12	13.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョベーゼ カナイオーロ	ミディアムボディ 辛口	¥3,800	ピサ大学と共同研究の末、自らの名前のクローンを開発。サンジョベーゼの品質を高めたパオロディマルキ氏の情熱が感じられるワインです。	
ジェロホーム	1313	クメウリバー ヴィレヅジ シャル ドネ 2014	750	12	13.5%	ワイン	ニュージーランド	ニュージーランド	シャルドネ	ライトボディ、辛 口	¥2,800	NZ初のマスターオブワインが手掛けています。世界注目のシャルドネ専門の造り手。自然酵母、バトナーージュ、ブルゴーニュの伝統醸造で新世界でNo.1のシャルドネの実力。	
ジェロホーム	1314	マイケルモンダヴィ エンブレム ナバヴァレー カベルネソーヴィ ニオン 2012	750	12	14.4%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	カベルネソーヴィニオン	フルボディ、辛口	¥6,000	ロバート・モンダヴィの長男であるマイケルが手掛けるナバカベの象徴的存在のワイン。NASAの衛星を使用し、カベルネに最適な日照の山側のぶどうを使用。	
モトックス	1315	ヒルズサイダー アップルシードル	330	24	5.0%	シードル	オーストラリア	オーストラリア	(リコ) グラミス、 ゴールドンデリッシュ、 ロイヤル、ジョサ	やや辛口	¥550	収穫:2-6月手摘み収穫し、3時間以内に冷蔵庫で低温保存。 醸造:冷蔵庫から出されたリコは1時間以内に圧搾。フィルリング後14度で14日間かけて醗酵。 蜜たっぷりのリコのAPR。細やかな泡がフレッシュで、やわらかな甘みを持つリコの実味と心地よく混じり合います。爽やかな1本です。	6℃
モトックス	1316	ヒルズサイダーアップル&ジン ジャー	330	24	8.0%	シードル	オーストラリア	オーストラリア	(リコ) グラミス、 ゴールドンデリッシュ、 ロイヤル、ジョサ	やや辛口	¥550	収穫:2-6月手摘み収穫し、3時間以内に冷蔵庫で低温保存。 醸造:冷蔵庫から出されたリコは1時間以内に圧搾。搾り立ての生姜汁と一緒にフィルリング後14度で14日間かけて醗酵。爽やかで爽快感のある生姜やジャズ等の花のAPR。新鮮なリコと生姜が混じり合うことで、心地よい苦味と甘みを生み出します。長い余韻を持つ大人好きなシードルです。	6℃
モトックス	1317	ヴィーニャ バルディビエソ バル ディビエソ リミテッド ブリュッ ト	750ml	12	12.0%	ワイン	チリ	セントラルヴァレー	シャルドネ ピノ・ノワール	辛口	¥1,100	生産量、輸出量共にチリNo.1の規模を誇る泡の名門。瓶内二次発酵においてチリで右に出るものはいないと言われるバルディビエソのカジュアルライン。シャルドネ由来の爽やかな柑橘類や白い花のアロマを持ち、キリッと引き締まった酸が魅力の辛口スパークリングワインです。シャルマ方式。	6℃
モトックス	1318	ムステラ ランゲビアンコジョヴィ ネ 14	750	12	12.0%	ワイン	イタリア	ピエモンテ	ソーヴィニオン・ブラン 70% シャルドネ 20% ピノ・ノワール 10%	辛口	¥2,050	ピノのようなAPRが十分に感じられ、樽熟成のAPRも。やや緑がかかったIPで、香りは強くリコやセージのAPR。フルツ香の他に香ばしさも現れ複雑な印象。 醗酵:ステンレス・タンク80%/オーク樽熟20%(225L) 熟成:オーク樽6ヶ月(225L、新樽比率25%)。	12℃
モトックス	1319	勝沼醸造 甲州テロワールセレク ション 金山 14	750	12	12.5%	ワイン	日本	山梨県	甲州	辛口	¥3,400	甲州種ワイン造りに特化する勝沼醸造が金山地区から収穫されたブドウのみで仕込む、オーク樽熟成の甲州ワイン。リッチで力強い果実味を堪能できます。醗酵:ステンレス・タンク。 熟成:オーク樽12ヶ月(仏産、225L) ステンレス・タンク 6ヶ月。なるべく自然のままの甲州の味を引き出すことをモットーに醸造しています。	12℃
モトックス	1320	スピノラ エクセプションナルハー ヴェスト 2014	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	アンダルシア	ペドロ・ヒメネス	やや辛口	¥3,500	ペドロ・ヒメネスの極上のブドウから造った世界でも類を見ない白ワイン。深い琥珀の輝きと類まれなAPRは、例えようのない魅力を放っています。ステンレス・タンクでアルコール醗酵、オーク樽でAPR・ラティック醗酵。オーク樽成 4ヶ月(250L、新樽は使用せず、アメリカンオーク、ペドロ・ヒメネス使用樽)。	14℃
モトックス	1321	ドメヌ・コワイヨ ブルゴーニュ ルージュ 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノ・ノワール	辛口	¥3,000	「マルサに傑出したワインが存在する」とここ数年で突如として話題となったワイカー、ドメヌ・コワイヨ。ブドウの旨みたっぷりでミネラル感のある味わい。「2013年は畑の奴隷だった」と生産者が語るほど、厳しい年だけに丁寧な畑仕事をしたヴィンテージ。素晴らしいクオリティです。	14℃
モトックス	1322	ボンセ デパウラ 2014	750	12	14.0%	ワイン	スペイン	レバンテ	モナストレル	辛口	¥1,600	標高740メートルの高地に息づく樹齢50年以上貴重な古木のリーストを使った赤ワイン。ピノな果実味が魅力です。オーク樽醗酵(4500L、フランス産、新樽)オーク樽にてAPR・ラティック醗酵(4500L、600L)。 オーク樽熟成 8ヶ月(4500Lは新樽、600L、フランス産、新樽比率30%)。	16℃
モトックス	1323	アロガントフロッグ シラー ヴィ オニエ 2014	750	12	13.5%	ワイン	フランス	ラングドック&ルージュ	シラー 91% ヴィオニエ 9%	辛口	¥1,400	南仏の豊かな気候で育ったブドウから造られる、世界20か国以上で愛される世界的人気ブドウ。シラーやブルゴーニュのAPR、完熟果実のフレッシュさ、滑らかなタンニンが特徴的。ステンレス・タンク醗酵。 50%をオーク樽にて5ヶ月間熟成(80%アメリカ、20%フランス、新樽比率30%、225L)、50%をステンレス・タンクにて5ヶ月間熟成。	15℃

モトックス	1324	カンティーネ・サン・マルツァーノ フロプリミティーヴォ・ディ・マ ンドゥーリア	750	12	14.0%	ワイン	イタリア	プーリア	プリミティーヴォ	辛口	¥2,000	鮮やかな赤紫色。アラカバリーやアールンなどの黒果実系のアロマに、カヤやバニラのアクセント、ビロードの様な滑らかな口当たりが特徴。余韻にはほんのりと甘みを感じる。スルスルと酸酵。主酸酵後、マロケティック酸酵。 オーク樽 6ヶ月(仏産、米産225L)スルスル・タンク 9ヶ月 瓶熟2ヶ月以上。	15℃
ワイナリー和泉屋	1325	アシエンダ・デ・タルシス・ブ リュット・ナチュレ・N.V.	750	12	12.0%	ワイン	スペイン	バレンシア	マカベオ80% パレリャーダ20%	辛口	¥2,000	スペイン政府の元醸造講師が造るカバ。繊細でクリーミーな泡がとても心地よく、フローラルなアロマとフレッシュなフルーツを感じます。味わいは、柑橘系の爽やかさの中にバナナのようなニュアンスが感じられ、フィニッシュはとてもドライな辛口です。	10度~12度
ワイナリー和泉屋	1326	リバリス・ロゼ [2014] カスティー リョ・デ・マエティエラ	750	12	12.0%	ワイン	スペイン	リオハ	モスカテル・グラノー・ メヌード シラー	辛口	¥1,800	赤い果実の爽やかな香りと優しい酸味が特徴的で、複雑味があり、厚みのある味わい。喉奥にキラキラとした余韻が楽しめる、ドライなのにキュートなロゼワインです。サクラアワード金賞受賞。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1327	リバリス・ブランコ [2014] カス ティーリョ・デ・マエティエラ	750	12	11.5%	ワイン	スペイン	リオハ	モスカテル・グラノー・ メヌード ピウラ、マルバアジア	中口	¥2,000	明るく鮮明な麦蘂色、エレガントな香りは複雑で桃、マスカット、パイナップル、パッションフルーツなどの果実を感じ、口を含むと果実の旨みが口の中いっぱい広がるドライタイプの味わい。ロプスターとのマリアーヂュ・コンテストで最高評価を獲得した白ワイン。第15回国際ベストマスカットワインコンクール 世界6位。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1328	グラン・リバリス・ブランコ [2014] カスティーリョ・デ・マエ ティエラ	750	12	11.5%	ワイン	スペイン	リオハ	モスカテル・グラノー・ メヌード95% リースリング5%	中口	¥2,400	厳選したブドウで造られた特別なワイン。光沢のあるゴールドの綺麗な色。マンゴーやライチなどトロピカルな香りにハーブのニュアンスも感じられます。自然な甘みがとてもエレガントでリッチな味わい。アフターも長い半甘口ワインです。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1329	リバリス・レッド [2014] カス ティーリョ・デ・マエティエラ	750	12	13.5%	ワイン	スペイン	リオハ	ガルナッチャ95% モスカテル・グラノー・ メヌード5%	中口	¥2,000	新たに加わったニューフェイス。5ヶ月フレンチオークで熟成。濃いチェリーレッドの色調にイチゴなどの赤いベリー系の香りがあります。フレッシュな果実味とやさしいタンニンがあり、少し冷やして飲んでも美味しいワインです。	15度~18度
ワイナリー和泉屋	1330	アトランティス・アルバリーニョ [2014] マエティエラ	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	リアス・バイシャス	アルバリーニョ	辛口	¥2,900	スペイン北西部の固有品種に焦点を絞ったラインナップ。光沢のあるレモンイエロー、青リンゴやパイナップルのようなフレッシュなフルーツの香りに白い花が感じられ、しっかりとしたボディと酸味あり少し塩味を感じられる海のワイン。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1331	アトランティス・ゴデージョ [2014] マエティエラ	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	バルデオラス	ゴデージョ	辛口	¥2,900	輝きのあるイエロー、リンゴや桃などの程よく熟したフルーティーな香りにゴデージョ特有のフェネルの香りを感じられる複雑な香り。果実味と酸のバランスが良くリッチな味わい。アトランティスの名の如く、魚介系や和のテイストに合わせやすいワイン。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1332	アトランティス・トレイシャドウ ラ [2014] マエティエラ	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	リベイロ	トレイシャドウラ	辛口	¥2,900	艶やかなイエローゴールド。桃やマンゴー、トロピカルフルーツなど熟した果実の複雑な香り、味わいは果実味がありクリーミーで密度が高く、長い余韻が続きます。大西洋気候の影響を受けたワインは、フレッシュで酸とのバランスも抜群。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1333	アトランティス・オングラビ・スリ [2014] マエティエラ	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	チャコリ・デ・アラバ	オングラビ・スリ	辛口	¥2,900	品種の個性をとらえ和のテイストにも合わせやすい伝統品種の単一ワイン。フレッシュさを感じる透明感のあるグリーンイエロー。香りもフレッシュなレモンやグレープフルーツと白い花、ハーブを感られます。イキイキとした酸がとても印象的な味わい。	12度~15度
ワイナリー和泉屋	1334	アトランティス・メンシア [2014] マエティエラ	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	ビエルソ	メンシア	中重口	¥2,900	紫がかった深いチェリーレッド。赤い果実と黒い果実の香りにバルサミコ、ハーブ、スマイルなど複雑な香り、味わいはフレッシュで凝縮感のある果実味とシルキーなタンニンが感じられます。大西洋に古くから伝わる伝説やミステリーに登場する、神秘的な海の生物をラベルに表しています。	15度~18度
株式会社中川ワイン	1335	ゼラバック シャルドネ 2014	750	12	14.4%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	シャルドネ	辛口	¥2,300	ラベルを刷新してより飲みやすく仕上げた新商品。微かなリンゴや洋ナシの香りを感じ、徐々に芳醇なパイナップルや桃の香りが広がります。	8度
株式会社中川ワイン	1336	ノリア ソーヴィニョンブラン ベ ヴィルヴィンヤード 2014	750	12	14.1%	ワイン	アメリカ	ソノマ	ソーヴィニョンブラン	辛口	¥4,500	中村倫久氏がソノマで丁寧に仕込む少量生産のカリフォルニアワインです。エレガントな果実味、柔らかな酸、口当たりの滑らかさが特徴。	8度

株式会社中川ワイン	1337	ノリア シャルドネ サンジャコモ ヴィンヤード 2014	750	12	14.2%	ワイン	アメリカ	ソノマ	シャルドネ	辛口	¥5,600	中村倫久氏がソノマで丁寧に仕込む少量生産のカリフォルニアワイン です。 柔軟かつ厚みのある口当たり、複雑性、粘りのある酸と心地よい余韻 があります。	10度
株式会社中川ワイン	1338	パラドッチ ピノノワール ス モールロットブレンド 2013	750	12	13.5%	ワイン	アメリカ	メンドシーノ	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	¥2,400	メンドシーノ郡最古の蔵元が小さな樽にて仕込むこだわりのキュ ヴェ。ジューシーなラズベリーとストロベリーのアロマにヒマラヤ杉 の香りがアフターに香る。	15度
株式会社中川ワイン	1339	ゼラバック カベルネソーヴィニョ ン 2013	750	12	14.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	カベルネソーヴィニョ ン	フルボディ	¥2,300	ラベルを刷新してより飲みやすく仕上げた新商品。 カシス豊かな香りにオークのニュアンス。 力強い果実のフレーバー と滑らかなタンニンにチョコ連想させるフィニッシュ。	15度
株式会社中川ワイン	1340	ジャムセラーズ カベルネソーヴィ ニョ 2014	750	12	15.1%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	カベルネソーヴィニョ ン	フルボディ	¥4,800	アメリカ国内で大人気のモダンなワインがついに日本に初上陸！ 完熟した黒系ベリー、プラムのニュアンス。リッチで、華やか、甘美 な味わい、しなやかで飲みやすいこなれたタンニン。	15度
株式会社中川ワイン	1341	キャンバスバック カベルネソー ヴィニョ レッドマウンテン 2013	750	12	14.5%	ワイン	アメリカ	ワシントン	カベルネソーヴィニョ ン	フルボディ	¥5,500	ダックホーン社が注目生産地ワシントン州で新境地を開拓。果実味と 秀逸な酸がバランス。細かいタンニンと森林の香り。	15度
株式会社中川ワイン	1342	ベドロンチェリ ジンファンデル ブシュネルヴィンヤード 2013	750	12	14.9%	ワイン	アメリカ	ソノマ	ジンファンデル	フルボディ	¥3,300	ジンファンデルを得意とする老舗蔵元が秀逸な畑のみで仕込んだワイ ン。単一畑の秀逸なジンファンデル。熟したストロベリーにチェリー とベリーを煮詰めたようなアロマとプラムのフレーバー。	15度
株式会社中川ワイン	1343	ベッドロック オールド・ヴァイ ン・ジンファンデル 2014	750	12	14.4%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ジンファンデル	フルボディ	¥4,800	若手生産者の注目株。古樹から作るジンファンデルを得意とします。 樹齢100年以上の畑のジンファンデルをエレガントなワインに仕上げ ています。スパイシーでまろやか、しっかりとした酸とバランス。	15度
株式会社中川ワイン	1344	グラマシーセラーズ シラー ロー アーイースト 2013	750	12	14.1%	ワイン	アメリカ	ワシントン	シラー	フルボディ	¥4,900	マスターソムリエがワシントンで手掛ける新しい蔵元。シラーのセカ ンドラベルで華やかなスタイルに仕上げられています。マスター・ソムリ エの称号を持つ若手生産者が上品なスタイルのシラーに取り組んでい ます。	15度
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1345	ベリーズ クレマン・ド・リムー NV	750	6	12.0%	ワイン	フランス	ラングドック	シャルドネ 70%、 シュナンブラン 15%、 モーザック 15%	発泡・白・辛口	Open	リムーの名門、家族経営の生産者。果実味と、蜂蜜のような甘さが魅 力的です。小石のきれいなミネラル感。ビン内熟成期間が長く、ポ リュウムがありながら美しくバランスのとれた味わい。	
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1346	ベリーズ ピノ・グリージョ・デッ レ・ヴェネツィエ 2014	750	12	12.5%	ワイン	イタリア	フリウリ・ヴェネツィ ア =ジュリア	ピノ・グリージョ	白・辛口	Open	フレッシュさを重要視し、ステンレスタンク発酵。栓はスクリュ ーキャップ。スツと入ってくるが後半の広がり品種そのもの。斜面の ブドウと平地のブドウをブレンドすることで、骨格と豊かな果実味が バランスしている。	命やしすぎないで
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1347	プレнта・エステート シャルドネ 2014	750	12	13.5%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	シャルドネ	白・辛口	Open	トラピチェを売却し、理想のワインを求めて興したワイナリー。トロ ピカルフルーツ、ヘーゼルナッツに柑橘。非常にリッチ。標高 980m、酸が備わった状態で熟したブドウを贅沢な造りです。	命やしすぎないで
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1348	チャートン マールボロ ソーヴィ ニョ・ブラン 2014	750	12	14.0%	ワイン	メジャーラ	マールボロ	ソーヴィニョ ン・ブラン	白・辛口	Open	マールボロの東向き斜面の畑でバイオダイナミ農法を实践。焦点の定 まった酸と、柑橘の皮の内側の果実味。バイオダイナミ農法のブ ドウと、バランス感覚に優れた醸造を行う。	命やしすぎないで
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1349	クロード・リフォー サンセール レ・シャセーニュ 2014	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ロワール	ソーヴィニョ ン・ブラン	白・辛口	Open	土壌と樹のバランスを意識し有機栽培を行い、畑別に仕込む。ステン レスと樽で醸造。ミネラル風味と長い余韻が特徴的。クリーンな味わ いながら複雑さ、横への広がりをのせる醸造。	命やしすぎないで

ベリー・ブラザーズ&ラッド	1350	カミーユ・ジルー ブルゴーニュ・ブラン 2012	750	6	12.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ	白・辛口	Open	1865年創業、醸造は才能あふれるダヴィッド・デ・クロワ。美しい果実味を引き出し、輝きのある味わいに仕上げている。複数の畑をブレンドすることで生み出される美しいバランス。	冷やしすぎないで
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1351	シルヴァン・ロワシエ コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ レゼルヴ・ド・ラ・コンテス 2012	750	6	13.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	シャルドネ	白・辛口	Open	ニュイ・サン・ジョルジュ クロ・ド・ラ・マレシャルに隣接する畑。格を優に超えてくる味わいの要素とボリューム感。樽を巧みに利用し、格を越える味わいを実現。	冷やしすぎないで
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1352	マヌエル・マリナッチ ドルチェット・ダルバ 2013	750	6	12.5%	ワイン	イタリア	ピエモンテ	ドルチェット	赤・ライト～ミディアム	Open	若くして、落ち着いたワインをつくる。セメントタンク仕込のドルチェットは果実味がストレートに表現され、あたたかみを感じる。ここまでストレートにブドウの味を出しながらワインになっている。	
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1353	ベリーズ キアンティ・クラッシコ 2011	750	12	14.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、コロリーノ、チリエジョーロ	赤・ミディアム	Open	キアンティ・クラッシコの南部のブドウを用いたクラシックなブレンド。食中酒として素晴らしい酸で、肉が食べたくなる味わい。濃く抽出せずとも感じられる味わいとバランスのよさが秀逸。	
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1354	シルヴァン・ロワシエ ブルゴーニュ・ルージュ 2012	750	6	13.5%	ワイン	フランス	ブルゴーニュ	ピノ・ノワール	赤・ミディアム	Open	開けたてはやや還元的ながら、樽にしっかりと支えられた透明感のある果実味が素晴らしい。造り手が31歳と聞いて驚く。軽やかでピュア、繊細なアロマを意識し、格下げてリリース。	
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1355	ドメヌ・ド・ラ・ランジャルド コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ マシフ・デュショー 2011	750	12	14.0%	ワイン	フランス	ローヌ	グルナッシュ65%、シラー17%、サンソー11%、カリニャン、ムールヴェードル	赤・ミディアム	Open	CNDPの伝統的な生産者、ラ・ネルトの醸造チームが生み出すカジュアルレンジ。鮮烈な果実の印象を引き締めるタンニン。シャトーヌフ・ド・パブの醸造に用いる技術を惜しみなく用いる。	
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1356	ベリーズ・マルゴー 2011	750	6	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー	カベルネ・ソーヴィニオン主体	赤・ミディアム	Open	醸造はブラヌ・カントナック。若い樹を使うといっても樹齢は35年ほど。丸みのある果実味と樽のバランスが秀逸。格付2級シャトーの底力、この価格でマルゴーを表現。	
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1357	シャトー・ド・マル 2003 (ソーテルヌ)	750	12	14.0%	甘口ワイン	フランス	ボルドー	セミヨン75%、ソーヴィニオン・ブラン25%	白・極甘口	Open	ピュアなエキゾチックな果実にショウガのニュアンスと柑橘の酸。2003は今飲んで楽しめる。30ヶ月間熟成、新樽は1/3。厳しい選果をしながら、複数回にわたる手摘みのたまもの。	冷やしすぎないで
ベリー・ブラザーズ&ラッド	1358	ベリーズ ドライ・オロロソ (バルダディージョ)	750	12	18.0%	酒精強化ワイン	スペイン	ヘレス	パロミノ	やや辛口	Open	甘い香り、ドライな味、余韻に甘い風味。めくるめく変わる表情。胡桃やカラメル風味、クリーンで長い余韻のクラシックなダーク・オロロソ。プリンやチョコのデザートだけでなく、食膳にも。	ほんのり冷やして
グローバル	1359	シャトー・タイヤック キュヴェ・ルビィ 2012	750	12	13.5%	ワイン	フランス	ボルドー	メルロカベルネ・ソーヴィニオン	ミディアム	¥2,600	「2015 バリュールボルドー」100アイテムの1つに選ばれました。フラッグシップである「プレスティージュ」でつかっていた樽を使用。	16℃
グローバル	1360	シャトー・タイヤック レ・テラス 2009	750	12	13.5%	ワイン	フランス	ボルドー	メルロ・ア・キュ・ルージュカベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	¥5,000	茎が赤く通常のメルロ種よりも果皮の厚い「メルロ・ア・キュ・ルージュ」を主体に、造られるプレスティージュワイン。ア・キュ・ルージュはワイナリーの中でもジロンド川沿いの一部だけにできる貴重な葡萄。	16℃
グローバル	1361	TOCCO プロセッコ NV	750	12	11.0%	ワイン	イタリア	ヴェネト	グレーラ	辛口	¥2,400	「SAKURA AWARD 2014」ゴールド受賞。数々のワイナリーの影武者としてワインを造り続けてきた実力者。満を持しての自社出荷。	6℃
グローバル	1362	TOCCO ピノグリージョ 2013	750	12	12.5%	ワイン	イタリア	フリ・ヴェネツィア・ジョ	ピノグリージョ	辛口	¥2,000	すっきりエレガントな味わいで、心地よい後味が長く続きます。数々のワイナリーの影武者としてワインを造り続けてきた実力者。満を持しての自社出荷。	10℃

グローバル	1363	TOCCO メルロ 2014	750	12	13.0%	ワイン	イタリア	フリ・ヴェネツィア・ジュー	メルロ	ミディアム	¥2,000	木いちごを思わせるフルーティな香りにハーブのニュアンスが心地よい。 数々のワイナリーの影武者としてワインを造り続けてきた実力者。満を持しての自社出荷。	18℃
グローバル	1364	パルゴロ キャンティ・クラッシコ 2012	750	12	14.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ メルロ	フルボディ	¥4,000	父はジャコモ・タクス。先日天に召された偉大な醸造家の愛情が注がれた貴重なワイン。 深みがあるフルーティでフレッシュな香りが魅力。ミネラル感があり飲みやすく心地良い味わい。	18℃
グローバル	1365	ピエトロージ ロッソ・ディ・モンタルチャーノ 2012	750	12	14.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ	フルボディ	¥4,200	VT2011はワインガイド『Duemila Vini (ドゥエミラヴィーニ)』2013年版で5グラッポリを受賞した480本の内の1本。30年前から同じデザインのリベルを施しているのと同様、伝統的なスタイルのワイン。	18℃
ニューニチブ	1366	バツカッス・メルロー 2014	750	12	13.0%	ワイン	ブルガリア	ヤンボール	メルロー	やや辛口	¥1,095	ブルガリアの中南部に位置し、規模的に有数のワイナリー。1970年代半ば、日本の国産ワインの70%がブルガリアワインだった時代のメインサプライヤー。柔らかな果実味とソフトな口当たり。	16~18℃
ニューニチブ	1367	エリゴネ・ルビン 2013	750	12	14.0%	ワイン	ブルガリア	プレストヴィーツァ	ルビン	やや辛口	¥1,790	数千年の昔から神聖な飲み物製造の銘産地として豊富な果実を産するトラキア平原の中西部に位置し、手摘みのブドウを伝統的な技法で発酵させた高品質なワインを400万L生産。強めタンニン味。	16~18℃
ニューニチブ	1368	バツカス・シャルドネ 2014	750	12	12.5%	ワイン	ブルガリア	ヤンボール	シャルドネ	やや甘口	¥1,150	ブルガリアの中南部に位置し、規模的に有数のワイナリー。1970年代半ば、日本の国産ワインの70%がブルガリアワインだった時代のメインサプライヤー。香りと酸味とほのかな甘み。	6~8℃
ニューニチブ	1369	バツカッス・ムスカット 2014	750	12	13.0%	ワイン	ブルガリア	ヤンボール	ムスカット	やや甘口	¥1,150	ブルガリアの中南部に位置し、規模的に有数のワイナリー。1970年代半ば、日本の国産ワインの70%がブルガリアワインだった時代のメインサプライヤー。フルーティな香り。	6~8℃
ニューニチブ	1370	ペンタグラム・ヴィオニエ 2013	750	6	13.5%	ワイン	ブルガリア	ブラックシーゴールド	ヴィオニエ	やや辛口	¥1,600	ブルガリアのワインの名産地、黒海地方で3つのワイナリーを持ち、国内市場25%のシェアを誇る。爽やかな酸味、僅かな乳酸。	6~8℃
ニューニチブ	1371	シャトー・カルノバット 2013	750	6	13.0%	ワイン	ブルガリア	カルノバット	トラミネール	やや辛口	¥1,600	15~19世紀の旅行記にも登場する伝統のあるワインの名産地、黒海地方で50年の歴史を持つ老舗のワイナリー。スパイシーな香り、僅かな乳酸。	6~8℃
ニューニチブ	1372	エドアルド・ロゼ・デ・ノアール 2013	750	6	12.5%	ワイン	ブルガリア	イーエム	ピノノワール	やや甘口	¥2,200	イタリアにワイナリーを持つオーナーがブルガリアの風土・気候に惚れ込み、イタリアの醸造技術を生かし、2002年に創業したワイナリー。フルーティな味わい。	15~18℃
ニューニチブ	1373	ローズワイン NV (箱無)	750	12	12.0%	ワイン	ブルガリア	バミドヴォ	マブルッド	やや甘口	¥2,190	1923年に造られたワイン熟成用のセラーと1997年に創設された醸造の工場。温暖な気候と日照時間の多さを活かした良質の葡萄を使用し、糖分の多い、色、酸味ともにバランスの取れたワイン。ほんのりとした甘みと酸味。	6~8℃
ニューニチブ	1374	バブル・スパークリング・ロゼ 2014	750	6	7.5%	ワイン	ブルガリア	カルノバット	シラー	甘口	¥1,300	15~19世紀の旅行記にも登場する伝統のあるワインの名産地、黒海地方で50年の歴史を持つ老舗のワイナリー。適度の酸味・甘味・渋み。	5~8℃
ニューニチブ	1375	モンテロイヤル・スパークリング 2014	750	6	11.0%	ワイン	ブルガリア	ヤンボール	ムスカット ユニブラン ルカチテ	やや甘口	¥1,350	ブルガリアの中南部に位置し、規模的に有数のワイナリー。1970年代半ば、日本の国産ワインの70%がブルガリアワインだった時代のメインサプライヤー。心地よい酸味、穏やかな渋み。	5~8℃

フィラディス	1376	レッチャイア カベルネ・ソーヴィニオン 2010	750	12	13.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	カベルネ・ソーヴィニオン100%	ミディアムボディ	¥2,150	赤や黒の様々な完熟果実溢れる大らかな香り。濃厚な果実に熟したタンニンが滑らかに溶け込んだリッチなカベルネ・ソーヴィニオン。	16~18℃
フィラディス	1377	レッチャイア ロッソ・ディ・トスカーナ 2010	750	12	13.5%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ・グロッソ70% カベルネ・ソーヴィニオン&メルロ30%	ミディアムボディ	¥1,900	赤く熟した果実やスパイスの香り。細かなタンニンがよく溶け込んだ滑らかで丸みのある果実。ブドウのエキスがしっかりとのった味わいにはトスカーナ特有の陰影が感じられる。	16~18℃
フィラディス	1378	ヴィノジア ファランギーナ 2014	750	12	14.5%	ワイン	イタリア	カンパーニヤ	ファランギーナ100%	ミディアムボディ	¥1,900	ライムやグレープフルーツ、レモン、ジャスミンを思わせる香りは爽やかで非常にアロマティック。力強い果実味に澆刺とした酸やクリアなミネラルがくっきりとした輪郭を与え、爽快感と飲み応えのバランスが素晴らしい。	6~9℃
フィラディス	1379	ヴィノジア ネロモーラ 2013	750	12	13.5%	ワイン	イタリア	カンパーニヤ	アリアニコ100%	ミディアムボディ	¥2,100	舌の上でとろける完熟果実の中にはカラメルやスモークのしっかりとしたオークが感じられる。黒系果実がたっぷり詰まった味わいは、豊かなタンニンとクリアな酸に支えられ、プチ・タウラジともいえるクオリティを誇る。	16~18℃
フィラディス	1380	アバニコ フィンカ・レメンディオ・ルエダ 2014	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	ルエダ	ベルデホ50% ピウラ50%	ミディアムボディ	¥1,750	ワイン全体からフレッシュでクリーンな香りが漂う。透明感ある果実と澆刺とした酸とあいまった軽やかさが快い飲み心地を誘う。フィニッシュはレモンシャーベットのような爽やかさ。	6~9℃
フィラディス	1381	ボコパ コンデ・デ・アリカンテ・カベルネ・バリッカ 2013	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	アリカンテ	カベルネ・ソーヴィニオン100%	ミディアムボディ	¥1,600	糖度とフェノール分のバランスが完璧な小さな粒のブドウが得られる区画を厳選し、バリックで熟成。黒系果実、リコリス、スパイス、バニラ、カラメルの甘い香り。熟した果実をタニックなストラクチャーが支えるカベルネ。	16~18℃
フィラディス	1382	ボコパ コンデ・デ・アリカンテ・カベルネ 2013	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	アリカンテ	カベルネ・ソーヴィニオン100%	ミディアムボディ	¥1,400	レッドカラントやカシスなど粒の小さなベリー系果実を思わせるアロマ。熟した果実と細かなタンニンが一体となった味わいにはカベルネの気品が感じられる。この価格では驚異的なクオリティ。	16~18℃
フィラディス	1383	バロン・デ・レイ リオハ・レゼルヴァ 2010	750	12	13.5%	ワイン	スペイン	リオハ	テンブラニーリヨ85% グラシアーノ10% マトウラナ5%	ミディアムボディ	¥2,600	テンブラニーリヨを主体に、土着品種をブレンド。黒系果実のリッチな香りに、スパイスやスモーク、リコリスのニュアンス。凝縮した果実に満ちた味わいは力強く多層的。	16~18℃
フィラディス	1384	ファン・ヒル モスカテル 2015	750	12	13.5%	ワイン	スペイン	フミーリヤ	モスカテル100%	ミディアムボディ	¥1,950	メロン、桃、キウイのフレッシュなアロマを補うジャスミンや白コショウ。種のあるジューシーな果実や甘露の味わい。ジューシーかつ爽快感ある果実。ほとんど重さを感じさせないスパイシーなフィニッシュは長い。	6~9℃
フィラディス	1385	ファン・ヒル クアトロ・メセス 214	750	12	14.5%	ワイン	スペイン	フミーリヤ	モナストレル100%	ミディアムボディ	¥1,950	バリック4ヶ月熟成なので、その名も"4 Meses (=4ヶ月)"。色の濃いチェリーやプラムのジャムに黒系スパイスやスモークのヒント。滑らかな完熟果実がアタックから感じられ、細かなタンニンとオークのニュアンスの骨格が味わいをしっかりと支えている。	16~18℃
フィラディス	1386	ファン・ヒル シルバー・ラベル 2013	750	12	15.0%	ワイン	スペイン	フミーリヤ	モナストレル100%	フルボディ	¥2,850	ブルーベリーやブラックベリーなどの果実やオリエンタルなスパイスの中に、樽由来のトースティでスモーキーな香りがよく溶け込んでいる。ベルベットのようになめらかなタンニンは甘く、熟した果実は非常にジューシー。	16~18℃
ベルリカールジャパン	1387	ジェイコブス・クリーク わ スパークリング	750	6	12.0%	ワイン	オーストラリア	南東オーストラリア	シャルドネ、他	辛口	¥1,986	ジェイコブス・クリークが開発した和食の為にスパークリングワイン。	7-9℃
ベルリカールジャパン	1388	ジェイコブス・クリーク わ 白	750	6	13.0%	ワイン	オーストラリア	南東オーストラリア	シャルドネ、他	辛口	¥1,600	ジェイコブス・クリークが開発した和食の為に寿司の匠と開発した白ワイン。	10-12℃

ベルリカールジャパン	1389	ジェイコブス・クリーク わ 赤	750	6	14.5%	ワイン	オーストラリア	南東オーストラリア	ピノノワール他	ミディアムボディ	¥1,600	ジェイコブス・クリークが和食の為に割烹の匠と開発した白ワイン。	16-18℃
ベルリカールジャパン	1390	ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル シラーズ	750	6	15.0%	ワイン	オーストラリア	パロツサヴァレー	シラーズ	フルボディ	¥2,250	フルボディで芳醇な味わい、力強さを緩和しながら滑らかさも感じます。スコッチウイスキー樽で二次熟成させた革新的なワイン。	16-18℃
ベルリカールジャパン	1391	ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル カベルネ・ソーヴィニヨン	750	6	14.0%	ワイン	オーストラリア	クナワラ	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	¥2,250	「ダブル・バレル仕上げ」が、無数のフレーバーの層を統合し、卓越した豊かさを口中にもたらしめます。アイリッシュウイスキー樽で二次熟成させた革新的なワイン。	16-18℃
ベルリカールジャパン	1392	G.H.マム コルドンルージュ NV	750	6	12.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ	ブリュット	OPEN	フレッシュさと力強さの完璧なバランス。77を超える畑から収穫されたブドウを使用、多様性のあるテロワールが楽しめます。	8℃
ベルリカールジャパン	1393	G.H.マム ロゼ NV	750	6	12.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ	ブリュット	OPEN	日本人画家レオナルド・フジタのバラを冠した、気品あふれるロゼ。コルドンルージュと同じ伝統のブレンドに12-14%の赤ワインをブレンドし、気品ある味わいに。	7-9℃
ベルリカールジャパン	1394	シーバスリーガル ミズナラ 12年	700	12	40.0%	ウイスキー	スコットランド	-	-	-	OPEN	日本原産のミズナラ樽を使い、日本の為だけに生み出した特別なブレンド。200年の誇り高き血統、芸術的なブレンド技術で、変わらぬ味わい。	ミズナラ：水またはソーダ=1:3
ベルリカールジャパン	1395	シーバスリーガル 18年	700	6	40.0%	ウイスキー	スコットランド	-	-	-	OPEN	ベルベットのようになめらかで芳醇、驚くほどにどこまでも続くまろやかなフィニッシュ。スコットランドでも希少なモルトウイスキーを20種類以上ブレンド、85のアロマ。	ロック
ベルリカールジャパン	1396	マーテル コルドンブルー	700	12	40.0%	ブランデー	コニャック	-	ブドウ	-	OPEN	創業300周年を迎えた歴史的なコニャックメゾン。ボルドリ地区特有のエlegantな味わい。	ロックまたはジンジャール割り
ユニオンカース	1397	イダルゴ マンサニージャ ラ・ヒターナ	750	6	15.0%	シェリー	スペイン	ンルーカル・デ・バラメ	パロミノ	辛口	¥2,000	マンサニージャはアンダルシアの港町、サンルーカル・デ・バラメダという町でしかつくれないシェリー酒です。フレッシュなリンゴの香りが広がる、すっきりとした辛口タイプです。1792年にサンルーカル・バラメダに設立されたワイナリーです。イダルゴ社といえば「マンサニージャ・ラ・ヒターナ」というぐらいマン	12~13°
ユニオンカース	1398	イダルゴ アモンティリヤード ナボレオン	750	6	17.5%	シェリー	スペイン	ンルーカル・デ・バラメ	パロミノ	辛口	¥3,300	熟成に由来する複雑な風味があります。琥珀色でヘーゼルナッツを思わせる高貴な香りが広がります。ソフトでまろやかな口当たりです。	12~13°
ユニオンカース	1399	イダルゴ オロロソ ファラオン	750	6	18.0%	シェリー	スペイン	ンルーカル・デ・バラメ	パロミノ	辛口	¥3,300	スペイン語で「香り」という意味の言葉が語源で、クルミのような豊かな香りが特徴。色は濃い琥珀色。ピロードのようななめらかな口当たりとふくよかさが感じられます。	12~13°
ユニオンカース	1400	クロ・ラ・ソレヤ ブリュット	750	12	11.5%	ワイン	スペイン	カタルーニャ	マカベオ チャレロ バレリヤダ	辛口	¥1,300	酸味と甘みのバランスが取れたカヴァ。しっかりした酸味でクリーンなフィニッシュがある、フレッシュな口当たり。アペリティフとして、また魚介類、魚料理、あっさりしたタパス料理に。カタルーニャ州ペネデス地方サン・サドウルニ・デ・ノヤ に位置する家族経営のワイナリーです。大手ワイナリーにて熟練のカヴァ職人で	12~13°
ユニオンカース	1401	クロ・ラ・ソレヤ ブリュット・ナチュレ	750	12	11.5%	ワイン	スペイン	カタルーニャ	マカベオ チャレロ バレリヤダ	辛口	¥1,300	クロラ・ソレヤのカヴァ本来の味をお楽しみいただける、超辛口のブリュット・ナチュレが登場。キレのある飲み口で泡立ちも良く、素晴らしい仕上がりです。	12~13°

ユニオンカース	1402	アルバリリーニョ コンデス・デ・アルバレイ (白)	750	12	12.0%	ワイン	スペイン	リアス・バイシャス	アルバリリーニョ	辛口	¥2,000	アルバリリーニョ100%。鮮やかな麦色で、アルバリリーニョ種特有のフルーティーなブーケを持っています。果実味をしっかりと感じることができ、程良い酸とキレのあるフィニッシュ。サラダやシーフード料理などさまざまな料理に合わせてお楽しみいただけます。 1991年に「アルバリリーニョ・コンデス・デ・アルバレイ」が、フ	12~13°
ユニオンカース	1403	トレロンガレス シラー (赤)	750	6	13.5%	ワイン	スペイン	カリニエナ	シラー	ミディアム	¥1,200	紫がかかった赤い色調。シラーが持つ甘みと力強さを舌で感じます。ブラックベリーとプラムのアロマがあり、フレッシュなミントやスパイスのニュアンスが、味わいに骨格を持たせています。 スペイン北東部のアラゴン州に位置し、スペインの原産地呼称において2番目に認定されたDOカリニエナ。『Covince -コヴィンカ』。	16~18°
ユニオンカース	1404	トレロンガレス マカベオ (白)	750	6	13.0%	ワイン	スペイン	カリニエナ	マカベオ	辛口	¥1,200	淡く少し緑かった麦葉色で、フレッシュな印象。バナナや白桃、青リンゴを思わせるフルーティな香りと、白お花を感じます。若々しい果実味があり、強すぎない酸味が特徴。 スペイン北東部のアラゴン州に位置し、スペインの原産地呼称において2番目に認定されたDOカリニエナ。『Covince -コヴィンカ』。	12~13°
ユニオンカース	1405	ボレ・ダルモリック ドウ	750	12	2.0%	シードル	フランス	ブルターニュ地方	りんご	甘口	¥950	ブルターニュの伝統的なイメージと品質の高さで知られているフランスで有名なブランドです。長年にわたってこよなく愛されているロイック・レゾンは消費者からも信頼が高く、「もっとも知名度が高いブリュターニュのシードルブランドのひとつ」、「伝統的な製法で変わることのない品質」など高い評価を受けています。	12~13°
ユニオンカース	1406	ボレ・ダルモリックブリュット	750	12	5.0%	シードル	フランス	ブルターニュ地方	りんご	辛口	¥950	すっきりとした味わいとクリアな後味が特徴。サラッとのおどを通る、甘さ控えめタイプです。カジュアル、フォーマルを問わず食事とともにお楽しみいただけます。	12~13°
リードオフジャパン	1407	タラバカ グランレゼルバ カベルネソーヴィニヨン 2013	750	6	14度	ワイン	チリ	マイボヴァレー	カベルネソーヴィニヨン	フルボディ	OPEN	凝縮した果実の味と香り溢れるタラバカを代表するワイン。 綿密に土壌調査された区画の畑で、丁寧に手摘みされた葡萄から造られる、ピニャ・タラバカの伝統と名声を受け継ぐワイン。	16℃~18℃
リードオフジャパン	1408	タラバカ グランレゼルバ メルロー 2013	750	6	14度	ワイン	チリ	マイボヴァレー	メルロー	フルボディ	OPEN	ボルドーのメルローを彷彿させる豊かな果実実と滑らかな味わい。 綿密に土壌調査された区画の畑で、丁寧に手摘みされた葡萄から造られる、ピニャ・タラバカの伝統と名声を受け継ぐワイン。	16℃~18℃
リードオフジャパン	1409	タラバカ グランレゼルバ シャルドネ 2015	750	6	14度	ワイン	チリ	レイダヴァレー	シャルドネ	辛口	OPEN	冷涼な高級産地レイダヴァレーのシャルドネから造られるバランスの良い香り豊かなワイン。 綿密に土壌調査された区画の畑で、丁寧に手摘みされた葡萄から造られる、ピニャ・タラバカの伝統と名声を受け継ぐワイン。	10℃~14℃
リードオフジャパン	1410	タラバカ グランレゼルバ カルメネール 2013	750	6	14度	ワイン	チリ	マイボヴァレー	カルメネール	ミディアム	OPEN	美しい色合いで女性に人気のミディアムボディ、幻の品種としても注目を浴びる。 綿密に土壌調査された区画の畑で、丁寧に手摘みされた葡萄から造られる、ピニャ・タラバカの伝統と名声を受け継ぐワイン。	16℃~18℃
リードオフジャパン	1411	タラバカ グランレゼルバ ソーヴィニヨンブラン 2014	750	6	14度	ワイン	チリ	レイダヴァレー	ソーヴィニヨンブラン	ドライ	OPEN	華やかな香りと豊かなミネラルを感じるシャープな味わい。冷涼地レイダヴァレー産。 綿密に土壌調査された区画の畑で、丁寧に手摘みされた葡萄から造られる、ピニャ・タラバカの伝統と名声を受け継ぐワイン。	10℃~14℃
リードオフジャパン	1412	タラバカ グランレゼルバ カベルネソーヴィニヨン ブラックラベル 2012	750	6	13度	ワイン	チリ	マイボヴァレー	カベルネソーヴィニヨン	フルボディ	OPEN	手積みで丁寧に収穫され、独自の製法によりアロマやフレーバーを最大限に引き出しています。 樹齢の長い厳選された葡萄、質の良い土壌などの条件の下、収穫量を抑えて贅沢に造られております。	15℃~18℃
リードオフジャパン	1413	タラバカ グランレゼルバ カベルネソーヴィニヨン ブルーラベル 2012	750	6	13度	ワイン	チリ	マイボヴァレー	カベルネフラン 43% カベルネ・ソーヴィニヨン 36%、 シラー 21%	フルボディ	OPEN	チリ国内プレミアムワインカテゴリーで販売量NO1を誇るブランド、タラバカのプレスティージュキュヴェ。 『造られるのは良年のみ』。良質な区画の葡萄のみを厳選した葡萄と出来が素晴らしい年のみ造られます。 『600本のみ限定販売』	15℃~18℃
リードオフジャパン	1414	ラセット ネッピオーロ 2010	750	6	14.5度	ワイン	メキシコ	グアダルペヴァレー	ネッピオーロ	フルボディ	OPEN	深くすんだルビー色のワイン、ラズベリーなどの熟した果実のアロマ、チョコレートコーヒーのアロマを感じることが出来る。 メキシコ最高峰のワイナリー、恵まれた気候や環境を活かし、イタリアの伝統を受け継ぎながら造られるワイン。	15℃~18℃

リードオフジャパン	1415	ラセリア ヘリテージ マルベック シングルヴィンヤード 2008	750	6	14.5度	ワイン	アルゼンチン	ウコヴァレー	マルベック	フルボディ	OPEN	秀逸なマルベックの産地として評価の高いメンドーサ・ウコヴァレーの中でも、最高の区画で限定生産されるシングルヴィンヤードワイン。フランス産のマルベックをアルゼンチン、メンドーサのウコヴァレーで初めて栽培したワイナリー。	15℃～18℃
リベラジャパン	1416	エストレーリャガリシア	330	24	5.5%	ビール	スペイン	ガリシア州	麦	濃口芳醇なラガービール	¥333	コクの中にさっぱり感がある、日本人好みのビール	
リベラジャパン	1417	エストレーリャガリシア 1906	330	24	6.5%	ビール	スペイン	ガリシア州	麦	焙煎モルト	¥350	度数6.5度。コクと焙煎モルトを楽しむビール	常温がお勧め
リベラジャパン	1418	エストレーリャガリシア 0.0	200	24	0.0%	ノンアルコール	スペイン	ガリシア州	麦	辛口	¥189	アルコールのみ除去された本格派ノンアルコールビール	
リベラジャパン	1419	エストレーリャガリシア・樽	1.8L	1	5.5%	ビール	スペイン	ガリシア州	麦	スペインの樽詰めビール	Open		
リベラジャパン	1420	ポンテダボガ・メンシア	750ml	6	13.0%	ワイン	スペイン	ガリシア州	メンシア	赤・フルボディ・辛口	¥3,200	ガリシア州の地元種・メンシアを使ったフルボディタイプ。メンシアの産地ガリシアで栽培されたコクの中にミネラル感を味わうエレガントワイン。	常温がお勧め
リベラジャパン	1421	ポンテダボガ・ブランコデブランコ	750ml	6	13.5%	ワイン	スペイン	ガリシア州	ゴデージョ アルバリーニョ	白・フルボディ・やや辛口	¥3,200	ゴデージョとアルバリーニョをミックス。甘味と酸味のバランスが良い。ミックスの特性を生かし、辛口の中に甘味を感じ、フローラルな香りが特徴。	やし過ぎないよう
リベラジャパン	1422	マエロックシードル ドライ	200	24	4.5%	シードル	スペイン	ガリシア州	リンゴ	ドライタイプ	¥270	すっきりとした味わいのリンゴのお酒	
リベラジャパン	1423	マエロックシードル ペア	200	24	4.0%	シードル	スペイン	ガリシア州	リンゴ	香りを楽しむシードル	¥270	洋梨の香りが口いっぱいに広がりリンゴとの相性は抜群です	
リベラジャパン	1424	マエロックシードル ブラックベリー	200	24	4.0%	シードル	スペイン	ガリシア州	リンゴ	果実の甘味を楽しむシードル	¥270	リンゴ酒にブラックベリーを加えた甘めのタイプ	
リベラジャパン	1425	マエロックシードル オーガニック	200	24	4.0%	シードル	スペイン	ガリシア州	リンゴ	本格的欧州オリジナルテイスト	¥270	シードル用リンゴを使用したセックタイプ 本場ヨーロッパの本格派オーガニックシードル	
リベラジャパン	1426	スピットモスト	200	24	0.0%	ジュース	スペイン	ガリシア州	アルバリーニョ	やや甘口	¥265	ノンアルコールワイン。 アイレン種を使用。割り材としてもお勧め。 ビールの割り材としてスペインでは有名。	冷たく冷やして
ワインスタイル	1427	エミリアーナ オーガニック スパークリングワイン NV	750ml	12	12.5%	発泡酒	チリ	カサブランカ・ヴァレー	77% シャルドネ 23% ピノ・ノワール	中辛口	¥1,980	オーガニックぶどうを使用したスパークリングワイン。 パイ・ザ・グラスにぴったり。	冷たく冷やして 8～9度

ワインスタイル	1428	ペッパーウッド・グローヴ シャルドネ 2013	750ml	12	13.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	シャルドネ	中辛口	¥1,750	スクリュューキャップでもコルクでもなく「ソルク」という新しいタイプの栓。 フルーティで飲み易いスタートのワインに最適。	冷たく冷やして	
ワインスタイル	1429	ノヴァス シャルドネ 2015	750ml	12	14.5%	ワイン	チリ	カサブランカ・ヴァレー	シャルドネ	辛口	¥1,850	香り、味、ポリウム抜群。 日本のトップソムリエが認めたクオリティの高さ。	冷たく冷やして	
ワインスタイル	1430	ハーン・ワイナリー シャルドネ 2014	750ml	12	14.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	シャルドネ	辛口	¥2,580	バランスに優れたコストパフォーマンスの高い白ワイン。カリフォルニアらしいシャルドネで綺麗な造り。	冷たく冷やして	
ワインスタイル	1431	クロスバーン・バイ・ポール・ホブス シャルドネ 2014	750ml	12	14.1%	ワイン	アメリカ	ソノマ・コースト	シャルドネ	辛口	¥3,980	ポール・ホブス氏が造るカジュアルラインながら高品質。天才醸造家が造る本当に「匠」なワイン。	冷たく冷やして	
ワインスタイル	1432	エコ・バランス ピノ・ノワール 2013	750ml	12	13.5%	ワイン	チリ	ピオピオヴァレー	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	¥1,100	超凄いコスバ。万人受けする超スペシャルプライスのピノ・ノワール。	冷蔵庫で軽く冷やし	
ワインスタイル	1433	ノヴァス ピノ・ノワール 2015	750ml	12	14.5%	ワイン	チリ	カサブランカ・ヴァレー	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	¥1,850	有名ソムリエも納得のピノ・ノワール。ビックリ！ 品筆抜群のスーパー ピノ・ノワール。	冷蔵庫で軽く冷やし	
ワインスタイル	1434	ハーン・ワイナリー ピノ・ノワール 2014	750ml	12	14.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	¥2,580	カリフォルニア ピノ・ノワールでバランスと価格、内容が最高。和食からステーキまで幅広く合う赤ワインの筆頭。	冷蔵庫で軽く冷やし	
ワインスタイル	1435	フランシス・フォード・コッポラ ディレクターズ・カット ピノ・ノワール 2014	750ml	12	14.5%	ワイン	アメリカ	シアン・リヴァー・ヴァレー	ピノ・ノワール	フルボディ	¥4,880	ボトル形状と共に飲んだら忘れない逸品。 ラベルデザインとボトル形状がお洒落な美味なワイン。	通常の温度	
ワインスタイル	1436	ポール・ホブス ピノ・ノワール 2013	750ml	12	14.3%	ワイン	アメリカ	シアン・リヴァー・ヴァレー	ピノ・ノワール	フルボディ	¥8,500	ブルゴーニュと比べてみたい最高級ピノ・ノワール。世界の著名なワインメーカーの一人に選ばれている匠の醸造する美味しいピノ・ノワール。	通常の温度	
国分	1437	ロシュ・マゼ カベルネ・ソーヴィニオン	750	12	12.5%	ワイン	フランス	IGPペイドック	カベルネ・ソーヴィニオン	赤・フルボディ	¥1,200	樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造る事、そしてパッケージングは全てのフランス人に親しみのあるボルドーグランヴァンのスタイルにした事でフランス人に最も愛されるブランドとなりました。 カシスやサクランボのアロマと共に、ヴァニラやトーストのニュアンス	14℃～16℃	
国分	1438	ロシュ・マゼ シャルドネ	750	12	12.0%	ワイン	フランス	IGPペイドック	シャルドネ	白・辛口	¥1,200	樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造る事、そしてパッケージングは全てのフランス人に親しみのあるボルドーグランヴァンのスタイルにした事でフランス人に最も愛されるブランドとなりました。 洋梨やフレッシュなアーモンドのアロマが印象的で口に含むと樽香や色合いは濃いルビー色。香りはドライフルーツの香りの中に黒胡椒のスパイシーなニュアンス。心地よいタンニンが長く口の中に広がります。チリ特有の芳醇でしっかりとした果実味が手軽に楽しめるワインです。	10℃～12℃	
国分	1439	アニマート カベルネ・ソーヴィニオン	750	12	13.0%	ワイン	チリ	セントラル・ヴァレー	カベルネ・ソーヴィニオン	赤・ミディアムボディ	オープン			16℃～18℃
国分	1440	アニマート シャルドネ	750	12	12.0%	ワイン	チリ	セントラル・ヴァレー	シャルドネ	白・辛口	オープン		香りは良く熟したトロピカルフルーツや柑橘系の果物の香りが感じられます。フルーティな味わいとバランスの取れた酸味が特徴です。チリ特有の溢れんばかりの果実味と爽やかな酸味を存分に楽しめるワインです。	16℃～18℃

国分	1441	KWV メントーズ オーケストラ	750	6	14.5%	ワイン	南アフリカ	西ケープ州	カベルネ・ソーヴィニヨン53% カベルネ・フラン22% プティ・ヴェルド17% メルロ4%、マルベック	赤・フルボディ	¥3,500	このクラシックなスタイルで多面性に富んだワインはダーク・チョコレート、ハーブ、ユーカリ、ラズベリー、アメリカンチェリーの香りとスミレやシガー・ボックスも感じる。良く収斂されたタンニンと緻密な構成が心地よいワインはとてもしルキー。メントーズとは南アフリカの多様なテロワールや気候がもたらす様々なスタイルのワインを多面性のあるワインは桑の実やブルーベリー、イチゴといったフルーツのキャラクターが全面に出ている。口に含むとカシスやチェリー、タバコのフレーヴァーが広がり甘くしっかりとしたタンニンが下支えしている。しっかりとしたフルボディ。メントーズとは南アフリカの多様なテロワールや気候がもたらす様々なスタイルのワインを表現す	16℃～18℃
国分	1442	KWV メントーズ カンヴァス	750	6	14.5%	ワイン	南アフリカ	西ケープ州	シラーズ45% テンブラニーリヨ25% ムールヴェドル15% グルナッシュ15%	赤・フルボディ	¥3,500	高知県産のさとうきびから造り上げた国産ラム酒。サトウキビ畑も菊水酒造様が直に経営栽培し現在増産を目指す黒海道種もブレンドした国産100%のラムです。自社畑で丹念に育てたサトウキビの最高品種黒海道をブレンドし造られています。	16℃～18℃
国分	1443	SEVEN SEAS	700	12	40.0%	ラム	日本	高知県	黒糖		¥3,000	醸造・販売契約を結んでいる1,800以上ものブドウ生産者の協同組合であり栽培面積は2400ha。格付けクリュ90%以上から造られるジャカールはシャンパーニュの中のシャンパーニュと言えます。15ヶ月以上熟成させればノン・ヴィンテージと謳えるところ敢えて3～4年熟成後に出荷するなど他に無いこだわりを持っています。新鮮で黄金色のカベルネフラン由来のブラックフルーツ（クロスグリやブラックチェリー）のアロマと軽やかな樽香。丸みを帯びたタンニンがあり、バランスの取れた味わい。ほんのりオークのニュアンスが感じられる。グリルやローストした赤身の肉料理やチーズと好相性。生産者（デスパリーヌ家）：白ワインで有名なアントル・ドゥ・メール地区で200年以上の歴史を持つ生産者。2001年～	5℃～8℃
国分	1444	ジャカール ブリュット・モザイクブラン	750	6	12.5%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ40% ピノ・ノワール30% ピノ・ムニエ30%	白泡・辛口	¥6,000	シャトー モン・ペラのセカンドラベル。明るいグリーンがかったイエロー。グレープフルーツなどの柑橘系のアロマに軽い樽香が感じられる。余韻は比較的長め。前菜や魚介類、グリルドフィッシュ、チーズ（特にシェーブル）と好相性。	6度～10度
成城石井	1445	デスパリーヌ クイーン・モンペラ・ルージュ	750	12	12.5%	果実酒	フランス	ボルドー	メルロー60% カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン20%	赤・ミディアム	¥1,990	カベルネソーヴィニヨンとメルローを巧みにブレンド。減農薬栽培したブドウを使用しタンニンも程よく、飲み飽きしないのが人気の理由です。ここ数年、スーパーマーケット成城石井ワイン売上No.1をキープしています。	16度～20度
成城石井	1446	デスパリーヌ クイーン・モンペラ・ブラン	750	12	12.0%	果実酒	フランス	ボルドー	ソーヴィニヨン・ブラン40% セミヨン40% ミュスカデル20%	白・辛口	¥1,990	1882年アンジェロピッチーニによって創設されて以来、イタリア、トスカーナで4世代にわたってキャンティワインを造り続けています。キャンティ全生産量の10～12%、キャンティ・クラシコ全生産量の15%を1社で締めるほど、トスカーナに根ざしたワイナリーです。明るいルビーレッド。濃密なベリーフルーツの香り。調和のとれた風味トスカーナを代表する赤ワインと南イタリアの名産である陶器のコーポレーション。各国の愛の言葉を陶器のラベルに刻みました。キュートなハートラベルは贈り物や記念日に最適。	14度～16度
成城石井	1447	CHラ・ヴェリエール	750	12	13.5%	果実酒	フランス	ボルドー	カベルネ・ソーヴィニヨン50% メルロー50%	赤・ミディアム	¥1,690	有名ワインコンサルタント、ロバート・ベピのもとフレッシュで力強く、素材を生かした料理に合うワインが造られます。「キャロウェイ」は「ドル」用品ブランドとして世界中で人気を博しています。その創設者、ロバート・ベピ氏が「ドル」を立ち上げる前に展開していたのがこのワイナリーの経営とワイナリーでした。	16度～20度
成城石井	1448	ピッチーニ キャンティ	750	12	13.0%	果実酒	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ95% チリエージョ5%	赤・ミディアム	¥1,390	完熟りんご、ほのかなトースト香がチャームに広がる。滑らかでよく熟した印象の酸の穏やかな辛口タイプ。	6度～10度
成城石井	1449	エティケ キャンティ ラブ・コレクション	750	12	12.5%	果実酒	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ5% マルヴァジア5%	赤・ミディアム	¥2,276	成城石井直輸入！砂糖、着色料、保存料不使用の、爽やかでオシャレなスパークリングジュース。シャンパンさながらコルクキャップを使用しています。	4度～8度
成城石井	1450	キャロウェイ カベルネソーヴィニヨン	750	12	13.0%	果実酒	アメリカ合衆国	カリフォルニア	カベルネ・ソーヴィニヨン主体	赤・ミディアム	¥1,590	成城石井直輸入！砂糖、着色料、保存料不使用の爽やかでオシャレなスパークリングジュース。シャンパンさながらコルクキャップを使用しています。	4度～8度
成城石井	1451	キャロウェイ シャルドネ	750	12	13.0%	果実酒	アメリカ合衆国	カリフォルニア	シャルドネ主体	白・辛口	¥1,590		
成城石井	1452	シャメイ スパークリング アップル	750	12		アルコール	飲料	フランス	シードル醸造りんご使用	中口	¥665		
成城石井	1453	シャメイ スパークリング レッド グレープ	750	12		アルコール	飲料	フランス	メルロー グルナッシュ	中口	¥665		

成城石井	1454	シャメイ スパークリング ホワイトグレープ	750	12	ル・アルコール	飲料	フランス		シャルドネ ユニブラン	中口	¥665	成城石井直輸入！ノルマンディー産アップルのストレート果汁を使用した、砂糖、着色料、保存料不使用の爽やかなジュース。シャンパンさながらコルクキャップを使用しています。	4度～8度
日本酒類販売	1455	ニコラ・フィアット ブリュットグラン・レゼルヴ (業務用)	750	6	12.0%	ワイン	フランス	シャンパーニュ	ピノ・ノワール40% シャルドネ25% ピノ・ムニエ35%	辛口	¥5,000	幅広く様々な料理と合わせて楽しめるオールマイティな味わいのシャンパーニュ。プルミエクリュを含めた150のクリュよりブレンドして使用。15～30%のリザーヴワインを使用することで、ブリュットグラン・レゼルヴのスタイルと品質を安定させています。	6～8度
日本酒類販売	1456	コンデ・デ・カラル ブリュット・ナチュレ (業務用)	750	6	11.5%	ワイン	スペイン	ベネデス	マカベオ30% チャレロ40% パレリャーダ30%	辛口	¥1,532	12～15ヶ月熟成。緑や金色のニュアンスを帯びた鮮やかな麦わら色の外観、滑らかな泡が、力強く次々と立ち上がります。複雑で凝縮感のあるアロマ、新鮮で力強い泡立ちが口中に広がり、エイジングから来る際立つ風味が、心地よい余韻を作り上げています。	6～8度
日本酒類販売	1457	サンタ・アナ レゼルヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (業務用)	750	12	14.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	¥1,517	深みのあるルビーがかった紫の色調。クロフサスグリやカシスのようなフルーティーさとグリーンペッパーのようなスパイシーな複雑みが心地よい。また、口の中に含むとバランスの良さや成熟したタンニンの特質を感じられ、満たされた余韻が続く。	16～18度
日本酒類販売	1458	サンタ・アナ レゼルヴ マルベック (業務用)	750	12	14.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	マルベック	フルボディ	¥1,517	赤みがかった紫の色調。プラムやブラックベリーの甘いアロマに、かすかにバニラ香が心地よい。ピロードのような舌触り、柔らかいタンニンと長い余韻が残る。	16～18度
日本酒類販売	1459	サンタ・アナ レゼルヴ シャルドネ (業務用)	750	12	13.5%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	シャルドネ	辛口	¥1,517	透き通った緑がかった黄金色の色調。トロピカルフルーツとバニラ香による絶妙なバランス、エレガントで複雑さがある。後味には豊かな質感とフレッシュ感、そしてさわやかな味わい。	8～13度
日本酒類販売	1460	アレアル ヴィーニョ・ヴェルデ	750	6	11.0%	ワイン	ポルトガル	ヴィーニョ・ヴェルデ	ロウレイロ50% トラジャドウラ、 アリント、アルバニー リョ	辛口	¥1,130	フレッシュなアロマと、バランスが整った味わいがヴィーニョヴェルデの飲みやすさを表現しており、心地よく手軽に楽しめます。	8～10度
日本酒類販売	1461	アレアル ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ	750	6	11.5%	ワイン	ポルトガル	ヴィーニョ・ヴェルデ	パデイロ	辛口	¥1,380	とても綺麗で色鮮やかなロゼ色が目を引きまします。パデイロという貴重なロゼ用品種を使用し、いちごのイメージが浮かんでくるような、ピュアでフレッシュなロゼワインです。	8～10度
日本酒類販売	1462	ヴィアヘロ 白	3000	4	12.5%	ワイン	日本 (チリ)	日本 (チリ)	トンブソン、シャルドネ ソーヴィニヨンブラン ペドロヒメネスなど	辛口	¥1,780	太陽をいっぱい浴びたチリ産ぶどうを100%使用した白ワインです。トロピカルな香りと心地よいフレッシュな酸味。丸くふくよかな果実味が料理にも合わせやすく、飽きのこない味わいのデイリーワインです。	10～14度
日本酒類販売	1463	ヴィアヘロ 赤	3000	4	12.5%	ワイン	日本 (チリ)	日本 (チリ)	パイス、ティントネラ、 シラー カベルネソーヴィニヨン メルローなど	ミディアム	¥1,780	太陽をいっぱい浴びたチリ産ぶどうを100%使用した赤ワインです。ぎゅっと凝縮した果実味とソフトな口当たり。スムーズな飲み口で料理にも合わせやすく、飽きのこない味わいのデイリーワインです。	16～18度
日本酒類販売	1464	サルバライ ボルゴ・アンティコ 白 (業務用)	1500	6	11.5%	ワイン	イタリア	イタリア	トレッピアーノ60% ガルガーネガ20% シャルドネ20%	辛口	¥1,500	フレッシュでフルーティな香り。軽く上品な口当たりでバランスの良い味わいのコストパフォーマンスが高い白ワインです。	10～12度
日本酒類販売	1465	サルバライ ボルゴ・アンティコ 赤 (業務用)	1500	6	11.5%	ワイン	イタリア	イタリア	メルロ60% カベルネ・フラン40%	ミディアム	¥1,500	フレッシュなアロマがあり、フルーティーで心地よい味わいのコストパフォーマンスが高い赤ワインです。	16～18度
飯田	1466	アルティガ フュステル ラ フラウタ ブリュット NV	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	ベネデス	マカベオ 60% アイレン 40%	白泡・辛口	¥1,250	美味しい、お酒落、お買い得と3拍子揃った情熱のスペインワインをリリースするのはニューヨーク屈指の高級レストラン「オレオール」でチーフ・ソムリエを務めたマルチ・ケール氏。フレッシュで柔らかい口当たり。きれいで爽やかな泡が口中にはじけ、心地良い旨味が楽しめるスパークリングワイン。	6-9℃

飯田	1467	カビッキオーリ パロヴィエ ピノ シャルドネ ブリュット NV	750	6	11.0%	ワイン	イタリア	エミリア・ロマー ニャ	ピノピアンコ 70% シャルドネ 30%	白泡・辛口	¥1,450	フレッシュ＆フルーティな辛口スパークリング。デリケートな泡立ち、親しみやすい味わい、その上厚みも感じる人気定番アイテム。	6-9℃
飯田	1468	カビッキオーリ ランブルスコ ロッソ ソルバーラ セッコ NV	750	6	11.0%	ワイン	イタリア	エミリア・ロマー ニャ	ソルバーラ 80% サラミーノ・Sクロ チェ 20%	赤・微発泡 辛口	¥1,300	カビッキオーリは、それぞれの畑の自然条件を生かした魅力ある個性的なアイテムを造っています。高いクオリティを保ちながら、安定供給出来る、大手ながらも情熱を持った信頼できる生産者で、ガンベロ ロッソ誌では「ランブルスコ生産者の一つの指針となるワイナリー」と高く評価されています。果実味とフレッシュな酸味の冴えるエレガ最新の設備や技術を積極的に取り入れながらも、地元の伝統を尊重、果実感を大切にした味わいが特徴です。	6-9℃
飯田	1469	ポルタ レオーネ ピノ ロゼ スプマンテ ブリュ ット NV	750	6	11.5%	ワイン	イタリア	ヴェネト	ピノ・ネーロ 70% ピノピアンコ 30%	ロゼ泡・辛口	¥1,800	可憐なサーモンピンクの飲みやすいスパークリング。フルーティ＆フローラルな魅力溢れる一本。	6-9℃
飯田	1470	テラス ド ミーニョ ヴィーニョ ヴェルデ (SC) 2014	750	12	10.5%	ワイン	ポルトガ ル	ミーニョ	トラジャデューラ アリント ロウレイロ	白・辛口	¥1,300	ポルトガル西北端の、大西洋に面するミーニョ地方で造られています。北と東は山々、西は暖流に囲まれ、夏涼しく冬暖かい恵まれた気候のもと、花崗岩土壌から、新鮮でフルーティなワインが生み出されます。新鮮でフルーティなヴィーニョヴェルデの個性を、よりアロマティックに表現。カジュアルでも上品に楽しめる、心地よい辛口。	6-9℃
飯田	1471	デュオ デ メール ソーヴィニヨン ヴィオニエ (SC) 2014	750	12	12.5%	ワイン	フランス	ガスコーニュ	ソーヴィニヨンブラン 70% ヴィオニエ 30%	白・辛口	¥1,300	注目の産地、ガスコーニュの爽快なソーヴィニヨンブランに華やかなアロマのラングドックのヴィオニエをブレンド。ソーヴィニヨンブランは、少しだけスキンコンタクトさせる。16-20℃にコントロールしたステンレスタンクで、3-4週間の発酵。＜大西洋と地中海、2つの海の出会い＞をモチーフにしたユニークなワイン。シーフードのお供	6-9℃
飯田	1472	デュオ デ メ メルロ カベルネソーヴィニヨン 2014	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ガスコーニュ	カベルネソーヴィニヨン 50% メルロ 50%	赤・ミディアム	¥1,300	カベルネには焼きがミディアムのフレンチオークを、メルロにはミディアム+のアメリカンオークを使用。メルロとカベルネソーヴィニヨンのブレンド、フレッシュな果実味が魅力。metsはフランス語で“お皿・料理”の意、まさしく牛肉にも鶏肉にも合わせやすい、親しみやすい赤ワイン。	16-18℃
飯田	1473	カンフォラレス シャルドネ 2014	750	12	13.0%	ワイン	スペイン	カスティーリャ・ラ マンチャ	シャルドネ 100%	白・辛口	¥1,300	ワインメーカーはラマンチャワインの改革を進める新しい世代の醸造家の一人、ラファエル カニサレス氏が担当。マーケティング及び広報担当は、国際市場とワイン造りに精通しているホセ アントニオ イダルゴ氏です。ワインを熟知したスタッフもワイナリーの特徴で、お手頃な価格帯ながらもかなり評価の高いワインを造り出す、まさにラマン	6-9℃
飯田	1474	カンフォラレス シラー 2013	750	12	13.5%	ワイン	スペイン	カスティーリャ ラ マンチャ	シラー 100%	赤・ミディアム	¥1,300	発酵前浸漬後、閉鎖式のステンレスタンクで28℃14日間の発酵。発酵初期は蓋を開放した状態で行う。アメリカンオークで4ヶ月熟成。熟したベリーの良い果実味にカカオの風味のフレーバーがマッチ。マイルドな口当たりも魅力的なワイン。	16-18℃
飯田	1475	アルベアル フィノ セーベールーフ (SC) NV	375	12	15.0%	ワイン	スペイン	アンダルシア	ペドロヒメネス 100%	辛口	¥1,000	ペドロヒメネスは糖度が高く、元来の糖分で自然にアルコールが14,5%に到達。酒精強化をしていない点がシェリーとは大きく異なる。25度で8日間発酵、500リットルの古いアメリカンオークの樽で、ソレラシステムで熟成。ソレラ（底段）の樽を使用。ワイン名は19世紀初頭のセラーマスターのCarlos Billanuevaのイニシャルに由	6-9℃
飯田	1476	アルベアル ペドロヒメネス 1927 (SC) NV	375	12	16.0%	ワイン	スペイン	アンダルシア	ペドロヒメネス 100%	甘口	¥1,900	1927はアルベアルが初めてソレラシステムでこのワインを造り始めた年。80年以上に渡り継ぎ足し受け継がれている。プルーンやチョコを思わせるリッチなアロマの気品ある甘口。残糖を高含量にするため、発酵後アルコールを添加。ソレラ方式で伝統的な熟成。ワインアド ヴォケイト 98pt (Nov 2015)	6-10℃
飯田	1477	アルベアル ペドロ ヒメネス デ アニャーダ 2013	375	6	17.0%	ワイン	スペイン	アンダルシア	ペドロヒメネス 100%	甘口	¥2,800	ANADA（収穫年）という名の通り、その年に収穫したブドウのみを天日で干しブドウ状態にして醸造。クリアな色合いながら濃厚でリッチ、ドライフルーツの味わいが上品に広がる、黄金に輝く蜜のようなワイン。干しブドウ状態になるまでしっかりと天日干した後、伝統的な約800Lの壺（ティナ）で18ヶ月の発酵熟成。残糖度	6-10℃
MHD	1478	シャンドンブリュット NV	750	6	12.5%	スパークリ ング	オーストラ リア	チラ・ガール	シャルドネ ピノノワール	発泡・白・辛口	¥2,800	フランス・モエ&シャンドン社が伝統と革新を持って設立したワイナリー。シャンパーニュ地方で培った伝統的な製法で造られています。シャルドネとピノノワールの美しいブレンドによるフレッシュシトラスの様なピュアな果実味が爽快です。	6~8℃
MHD	1479	シャンドンロゼ NV	750	6	12.5%	スパークリ ング	オーストラ リア	チラ・ガール	シャルドネ ピノノワール	発泡・ロゼ・辛口	¥3,200	イチゴやチェリーを思わせるチャーミングな風味と爽快なフィニッシュを持つ、フレッシュでエレガントな魅惑的なロゼです。	6~8℃

MHD	1480	モエ&シャンドン モエ アンペリアル NV	750	6	12.0%	シャンパン	フランス	シャンパニ	シャルドネ ピノワール ピノムニエ	発泡・白・辛口	¥6,150	「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、創業から270年にも及ぶ伝統を重んじながら常に技術の革新を牽引するトップメゾンです。世界で最も愛されているシャンパン。バランスの良いエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理をよく合います。	6~8℃
MHD	1481	モエ&シャンドン ロゼ アンペリアル NV	750	6	12.0%	シャンパン	フランス	シャンパニ	シャルドネ ピノワール ピノムニエ	発泡・ロゼ・辛口	¥7,100	グラマラスで誘惑的なシャンパン。フルーティで野いちごのような香りが強く、新鮮で生き活きた果実味がはっきり出て、喉ごしも柔らかいです。個性の強い料理によく合います。世界のファッションコレクシオンやセレブをもてなす最高の場面でも愛飲されています。	6~8℃
MHD	1482	モエ&シャンドン ネクターアンペリアル ロゼ ドライ	750	6	12.0%	シャンパン	フランス	シャンパニ	シャルドネ ピノワール ピノムニエ	発泡・ロゼ やや辛口	¥8,000	酸味があるしっかりしたアロマと深いコーラルカラーが特長です。野イチゴ、レッドカラント、イエロー・ピーチ、イチゴジャムなど力強いフルーティーさと、赤いフルーツ、ナツメグ、キャラメルのような滑らかな口当たりです。	6~8℃
MHD	1483	クラウディー ベイ ソーヴィニオン・ブラン 2015	750	6	13.5%	ワイン	ニュージーランド	マールボロ	ソーヴィニオンブラン	白・辛口	¥3,600	ブドウ栽培としては新しい地域でありながら、最適な栽培地を発見し、世界的にも高い評価を得ています。「世界が白に目覚めた一本」、としてNZワインの地位確立に大きく貢献したワインです。ライムやブラッドオレンジのアロマと、ヌガーやナッツの香ばしさに加え、深いミネラル感が特徴的な、クラシックな味わいです。	7~10℃
MHD	1484	クラウディー ベイ ピノワール 2013	750	6	13.5%	ワイン	ニュージーランド	マールボロ	ピノワール	赤・ミディアム	¥4,300	ダークチェリーやワイルドベリーの実味と野性味溢れるスパイスのアロマ。滑らかなタンニンと深みのある味わいが非常にエレガントです。	16~18℃
MHD	1485	テラザス・レゼルヴァ トロンテス	750	12	14.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	トロンテス	白・辛口	¥2,400	長年の研究によりアンデス山脈の標高差を巧みに生かしたブドウ造りが最高品質のワインを生み出します。標高1800メートルで育つマルベック固有種トロンテスは、華やかなアロマと清涼感あふれる果実味が大人気。カジュアルに楽しみたい白ワインです。	7~10℃
MHD	1486	テラザス・レゼルヴァ シャルドネ	750	12	14.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	シャルドネ	白・辛口	¥2,400	標高1200mの冷涼な自社畑で造られます。パイナップルやマンゴーの様な濃厚な果実味と酸味のバランスが素晴らしいワインです。	7~10℃
MHD	1487	テラザス・レゼルヴァ カベルネソーヴィニオン	750	12	14.0%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	カベルネソーヴィニオン	赤・ミディアム〜フル	¥2,400	バニラやカカオの魅惑的でスパイシーなアロマ、濃厚なブラムの果実味が感じられます。	16~18℃
MHD	1488	テラザス・レゼルヴァ マルベック	750	12	14.5%	ワイン	アルゼンチン	メンドーサ	マルベック	赤・ミディアム〜フル	¥2,400	マルベックの高貴な品種マルベックは、摘みたてのスミレの豊かなアロマとジャムのような凝縮感のあるブラムの果実味をみずみずしい口当たりが特徴です。	16~18℃
MHD	1489	ヘネシー VS	700	12	40.0%	ブランデー (コニャック)	フランス	コニャック	-	-	¥3,950	1765年の創業から8代にわたって妥協なき技術と情熱が受け継がれた、特別な一品です。厳選されたブドウによる原酒のみ使用し最良のブレンドが生まれます。	ソーダ割り、 オンザロック、 もちろん 水割りでも 美味しく頂けま
MHD	1490	グレンモーレンジィ オリジナル	700	6	40.0%	スコッチ ウィスキー (シングル モルト)	スコットランド	ハイランド	-	-	¥5,300	常に、シングルモルトのバイオニアであり続けることで進化を遂げた、本場で最も愛されています。柑橘の香りが爽やか。魅惑に満ちた繊細さと複雑な味わいは世界のモルト愛飲家に広く知られています。	ソーダ割り、 オンザロック、 もちろん 水割りでも 美味しく頂けま
MHD	1491	オールドバー シルバー	750	6	40.0%	スコッチ ウィスキー (シングル モルト)	スコットランド	-	-	-	¥3,000	スコットランドを襲った大寒波の冬の夜。蒸留所の外に置き忘れた樽。極寒の中で冷やされることで、スムーズでまろやかな味わいが生まれることを偶然にも発見。この運命的な出会いを再現する為に、マイナス6度のチルフィルターでその味を現在に蘇らせました。お馴染みのボトルは、19世紀後半からロンドン市場を席巻。明治初頭、岩倉	オンザロック、 水割りは もちろんソー ダ割りでも 美味しく頂けま
サントリーフーズ	1492	ペリエ200ml瓶	200	24	0.0%	飲料	フランス	フランス	ミネラルウォーター	スパークリング ウォーター	¥165	-	-



サントリービジネスコマー	1506	15862 木曾檜栂 1升	1800	1	-	備品	日本	-	檜	名入れ可能	¥3,500	檜の風情と香りがお酒の味わいと雰囲気を引き立てます。職人によるハンドメイド	-
サントリービジネスコマー	1507	15857 木製豆ひしゃく	45	1	-	備品	日本	-	木	-	¥580	お酒を注ぐ道具も粋な風情で-	-
サントリービジネスコマー	1508	19075 ビストロカラフェ200	200	6	-	備品	タイ	-	ソーダガラス	-	¥420	和洋いずれにも合うシンプルカラフェ-	-
サントリービジネスコマー	1509	10992 ダブルウォールクーラー	-	1	-	備品	台湾	-	MS樹脂	-	¥1,950	2重構造で氷を使わずワイン、清酒を保冷。透明なのでボトルのラベルもきれいに見えます。-	-
サントリービジネスコマー	1510	01923 飲み比べ利き酒3杯用台	-	1	-	備品	日本	-	ケヤキ(防水加工)	入山札3枚付	¥1,500	日本酒だけでなく、ワインの飲み比べにも-	-
サントリービジネスコマー	1511	08788 天開60	60	12	-	備品	日本	-	ソーダガラス	-	¥200	汎用性のあるグラス-	-
サントリービジネスコマー	1512	0059823 竹製冷酒ボックス	-	1	-	備品	日本	-	竹(ウレタン塗装)	-	¥3,900	瓶が安定するように一方の縁を半月状にカットしてあります-	-
サントリービジネスコマー	1513	18172 パイナップルスクイザー	-	1	-	備品	日本	-	ポリプロピレン	-	¥980	革命的！パイナップルがきれいに搾れます。パイナップルの特徴をつかんだスクイザー。芯以外をきれいに絞れます。	-
サントリービジネスコマー	1514	15005 マトファーゼスター	-	1	-	備品	フランス	-	ステンレス、プラスチック	-	¥3,500	ナイフでは難しい柑橘類の皮も細くきれいに削れます、-	-
サントリービジネスコマー	1515	10991 レモンデコレーター	-	1	-	備品	ドイツ	-	ステンレス、ポリプロピレン	-	¥3,360	レモンなどの皮を一定の幅で削れます。プロ御用達	-
サントリービジネスコマー	1516	19028 オープンナップスウィート	270	4	-	備品	フランス	-	クウォークス	-	¥1,470	香りと味わいを引き出す独特の形状精度が高いワインや重厚なワインの香りを引き出します。	-
サントリービジネスコマー	1517	19029 オープンナップラウンド	370	4	-	備品	フランス	-	クウォークス	-	¥1,600	香りと味わいを引き出す独特の形状シャルドネのフレッシュなワインの個性をが充分に発揮されます。	-
サントリービジネスコマー	1518	19030 オープンナップユニバーサル	400	4	-	備品	フランス	-	クウォークス	-	¥1,600	香りと味わいを引き出す独特の形状酸味の強くない赤ワイン、ソービニオンブランなどの白ワインにおすすめ。	-



GWM	1532	カーヴ デュ ソレイユ IGP カベルネ・ソーヴィニヨン 2013 料飲店様専用商品	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ラングドック	カベルネ・ソーヴィニヨン	赤・ミディアムボディ	¥1,300	カーヴ デュ ソレイユは最新設備と優れた醸造家たちにより、高品質なワインを安定して供給できる実績のあるカーヴです。ラングドックは、ピレネー山脈や中央山塊の厳しい気候と、地中海沿岸の柔らかな気候とのコントラストによって育まれてきました。スモモやプラムの黒系果実の香りに、ロースト香、スパイスが合わさった魅力的で濃厚な香り。凝縮された果実味と、しっかりと	16~18℃
GWM	1533	ガラッシィ キャンティ 2013	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	トスカーナ	サンジョヴェーゼ主体	赤・ライト~ミディアム	¥1,500	マロラクティック発酵、熟成はバリックにて12カ月間。スミレの花の香りが特徴的な、ベリー系果実の風味豊かでバランスのとれたまろやかな味わいのワインです。食欲が湧く心地よい酸味と、程よく感じられるタンニンは肉料理との相性抜群です。	16~18℃
GWM	1534	ソーニョ モンテプルチャーノ ダブルツォ 2013	750	12	13.0%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	モンテプルチャーノ	赤・ミディアムボディ	¥2,500	ワインの名前「SOGNO(ソーニョ)はイタリア語で「夢」を意味し、ファッションスタイリストとして活躍していた3人の女性がこのワインをつくることで夢を叶えたことから名付けられました。醸造担当には、有名なカンティーナ・ザッカニーニのエノロゴであるチェンツィオ・マルツィ氏をむかえています。深みのあるルビーレッド。凝縮感のあるベリー系果実の香りが強く感じら	16~18℃
GWM	1535	ペーニヤスカル エステート テンプラニーリョ 2013	750	6	13.0%	ワイン	スペイン	スティエーリャ・イ・レオ	テンプラニーリョ	赤・ミディアムボディ	¥1,500	スキンコンタクトを経たブドウをほんの少し使い、柔らかく圧縮します。スパイシーな熟した黒い果実のアロマをもつ滑らかな赤ワイン。濃いチェリーの色合いと複雑なフィニッシュを持ち、バランス良く仕上がっています。2009年ヴィンテージがアメリカのワイン専門誌『WINE ENTHUSIAST』において86点を獲得。2013年の「ベストバイ」に選ばれました！ワイン専門誌、「ワイ	16~18℃
GWM	1536	CH シャペル ダリエノール マラカンルージュ 2011	750	6	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー	メルロ 60% カベルネ・フラン 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 10%	赤・ミディアムボディ	¥2,300	手摘みで収穫。樽熟成8か月。一部新樽を使用します。凝縮感のあるベリー系の香りと樽由来のロースト香が心地よく広がります。果実味が強く、シルキーなタンニンときれいな酸が相まって、各要素のバランスがすばらしくまとまっています。	16~18℃
GWM	1537	ガラッシィ トレピアーノ ディロマーニャ 2013	750	6	12.5%	ワイン	イタリア	エミリア・ロマーニャ	トレピアーノ	白・辛口	¥1,500	チェヴィコ社は、ワインの製造プロセスすべての段階で細心の注意を払い、より高い目標に向かってたゆみない努力を続けています。サンジョヴェーゼ種やトレピアーノ種などを使用した、ロマーニャ地方特有の伝統的なワインを幅広く生産し、多くのお客様にお届けしています。ブドウはソフトプレスされ、15℃に温度管理されたステンレスタンクにて発酵。グレープフルーツやライ	6~10℃
GWM	1538	ソーニョ ペコリーノ 2014	750	12	13.0%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	ペコリーノ	白・辛口	¥2,500	ワインの名前「SOGNO(ソーニョ)はイタリア語で「夢」を意味し、3人の女性がこのワインをつくることで夢を叶えたことから名付けられました。どのワインを手にとっても、そのデザインからは、設立者である3人の女性のファッショセンスの高さ、およびイタリアのテキスタイルの歴史を感じ取ることができます。グレープフルーツが際立った、柑橘系のアロマティックで心地よい	6~10℃
GWM	1539	ペーニヤスカル エステート ソーヴィニヨン・ブラン 2013	750	6	13.0%	ワイン	スペイン	スティエーリャ・イ・レオ	ソーヴィニヨン・ブラン	白・辛口	¥1,500	切れ味の鋭い白ワインで、爽やかな現代的スタイル。洋ナシ・桃・アンズの優雅なアロマとフレーバーがほのかに感じられます。柑橘系の瑞々しい果実味が口の中で躍動します。爽やかでありながらしっかりとした味わいの本格的辛口白ワインです。2012年ヴィンテージは、IWSC国際ワイン&酒類競技会2010年ベストインクラスにて銀賞受賞しました。	6~10℃
GWM	1540	CH シャペル ダリエノール マラカンブラン 2011	750	6	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー	ソーヴィニヨン・ブラン 60% セミヨン 40%	白・辛口	¥2,300	シャトー・ラ・ガフリエールを所有するマレ・ロックフォール家が手掛けています。収穫は手摘みで行われ、選果も厳しく行います。糖度、酸度が最高の状態のぶどうのみを得る為、収穫は時期をずらして2回行われます。ソーヴィニヨン・ブランの特徴でもあるハーブや若草の香りと、セミヨンによるかすかな甘みも後味に感じられます。バランスの良い果実味豊かなワインです。	6~10℃
GWM	1541	ダニエル セギノ シャブリ 2014	750	12	13.0%	ワイン	フランス	シャブリ	シャルドネ	白・辛口	¥2,800	シャブリの中心部から北に約8キロメートルに位置するマリニイ村にあるドメーヌ。マリニイ村は、AOCシャブリを構成する19の村のうちの一つ。マリニイ村のぶどう畑は南西向きで、ふくよかでバランスの良いワインを生み出します。ブドウは完熟させてから収穫し、酸が高くなり過ぎないようにしています。また、シャブリには樽の風味はそぐわないと考えており、使用していま	6~10℃
GWM	1542	ダニエル セギノ シャブリ 1er Cru フルショーム 2013	750	12	13.0%	ワイン	フランス	シャブリ	シャルドネ	白・辛口	¥4,500	畑はスラン川の右岸、太陽を存分に浴びられる理想的な場所にあり。平均樹齢は25~30年。栽培は厳格なリュット・レゾネ。ステンレスタンクにて12か月間熟成を行います。ワイナート2012年4月号(第66号)掲載。『生産者28名の証言から学ぶ白品種のエース シャルドネ』の特集ページにて、ダニエル・セギノは『真率な仕事が可能にするシャブリらしい味わい』と評価さ	6~10℃
GWM	1543	レオンマンバック アルガス リースリング 2012	750	12	12.5%	ワイン	フランス	アルガス	リースリング	白・辛口	¥2,700	アルガス地方の、ちょうど真ん中にある村、Danbach-la-Ville(ダンバックラ・ヴィル)にあるメゾン。化学肥料や農薬は使用せず、2009年に「エコセル(ECO CERT)」の認証を取得しています。栽培に重きを置いており、土壌やブドウの樹に最大の配慮をして質の高いブドウを育てています。レモン、グレープフルーツ、洋なしなどの繊細な果実や白い花の香り。テロワール	6~10℃
GWM	1544	レオンマンバック アルガス ピノ・グリ 2013	750	12	12.5%	ワイン	フランス	アルガス	ピノ・グリ	白・辛口	¥2,700	完熟したピノ・グリを摘み取って醸造されている為、ふくよかでコクのあるボディと豊かに立ち上る果実の風味が特徴的です。フルーティーで時折スモーキーさも感じられるアロマは、複雑ですが調和しています。丸みがあり、豊満ながらもきれいな酸味によってバランスの良くとれた味わいは、余韻が長く続きます。『ハズレなし!!お値打ちワイン厳選301本』(講	6~10℃

GWM	1545	レオン マンバック アルザス ゲ ヴェルツトラミネール 2013	750	12	13.0%	ワイン	フランス	アルザス	ゲヴェルツトラミネール	白・中甘口	¥2,900	AOCアルザスとは思えない程の香り豊かな1本。ライチ、白桃、バラを想像させる、包み込まれる様なフルーツのキャラクターと、抵抗感の無い水の様に喉を抜ける飲み口が特徴です。凝縮感と甘み、厚みを感じる味わいです。品種特有のグレープフルーツのような苦味もアフターに感じられますが、華やかな余韻も長く続きます。	6~10℃
GWM	1546	グラウリング・フロッグ シャルド ネ 2014	750	12	13.5%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア	シャルドネ	白・辛口	¥1,800	オーストラリアを代表するワイン評論家のジェームス・ハリデイの著書「James Halliday Australian Wine Companion2015」においてパーンヴィンヤーズは【星4.5/5星中】と評されています。新鮮な洋ナシと白桃のアロマにメロンのニュアンスも加わります。エレガントでありながら快い刺激を含んだ味わい。躍動感にあふれたシトラスと果実のフレーバーが、厚めのボディに	6~10℃
GWM	1547	ウォットルパーク ソーヴィニョ ン・ブラン 2014	750	12	12.5%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア	ソーヴィニョン・ブラン	白・辛口	¥2,000	『ウォットルパーク』シリーズを手掛けるのは、120年以上続く、オーストラリア最古のワイナリーの1つ、ピラミマ社です。マクラーレンヴェールは、その立地と地中海性気候によって、エレガントな白ワイン生み出す産地として世界から高い評価を得ています。摘みたてのな柑橘類や様々なハーブを思わせる香ぐわしさと、シトラスやパッションフルーツのアロマが特徴のさわやかなフ	6~10℃
GWM	1548	グラウリング・フロッグ シラズ 2013	750	12	14.0%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア	シラズ	赤・ミディアムボ ディ	¥1,800	オーストラリアを代表するワイン評論家のジェームス・ハリデイの著書「James Halliday Australian Wine Companion2015」においてパーンヴィンヤーズは【星4.5/5星中】と評されています。鮮やかなパープルの色合いに、赤いベリーやチェリーのアロマが漂います。スパイスの効いたプラム、リコリスや砕いたコショウなど複雑な風味に満ちてい	16~18℃
GWM	1549	ウォットルパーク シラズ ヴィ オニエ 2012	750	12	14.8%	ワイン	オーストラリア	南オーストラリア	シラズ、ヴィオニエ	赤・フルボディ	¥2,000	マクラーレンヴェールは、地中海性気候と肥沃で複雑な土壌との相乗効果により、芳醇で表情豊かな赤ワイン生み出す産地として世界から高い評価を得ています。凝縮感のある果実味でブドウ由来の甘味を感じる、日本人好みのワインに仕上がりました。完熟したカシス、ユーカリ、グローブ、黒胡椒、バニラ、オークの香りなど複雑で芳醇な香りです。味わいは実にリッチで、ふくやかな	16~18℃
GWM	1550	ソットイルソーレ ネグロアマー ロ サレント 2010	750	6	13.5%	ワイン	イタリア	プーリア	ネグロアマーロ	赤・ミディアムボ ディ	¥2,700	平均樹齢25年。8月後半に手摘み。伝統的な赤ワインのマセレーションと発酵の後、新樽で6か月間、フレンチ・オーク樽で18か月間熟成。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香り。紅茶や微かにシナモンやクローヴといったスパイス香も感じ取ることが出来ます。ブルーベリーやチェリーの生き生きとした果実味。タンニンはソフトで、バランスの取れたほどよい酸味が食欲を	16~18℃
GWM	1551	ソットイルソーレ プリミティ ーヴォ サレント 2010	750	6	13.5%	ワイン	イタリア	プーリア	プリミティーヴォ	赤・ミディアムボ ディ	¥2,700	平均樹齢25年。8月後半に手摘み。伝統的な赤ワインのマセレーションと発酵の後、アメリカン・オーク樽で18か月間熟成。完熟した赤いフルーツ、チェリー、プラムブラックベリーの芳醇なアロマに、マートルやリコリス（甘草）など豊かな香り。南イタリアらしい凝縮感のあるジューシーな果実味、ペルベットのようになめらかなタンニンで、なめらかな味わい。余韻も心地よく続	16~18℃
GWM	1552	ドメーヌ ド ラ 2012 【新商品】	750	12	13.5%	ワイン	フランス	ボルドー/カステリオン	メルロ 70% カベルネ・フラン 30%	赤・ミディアムボ ディ	¥5,500	ラ・モンドット、カノン・ラ・ガフリエール、パヴィ・マカンなど著名なボルドーワインを手がける、ステファン・ドゥルノクール氏が個人所有しているシャトーです。栽培はビオディナミ。新樽100%。ブドウ樹はパヴィ・マカン、レグリース・クリネからマッサル セレクションしています。赤や黒系果実の芳醇な香り。柔らかな果実味ときめ細かいタンニンが広がります。余韻に	16~18℃
GWM	1553	CH テシエ 2012 【新商品】	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー/サンテミリオン	メルロ 70% カベルネ・フラン 30%	赤・ミディアムボ ディ	¥4,000	厳しい選果、自然酵母の使用など真摯な姿勢が、見事にワインの品質に表れています。新樽率は25%、1年落ちの樽を75%使用します。メルロ主体による柔らかく親しみやすいスタイルのワイン。黒系ベリーの充実した果実味、ハーブ、スパイスに加え、落ち着いたタンニンがバランスよくまとまっています。	16~18℃
GWM	1554	CH ル ボスク 2012 【新商品】	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー/サンテステフ	メルロ 60% カベルネ・ソーヴィニ ョン 40%	赤・ミディアムボ ディ	¥5,000	クリュ・ブルジョワ級のこのシャトーはサンテステフ北部、カロンセギューールの近くにあり。上質な砂岩粘土質土壌に恵まれており、メルロ比率が高いのが特徴です。凝縮感のあるブーケからは成熟した赤い果実や、胡椒、リコリスなどを感じられます。柔らかくフルーティな果実味、バランスのとれたシルキーなタンニンで、上品かつリッチな口当たりです。すばらしい成熟度を感じ	16~18℃
GWM	1555	CH ベルグラヴ 2012 【新商品】	750	12	13.0%	ワイン	フランス	ボルドー/オー・メドック	カベルネ・ソーヴィニ ョン 65% メルロ 35%	赤・ミディアム・ フル	¥6,100	格付5級。コンサルタントの醸造家ミシェル・ロランがブドウ畑の大幅な植替えを実施し、例外的に高かったメルロの比率を低く、カベルネ・ソーヴィニョンの比率を高くしました。新樽比率は35%。ブラックベリー、カシス、西洋杉やミントなど複雑な香り。豊かな果実味はヴェルヴェットのような舌触りで、繊細でシルキーなタンニンとのバランスも優れており、エレガントな余韻	16~18℃
アコレード・ワインズ・ジャパン株式会社	1556	ガイザーピーク カベルネ・ソー ヴィニョン 2013	750ml	12	13.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	カベルネ・ソーヴィニ ョン	ミディアムボディ	¥1,558	みずみずしく滑らかな黒系果実味の特徴にミネラルや大地のような風味がエレガントな印象を与えています。創業136年、カリフォルニアで29番目に認定されたワイナリー。ソノマ地区で最多受賞歴を誇る優秀ワイナリー。	15-18℃
アコレード・ワインズ・ジャパン株式会社	1557	ガイザーピーク ピノ・ノワール 2012	750ml	12	13.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ピノノワール	ミディアムボディ	¥1,558	赤系果実味にトリュフ、マッシュルーム、なめし革のような魅力的な大地を感じる風味をほのかなシトラスがまとめます。創業136年、カリフォルニアで29番目に認定されたワイナリー。ソノマ地区で最多受賞歴を誇る優秀ワイナリー。	15-18℃

アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1558	ガイザーピーク シャルドネ 2012	750ml	12	13.0%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	シャルドネ	辛口	¥1,558	シトラスの特徴に、きりっとしたエレガントなスタイル。ほのかなトースト香やトロピカルフルーツが感じられます。創業136年、カリフォルニアで29番目に認定されたワイナリー。ソノマ地区で最多受賞歴を誇る優秀ワイナリー。	8-12℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1559	レーヴェンスウッド ローダイ ジンファンデル 2013	750ml	12	14.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ジンファンデル	フルボディ	¥2,250	ブラックチェリーやスグリ、ココアのアロマと味わいに、やわらかくしっかりとしたタンニンにバランスのとれた酸。ジンファンデルの父と呼ばれる殿堂入りを果たしたジョエル・ピーターソンが手掛ける全米NO.1ジンファンデル。	15-18℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1560	レーヴェンスウッド ナパ・ヴァレー ジンファンデル 2011 → 2013	750ml	12	13.0%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ジンファンデル	フルボディ	¥3,111	いきいきとした黒系果実のアロマと味わいが、ココアやベーキングスパイスの魅力的な風味により引き立てられます。ジンファンデルの父と呼ばれる殿堂入りを果たしたジョエル・ピーターソンが手掛ける全米NO.1ジンファンデル。	15-18℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1561	レーヴェンスウッド VB シャルドネ 2012 → 2014	750ml	12	13.0%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	シャルドネ	やや辛口	¥1,889	熟した桃やアプリコット、シトラスのアロマにトーストしたオークやスパイスの風味が重なり合っ感じられます。ジンファンデルの父と呼ばれる殿堂入りを果たしたジョエル・ピーターソンが手掛ける全米NO.1ジンファンデル。	8-12℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1562	シミ アレキサンダーヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン 12	750ml	12	13.5%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	¥3,369	アレキサンダーヴァレーの多様性に富んだ土壌タイプや気候性を最大限に表現した、すばらしいバランスのワイン。創業140年。世界NO.1に輝いたスティヴ・リーダーの一番弟子スーザン・ルーカーが伝統を守っています。	15-18℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1563	シミ ソノマカウンティ ソーヴィニオン・ブラン 2012 → 2013	750ml	12	13.0%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	¥2,995	レモンやライムの果皮、核果の魅力的なアロマ。シトラスやミネラルの風味の余韻が長く続きます。創業140年。世界NO.1に輝いたスティヴ・リーダーの一番弟子スーザン・ルーカーが伝統を守っています。	8-12℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1564	クックス ブリュット NV	750ml	12	12.0%	ワイン	アメリカ	カリフォルニア	プロプライエタリー・ブレンド	やや辛口	¥1,180	熟したアロマやリンゴ、梨の果実味に、イースト香や花の風味。数々の受賞歴を誇るバリュー・スパークリングワイン。創業150年。売上全米NO.1スパークリングに輝いた高コスバ・スパークリング。	6-8℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1565	マッドハウス セントラルオタゴ ピノ・ノワール 2014	750ml	12	13.5%	ワイン	ニュージーランド	セントラルオタゴ	ピノノワール	ミディアムボディ	¥2,290	ベリー系果実、スパイス、花、ドライハーブのアロマにオークの心地よい風味。バランスのとれたタンニンや酸と調和します。南島銘醸地セントラルオタゴの自社ヴィンヤードと優秀な醸造チームが生み出す極上ワイン。	15-18℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1566	クマラ カベルネ・シラーズ 2014	750ml	12	14.0%	ワイン	南アフリカ	ウェスタンケープ	カベルネ・ソーヴィニオン/シラーズ	ミディアムボディ	¥1,038	赤系ベリーにフルーツケーキのような甘やかなアロマ。濃厚な味わいからチョコレートを感じる長い余韻へと続きます。ワイン輸入数量世界第2位を誇る、イギリス国内販売量No.1の南アフリカワインブランドです。	15-18℃
アコレド・ワインズ・ジャパン株式会社	1567	クマラ シュナンブラン・シャルドネ 2014	750ml	12	13.0%	ワイン	南アフリカ	ウェスタンケープ	シュナンブラン/シャルドネ	辛口	¥1,038	さわやかなトロピカルフルーツの風味をもった、様々な食事との相性も素晴らしい辛口でさっぱりしたワイン。ワイン輸入数量世界第2位を誇る、イギリス国内販売量No.1の南アフリカワインブランドです。	8-12℃
マルカイコーポレーション	1568	ザッカニーニ カサウラ・トレッピアーノ・ダブルツツォ 2014	750ml	12	12.0%	ワイン	イタリア	アブルツツォ	トレッピアーノ100%	白・辛口	¥1,200	バル業態に最適な旨安な白ワイン！手摘み収穫のこだわり品質。	7~10℃
マルカイコーポレーション	1569	ザッカニーニ カサウラ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2014	750ml	12	12.5%	ワイン	イタリア	アブルツツォ	モンテプルチアーノ100%	赤・ミディアム	¥1,200	バル業態に最適な旨安な白ワイン！手摘み収穫のこだわり品質。	13~16℃
マルカイコーポレーション	1570	ザッカニーニ ラ・クベ・デッラパーテ・ペコリーノ 2013	750ml	12	13.0%	ワイン	イタリア	アブルツツォ	ペコリーノ100%	白・辛口	¥1,700	とにかく美味しい！レストラン向けの白ワイン。伝統的な醸造で作られた高品質ワイン。	7~10℃

マルカイコーポレーション	1571	ザッカニーニラ・クベ・デッラバーテ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2013	750ml	12	12.5%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	モンテプルチアーノ100%	赤・ミディアム	¥1,700	とにかく美味しい！レストラン向けの赤ワイン。伝統的な醸造で作られた高品質ワイン。	13~16℃
マルカイコーポレーション	1572	ザッカニーニ トラルチェット・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2013	750ml	12	12.5%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	モンテプルチアーノ100%	赤・ミディアム	¥1,980	印象的な“小枝付き”。ガンベロロッソでドウエ・ビッキエーリ獲得！主発酵はサブマージドキャップ。	13~16℃
マルカイコーポレーション	1573	ザッカニーニ クロニコン・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2011	750ml	6	13.0%	ワイン	イタリア	アブルッツォ	モンテプルチアーノ100%	赤・ミディアム	¥2,550	単一畑・バリック使用のハイスペックな1本。バリック熟成12ヶ月。	16~18℃
マルカイコーポレーション	1574	ハイトリンガー・ピノ・ブラン・オーガニック 2013	750ml	12	13.0%	ワイン	ドイツ	バーデン	ピノ・ブラン100%	白・辛口	¥2,300	落ち着いた酸味と果実味のバランスが、日本人の味覚に合いやすい1本です。粒ごとの収穫から作られる上質なピノ・ブラン。	6~8℃
マルカイコーポレーション	1575	ハイトリンガー・ピノ・グリ・オーガニック 2013	500ml	12	12.5%	ワイン	ドイツ	バーデン	ピノ・グリ100%	白・辛口	¥2,300	完熟果実のふくよかさとコクがあり、心地よいミネラル。和食にも合います。ブドウの果皮から抽出されたポリウム感。	6~8℃
マルカイコーポレーション	1576	ハイトリンガー・ピノ・ノワール・オーガニック 2012	750ml	12	13.0%	ワイン	ドイツ	バーデン	ピノ・ノワール100%	赤・ミディアム	¥2,800	ドイツのバーデンで今世界的に注目されている品種がピノノワールです。上品な果実味と飲み口です。フランス産バリック10ヶ月熟成の上品質ピノ・ノワール。	14~16℃
マルカイコーポレーション	1577	ローニン・ノンアルコール	500	12	0.0%	ジュース	日本	日本	アロニア カベルネ・ソーヴィニヨン	赤・辛口	¥980	ノンアルコールで本格的なマリアージュを！ドライな赤ワイン風飲料です。マリアージュを楽しむ為に作られたドライなノンアル。	12~13℃
マルカイコーポレーション	1578	順造選 すりおろし りんご汁	000m	6	0.0%	ジュース	日本	日本	果汁100%	芳醇	¥700	信州産「ふじ」をすりおろした果肉入り100%りんごジュース	4~5℃
マルカイコーポレーション	1579	順造選 女性生きいき ザクロジュース	500ml	12	0.0%	ジュース	日本	日本	果汁100%	ほどよい酸味	¥700	何も加えていない嬉しいザクロ100%ジュース。ザクロは無添加。	4~5℃
マルカイコーポレーション	1580	順造選 クランベリー	500ml	12	0.0%	ジュース	日本	日本	果汁50%	ほどよい酸味	¥600	クランベリーの風味をそのまま活かした飲みやすいタイプ。クランベリーの果実感が溢れます。	4~5℃
マルカイコーポレーション	1581	順造選 国産白桃	80ml	20	0.0%	ジュース	日本	日本	果汁50%	芳醇	¥200	白桃の果肉入りジュース。国内産の白桃を贅沢に白桃飲料に仕上げました。	4~5℃
モンテ物産	1582	MDV ピノピノ・フリッツァンテ NV	750	12	11.5%	ワイン	イタリア	ロンバルディア州	ピノ・ネーロ	ミディアム、辛口	¥1,326	黒ブドウのピノ・ノワールから造った白の微発泡ワイン。軽やかで清々しい飲み口。	8~10℃
モンテ物産	1583	チェヴィコ “ラルス”スプマンテ・ブリュット NV	750	12	11.0%	ワイン	イタリア	エミリア・ロマーニャ州	トレッピアーノ	ライト、辛口	¥1,292	9月第2週頃に収穫されたブドウを使用。トレッピアーノ種の酸と軽やかさを生かして、シャルマー方式で造り出されるスプマンテ。フレッシュで爽やかな味わい。ブリュットはすっきりとした辛口タイプ。	6~8℃

モンテ物産	1584	テアヌム "カステッリ・ディ・セヴェリーノ"プーリア・ビアンコ	750	6	12.5%	ワイン	イタリア	プーリア州	トレッピアーノ ファランギーナ	ミディアム、辛口	¥1,003	ソフトプレス後、14℃でステンレスタンクで発酵。その後、ステンレスタンクと瓶内で熟成。淡い黄色。フローラルなアロマとフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられる。	8～10℃
モンテ物産	1585	ベルターニ ソアーヴェ	750	6	12.0%	ワイン	イタリア	ヴェネト州	ガルガーネガ トレッピアーノ・ディ・ソ アーヴェ シャルドネ	ライト、辛口	¥1,564	「心地よい、甘美な」を意味するイタリアを代表する白ワイン。9月下旬に収穫。14℃～16℃で温度コントロールされたステンレスタンクでアルコール発酵。ステンレスタンクで、シュール・リーの状態で約4ヶ月間熟成。フルーティでフレッシュな味わい。	8～10℃
モンテ物産	1586	リブランディ チロ・ビアンコ	750	6	12.5%	ワイン	イタリア	カラブリア州	グレコ・ビアンコ	ミディアム、辛口	¥2,006	ブドウは9月中旬収穫後、温度管理可能なステンレスタンクでスキコンタクト。アルコール発酵、熟成。柑橘系の花の香りや、バランスのとれた酸味と苦みのバランスが心地よい果実味豊かで爽やかな白ワイン。	8～10℃
モンテ物産	1587	ヴィツラ・マティルデ RDLファランギーナ・カンパーニア	750	6	12.5%	ワイン	イタリア	カンパーニア州	ファランギーナ	ミディアム、辛口	¥2,516	ブドウは9月前半に収穫。ソフトプレスして低温でモストを抽出。温度管理されたステンレスタンクで約20日間アルコール発酵。ステンレスタンクで約3ヶ月熟成。花や果実の凝縮した香りに、バナナやトロピカルフルーツ、白桃のニュアンス。バランスのよいフレッシュで心地よいワイン。	10℃
モンテ物産	1588	テアヌム "カステッリ・ディ・セヴェリーノ"プーリア・ロッソ	750	6	12.5%	ワイン	イタリア	プーリア州	カベルネ・ソーヴィニヨン サンジョヴェーゼ	ミディアム、辛口	¥1,003	ステンレスタンクで15日間のマセラシオン。その後、ステンレスタンクと瓶内で熟成。ピロードのような口当たりでバランスがよく柔らかなタンニンが特徴。	16～18℃
モンテ物産	1589	ベルターニ ヴァルポリチェッラ	750	6	12.0%	ワイン	イタリア	ヴェネト州	コルヴィーナ・ヴェロ ナーゼ ロンディネッラ モリナーラ	ライト、辛口	¥1,570	9月第3週目に収穫。18℃～20℃で温度コントロールされた直径の大きく背の低いステンレスタンクでマセラシオン・アルコール発酵。(皮とモストの接触面積を増やすことにより、成分の抽出を促す)。ガラスコーティングされたセメントタンクで約8ヶ月間の熟成。3か月以上の瓶内熟成。	16～18℃
モンテ物産	1590	マーレ・マンニウム "チャンキー"レッド・ジンファンデル	750	6	14.0%	ワイン	イタリア	プーリア州	ジンファンデル (プリミティーヴォ)	フル、辛口	¥1,870	濃厚で凝縮された果実を使用するため、古木からブドウを収穫。アメリカオークの新樽で発酵・熟成をしたパワフルなワイン。Double American Oakの意味チャンキーの製造工程では、マロラクティック発酵でアメリカンオークの新樽を使っています。この後、再びアメリカンオークの樽で熟成させるため、2回のアメリカンオークの工程を経	16～18℃
モンテ物産	1591	ヴィツラ・マティルデ RDLアリアニコ・カンパーニア	750	6	13.0%	ワイン	イタリア	カンパーニア州	アリアニコ	ミディアム、辛口	¥2,516	ブドウは10月下旬に収穫。除梗・破碎後、果皮とともに低温でマセラシオン、26℃で約20日間アルコール発酵。タンクを移し変え、マロラクティック発酵。ステンレスタンクと伝統的な樽(大樽)で3ヶ月熟成。モダンな印象がありつつも、テロワールとの結びつきが感じられる。	16～18℃
モンテ物産	1592	ブオナ・ヴィータ・ロッソ 1.5L	1500	6	12.0%	ワイン	イタリア	イタリア	メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン モンテプルチアーノ	ミディアム、辛口	¥1,343	2つの国際品種にモンテプルチアーノを加えた、心地よい香りともろやかな口当たりのワイン。	16～18℃
モンテ物産	1593	ブオナ・ヴィータ・ビアンコ 1.5L	1500	6	12.0%	ワイン	イタリア	イタリア	ガルガーネガ	ミディアム、辛口	¥1,343	ソアーヴェに使用するブドウとして知られるガルガーネガから造られるワイン。心地よいブーケと爽やかな酸味が特徴。	8～10℃
サントリー酒類	1594	ガゼラ	750	12	9.0%	ワイン	ポルトガル	ポルトガル	ローレイロ ペデルナン トラジャドゥーラー アザル	白・辛口	¥1,240	柑橘系のフレッシュな香りとシュワツとさわやかな味わいが魚介類の味わいを引き立てる白ワイン。自身魚やタコのカルパッチョ、シーフードパスタだけでなくアジの南蛮漬けやエビの天ぷらなどの和食とも絶妙に合います。魚介への相性を探求しました。	7-9℃
サントリー酒類	1595	ボルコ ティント 2012	750	12	13.5%	ワイン	ポルトガル	ポルトガル	トリンカデイラ アラゴネス アルフロチェイロ	赤・ミディアム	¥1,330	口当たりがやわらかく、豊かな果実味の中にスパイシーさを感じられる赤ワインです。豚肉の「甘さ」と相性が良く、生ハム・ソーセージ、しょうが焼き・焼豚などの豚肉料理と相性抜群です。	16-18℃
サントリー酒類	1596	エル グリル トロンテス 2015	750	12	12.0%	ワイン	アルゼンチン	アルゼンチン	トロンテス	白・辛口	¥1,140	マスカットやオレンジの花を連想させる華やかで鮮やかな香りと、ハチミツやジャスミンティーのニュアンス。フレッシュでイキイキとした口当たりと、澆刺とした酸が特長の、果実感溢れる辛口白ワインです。焼物(特にタレ)との相性を探求。日本バーベキュー協会認定ワイ	7-9℃

サントリー酒類	1597	エル グリル マルベック 2015	750	12	12.5%	ワイン	アルゼンチン	アルゼンチン	マルベック	赤・ミディアム	¥1,140	ブラックチェリーやブラムのコンポートを連想させる、黒い果実の香りと、スマイルの花のニュアンス。ハリのある若々しい果実味と、イキイキとした酸、程よいタンニンを持つ、ミディアムボディの赤ワインです。 焼物（特に塩）との相性を探求。日本バーベキュー協会認定ワイン。	16-18℃
サントリー酒類	1598	ジャパンプレミアム甲州 2 L B I B	2000	6	12.0%	ワイン	日本	日本（山梨）	甲州	白・辛口	¥3,800	「甲州」は日本固有のぶどう品種。和柑橘の香りと、穏やかな酸味、ほどよい渋味のあるすっきりとした味わいの白ワインです。お刺身、寿司など魚介類との相性が抜群です。 日本の「風土」と「品種」の個性を活かし、世界を感動させる日本ワインを目指して生産しています。	7-9℃
サントリー酒類	1599	ジャパンプレミアムマスカット・ベリーA 2 L B I B	2000	6	11.5%	ワイン	日本	日本（山梨）	マスカット・ベリーA	赤・ライトボディ	¥3,800	「マスカット・ベリーA」は日本固有のぶどう品種。華やかな甘い香りと果実感のある心地よい味わい。お醤油やタレの味つけ、焼肉、鍋料理、揚げ物、焼き物、洋食など、幅広い食と合う軽やかな赤ワインです。 日本の「風土」と「品種」の個性を活かし、世界を感動させる日本ワインを目指して生産しています。	16-18℃
サントリー酒類	1600	ビオンタ アルバリーニョ 2014	750	12	12.5%	ワイン	スペイン	スペイン	アルバリーニョ	白・辛口	¥2,400	熟したりんごや白桃を思わせる香りがあります。口にいれるとみずみずしくフレッシュな第一印象です。すっきりとした辛口でキレのある酸が豊かです。海辺の生産地らしいミネラルの塩っぽい味わいも楽しいワインです。 海辺の生産地らしいミネラル感を大切にしています。	7-9℃
サントリー酒類	1601	カーニヴォ 2013	750	12	14.0%	ワイン	アメリカ	アメリカ	カベルネ・ソーヴィニヨン メルロ プティ・シラズ	赤・フルボディ	¥2,210	トースト香とエスプレッソやチョコレートを思わせる香りから完熟したブドウを感じられる。程よいタンニンと、余韻の長いスムーズな口あたり。複雑な構造が限りなく深い色調を造りだしている。熟成肉、鉄板焼き、焼肉、あらゆる肉との相性が抜群なワイン。 熟成肉、鉄板焼き、焼肉、あらゆる肉との相性を探求。	16-18℃
サントリー酒類	1602	マスターズドリーム 305ml (瓶)	305	24	5.0%	ビール	日本	日本	大麦・ホップ・天然水	オープン		効率や生産性ではなく、ただ、うまさを追求めた、ザ・プレミアム・モルツのもうひとつの挑戦。 ダイヤモンド麦芽使用、トリプルデコクション製法、銅炊き仕込み、独自の発酵技術の開発。効率や生産性ではなく、ただ、うまさだけを追い求めた、醸造家たちの夢が詰まったビールです。	よく冷やして
サントリー酒類	1603	プレミアムモルツ 香るエール 10 L	###	24	6.0%	ビール	日本	日本	大麦・ホップ・天然水	オープン		「ダイヤモンド麦芽」「天然水100%仕込」といった「ザ・プレミアム・モルツ」の特長はそのままに、「上面発酵酵母」を使用した、爽やかな香りのエールビール。 相性のよいホップを検討し、ザ・プレミアム・モルツで培ったアロマリッチホッピング製法を適応することで今までにない「プレミアムで爽やかな香り」を実現。心地よいスモーキーさを特長としている。	よく冷やして
サントリー酒類	1604	アードモア レガシー 【3月29日 新発売商品】	700	6	40.0%	ウイスキー	スコットランド	ハイランド	大麦		¥3,000	1 s t フィル・バーボン樽を主体に樽酒を使い分け多彩な原種を作	ロック
サントリー酒類	1605	知多蒸留所 シングルグレーン	700	12	43.0%	ウイスキー	日本	日本（愛知）	コーン他		¥3,800	サントリー第3の蒸溜所である知多蒸溜所から新発売するシングルグレーンウイスキー。 3タイプ（クリーン、ミディアム、ヘビー）に作り分けたグレーン原酒を様々なたると熟成した後、丁寧にブレンド。	ロック
メルシャン	1606	セント・ハレット フェイス シラズ 2014	750	6	14.0%	ワイン	豪	パロッサ	シラズ	フルボディ	¥2,400	パロッサの五つ星ワイナリーセント・ハレットが造るパロッサ地区シラズのベンチマークです。 パロッサを知り尽くした名門五つ星ブティックワイナリー。40年以上前からバッチシステム（パーセル毎の醸造）を実施。	
メルシャン	1607	セント・ハレット エデン・ヴァレー リースリング 2014	750	6	12.0%	ワイン	豪	エデン・ヴァレー	リースリング	辛口	¥2,400	パロッサの五つ星ワイナリーセント・ハレットが造る歴史的プレミアムリースリング産地エデン・ヴァレーのリースリングです。 パロッサを知り尽くした名門五つ星ブティックワイナリー。40年以上前からバッチシステム（パーセル毎の醸造）を実施。	
メルシャン	1608	セント・ハレット ゲームキーパーズ シラズ 2013	750	6	13.5%	ワイン	豪	パロッサ	シラズ	フルボディ	¥1,800	パロッサの五つ星ワイナリーセント・ハレットが造るシラズです。 パロッサを知り尽くした名門五つ星ブティックワイナリー。40年以上前からバッチシステム（パーセル毎の醸造）を実施。	
メルシャン	1609	セント・ハレット ゲームキーパーズ カベルネ・ソーヴィニヨン 2013	750	6	14.0%	ワイン	豪	パロッサ	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	¥1,800	パロッサの五つ星ワイナリーセント・ハレットが造るカベルネ・ソーヴィニヨンです。 パロッサを知り尽くした名門五つ星ブティックワイナリー。40年以上前からバッチシステム（パーセル毎の醸造）を実施。	

メルシャン	1610	セント・ハレット ポーチャーズ セミヨン&ソーヴィニヨン・ブラン 2014	750	6	11.5%	ワイン	豪	パロツサ	セミヨン ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	¥1,800	パロツサの五つ星ワイナリーセント・ハレットが造る喉ごしが良いバ ランスの取れた白ワインです。 パロツサを知り尽くした名門五つ星プティツワイナリー。40年以上 前からバッチシステム（バーセル毎の醸造）を実施。	
メルシャン	1611	ドメーヌ・カズ カノン・デュ・マ レシャル オマージュ ルージュ 2014	750	6	13.0%	ワイン	仏	コート・カタラン	シラー ムールヴェードル	ミディアムボディ	¥1,730	仏最大のピオ生産者ドメーヌ・カズ待望の業務専用商品です。 220h（東京ドーム50個分）の畑全てがピオ採用。	
メルシャン	1612	ドメーヌ・カズ カノン・デュ・マ レシャル オマージュ ブラン 2015	750	6	13.0%	ワイン	仏	コート・カタラン	マスカット・オブ・ アレクサンドリア その他	辛口	¥1,730	仏最大のピオ生産者ドメーヌ・カズ待望の業務専用商品です。 220h（東京ドーム50個分）の畑全てがピオ採用。	
メルシャン	1613	ドメーヌ・カズ カノン・デュ・マ レシャル オマージュ ロゼ 2015	750	6	12.5%	ワイン	仏	コート・カタラン	シラー、メルロー他	辛口	¥1,730	仏最大のピオ生産者ドメーヌ・カズ待望の業務専用商品です。 220h（東京ドーム50個分）の畑全てがピオ採用。	
メルシャン	1614	ドメーヌ・カズ リヴザルト ルグ ナ 2011	375	12	15.5%	ワイン	仏	リヴザルト	グルナッシュ	赤・甘口	¥2,770	世界で唯一のピオデナミで造られた天然甘味ワインです。 220h（東京ドーム50個分）の畑全てがピオ採用。	
メルシャン	1615	ドメーヌ・カズ ミュスカ・ド・リ ヴザルト 2009	375	12	15.0%	ワイン	仏	ミュスカ・ド・リヴザルト	ミュスカ	白・極甘口	¥2,770	世界で唯一のピオデナミで造られた天然甘味ワインです。 220h（東京ドーム50個分）の畑全てがピオ採用。	
合同酒精	1616	ル・オーバイス メルロー・キュ ベ・ベランジェ 2012	750	6	11.5%	ワイン	フランス	南西地方	メルロー	ミディアムボディ	¥1,370	美しく濃いルビー色。赤い小さな果実の香りとフルーティなアロマに 満ちています。 イキイキとした酸味が感じられ、まろやかさや深みもある、大変調和 のとれたワインです。 初代世界最優秀ソムリエ ジャン＝リュック・ブトー氏が選び抜いたワ ン。	16～18度
合同酒精	1617	ル・オーバイス ソーヴィニヨンブ ラン 2014	750	6	12.0%	ワイン	フランス	南西地方	ソーヴィニヨンブラン	辛口	¥1,370	透明感のある黄金色。柑橘系の果実をはじめ、マンゴー、ピーチなど フルーツの香りが豊富に感じられます。爽やかに軽やかな味わいは、 魚介類との相性が抜群です。 初代世界最優秀ソムリエ ジャン＝リュック・ブトー氏が選び抜いたワ ン。	7～10度
合同酒精	1618	DGB トールホース カベルネ・ ソーヴィニヨン	750	12	13.5%	ワイン	南アフリカ	ウエスタンケープ	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	¥1,000	発酵後、25%をフレンチオークの大樽で3ヶ月寝かせます。香り高い ブラックベリー系のアロマと程よく同調したスパイスのアロマが感じ られます。ペッパー風味のステーキやハンバーグ、トマトベースのイ タリア料理などお楽しみください。ウエスタンケープのワイン産地 で生まれ育ったポトギーター氏が、トールホースを造るために捜し求 めた南アフリカを代表する葡萄品種。発酵後、25%をフレンチオークの 大樽で3ヶ月寝かせます。熟した赤い果実の香りと柔らかなタンニンが あり、甘さを感じます。エスニック料理や、チョコレートケーキと いったデザートとあわせても面白いワインです。ウエスタンケープの ワイン産地で生まれ育ったポトギーター氏が、トールホースを造るた め。	16～18度
合同酒精	1619	DGB トールホース ピノター ージュ	750	12	13.5%	ワイン	南アフリカ	ウエスタンケープ	ピノターージュ	ミディアムボディ	¥1,000	発酵後、25%をフレンチオークの大樽で3ヶ月寝かせます。 熟したチェリー、プラムのような香りと、程よくまとまった樽香が感 じられます。 優しい味わいで、すき焼きや、うなぎの蒲焼、トマトソースの Pasta などとよく合います。	16～18度
合同酒精	1620	DGB トールホース メルロー	750	12	13.5%	ワイン	南アフリカ	ウエスタンケープ	メルロー	ミディアムボディ	¥1,000	発酵後、25%をフレンチオークの大樽で3ヶ月寝かせます。 熟したチェリー、プラムのような香りと、程よくまとまった樽香が感 じられます。 優しい味わいで、すき焼きや、うなぎの蒲焼、トマトソースの Pasta などとよく合います。	16～18度
合同酒精	1621	DGB トールホース ソーヴィニ ヨン・ブラン	750	12	12.5%	ワイン	南アフリカ	ウエスタンケープ	ソーヴィニヨンブラン	辛口	¥1,000	アロマと味わいの特徴を両方活かすため収穫を2回のタイミングで行 い、別々に醸造し、 ポトリングまで澱と一緒に寝かせます。柑橘系のフルーツや青草のア ロマが口に広がり、フレッシュな味わいのワイン。 スモークサーモンやアスパラガスのソテー、サラダなどとよく合いま す。	7～10度
合同酒精	1622	DGB トールホース シャルドネ	750	12	13.5%	ワイン	南アフリカ	ウエスタンケープ	シャルドネ	辛口	¥1,000	ステンレスタンクで低温発酵。複雑な味わいを引き出すために、澱と ともに6ヶ月熟成させます。 トロピカルフルーツやヴァニラのような甘い香りがあり、豊かで、ク リーミーな味わいで、 口に含むと果実の味わいが口いっぱい広がります。ローストチキ	7～10度

合同酒精	1623	DGB トールホース シュナンブラン	750	12	-	ワイン	南アフリカ	ウエスタンケープ	シュナンブラン	辛口	¥1,000	ブドウは収穫されると13度に保たれたステンレスタンクで別々に醸造され、滓とともに熟成されます。熟したパイナップルやメロンのようなアロマが感じられ、味わいはフレッシュで口いっぱい爽快感がひろがります。グリルした魚介、寿司、天婦羅などとよく合います。	7~10度
池光エンタープライズ	1624	カーサヴァルドゥーガ アルテ・トラディショナルブリュット	750	6	12.0%	ワイン	ブラジル	アレ・ドス・ヴィニエート	シャルドネ ピノ・ノワール	白・辛口	オープン	シャンパン製法のスパークリングで南米最大の専用セラーで12か月熟成させて作ります。はつらつと立ち昇り続ける泡、フレッシュなトロピカルフルーツと焼き立てパンのような香りが印象的。	4~6度
池光エンタープライズ	1625	カーサヴァルドゥーガ レオポルディナ・プレミアムシャルドネ	750	6	13.5%	ワイン	ブラジル	アレ・ドス・ヴィニエート	シャルドネ	白・やや甘口	オープン	「国民の守護天使」と称賛されており。リンゴや洋ナシ、パイナップルなどのニュアンスが複雑に絡み合ったアロマをもち、女性的なやわらかい酸味と涼やかで長く続く余韻が特徴的。	6~8度
池光エンタープライズ	1626	カーサヴァルドゥーガ ライゼス・プレミアムカベルネ・ソーヴィニオン	750	6	13.5%	ワイン	ブラジル	カンパーニャ	カベルネ・ソーヴィニオン	赤・フルボディ	オープン	8か月フレンチオーク樽で熟成させて作ります。深く輝きのあるルビー色で、スマレの華やかな香りとカシスやプラム、アーモンドやスパイスのニュアンスが絶妙のバランスで、リッチな果実味が長い余韻を醸し出す。	16~18度
池光エンタープライズ	1627	ミオーロ セレソン・ピノグリージョ&リースリング	750	6	12.5%	ワイン	ブラジル	フロンティラ	ピノ・グリージョ リースリング	白・やや甘口	オープン	ステンレスタンクで醸造されたこのワインは、淡い色合いからは想像もつかない洋梨や杏のようなフルーティーな香りが印象的で、ピノグリージョの特徴であるほろ苦さとリースリングの繊細な酸味が上手く調和されています。ピノグリージョとリースリングの絶妙なブレンドです。	8~10度
池光エンタープライズ	1628	ミオーロ セレソン・カベルネソーヴィニオン&メルロー	750	6	13.0%	ワイン	ブラジル	カンパーニャ	カベルネ・ソーヴィニオン メルロー	赤・ミディアムボディ	オープン	オーク樽熟成とステンレスタンク熟成をしたワインをそれぞれ1：9のバランスでブレンドしています。チェリーやクランベリーのチャーミングな香りにオークの落ち着いた香りがプラスされた柔らかな飲み口のワインです。	14~16度
池光エンタープライズ	1629	シンハー (瓶)	330	24	5.0%	ビール	タイ	バンコク郊外	麦芽、ホップ、糖類、酸化防止剤 (亜硫酸塩、ビタミンC)	すっきり、後味甘め	¥300	タイ王室にも認められた由緒あるプレミアムビール。ドイツの製造技術を導入し、麦芽100%で作られるプレミアムビールです。ホップが効いており、しっかりとしたモルトの風味が特徴的。苦いアルコール感が続いたその後味には、ほのかな甘さも感じられる。	
池光エンタープライズ	1630	青島 プレミアム (瓶)	296	24	4.5%	ビール	中国	青島市	麦芽、ホップ、米	のど越し爽やか	オープン	通常より発酵に時間を掛けて限定醸造された中国初のプレミアムビール。厳選されたモルトとホップにより作られております。じっくり熟成させ、深みを追及した国産にも提供されるビール。	
池光エンタープライズ	1631	ライオン スタウト	330	24	8.8%	ビール	スリランカ	コロμπο 郊外	麦芽、ホップ、糖類、カラメル	重たい黒ビール	¥320	チェコ産のブラックモルトとインド産のホワイトシュガーを加えることにより、ブルーベリーやモカの香り、タールのようなボディとビターチョコの後味を醸し出している。木樽で熟成させ、ボトル・コンディションをしている。まるでリキュールのような上品な甘さと、濃厚な味わいは他の追随を許さない。モンドセレクション最高金賞を複数年硬水であるアルプスの天然水を用いて造られ、ドライでシャープな味わいに仕上がっている。刈り取ったばかりの麦のようなホップの薫りで、モルトの旨みは残しつつも甘味は残さない作りで喉越しも滑らか。	
池光エンタープライズ	1632	ドレハー	330	24	4.7%	ビール	イタリア	MASSAFRA	麦芽、ホップ、コーン	きりっと	オープン		
池光エンタープライズ	1633	ティママン ブランシェ	375	12	4.5%	発泡酒	ベルギー	ブリュッセル郊外	麦芽、ホップ、小麦、糖類、コリアンダー、酸化防止剤 (ビタミンC)	酸味が強め	オープン	ベルギーの歴史ある醸造所「ティママン醸造所」で造られる、ランビックビール。ランビックの中でも小麦を使用した非常に珍しいビール。ティママンブランシェは、野生酵母による自然発酵のビールにハーブを加え、更に発酵させたホワイトビール。泡立ちには少なく黄金色で、ほのかに感じる酵母菌による発酵臭と、ランビック特有の酸味英国伝統のドライホッピングを駆使して風味付けられる香りと、瓶内二次発酵による複雑な製法により、それぞれ個性の異なるビール王国である英国とベルギーの特徴を併せ持ったIPA (インディアペールエル) に仕上がっている。	
池光エンタープライズ	1634	マーティンズIPA	330	12	6.9%	ビール	ベルギー	ブリュッセル郊外	麦芽、ホップ、コーン、糖類	バランスの良い苦みと香り	オープン		
池光エンタープライズ	1635	スパイ クラシック	275	24	5.0%	甘味果実酒	タイ	バンコク郊外	ワイン、水、砂糖、香料、酸味料、保存料(ソルビン酸)、着色料、酸化防止剤 (二酸化硫黄)、炭酸ガス	弾けるワインクーラー	オープン	ワインナーが作る新感覚ワインクーラー。SPYクラシックは、地元のぶどうから作られる赤ワインと白ワインをベースに天然炭酸水、フルーツエキスなどをプラス。ミックスベリーフレーバーで、バラヤストロベリーを思わせる華やかな香りが特徴。美しいピンク色で、甘味のあるロゼワイン風の仕上がり。	

池光エンタープライズ	1636	ベネディクティナー	330	24	5.4%	ビール	ドイツ	エタール	麦芽、小麦 ホップ	フルーティー	¥375	歴史ある修道院で長年培養されてきている酵母を使用した小麦のビール。エタール修道院にある独自に純粋培養された酵母を使用したその味わいは、フルーティーな味わいと豊かな泡とコクが特徴的です。Superior taste AWARD 2013 の3つ星を受賞した本物のクオリティです。		
池光エンタープライズ	1637	バゴア ゴリア レッドエール	330	24	4.6%	ビール	スペイン	バスク地方	麦芽、ホップ	ほのかな香ばしさと苦み	オープン		深みのあるレッドエールは、アメリカやアイルランドの様にはフルーティーではありませんが、モルトとなる豊かなキャラメルと香りがあります。芳香ホップ、中間の苦味、キャラメルの甘いノートが特徴。食の都、「バスク」の材料を使用したレッドエール。	
池光エンタープライズ	1638	アマゾン	290	24	4.8.%	ビール	ブラジル	サンパウロ郊外	確認中	ほのかな甘みと爽やかな苦み	¥390	1991年創業のブラジルでも新興勢力となる ゲルマニア醸造所により、「アマゾン」は誕生しました。ビール大国であるドイツの醸造技術を取り入れ、ブラジルの気候と文化にマッチするように開発されたその味は、カシューナッツのようなアロマと口の中にほかに広がる甘みが熱帯のジャングルの偉大さを感じさせます。ブラジルの代表		
GRN株式会社	1639	チェヴィコ カンティーネ・デルレ NV	###	750	12	ワイン	イタリア	エミリア・ロマーニャ	トレヴィアアーノ	スパークリング/辛口	¥1,180	GRNオリジナル商品。フレッシュな辛口スパークリングワイン。シャンパン並の気圧の高さで、泡立ちが良い。	5~8度	
GRN株式会社	1640	シャーウッド ストラタム ソーヴィニオン・ブラン 2014	###	750	12	ワイン	オーストラリア	マルボロ、ワイバ	ソーヴィニオン・ブラン	白/辛口	¥1,900	柑橘系の香り、酸味しっかり白。果実味がクリアで、春夏にピッタリ。サステイナブル認証。有機栽培に取組、自然酵母を使用。	7~9度	
GRN株式会社	1641	ロルフ・ビンダー イーデン・ヴァレー リースリング	###	750	12	ワイン	オーストラリア	イーデン・ヴァレー	リースリング	白/辛口	¥2,200	単一畑から造られるイーデン・ヴァレー産リースリング。華やかでフルーティーな白。評価も高く、現地でも入手困難な一品。	7~9度	
GRN株式会社	1642	アンドリュウ・ピース ワインメーカーズ・ノート シャルドネ 2015	###	750	12	ワイン	オーストラリア	スワン・ヒル	シャルドネ	白/辛口	¥1,280	芳醇でバランスの良い白。『日本で飲もう最高のワイン2015』ベストワイン。オーストラリアワインの輸出企業として第6位。家族経営としては最大規模で、品質も安定。	7~9度	
GRN株式会社	1643	レイク・ブリーズ シャルドネ 2013	###	750	12	ワイン	オーストラリア	キングホーン・クリー	シャルドネ	白/辛口	¥2,900	樽を効かせた果実味豊かな白。バター、クリーム系のお料理にぴったり。栽培されたブドウの20%程しか醸造に使わないという限りないこだわりのもと醸造。	11~13度	
GRN株式会社	1644	シャーウッド ストラタム ピノ・ノワール 2014	###	750	12	ワイン	オーストラリア	マルボロ、ワイバ	ピノノワール	赤/ミディアムボディ	¥2,300	赤果実の香り、ジューシーな果実味。ワイン王国2度5つ星獲得のハイCPピノ・ノワール。サステイナブル認証。有機栽培に取組、自然酵母を使用。	12~14度	
GRN株式会社	1645	アンドリュウ・ピース ワインメーカーズ・ノート カベルネ・シラズ 2014	###	750	12	ワイン	オーストラリア	スワン・ヒル	カベルネ・ソーヴィニオン シラズ	赤/ミディアムボディ	¥1,280	フルーティーでバランスの良い赤。カベルネ60%、シラズ40%。オーストラリアワインの輸出企業として第6位。家族経営としては最大規模で、品質も安定。	15~17度	
GRN株式会社	1646	ドッグ・リッジ ザ・パップ カベルネ・メルロー 2013	###	750	12	ワイン	オーストラリア	クラレン・ヴェイ	カベルネ・ソーヴィニオン メルロー	赤/ミディアムボディ	¥1,940	渋味しっかりのドライな赤。フレンチオーク使用で、香りも豊か。恵まれた気候と近代的な醸造により高品質なワインを生産。樹齢65年以上の老木を使用。	15~17度	
GRN株式会社	1647	ドッグ・リッジ プレミアム シャーフロントシラズ 2013	###	750	12	ワイン	オーストラリア	クラレン・ヴェイ	シラズ	赤/フルボディ	¥2,800	スパイシーでパワフルな果実味の赤。『日本で飲もう最高のワイン』ゴールド賞。恵まれた気候と近代的な醸造により高品質なワインを生産。樹齢65年以上の老木を使用。	15~17度	
GRN株式会社	1648	ボデガス アル・スピーデ ラ・サングリア	7.0%	750	12	ワイン	スペイン	ラ・マンチャ	テンブラニーリョ	赤/やや甘口	¥960	オーガニック・サングリア。低アルコール飲料（7%）で、用途も簡単。醸造家は2009年、最年少にて『ベスト・ワインメーカー』に選出。オーガニック。	6~9度	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1649	ポメリー ブリュット・ロワイヤル NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ 34% ピノノワール 33% ピノムニエ 33%	辛口	¥6,400	柑橘類や白い花のような柔らかい香りに、小さな赤い果実のヒントも感じられます。新鮮で柔らかく上品な口当たりです。最低瓶内熟成期間36ヶ月。	7-8℃	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1650	ポメリー ブリュット・ロゼ NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ 34% ピノノワール 33% ピノムニエ 33%	辛口	¥7,680	食欲をそそる赤い果実のフレッシュな香り。柔らかく洗練されていて、快活感と上品さの調和が楽しめます。最低瓶内熟成期間36ヶ月、ピノ・ノワールのスティールワインのブジエ特級村を7%使用。	7-8℃	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1651	ポメリー スプリング・タイム NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール 60% シャルドネ 25% ピノムニエ 15%	辛口	¥7,680	小さな赤い果実の様な香り。味わいは程よい酸味がフレッシュさをもたらし、フリーティな印象をもつ。最低瓶内熟成期間36ヶ月。	7-8℃	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1652	ポメリー フォール・タイム NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ 100%	やや辛口	¥7,680	柑橘類のような香りにプリオッシュなどの爽やかさが感じられる。洗練された口当たりで、快活さと滑らかな印象をもつ。最低瓶内熟成期間36ヶ月。	9-10℃	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1653	ポメリー ウインター・タイム NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール 70% ピノムニエ 30%	辛口	¥7,680	赤いフルーツの豊かな香り。フレッシュさと熟成感が素晴らしい、心地良い印象が続きます。最低瓶内熟成期間36ヶ月。	9-10℃	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1654	ポメリー ポップ NV	###	200	24	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール 70% シャルドネ 20% ピノムニエ 10%	やや辛口	¥2,200	フレッシュと洗練された印象をもち、上品で親しみやすい味わい。口当たりはまるでまるでボリューム感が特徴的です。最低瓶内熟成期間30ヶ月。	7-8℃	
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1655	エドシック・モノポール ブルー・トップ NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール 70% シャルドネ 20% ピノムニエ 10%	辛口	¥6,050	バターのアロマに樽やスパイスのヒントが加わり、こくがありながら滑らかでスッキリとした口当たりです。最低瓶内熟成期間30ヶ月。	9-10℃	

ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1656	エドシック・モノポール ロゼ・トップ NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	ピノノワール 70% シャルドネ 20% ピノムニエ 10%	辛口	¥7,420	トースト感、野イチゴなどの小さな赤果実の印象が食欲をそそります。まろやかで深い味わい。最低瓶内熟成26ヶ月、ブジー（グランクリュ）のピノ・ノワール使用。	10-12℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1657	ドウモアゼル グラン・キュヴェ NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ 60% ピノノワール 30% ピノムニエ 10%	辛口	¥6,600	トーストやバターの香ばしい香りとグリーンアップルのアロマ。味わいは滑らかでバランスが良く、繊細な余韻が長く続きます。最低瓶内熟成期間30ヶ月。	8-10℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1658	ディアマン ブリュット NV	###	750	6	ワイン (泡)	フランス	シャンパーニュ	シャルドネ 50% ピノノワール 50%	辛口	¥7,730	青草の爽やかさとバターやデニッシュのような香り。果実味が豊かで酸味と深みのバランスが良く、長い余韻が特徴的。最低瓶内熟成期間36ヶ月、ブルミエクリュ、グランクリュのブドウのみ使用。	9-10℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1659	シャルル・ラフィット スパークリング NV	###	750	12	ワイン (泡)	フランス	南仏・カマルグ地方	シャルドネ 主体	辛口	¥2,000	柑橘類、白い花を思わせる洗練された香り。フレッシュで生き生きとした味わいが口の中に広がります。シャルマ方式。	8-10℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1660	リステル ピンク・フラミンゴ ブラン 2014	###	750	6	ワイン (白)	フランス	南仏・カマルグ地方	シャルドネ 100%	ディアムボディ 辛	¥1,700	花の香りやトロピカルフルーツを感じます。香りの印象そのままに、リッチでありながらスムーズな飲み口です。リュットリゾネ農法の葡萄のみ使用。	10-12℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1661	リステル ピンク・フラミンゴ ルージュ 2013	###	750	6	ワイン (赤)	フランス	南仏・カマルグ地方	メルロー カベルネフラン カベルネソーヴィニオン	ディアムボディ 辛	¥1,700	熟した赤果実のリッチなアロマ。タンニンがソフトでまろやか、果実味豊かでフレッシュな味わいのワインです。リュットリゾネ農法の葡萄のみ使用。	14-16℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1662	リステル ピンク・フラミンゴ グリ・ド・グリ 2014	###	750	6	ワイン (ロゼ)	フランス	南仏・カマルグ地方	グルナッシュグリ グルナッシュノワール	ディアムボディ 辛	¥1,700	熟した赤い果実のエlegantな香りとはスパイスのニュアンス。丸みがあり柔らか、フレッシュで上品な余韻が続きます。リュットリゾネ農法の葡萄のみ使用。	6-8℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1663	シャトー・ゴルドン シャベル・ゴルドン ブラン 2013	###	750	6	ワイン (白)	フランス	プロヴァンス	ロール セミヨン クレレット	フルボディ 辛口	¥3,600	華やかなブーケの後にライチなどの香りが続きます。フルボディでありながらフレッシュ感もあり、余韻が長く楽しめます。シスト（片岩）土壌の斜面に位置するシャトーの最高区画で栽培されたブドウの	10-12℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1664	シャトー・ゴルドン シャベル・ゴルドン ルージュ 2009	###	750	6	ワイン (赤)	フランス	プロヴァンス	シラー グルナッシュ カベルネソーヴィニオン	フルボディ 辛口	¥3,600	かつチャーミングな赤果実の香り。口を含むと赤果実の深い味わいを感じ、その後バニラや木のニュアンスが続きます。シスト（片岩）土壌の斜面に位置するシャトーの最高区画で栽培されたブドウのみ使	14-16℃
ヴランケン ポメリー ジャパン 株式会社	1665	シャトー・ゴルドン シャベル・ゴルドン ロゼ 2013	###	750	6	ワイン (ロゼ)	フランス	プロヴァンス	グルナッシュ主体	ディアムボディ 辛	¥3,400	赤果実の香りを深く感じます。豊かな果実味とベルベットのよう滑らかなで、クリーミーな余韻が長く続きます。シスト（片岩）土壌の斜面に位置するシャトーの最高区画で栽培されたブドウのみ使用。	10-12℃
キムラ	1666	エストリアクス ノステル・イニシアル 2012	###	750ml	12	ワイン	スペイン	カタルーニャ プリオラート	ガルナツチャ、 カリネエーナ、 カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ、辛口	¥3,000	ブドウの皮の厚みと果皮の感触を伴ったフックアップの香り。十分なボディとまろやかなタンニン分が長く心地よい余韻を新鮮なフルーツの感触とともに感じさせてくれる。プリオラートは1000m級の岩山の乾いた秘境と称される。リコレラ（鉄分を豊富に含んだ硬い岩の様な土壌）と呼ばれる土壌を有し、今世界中から『スーパーバースバニッシュ』と注目されている。エストリアクスはその中でも最も古い	16-18℃
キムラ	1667	エストリアクス ノステル・クリアンサ 2008	###	750ml	12	ワイン	スペイン	プリオラート	ガルナツチャ カリネエーナ	フルボディ、辛口	¥5,000	若さあふれる香り、酸とタンニンの調和が良い。魅力的な長い余韻が心地良い。	16-18℃
キムラ	1668	レサバル チャコリ・レサバル 2014	###	750ml	12	ワイン	スペイン	ゲタリアコ チャコリナ	オングラビ・スリ	微発泡・辛口	¥2,700	バスク地方の伝統的な微発泡白ワイン。果実のさわやかな香りとフレッシュな酸味が広がる。適度なアルコール度数で、すがすがしい微発泡性。1996年スペインバスク地方のDOゲタリアコ・チャコリナにあるサウラツにワイナリーを創設。最新設備のもと、伝統的な醸造方法でチャコリワインを丁寧に作っているごく小規模のワイナリー。カンタブリア海に面する東斜面にワイナリーがあり、葡萄の木は18メートルにおんパレードアルトと称する樹に	7-9℃
キムラ	1669	ボデガス・コババカ マル・イ・ティエラ・ブランコ 2013	###	750ml	12	ワイン	スペイン	ルエダ	ベルデホ	やや辛口	¥1,500	ティなアロマと丸みを帯びた新鮮な味わい。長い余韻が楽しめる優れた品質の白ワイン。醸造家・ガブリエル氏によるプロジェクト。マルイティエラプロジェクトのマルはスペイン語で“海”、ティエラはスペイン語で“大地”という意味を持つ。海と大地それぞれから育まれた食材に合うワインを提供したいという意味が込め	7-9℃
キムラ	1670	マルケス・デ・ジェリーダ・ブラン・ド・ブラン	###	750ml	12	ワイン	スペイン	ベネデス	チャレロ、シャルドネ	辛口	¥1,800	300年以上の歴史を持ち、現在5家族で経営を行うワイナリー。淡い黄色。ジャム、洋ナシの皮、リンゴ、ドライフルーツ、ハーブの香り。豊満・新鮮で、絹のような滑らかさが口の中に広がり、長い余韻と上品な後味が残る。	7-9℃
キムラ	1671	ボデガス・イ・ビネドス・デル・ハロン マル・イ・ティエラ・ティント 2012	###	750ml	12	ワイン	スペイン	カラタユド	ガルナツチャ	ディアムボディ、辛	¥1,500	タンニンが柔らかくフルティ。ミネラルを含む複雑さの中にも丸みがあり、コストパフォーマンスに富んでいる。	16-18℃
キムラ	1672	フエンテスアラモ ピンセルナ・アルバリン 2014	###	750ml	12	ワイン	スペイン	ティエラデレオン	アルバリン	辛口	¥1,900	バラ、ライチのフローラな香りがフレッシュで複雑さを感じさせる。バルサミコやミントの草っぽい、申し分ないアロマ。バランスが取れ、力強い口当たり。爽やかな余韻が心地よい。	7-9℃

キムラ	1673	ソンプリム ソン・プリム・ブラン・ド・メルロ 2011	###	750ml	12	ワイン	スペイン	マジョルカ	メルロ	フルボディ、辛口	¥4,000	透明で輝かしい淡い黄色。メロンやアプリコットを思わせる香り。酸のバランスが良く、とても飲みやすい。 マジョルカ島中央に位置する年間生産本数わずか7万本の家族経営規模の小さなワイナリー。オーナーのハイネ・リアブレは家具職人からワイン造りに身を転じました。彼のワイン造りの情熱が実を結び、マジョルカ島にある70軒のワイナリーのリーダー的な存在になっている。上級ワインしか生産しておら	16-18℃
キムラ	1674	エルセツプ マルケス・デ・ジェリーダ・ブリュット・レセルバ・エコロジック	###	750ml	6	ワイン	スペイン	ペネデス	マカベオ、チャレロ、パレリャーダ、シャルドネ	辛口	¥4,000	300年以上の歴史を持ち、現在4家族で経営を行うワイナリー。3年以上貯蔵の辛口。気品あふれるローズの香りが持続。洗練されたアロマ。フレッシュでクリーンなリンゴの果実香とわずかなミネラル感。非常に心地良い酸味。上品で繊細。長く余韻が残る後味。	7-9℃
キムラ	1675	マニエル・ブスト・アマンディ マヤドール・シードラ NV	4.1%	250ml	24	シードル	スペイン	アストリアス	レイネタ、ゴールデン、パーキングロイヤル・ガラ グラン・スミス	やや甘口	¥270	1939年創業。入念に選別されたリンゴの実を使用し、さわやかでフルーティなやや甘口のシードラをスペイン国内のみならず、多くの国にも輸出しているメーカー。 入念に選別されたリンゴの実を使用し、さわやかでフルーティなやや甘口のシードラ。	6-9℃
キムラ	1676	パロン パロン・ミカエラ・モスカテル NV	###	750ml	12	シェリー	スペイン	サンルーカル・デ・バラメダ	モスカテル	甘口	¥1,900	550年前から受け継がれた伝統のもと技術革新の中心的役割を果たし、現任も家族経営で自分達の楽しめる、納得のいくシェリー造りに励んでいる。パロンの造るシェリー酒は味はもちろんのことコストパフォーマンスにも優れ地元でも大変人気である。 濃いマホガニー色。マスカット独特の香りで、フローラルさや柑橘系の香りもあり、大変甘いがフレッシュさと軽やかさを備えている。食後におすすめ。	6-9℃

メーカー名	No	商品名	容量 (ml)	度数	特定名称	日本酒度	精米歩合	酸度	アミノ酸 度	産地名	使用原料米	小売価格 (税抜き)	商品説明・匠の技	ワイングラスでオススメですか？
株式会社 あさ開	2001	あさ開 純米大吟醸 旭扇	1800	16.0～ 17.0	純米大吟醸	(+) 1	50%	-	-	岩手県	山田錦	¥5,188	穏やかな香りのなかに、純米づくりの深い味わいとなめらかさが活きた純米大吟醸。山田錦と日本名水百選の大慈寺清水の出会いから生まれ、現代の名工・黄綬褒章受章の杜氏藤尾 正彦が醸す特別の純米大吟醸。	ワイングラスでオススメ！
株式会社 あさ開	2002	あさ開 純米吟醸 南部流寒造り	1800	15.0～ 16.0	純米吟醸	(+) 1	55%	1.3	1.2	岩手県	吟ぎんが	¥2,663	主張しすぎない穏やかな香りと深い味わいが愉しめる純米吟醸。『米』『水』『人』が酒造りの全てと言う方針のもとで、北国の厳冬期に醸すこだわりの純米吟醸酒です。	ワイングラスでオススメ！
株式会社 あさ開	2003	あさ開 純米酒 昭和旭蔵	1800	15.0～ 16.0	純米酒	(+) 1	65%	-	-	岩手県	国産米	¥2,000	米の旨味を活かした奥深い味わいの純米酒。肴の美味しさを引き立てます。地元・岩手は新鮮な魚介・食肉・野菜と食材に恵まれた食材宝庫。その地元で非常に好まれ食材に良く合う酒として人気があるお酒です。	
株式会社 あさ開	2004	あさ開 純米大辛口 水神	1800	16.0～ 17.0	純米酒	(+) 10	70%	1.5	1.4	岩手県	国産米	¥2,066	やや濃醇であじのある辛口に仕上げた純米酒。後味のキレが良く、料理との相性が抜群。ただ『辛い』だけでなく、しっかりと米本来の味わいがしっかりと残る『味のある辛口純米』を目指し醸したお酒です。	ワイングラスでオススメ！
株式会社 あさ開	2005	あさ開 リキュール 山のきぶどう酒 業務用	720	7.0～ 8.0	リキュール	-	-	-	-	岩手県		¥1,079	滋養たっぷり。岩手の山ぶどうを使ったコクのあるお酒。3年間真空低温熟成させた貴重な山ぶどう果汁を糖類無添加にて純米酒と組み合わせた珍しいお酒です。	ワイングラスでオススメ！
株式会社 あさ開	2006	あさ開 蔵出しブルーベリー So r a e	320	5.0～ 6.0	リキュール	-	-	-	-	岩手県		¥510	純米酒をベースにした新感覚のブルーベリーのスパークリングのお酒です。ブルーベリーの美味しさを活かすため、独自の製法で醸造。酵母の発酵により生み出される繊細な泡が果汁の爽やかさを生み出します。	ワイングラスでオススメ！

ほまれ酒造株式会社	2007	造り酒屋のゆず酒 純米酒仕込 720ml	720	10.0%	リキュール	-70	70	1.4	-	福島県	酒造用白米	¥1,315	厳選された「ゆず果汁」と、当蔵自慢のまるやかな「純米酒」で造り上げたほのかな甘みとさわやかなゆずの香りのお酒です。国産の天然ゆず果汁を7個分を純米酒に加えしました	
ほまれ酒造株式会社	2008	苺にがり酒 500ml	500	7.0%	リキュール	-86	70	4.8	-	福島県	酒造用白米	¥800	にがり酒のもつまるやかでやさしい味わいと、苺の持つ爽やかな酸味と甘みが見事にマッチした新感覚リキュールです。にがり酒といちご果汁をブレンドするために苺の味わいを引き出すことに苦労しました	
ほまれ酒造株式会社	2009	25°ホマレ焼酎 720ml	720	25.0%	焼酎	-	-	-	-	福島県	-	¥614	大正浪漫を彷彿させる、レトロな装い。喜多方の名水で造られたピュアでクセの無い味わいです。秘伝の熟成方法によってまろやかさが増しました	
ほまれ酒造株式会社	2010	會津ほまれ 華吹雪仕込 純米酒 720ml	720	15.0%	純米酒	+5	58	1.45	1.4	福島県	華吹雪	¥980	会津産華吹雪100%と喜多方名水で仕込まれた会津ならではの純米酒。辛口ながらも旨味とキレのある味わい。甘い果実様の香りとナッツ系の穏やかな香り、熟成によって円みを帯びた、酸味と甘みの絶妙な味わい。	
ほまれ酒造株式会社	2011	特別純米酒 生詰め瓶火入れ 1800ml	1800	15.5%	純米酒	+6	58	1.5	1.5	福島県	華吹雪	¥2,500	食中酒をコンセプトに造った特別純米酒。程良い酸味が料理と調和して柔らかな後味となり日本酒の旨味を感じてもらえるお酒です。酵母独自の酸味を熟成することによって円みを帯びた酸味と甘みの調和を醸しました	ワイングラスでオススメです
ほまれ酒造株式会社	2012	會津ほまれ 純米大吟醸 極 720ml	720	16.0%	純米大吟醸	+1	50	1.75	1.2	福島県	酒造用白米	¥1,200	リーズナブルな価格帯でデイリー純米大吟醸酒としてのご提案です。味わいと価格のアンバランス感で驚きと感動を演出します。米にこだわらず技術力でどれだけの品質の純米大吟醸が醸せるかチャレンジした商品	ワイングラスでオススメです
ほまれ酒造株式会社	2013	會津ほまれ 純米大吟醸 極 300ml	300	16.0%	純米大吟醸	+1	50	1.75	1.2	福島県	酒造用白米	¥480	リーズナブルな価格帯でデイリー純米大吟醸酒としてのご提案です。味わいと価格のアンバランス感で驚きと感動を演出します。米にこだわらず技術力でどれだけの品質の純米大吟醸が醸せるかチャレンジした商品	ワイングラスでオススメです
ほまれ酒造株式会社	2014	會津ほまれ 山田錦仕込 吟醸酒 720ml	720	15.0%	吟醸酒	+4	59	1.4	1.0	福島県	山田錦	¥1,000	播州産山田錦100%と喜多方名水で仕込まれた、華やかな吟醸香とふくらみのある味わい。吟醸香だけにとらわれず、のど越しの後の味わいを大切に造りました	ワイングラスでオススメです
ほまれ酒造株式会社	2015	純米吟醸酒 異蔵(たつみくら) 720ml 箱なし	720	15.0%	純米吟醸	+3	50	1.6	1.3	福島県	五百万石	¥1,286	果実を思わせる芳香と幅のあるうまみが調和し、口当たりのスッキリした爽やかな味わい。五百万石を50%まで磨き上げ、じっくりと丁寧に低温で仕込みました	ワイングラスでオススメです
越後伝衛門	2016	大吟醸酒 伝衛門	1800	16~17	大吟醸	+3	麴米50% 掛米50%	1.3	1.3	新潟県	五百万石	¥4,500	新潟伝統の淡麗辛口の味わいにデリシャスな香りが溶け込んだ当社を代表する大吟醸酒。味と香りが調和し、のど越しはキレ良く、後味爽快なお酒です。徹底した生産管理と利き酒を重ね、その後0°Cの低温貯蔵で貯蔵。	お勧め！
越後伝衛門	2017	大吟醸酒 伝衛門	720	16~17	大吟醸	+3	麴米50% 掛米50%	1.3	1.3	新潟県	五百万石	¥2,250	新潟伝統の淡麗辛口の味わいにデリシャスな香りが溶け込んだ当社を代表する大吟醸酒。味と香りが調和し、のど越しはキレ良く、後味爽快なお酒です。徹底した生産管理と利き酒を重ね、その後0°Cの低温貯蔵で低温貯蔵。	お勧め！
越後伝衛門	2018	純米吟醸酒 伝衛門	1800	15~16	純米吟醸酒	-1	麴米60% 掛米60%	1.9	1.3	新潟県	コシブキ	¥2,400	伝衛門の伝統の基本となる麴と、味と香りに特徴のある麴をブレンドさせ、更に洗練度を高めた新潟県産米のみで醸した純米吟醸酒です。深く余韻のある味わいとまろやかな口当たりが特徴です。徹底した生産管理と利き酒を重ね、その後0°Cの低温貯蔵で低温貯蔵。	お勧め！
越後伝衛門	2019	純米吟醸酒 伝衛門	720	15~16	純米吟醸酒	-1	麴米60% 掛米60%	1.9	1.3	新潟県	コシブキ	¥1,200	伝衛門の伝統の基本となる麴と、味と香りに特徴のある麴をブレンドさせ、更に洗練度を高めた新潟県産米のみで醸した純米吟醸酒です。深く余韻のある味わいとまろやかな口当たりが特徴です。伝衛門伝統の基本となる麴と、味と香りに特徴のある麴をブレンドさせ、洗練度を高めています。	お勧め！
越後伝衛門	2020	純米酒 伝衛門	1800	14~15	純米酒	-1	麴米70% 掛米70%	2.0	1.3	新潟県	コシブキ	¥2,000	低温発酵した、水の様な透明感がある、心地よい酸味と、華やかな香りが調和して口当たりが良く、どの料理にも合います。原料となる米は全量新潟県産米を使用。甘味と酸味の絶妙なバランス。	お勧め！

越後伝衛門	2021	純米酒 伝衛門	720	14~15	純米酒	- 1	麴米 70% 掛米 70%	2. 0	1.3	新潟県	コシイブキ	¥952	低温発酵した、水のような透明感がある、心地よい酸味と、華やかな香りが調和して口当たりが良く、どの料理にも合います。原料となる米は全量新潟県産米を使用。甘味と酸味の絶妙なバランス。	お勧め！
越後伝衛門	2022	にごり酒 梅かおり	500	11.0%	リキュール	-	-	-	-	新潟県	コシイブキ	¥1,000	一段仕込みで仕上げた純米酒に華やかな梅の香りを添えたりキュールです。にごり酒の甘味と梅の爽やかな酸味が調和してフルーティーな仕上がりになりました。ロック・ストレートはもちろん、ソーダ割りもお勧めです。一段仕込みで仕上げた純米にごり酒と梅の果汁との絶妙なバランス！	お勧め！ロック、ソーダ割りでお勧め！
黄桜酒造	2023	黄桜 S 純米大吟醸500ml	500	16.0%	純米大吟醸	1	50%	1.4	1.1	京都府	山田錦	¥900	京都の名水「伏水」と酒造好適米の最高峰「山田錦」を100%使用。精米歩合50%まで磨き低温で長期発酵。果実のような華やかな吟醸香と米本来の旨みある純米大吟醸酒です山田錦100%使用し精米歩合50%まで磨き10℃の低温でじっくり長期貯蔵。	お奨めいたします
黄桜酒造	2024	黄桜 S 純米大吟醸180ml	180	16.0%	純米大吟醸	1	50%	1.4	1.1	京都府	山田錦	¥360	京都の名水「伏水」と酒造好適米の最高峰「山田錦」を100%使用。精米歩合50%まで磨き低温で長期発酵。果実のような華やかな吟醸香と米本来の旨みある純米大吟醸酒です山田錦100%使用し精米歩合50%まで磨き10℃の低温でじっくり長期貯蔵。	お奨めいたします
黄桜酒造	2025	黄桜 ピアノ 300ML	300	5.0%	純米酒	-1	70%	2.2	0.7	京都府	国産米	¥450	お酒の発酵から生まれた自然の泡が、まるで心地よい音楽を奏でるようにかろやかにほじけます。新製法でつくった黄桜の新しいスパークリング純米酒です。新しい並行複発酵を用い最初に甘みを引き出す過程を加えリゾや洋なしのようなフルーティな味わいを実現	お奨めいたします
株式会社 岡永	2026	浦霞 純米吟醸 禅	720	15.0~ 16.0	純米吟醸	+1~+2	50%	1.3~1.5	1.3~1.5	宮城県	山田錦/トヨニシキ	¥2,060	ほどよい香りとやわらかな味わいのバランスのとれた純米吟醸酒。食中酒に最適な、浦霞を代表する逸品。昭和48年の発売当時は珍しかった低温長期発酵の吟醸酒。	ほどよい米の旨味や酸味が柔らかく口中に拡がり、なめらかな舌触りとスムーズな喉ごし、そして微かに薫るメロン様の香り。
株式会社 岡永	2027	浦霞 蔵の華芳醇辛口純米	1800	15.0~ 16.0	純米	+8~+9	65%	1.4	1.0	宮城県	蔵の華	¥2,560	宮城県産酒造好適米「蔵の華」使用。芳醇な香りとすっきりとした味わい。浦霞で最も辛口の酒。酒造好適米の「蔵の華」は大粒で、酸度、アミノ酸度も低く、低タンパク質のため雑味のないすっきりとした酒。	雑味の少ないすっきりとした味わいはワイングラスで味わうことで控えめだった米の旨味や酸味がほどよく顔をのぞかせる。
株式会社 岡永	2028	浦霞 木桶仕込み山廃純米酒 貳百八拾號	720	15.0~ 16.0	純米	+2~+3	70%	1.7~1.8	1.4~1.6	宮城県	トヨニシキ	¥1,840	山廃酒母らしい深い味わいのある酸味が感じられるやや濃醇タイプの純米酒。常温でも美味しくいただけますが、お燗にすると酸味と旨味が際立ち、バランス良く調和され山廃仕込み独特の香りがさらにお楽しみいただけます。蔵に一つしかない杉の木桶を使用して造られる酒は、若手蔵人が昔の酒造りの苦労や木桶による酒造りの伝承といった日本酒の伝統文化の継承も目的としています。	木桶仕込みならではの、ほのかな杉のフレーバーとともに、懐かしさを感じさせる山廃仕込み特有の酸味が時間を遡ったかのような印象。
株式会社 岡永	2029	浦霞 大吟醸 槽掛け雫酒	720	16.0~ 17.0	大吟醸	+3	40%	1.1	1.1~1.3	宮城県	山田錦	¥3,500	熟した果実のような華やかな吟香、柔らかい甘みと落ち着いた味わい。酒造好適米山田錦のみを使用、厳寒期にだけ仕込みがおこなわれ瓶詰め後瓶燗作業ののち、1本1本丁寧に冷蔵管理され、およそ半年から1年ほどの時間をかけて調熟感のある風味を味わっていただいております。	大吟醸ならではの華やかな香りこそワイングラスで楽しむのが真骨頂。吟醸香とともに柔らかく広がる舌触りは非日常の雰囲気演出。
株式会社 岡永	2030	大山 特別純米 十水	1800	15.0~ 15.9	特別純米	-6.5~-7.5	60%	1.75~1.85	1.1~1.2	山形県	はえぬき	¥2,520	穂やかで透明感のある吟醸香、厚みのあるしっかりとした濃醇な味わいと後キレの良さが特徴。米と水と同じ割合で仕込む「十水仕込」で醸した特別純米酒。	ワイングラスでおいしいアワード2015金賞受賞酒。ポイントは爽やかでジューシーな酸味です。含みは濃醇、後味は軽快でドライ。
株式会社 岡永	2031	大山 特別純米 超辛口	1800	15.0~ 15.9	特別純米	+11.5~ +12.5	60%	1.35~1.45	1.05~1.15	山形県	はえぬき	¥2,730	辛口の厳しさが優しく包み込まれ淡麗できめ細やかな中にも芳醇さがあるソフトな辛口。「特別純米」のもろみの中から【健全に低温長期発酵に耐える】1本を選定し、原酒で日本酒度が+13前後になるまで誘導します。ゆっくりと発酵させることで、口当たりソフトで後味のキレが良い、超辛口純米酒へ！	穏やかな香り、キリッと引き締まったスマートな味わい、適度な厚みを感じ飲み飽きしない逸品。
株式会社 岡永	2032	大山 特別純米 生酒	1800	15.0~ 15.9	特別純米生酒	+2~+3	60%	1.6~1.7	0.9~1.0	山形県	はえぬき	¥2,640	ほのかな吟醸香と、口に含むと優しいお米の甘味と旨味が広がり、後味はキリッと引締まります高め安定のクオリティとバランスのよさで毎夏人気、山形県ならではの酒米《出羽の里》を使用した特別純米生酒。	フルーティーでフレッシュな香り、ソフトなふくらみと清涼感を感じる口当たりが特徴。
株式会社 岡永	2033	大山 本醸造 生酒	1800	14.0~ 14.9	本醸造生酒	+3.5~+4.5	65%	1.1~1.2	0.75~0.85	山形県	はえぬき	¥2,100	フレッシュでフルーティーな吟香も爽やかに、味わいまるやかでキレが良く清涼感のあるソフトな辛口酒。山形オリジナル品種《はえぬき》、味わい吟醸型の「山形KA」酵母を使用した山形の夏の味。	フレッシュな吟香も爽やかに、味わいまるやか。
株式会社 岡永	2034	大山 本醸造 爛麗辛口	1800	15.0~ 15.9	本醸造	+6.5~+7.5	70%/70%・65%	1.0~1.1	0.9~1.0	山形県	はえぬき ひとめぼれ/ひとめぼれ	¥1,890	人肌の爛麗は香味麗しく心を満たす。熱燗にも耐え得る奥ゆきの深い味わい。「気軽においしいお燗酒を」との思いから生まれた、お燗専用辛口本醸造酒。	—

株式会社 釜屋	2035	純米吟醸酒 釜屋 雫滴	1800	18.0%	純米吟醸	3.5	55%	1.7	1.3	徳島県	山田錦	¥2,700	しっかりとした米の旨味とほよい吟醸香のバランスが絶妙な純米吟醸酒。無ろ過生原酒ならではのフレッシュさが特徴の飲み応えバツグンの逸品です。全量徳島産阿波山田錦を使用。最高峰の酒米を55%まで磨き、丹念に仕込みました。搾りたてをそのまま瓶詰めした無ろ過生原酒です。	-
株式会社 釜屋	2036	特別純米酒 釜屋 生酛仕込	1800	16.0%	特別純米酒	5.5	60%	1.7	1.4	徳島県	山田錦	¥2,700	米の旨味と天然の乳酸が醸す酸が調和したまるやかな味わいが特徴です。約三年間熟成させることで味わいが落ち着き、滑らかな味わいに仕上げております。熟成させた味わいを引き立たせる「ゆる爛」がおおすすめです。徳島県産「阿波山田錦」を使用し、杜氏伝承の技で丁寧に慎重に醸されます。手間ひまのかかる酒母育成法“生酛仕込”、天然の乳酸菌を活かした古来より伝わる製造方法で醸した純米酒です。	-
株式会社 釜屋	2037	ワイン酵母仕込み純米酒 ARROZ-アロス-	720	12.0%	純米酒	-20	68%	5.5	1.0	山形県	麴米：美山錦 掛米：一般米	¥1,505	白ワインのような甘くて酸味のある味わいの中に、米の旨味も感じられる純米酒。和食・洋食どちらにも合わせられ、日本酒を飲まれない方でも美味しく召し上がれます。国産米をワイン酵母で仕込みました。ワイン酵母の造り出す酸味と米の甘みのバランスが絶妙となるところで搾り、瓶詰めしました。今までにない不思議で美味しい味わいです。	ぜひワイングラスでお召し上がりください。
株式会社 釜屋	2038	発泡純米酒 ゆきあわ	300	8.0%	純米酒	-55	68%	3.6	0.8	山形県	麴米：美山錦 掛米：一般米	¥648	甘酸っぱい味わいと爽やかな微発泡性が心地よいシャンパンのような純米酒。アルコール分8%ですっきり飲みやすく、冷やして飲むのが特にオススメです。軽くて優しい口あたりは女性にも人気です。瓶内二次発酵による天然の発泡性と、国産米と水だけで造った自然の甘味と酸味。米の甘みを最大限に引き出したところで瓶詰めし、瓶内で再度アルコール発酵させた後に、火入殺菌を行ない、過度な発酵を抑制しております。	シャンパングラス、ワイングラスがオススメです。
株式会社 釜屋	2039	力士 純米酒	1800	15.0%	純米酒	6.5	65%	1.4	1.3	山形県、埼玉県	美山錦、さけ武蔵	¥2,400	しっかりとした米の味わいとスッキリとしたのど越しが特徴の辛口純米酒。長期低温発酵により、じっくりと米の旨味を生かした酒を熟成させ、熟成期間の異なる酒を絶妙な割合でブレンドしております。	-
株式会社 釜屋	2040	力士 金撰本醸造	1800	15.0%	本醸造	3.0	68%	1.3	1.2	山形県	麴米：美山錦 掛米：一般米	¥1,660	釜屋力士の定番酒、昔から変わらない伝統の味とラベル。すっきりとした飲み飽きしない本醸造酒です。長期低温発酵により、じっくりと米の旨味を生かし、活性炭をほとんど使用していないので、酒本来の味をお楽しみ頂けます。	-
株式会社 釜屋	2041	力士 本醸造 にごり酒	1800	15.0%	本醸造	-12	68%	1.6	1.2	山形県	麴米：美山錦 掛米：一般米	¥1,660	もろみを粗くろ過し石臼で挽くことにより、まるやかでなめらかな舌ざわりに仕上げております。糖類無添加なので、米の旨味を活かしたさわやかな甘さが特徴です。低温発酵によりじっくりと米の旨味を活かし、醸造アルコールを少量添加することでスッキリとした味わいに仕上げました。にごりの部分は米の成分を石臼で挽いているため、なめらかな舌触りのにごり酒になっております。	-
株式会社 釜屋	2042	力士 純米大吟醸	1800	16.0%	純米大吟醸	4.5	50%	1.3	1.1	鳥取県、兵庫県	山田錦	¥5,000	高貴に薫る吟醸香、絹のように滑らかな味わいの極上の逸品です。徳島県産「阿波山田錦」を50%まで精白し、長期低温発酵でじっくりと丁寧に醸した純米大吟醸酒です。	ワイングラスがオススメです。
菊水酒造株式会社	2043	無冠帝	720	15.0%	吟醸生	+4	55%	1.4		新潟県	国産米	¥1,190	吟醸酒本来の冴えた旨辛タイプ、生酒ならではのフレッシュな吟醸香もあり、洗練された風味とスタイリッシュなデザインが特徴です。生酒の美味しさを追求し、日本酒未体験の方からもご支持頂けるよう今までにない美しい時間を演出する商品作りを目指した商品です。	ワイングラスでおいしい日本酒アワード2015 メイン部門金賞受賞と相性抜群です。
菊水酒造株式会社	2044	無冠帝	300	15.0%	吟醸生	+4	55%	1.4		新潟県	国産米	¥544	吟醸酒本来の冴えた旨辛タイプ、生酒ならではのフレッシュな吟醸香もあり、洗練された風味とスタイリッシュなデザインが特徴です。生酒の美味しさを追求し、日本酒未体験の方からもご支持頂けるよう今までにない美しい時間を演出する商品作りを目指した商品です。	ワイングラスでおいしい日本酒アワード2015 メイン部門金賞受賞と相性抜群です。
菊水酒造株式会社	2045	菊水の純米酒	1800	15.0%	純米酒	+2	70%	1.6		新潟県	国産米	¥2,001	ふくよかな旨み、味わい豊かな一本人肌爛での提供がおすすめですが冷やしてもキレの良い飲み口を楽しめます。市場で拡大中の純米酒はお店の品揃えに欠かせません。食中酒として料理との相性を追求しています。平成27年、関信越国税局酒類鑑評会純米酒の部で優秀賞を受賞しました。	
菊水酒造株式会社	2046	ふなぐち菊水一番しぼり スマートパウチ	1500	19.0%	本醸造生原酒	-3	70%	1.8		新潟県	国産米	¥1,988	生酒市場でトップシェアを誇る生原酒、代表銘柄「ふなぐち」を新容器でご提案。缶入り生原酒を日本で初めて世に送り出して以来、しぼりたてのフレッシュな香りとコクのある旨みをお楽しみいただけるよう心掛けています。	
菊水酒造株式会社	2047	乳酸菌発酵酒粕 SAKASUKE	250g							新潟県	酒かす	¥600	清酒の製造工程から生まれる「酒かす」を乳酸発酵させたダブル発酵食品。新潟県醸造試験場で開発されたスーパー酒粕『さかすけ』は機能性満載でかつ塩分ゼロのマジカル新食材です。酒粕を超える新潟発の新食材。新潟県醸造試験場で開発した未知の可能性を持つ新食材です。	
菊正宗酒造(株)	2048	超特選 嘉宝蔵 極上	1800	16.0%	特別本醸造	4.5	70%	1.4	1.1	兵庫県	山田錦	¥3,000	原料米に酒造好適米の最高峰「山田錦」を100%使用した品格あふれる味と香りの超特撰辛口酒です。生酛づくり	

菊正宗酒造株	2049	特撰	1800	16.0%	本醸造	4.5	70%	1.5	1.2	兵庫県	山田錦・日本晴	¥2,181	丹波杜氏伝承の技「生酏造り」で醸し上げた特撰・本醸造酒。生酏特有のふくらみのあるコクとうまみと抜群のキレ味の本格辛口酒。生酏づくり	
菊正宗酒造株	2050	上撰	1800	15.0%	本醸造	5.0	70%	1.5	1.4	兵庫県	国産米	¥1,868	スッキリと調和の取れた味わい、しっかりとした押し味とキレのある力強いど越しが特長の「生酏造り」で醸した本格辛口・本醸造酒。料理の味を引き立てる「食中酒」として最適です。生酏づくり	
菊正宗酒造株	2051	上撰 樽酒	1800	15.0%	本醸造	5.0	70%	1.4	1.3	兵庫県	国産米	¥2,038	本格的な辛口本醸造酒を吉野杉の樽に詰め、一番香りの良い飲み頃を取り出し瓶詰めした本格樽酒。吉野杉の爽やかな香りときりっと引き締まったど越しが特長です。生酏づくり	
菊正宗酒造株	2052	特撰 嘉宝蔵 灘の生一本 生酏純米	1800	16.0%	純米	4.5	70%	1.6	1.5	兵庫県	山田錦・日本晴	¥2,266	生もと特有のキレと、ふくらみのあるコクは「灘の生一本」の名にふさわしい本流の辛口酒です。生酏づくり	
菊正宗酒造株	2053	超特選 生酏純米大吟醸	720	16.0%	純米大吟醸	3.5	50%	1.5	1.3	兵庫県	国産米	¥1,350	優雅な香りやさしく繊細な味わいに加え、生酏特有の押し味と呼ばれる奥行きのある味わいがバランスよく調和した純米大吟醸酒。お料理と合わせてお楽しみいただきたいプレミアムな辛口酒。生酏づくり	
菊正宗酒造株	2054	超特選 生酏大吟醸	720	15~16	大吟醸	3.5	50%	1.3	1.3	兵庫県	国産米	¥1,100	華やかな香りと生酏造り特有の奥行きのある味わいがバランス良く調和した生酏大吟醸酒。お料理と合わせてお楽しみいただけるスタイリッシュな辛口酒。生酏づくり	
菊正宗酒造株	2055	上撰 純米酒・香醸	1800	15.0%	純米	-2.0	70%	1.6	1.9	兵庫県	国産米	¥1,890	華やかでフルーティーな香りが手軽に楽しめる高香気純米酒です。旨みと余韻のある純米酒らしい味わいと、こだわりの香りを楽しめるお酒です。精米歩合を高めずに、吟醸系の華やかな香りを引き出すことを可能にした独自開発の新酵母HA14酵母を使用	オススメです
吉乃川酒造	2056	厳選辛口 吉乃川	1800	15.0%	普通酒	+7	65%	1.2	-	新潟県	新潟県産五百万石、新潟産うるち	¥1,676	細心の技術を尽くして辛口タイプに仕込みました。キレよく、飲みあきしない高品質です。-	-
吉乃川酒造	2057	厳選辛口 吉乃川	300	15.0%	普通酒	+7	65%	1.2	-	新潟県	新潟県産五百万石、新潟産うるち	¥334	細心の技術を尽くして辛口タイプに仕込みました。キレよく、飲みあきしない高品質です。-	-
吉乃川酒造	2058	吟醸 極上吉乃川	1800	15.0%	吟醸酒	+7	55%	1.2	-	新潟県	新潟県産五百万石、新潟産うるち	¥2,500	さわやかな香りとツルツルとした透明感のある口当たり。米と水にこだわり、妥協を許さぬ杜氏と蔵人の技の傑作	ワイングラスでお勧めです。
吉乃川酒造	2059	吟醸 極上吉乃川	720	15.0%	吟醸酒	+7	55%	1.2	-	新潟県	新潟県産五百万石、新潟産うるち	¥1,200	さわやかな香りとツルツルとした透明感のある口当たり。米と水にこだわり、妥協を許さぬ杜氏と蔵人の技の傑作	ワイングラスでお勧めです。
吉乃川酒造	2060	特別純米 極上吉乃川	1800	15.0%	特別純米	+2	60%	1.3	-	新潟県	新潟県産五百万石	¥2,500	地元で契約栽培された五百万石を使用して醸し出したこだわりの特別純米酒。-	-
吉乃川酒造	2061	特別純米 極上吉乃川	720	15.0%	特別純米	+2	60%	1.3	-	新潟県	新潟県産五百万石	¥1,200	地元で契約栽培された五百万石を使用して醸し出したこだわりの特別純米酒。-	-
吉乃川酒造	2062	吉乃川 ゆず酒	500	7.0%	リキュール	-	-	-	-	新潟県	清酒、柚子果汁、醸造アルコール、糖類、甘味料、ヒアルロン酸	¥900	フレッシュで爽やかな香りと清涼な口当たり。日本酒が織りなす柔らかな風味をお楽しみください。-	ワイングラスでお勧めです。

吉乃川酒造	2063	吉乃川 酒蔵の淡雪	300	7.0%	発泡性清酒	-	-	-	-	新潟県	米、米こうじ、炭酸ガス含有	¥450	成熟した果実を思わせる濃厚な香りと、麹本来のやわらかな甘みがふらりと舞う、まるで淡雪のような軽い飲み心地が特徴の発泡清酒です。-	-
月桂冠 株式会社	2064	伝匠月桂冠 純米吟醸 1. 8 L	1800	16.0~17.0	純米吟醸	設定せず	60%	設定せず	設定せず	京都府	山田錦	¥3,000	口に含んだ時のまるみとしっかりした味わいに加え、すっきりとキレの良い後味が特徴のお酒。酒質へのダメージを最小化するため上槽の後工程（滓引き・濾過・充填・貯蔵）に細心の注意を払った。	お勧め
月桂冠 株式会社	2065	恒の月 辛口 1. 8 L	1800	14.0~15.0	普通酒	5		1.3	1.1	京都府	日本晴他	¥1,574	。すっきりとした味わいとキレのあるのどごしが特徴の、飲み飽きしない淡麗辛口のお酒。	
月桂冠 株式会社	2066	上撰樽酒 1. 8 L	1800	15.0~16.0	普通酒	0.5		1.3	1.6	京都府	日本晴他	¥1,975	伝統のまろやかなお酒の深い味わいと爽やかな杉の香りとの調和が絶妙です。	お勧め
月桂冠 株式会社	2067	山田錦特別純米酒 3 0 0 m L	300	14.0~15.0	純米酒	4.5	70%	1.2	1.6	京都府	山田錦	¥377	山田錦を 1 0 0 % 使用した華やかな香りとふくよかな味わいが特徴の特別純米酒。	お勧め
月桂冠 株式会社	2068	京の泉 吟醸酒辛口 3 0 0 m L	300	15.0~16.0	吟醸酒	6	60%	1.1	1.2	京都府	日本晴他	¥443	おだやかな香りとすっきりとした口当たりの辛口吟醸酒。	お勧め
剣菱酒造株式会社	2069	黒松剣菱 9 L 本荷樽	9000	17.0%		+1.5	約70%	1.6	2.4	兵庫県	山田錦・愛山	¥24,529	山廃で醸した濃醇な黒松剣菱と吉野杉の木香のマッチングが独特の柔らかさ、旨味を生み出し、かつ黒松の独特の切れ味はそのまま。これぞ江戸で人々が楽しんだ剣菱伝統の味。兵庫県産山田錦、愛山を使用。米の旨味を十分に引き出すため通常の倍以上の75日ほどかけて醸した酒です。木の甕、麹蓋、暖気樽といった昔ながらの道具を使い酒造りをするため自社内に道具類を作る職人を置き、伝統の酒造りが続けられるようにしております。また毎年、米の出来が違うち、同じ味をお届けするために醸造年度の違うお酒を複数ブレンドしております。	
剣菱酒造株式会社	2070	黒松剣菱 180m l 詰	180	17.0%		+1.5	約70%	1.6	2.4	兵庫県	山田錦・愛山	¥320	山廃で醸した濃醇な黒松剣菱を電子レンジで簡単においしく燗ができるおしゃれな小瓶兵庫県産山田錦、愛山を使用。米の旨味を十分に引き出すため通常の倍以上の75日ほどかけて醸した酒です。木の甕、麹蓋、暖気樽といった昔ながらの道具を使い酒造りをするため自社内に道具類を作る職人を置き、伝統の酒造りが続けられるようにしております。また毎年、米の出来が違うち、同じ味をお届けするために醸造年度の違うお酒を複数ブレンドしております。	
剣菱酒造株式会社	2071	瑞穂黒松剣菱 720m l 詰	720	17.5%		+0.5	約70%	2	2.7	兵庫県	山田錦	¥1,500	2年以上熟成。口に入れた瞬間、口いっぱい広がる米の旨味、そしてゆっくりと包み込むほのかな甘み。その後波のように押し寄せる円熟したコク。飲み干した後にはしつこくはないけれども絹糸のようにすーと糸残るほのかな余韻。剣菱が繊りなす複雑な味が一杯、二杯と杯を重ねるたびに新たな発見をさせてくれます。山廃純米兵庫県産山田錦を使用。米の旨味を十分に引き出すため通常の倍以上の75日ほどかけて醸した酒です。木の甕、麹蓋、暖気樽といった昔ながらの道具を使い酒造りをするため自社内に道具類を作る職人を置き、伝統の酒造りが続けられるようにしております。また毎年、米の出来が違うち、同じ味をお届けするために醸造年度の違うお酒を複数ブレンドしております。	パリの数々の星付きフレンチレストランで採用され、コース料理にワイングラスで提供されております。特にチーズやフオアグラ、お肉料理、デザート類とワイングラスでオススメです。
国分グループ本社株式会社	2072	高清水 デザート純吟	500	12.0~13.0	純米吟醸	-35	麴米 55% 掛米 55%	3.5	1.2	秋田県	秋田酒こまち	¥1,000	酸味豊かでほんのり甘い味わい。酸味と甘さのバランスが絶妙です。日本酒の新しいカテゴリーとなる「デザート日本酒」を開発。	
国分グループ本社株式会社	2073	ナルトタイ 水ト米 原酒	720	14.0%	純米	-1	麴米 65% 掛米 65%	1.4	1.5	徳島県	加工用米	¥1,200	原酒と言えどもアルコールのトゲのない軽やかな口あたりに仕上げました。酸がやわらかで優しい味わいをお楽しみ下さい。	
国分グループ本社株式会社	2074	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒	720	18.5%	吟醸原酒	+5	麴米 58% 掛米 58%	1.25	1.6	徳島県	北錦	¥1,439	吟醸のしぼりたてをいつでも新鮮に味わえるようにというコンセプトから、アルミ缶に封じるという新しいアイデアにたどり着きました。日本酒の既存概念を爽やかに飛び越える独自の味わいをお楽しみ下さい。	ワイングラスでオススメです。
小西酒造株式会社	2091	白雪 大吟醸バック・イン・ボックス 3 L 詰 (業務用)	3000	15~16%	大吟醸	+1	麴米 50% 掛米 50%	1.4	1.2	兵庫県	山田錦	¥3,000	高貴な香りの「大吟醸」を低価格で提供（飲み放題にも最適）。光と空気をブロックすることで詰めたのフルーティーな香りと美味しさを、開栓後も鮮度長持ち・おいしさキープ。業界初のバックインボックス日本酒！！	オススメ：光と空気をブロックするバックインボックスで詰めたのフルーティーな香りを常に味わえます。
小西酒造株式会社	2092	純米にごり しら雪 1. 8 L 瓶詰 (業務用)	1800	13~14%	純米にごり	-14	麴米 70% 掛米 70%	1.6	1.0	兵庫県	国産酒米	¥1,900	米と米麹だけで造った純米・にごり酒！！上品な米の旨み、トロリとした濃厚で深い味わいが特徴の上質なにごり酒。甘酒よりも大人なお米だけの優しい味わい。	



清水屋酒造	2107	sakaemasu純米酒2012	750	16	純米酒	8	55%	2	未公開	群馬県	五百万石	¥3,000	輝きに満ち、澄んでいる淡いイエロー。香りはすでに表現豊か。ビターチョコレートやマンゴー・パッションフルーツのような熟したフルーツを感じさせます。アロマの複雑さと豊かさは、口に含むと一層際立ち、しっかりした質感、良くボトルエイジしたアロマを感じさせ、しなやかな舌触りは格別です。心地が良い香りの強さと印象深い骨格とふくよかな風味の絶妙なバランスは、すでに見事な酸と滑らかなコク・熟成感のトリニティーを生み出しています。弊社SAKAEMASUは全量、品評会酒と同じ造り方をしております。総米603kg、限定吸水、箱麹造り。SAKAEMASUを飲まれたすべての方に「日本酒の美味しさ」をご理解頂きたい。その想いでSAKAEMASUは手造りされてお	日本酒本来の色合い、香り、旨味が感じやすい無濾過原酒です。ヴァンテージごとの違いが分かりやすいようワイングラスでのご提供がおすすめです。
清水屋酒造	2108	sakaemasu純米酒2011	750	16	純米酒	5	55%	1.8	未公開	群馬県	五百万石	¥3,000	色合いは魅力的な明るいゴールドイエロー。トップはメイプルシロップのような甘く濃厚なアロマを強く感じられます。数分経つとブーケが現れ、バナナのような果実のアロマがこれに加わります。口に含むと風味が良く、コクがあるお米の旨味。爽やかな酸が力強さと骨格を与え、エレガントな味わいを演出しております。弊社SAKAEMASUは全量、品評会酒と同じ造り方をしております。総米603kg、限定吸水、箱麹造り。SAKAEMASUを飲まれたすべての方に「日本酒の美味しさ」をご理解頂きたい。その想いでSAKAEMASUは手造りされてお	日本酒本来の色合い、香り、旨味が感じやすい無濾過原酒です。ヴァンテージごとの違いが分かりやすいようワイングラスでのご提供がおすすめです。
清水屋酒造	2109	sakaemasu純米吟醸2015	750	16	純米吟醸	未定	50%	未定	未定	群馬県	五百万石	¥2,400	色合いは淡く美しいレモンイエロー。洋梨・トロピカルフルーツ・蜂蜜を思わせる多彩なアロマに満ちています。口に含むと、じっくり低温発酵された気品ある粘性。アタックは瑞々しくフルーティですが、次第に純米吟醸特有のクリーミーでリッチな味わいへと変化していきます。エレガンスと趣を兼ね備えた逸品です。弊社SAKAEMASUは全量、品評会酒と同じ造り方をしております。総米604kg、限定吸水、箱麹造り。SAKAEMASUを飲まれたすべての方に「日本酒の美味しさ」をご理解頂きたい。その想いでSAKAEMASUは手造りされてお	日本酒本来の色合い、香り、旨味が感じやすい無濾過原酒です。ヴァンテージごとの違いが分かりやすいようワイングラスでのご提供がおすすめです。
清水屋酒造	2110	sakaemasu純米吟醸2014	750	16	純米吟醸	-12	50%	2	未公開	群馬県	五百万石	¥2,600	新酒の頃からのバナナのアロマに加え、熟成を経て、熟した桃のようなニュアンスも。食事の邪魔をしない芳香となっています。アタックはシルクのような口当たり。熟成による落ち着いた酸とまるやかな米の旨味が新酒と一線を画する調和を生み出しています。弊社SAKAEMASUは全量、品評会酒と同じ造り方をしております。総米605kg、限定吸水、箱麹造り。SAKAEMASUを飲まれたすべての方に「日本酒の美味しさ」をご理解頂きたい。その想いでSAKAEMASUは手造りされてお	日本酒本来の色合い、香り、旨味が感じやすい無濾過原酒です。ヴァンテージごとの違いが分かりやすいようワイングラスでのご提供がおすすめです。
清水屋酒造	2111	sakaemasu純米吟醸2012	750	16	純米吟醸	-6	50%	2	未公開	群馬県	五百万石	¥3,600	豊かな粘性と高級感ある澄んだハニーイエロー。しっかりと感じられるスパイシーな熟成感と完熟したトロピカルフルーツのような複雑さと豊かなアロマ。アタックは力強さがあるが、絹のようにソフトな口当たりを持ち、ヴァンテージの特徴である力強く優れた旨味が感じられます。後味はしなやかな酸とその奥にコクを与える心地よい苦味がうまく調和して絶妙なバランスを保っています。エイジングにより豊かなお米の旨味が凝縮し、優雅でボリューム感ある骨格は時が経つにつれ見事に熟成する可能性が感じられます。弊社SAKAEMASUは全量、品評会酒と同じ造り方をしております。総米603kg、限定吸水、箱麹造り。SAKAEMASUを飲まれたすべての方に「日本酒の美味しさ」をご理解頂きたい。その想いでSAKAEMASUは手造りされてお	日本酒本来の色合い、香り、旨味が感じやすい無濾過原酒です。ヴァンテージごとの違いが分かりやすいようワイングラスでのご提供がおすすめです。
清水屋酒造	2112	sakaemasu純米吟醸2011	750	16	純米吟醸	-1	50%	1.9	未公開	群馬県	五百万石	¥3,600	熟成を感じさせる輝きあるライトブラウン。熟した洋ナシのようなアロマは次第に芳醇なハチミツのアロマへ変化していきます。口に含むとピロードのように透きとおる滑らかなタッチ。メープルのような上品な甘味と濃厚な味わいを演出し、十分なお米の旨味と心地よい酸が相まって、上品なフィニッシュが楽しめます。弊社SAKAEMASUは全量、品評会酒と同じ造り方をしております。総米607kg、限定吸水、箱麹造り。SAKAEMASUを飲まれたすべての方に「日本酒の美味しさ」をご理解頂きたい。その想いでSAKAEMASUは手造りされてお	日本酒本来の色合い、香り、旨味が感じやすい無濾過原酒です。ヴァンテージごとの違いが分かりやすいようワイングラスでのご提供がおすすめです。
雪橇酒造(株)	2113	限定ゆきつばき 純米吟醸 1.8Lビン	1800	15-16	純米吟醸	+3	60%	1.5	1.3	新潟県	新潟県産米他	¥2,170	食中酒として開発され香り、味ともに料理に合わせ易く設計された品質。爛すると僅かな品のある香を楽しめる。飲み飽きしない純米吟醸。ひらがなゆきつばきは料飲店専用商品。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
雪橇酒造(株)	2114	限定ゆきつばき 純米吟醸 200ピン スマートボトル	200	15-16	純米吟醸	+3	60%	1.5	1.3	新潟県	新潟県産米他	¥345	食中酒として開発され香り、味ともに料理に合わせ易く設計された品質。爛すると僅かな品のある香を楽しめる。飲み飽きしない純米吟醸。ひらがなゆきつばきは料飲店専用商品。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
雪橇酒造(株)	2115	月の玉響 720ピン	720	17度	純米大吟	+4	40%	1.3	0.8	新潟県	山田錦100%	¥2,500	代表的酒米の山田錦を100%使用し、精米歩合を40%に仕上げた純米大吟醸。ワイングラスで香りを楽しみながら飲むには最高のお酒。若手杜氏の技術力をご堪能ください。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
雪橇酒造(株)	2116	月の玉響 1800ピン	1800	17度	純米大吟	+4	40%	1.3	0.8	新潟県	山田錦100%	¥5,000	代表的酒米の山田錦を100%使用し、精米歩合を40%に仕上げた純米大吟醸。ワイングラスで香りを楽しみながら飲むには最高のお酒。若手杜氏の技術力をご堪能ください。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
雪橇酒造(株)	2117	ゆきつばき(春)純米吟醸原酒 生酒	720	17度	純米吟醸	+2	60%	1.7	1.3	新潟県	麴米/山田錦、掛米/新潟米	¥1,250	春限定の純米吟醸生原酒。一切アルコール添加無し、加水もせず、火入れ処理もしない。蔵の味をそのまま詰めた春の限定酒。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
雪橇酒造(株)	2118	ゆきつばき(春)純米吟醸原酒 生酒	1800	17度	純米吟醸	+2	60%	1.7	1.3	新潟県	麴米/山田錦、掛米/新潟米	¥2,500	春限定の純米吟醸生原酒。一切アルコール添加無し、加水もせず、火入れ処理もしない。蔵の味をそのまま詰めた春の限定酒。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
雪橇酒造(株)	2119	限定ゆきつばき 純米吟醸 720MLビン	720	15-16	純米吟醸	+3	60%	1.5	1.3	新潟県	新潟県産米他	¥1,050	食中酒として開発され香り、味ともに料理に合わせ易く設計された品質。爛すると僅かな品のある香を楽しめる。飲み飽きしない純米吟醸。ひらがなゆきつばきは料飲店専用商品。37歳の若手杜氏が純米酒蔵として手造り、小仕込みに挑む	ワイングラスアワードにて連続最高金賞受賞
大関株式会社	2120	上撰 辛丹波 1.8L瓶詰	1800	15.0%	本醸造	+7	精米70%	1.4		兵庫県	山田錦他	¥1,917	丹波杜氏で醸した切れのある淡麗辛口大関独自の醸造技術により、雑味のない、口あたりサッパリのキリッとしたひきしまった淡麗辛口。その上、冴え・澄み・深みをさらに感じさせる逸品。	720ml商品モンドセレクション受賞

大関株式会社	2121	上撰 辛丹波300ml瓶詰(12)	300	15.0%	本醸造	+7	精米70%	1.4		兵庫県	山田錦他	¥370	丹波杜氏で醸した切れのある淡麗辛口大関独自の醸造技術により、雑味のない、口あたりサッパリのキリッとしきしまった淡麗辛口。その上、冴え・澄み・深みをさらに感じさせる逸品。	720ml商品モンドセレクション受賞	
大関株式会社	2122	純米酒 醴(ライ)	720	15.0%	純米	+2	精米70%	1.7		兵庫県	五百万石他	¥980	芳醇な香りでなめらかな口当たり大関独自の新しい『味醴製法』が生んだ深いコクと芳醇な香り、実にうまい純米酒。	アジア ワイン&スピリッツアワード日本酒部門 金賞	
大関株式会社	2123	花泡香250ml	250	7.0%		-60		2.9		兵庫県	アケボノ他	¥359	米と米こうじから生まれたフルーティなスパークリング清酒ふっくらと優しい甘さと酸味のバランス、シュワシュワと繊細でやわらかで、さわやかな微発泡。	2014年日本酒アワード商品	
株式会社 大田酒造	2124	半蔵 大吟醸 雫酒 720ml	720	16.0 ~ 17.0	大吟醸	+5	40%	1.3		三重県	山田錦	¥5,000	雫取りしたお酒ならではの繊細でキメ細やかな風味の上品なお酒。ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2012 「最高金賞」受賞。 2015 「金賞」受賞。	ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2012 「最高金賞」受賞。 2015 「金賞」受賞。	
株式会社 大田酒造	2125	半蔵 大吟醸 伊賀山田錦	1800	16.0 ~ 17.0	大吟醸	+4	40%	1.3		三重県	山田錦	¥5,800	地元、伊賀産山田錦を全量使用し、手洗い洗米や蒸米の自然放冷など、手作業を徹底。丹精こめた手造りの食中向き大吟醸酒。風味抜群。ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2014 2015 2年連続「金賞」受賞。	ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2014 2015 2年連続「金賞」受賞。	
株式会社 大田酒造	2126	半蔵 大吟醸 伊賀山田錦	720	16.0 ~ 17.0	大吟醸	+4	40%	1.3		三重県	山田錦	¥3,000	地元、伊賀産山田錦を全量使用し、手洗い洗米や蒸米の自然放冷など、手作業を徹底。丹精こめた手造りの食中向き大吟醸酒。風味抜群。ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2014 2015 2年連続「金賞」受賞。	ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2014 2015 2年連続「金賞」受賞。	
株式会社 大田酒造	2127	半蔵 純米大吟醸 神の穂	1800	15.0 ~ 16.0	純米 醸	大吟 醸	+2	50%	1.5		三重県	神の穂	¥3,200	三重県が開発した酒米「神の穂」で仕込んだ酒。おだかな香りと甘みを感じるふっくらした味わい。	
株式会社 大田酒造	2128	半蔵 純米大吟醸 神の穂	720	15.0 ~ 16.0	純米 醸	大吟 醸	+2	50%	1.5		三重県	神の穂	¥3,200	三重県が開発した酒米「神の穂」で仕込んだ酒。おだかな香りと甘みを感じるふっくらした味わい。	
株式会社 大田酒造	2129	半蔵 純米大吟醸 赤ラベル	1800	16.0 ~ 17.0	純米 醸	大吟 醸	+4	50%	1.6		三重県	山田錦	¥5,000	酒造好適米の山田錦を使いできるだけ手作業にこだわった、上品な吟醸香とまるみのある味わいが特長のお酒。	
株式会社 大田酒造	2130	半蔵 純米大吟醸 赤ラベル	720	16.0 ~ 17.0	純米 醸	大吟 醸	+4	50%	1.6		三重県	山田錦	¥2,600	酒造好適米の山田錦を使いできるだけ手作業にこだわった、上品な吟醸香とまるみのある味わいが特長のお酒。	
株式会社 大田酒造	2131	半蔵 純米酒 木桶仕込み 720ml	720	15.0 ~ 16.0	純米酒	+5	60%	1.8		三重県	神の穂	¥2,000	三重県の酒米「神の穂」を昭和初期に作られた木桶で仕込。木桶の特長でまろやかで後味の良い酒に仕上がりました。燗酒コンテスト2013「最高金賞」受賞。		
株式会社 大田酒造	2132	半蔵 特別純米酒 辛口	1800	15.0 ~ 16.0	特別純米	+6	60%	1.8		三重県	三重県産酒造好適米	¥2,400	落ち着いた香りが感じられる、まろやかで後味のすっきりとした辛口純米酒です。燗酒コンテスト2015「最高金賞」受賞。		
株式会社 大田酒造	2133	半蔵 特別純米酒 辛口	720	15.0 ~ 16.0	特別純米	+6	60%	1.8		三重県	三重県産酒造好適米	¥1,200	落ち着いた香りが感じられる、まろやかで後味のすっきりとした辛口純米酒です。燗酒コンテスト2015「最高金賞」受賞。		
中埜酒造株式会社	2134	國盛 純米どぶろく	720	14.0%	-	-30	65%	1.8	1.0	愛知県	愛知県産契約栽培米 若水	¥1,500	契約栽培米100%の若水で仕込んだもろみを濾過せずそのまま瓶詰した純米どぶろく。とろっとした口当たりで爽やかな酸味と米の旨みをそのまま活かした濃厚な味わいのお酒。もろみを濾過せず。酒税法上は清酒ではなく『濁酒』となります。	-	

中荳酒造株式会社	2135	國盛 大吟醸にごり酒	720	14.0%	大吟醸	-10	50%	1.0	0.9	愛知県	酒造好適米	¥1,100	繊細なもろみの柔らかな口当たりと共に大吟醸ならではの果実を想わせる華やかな香りが特長のにごり酒（国分様帳合限定商品）他にはなかなか目にしない『大吟醸にごり酒』	-
中荳酒造株式会社	2136	國盛 にごり酒	1800	14.0%	-	-5		1.3	1.2	愛知県	一般米	¥1,639	蔵元でしか味わうことができなかったもろみ独特の素朴な風味が特徴です。生貯蔵タイプのフレッシュな味わいのにごり酒。-	-
中荳酒造株式会社	2137	國盛 純米樽酒	1800	14.0%	純米	±0.0	麴米 65% 掛米 70%	1.4	1.3	愛知県	愛知県産契約栽培米 若水	¥2,200	契約栽培米100%の若水で仕込んだ純米酒を杉樽に詰め、程よい風味・香味になったお酒を瓶詰。杉の爽やかな香りと純米ならではのコクと旨味が楽しめます。-	おすすめ
白鶴酒造株式会社	2138	白鶴 超辛口	1800	15.0~ 16.0	普通酒	+10	非公表	1.3	1.1	兵庫県	非公表	¥1,430	灘の酒は「男酒」と呼ばれ、辛口酒の代表格として古くから親しまれています。すっきりとしたキレのよい味わいは酒肴の旨味を引き立てます。	△
白鶴酒造株式会社	2139	上撰 白鶴 深山霞	1800	14.0~ 15.0	純米酒	+4	70%	1.3	1.2	兵庫県	麴米：白鶴錦 掛米：非公表	¥1,830	国産契約栽培米を100%使用し、六甲の自然水で丁寧にじっくりと醸した純米酒です。麴米には独自開発米である兵庫県産「白鶴錦」を使用しています。	△
白鶴酒造株式会社	2140	白鶴 杜氏鑑	1800	15.0~ 16.0	普通酒	+2	非公表	1.4	1.0	兵庫県	山田錦	¥2,033	卓越した技能者「杜氏鑑」の技と、誉れ高き酒米「山田錦」を100%使用し、清酒本来の旨さを追求したお酒で、きめ細かく芳醇でまろやかな味わいが特長です。中澤政雄 杜氏鑑 1999年 労働大臣表彰「現代の名工」受賞	△
白鶴酒造株式会社	2141	白鶴 淡雪スパークリング	300	5.0	清酒 (発泡性) ①	-58	非公表	3.2	1.2	兵庫県	非公表	¥450	お米由来のやさしい甘味と爽やかな酸味が特長の発泡性の清酒です。ほんのり甘酸っぱい口当たりをお楽しみいただけます。	△
白鶴酒造株式会社	2142	白鶴 大吟醸	720	15.0~ 16.0	大吟醸	+3	50%	1.3	1.1	兵庫県	非公表	¥1,100	サライ企画30,000本から選んだ、「いま、飲むべき酒 30本」に選出されました。	「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2015」金賞受賞。
白鶴酒造株式会社	2143	白鶴 純米大吟醸	720	15.0~ 16.0	純米 大吟醸	+1	50%	1.3	1.2	兵庫県	麴米：山田錦・白鶴 錦 掛米：非公表	¥1,340	低温でじっくりと醸した純米大吟醸酒。フルーティーな香りと、米の旨みを活かしたふくらみのある味わいが特長です。	◎
白鶴酒造株式会社	2144	上撰 白鶴 生貯蔵酒	300	13.0~ 14.0	普通酒	+2	非公表	1.1	1.2	兵庫県	非公表	¥346	しぼりたての風味をそのまま瓶詰した、蔵出しの新鮮な味が冴える、淡麗でやや辛口の生貯蔵酒です。	△
白鶴酒造株式会社	2145	上撰 白鶴 生貯蔵酒	300	13.0~ 14.0	普通酒	+2	非公表	1.1	1.2	兵庫県	非公表	¥211	しぼりたての風味をそのまま瓶詰した、蔵出しの新鮮な味が冴える、淡麗でやや辛口の生貯蔵酒です。	△
榮川酒造株式会社	2146	榮川 純米吟醸 1.8L	1800	15.0%	純米吟醸	+3	60%	1.2	1.4	福島県	トヨニシキ	¥2,857	日本名水百選「磐梯西山麓湧水群」の地下深々と会津産米「トヨニシキ」、福島県開発「夢酵母」を使用しました。ふくよかな香りと、しっかりとした旨みをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	ふくよかな香りがより広がります
榮川酒造株式会社	2147	榮川 特別純米酒 1.8L	1800	15.0%	特別純米	+3	60%	1.2	1.6	福島県	美山錦	¥2,476	日本名水百選「磐梯西山麓湧水群」の地下深々と会津産酒造好適米「美山錦」、福島県開発「夢酵母」を使用しました。。穏やかな香りとコクのある旨みをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	穏やかな香りがより広がります
榮川酒造株式会社	2148	榮川 純米酒 1.8L	1800	15.0%	純米酒	+2	65%	1.2	1.8	福島県	国産米	¥1,978	日本名水百選「磐梯西山麓湧水群」の地下深々と会津産米、福島県開発「夢酵母」を使用。五味が調和し、まろやかで膨らみがある味わいをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	よりシャープな味わいを楽しめます

榮川酒造株式会社	2149	榮川 純米吟醸生原酒 1.8L	1800	17.0%	純米吟醸	+3	60%	1.4	1.8	福島県	トヨニシキ	¥3,000	純米吟醸の原酒を火入せず生のまま瓶詰めしました。華やかに広がる吟醸香と濃厚な味わいをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	華やかな香りがより広がります
榮川酒造株式会社	2150	榮川 雪中貯蔵特別純米生貯蔵原酒 1.8L	1800	18.0%	特別純米	+3	60%	1.6	1.7	福島県	美山錦	¥2,857	本年仕込の特別純米酒のしぼりたての原酒を雪中に貯蔵後、一度だけ火入後にびん詰。新鮮さはそのままに雪の中で熟成され、まろやかに変わった味わいをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	若々しい香りがより広がります
榮川酒造株式会社	2151	榮川 無濾過純米酒ひやおろし 1.8L	1800	15.0%	純米酒	+2	65%	1.3	1.8	福島県	国産米	¥2,286	本年仕込みの純米酒を火入後に熟成させ、秋に2度目の火入をせず生詰した無濾過のお酒です。力強く豊かな米の旨みが膨らみ、まろやかに円熟した味わいをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	よりシャープな味わいを楽しめます
榮川酒造株式会社	2152	榮川 本醸造 砒(ぎよく) 300ml	300	15.0%	本醸造	+1	70%	1.1	1.8	福島県	国産米	¥499	日本名水百選「磐梯西山麓湧水群」の地下深水を使用。。旨みに艶が加わり、キメ細やかな酸味が後味を引き締め、キレのある心地よい味わいをお楽しみ下さい。全て開放タンクで仕込み、杜氏・蔵人が五感を研ぎ澄ませた酒造りをしています。	よりシャープな味わいを楽しめます
宝酒造株式会社	2153	松竹梅白壁蔵「滯」	150	5.0%		-70		4	0.6	兵庫県	-	¥285	米と米麴からうまれた、ほのかな甘みとほどよい酸味。爽やかな泡が心地よい、アルコール分5%の飲みやすいスパークリング清酒です。甘みと程よい酸味を実現	オススメです。
宝酒造株式会社	2154	松竹梅白壁蔵「滯」	300	5.0%		-70		4	0.6	兵庫県	-	¥475	米と米麴からうまれた、ほのかな甘みとほどよい酸味。爽やかな泡が心地よい、アルコール分5%の飲みやすいスパークリング清酒です。甘みと程よい酸味を実現	オススメです。
宝酒造株式会社	2155	松竹梅白壁蔵「滯」	750	5.0%		-70		4	0.6	兵庫県	-	¥1,187	米と米麴からうまれた、ほのかな甘みとほどよい酸味。爽やかな泡が心地よい、アルコール分5%の飲みやすいスパークリング清酒です。甘みと程よい酸味を実現	オススメです。
宝酒造株式会社	2156	松竹梅白壁蔵「滯」DRY	150	5.0%		-70		3.2		兵庫県	-	¥285	お米うまれのほのかな甘みとほどよい酸味 爽やかでドライな味わいに仕上げたスパークリング清酒です。ドライな味わいを実現	オススメです。
宝酒造株式会社	2157	松竹梅白壁蔵「滯」DRY	300	5.0%		-70		3.2		兵庫県	-	¥475	お米うまれのほのかな甘みとほどよい酸味 爽やかでドライな味わいに仕上げたスパークリング清酒です。ドライな味わいを実現	オススメです。
宝酒造株式会社	2158	松竹梅白壁蔵「滯」DRY	750	5.0%		-70		3.2		兵庫県	-	¥1,187	お米うまれのほのかな甘みとほどよい酸味 爽やかでドライな味わいに仕上げたスパークリング清酒です。ドライな味わいを実現	オススメです。
宝酒造株式会社	2159	松竹梅「豪快」生酒	300	13.0%		+2		1.2		京都府	-	¥329	生酒本来のフレッシュ感を引き出しました。軽快な香りと飲み秋しない味わい。フレッシュな味わい	
宝酒造株式会社	2160	松竹梅「豪快」生酒<本醸造>	300	15.0%	本醸造	+5		1.4		京都府	-	¥370	フレッシュな香りと飲みごたえのある辛口。飲み応えのある酒質	
宝酒造株式会社	2161	上撰松竹梅「豪快」辛口	1800	15.0%	上撰	+4		1.3	1.3	京都府	-	¥1,868	「蔵付き半兵衛酵母」で仕込んだキレのよい燗映えする辛口の味わい。黒基調のラベル中央に筆文字で力強く「豪快」を配した辛口酒らしいデザイン。燗映えする辛口酒	
宝酒造株式会社	2162	特撰松竹梅「山田錦」<特別純米>辛口	720	14.0%	純米	+3	70	1.3	1.1	京都府	山田錦	¥950	高品質イメージの強い「山田錦」を100%使用した特別純米酒。後味にキレがあって飲みやすい辛口。山田錦100%	

宝酒造株式会社	2163	松竹梅「白壁蔵」＜大吟醸＞無濾過原酒	640	17.0%	大吟醸	+1	50	1.3		兵庫県	五百万石	¥1,339	酒造好適米「五百万石」を全量使用。精米歩合50%まで磨き上げじっくり醸した大吟醸を濾過も加水もせずに壺詰めした無濾過原酒。リングのようなフレッシュな吟醸香と無濾過原酒ならではの厚みのある味わいが特徴。香高い無濾過原酒	オススメです。
宝酒造株式会社	2164	特選松竹梅＜大吟醸＞	720	15.0%	大吟醸	+1	50	1.1		京都府		¥1,000	精米歩合50%まで磨いた米でじっくりと醸した華やかでフルーティーな吟醸香とすっきりとした味わいの大吟醸。フルーティーな吟醸香	
宝酒造株式会社	2165	松竹梅白壁蔵「三谷藤夫」＜山廃純米＞	1800	15～16	純米	+2	60%	1.5	1.4	兵庫県	五百万石	¥2,433	純米酒らしい豊かな風味を持ちつつ、山廃ならではの芳醇で深い味わい。業務用専用商品。魚の干物、燻製、さばの味噌煮	
三菱食品	2166	朝しぼり出品貯蔵酒	1800	20	生原酒	-6	70%	2.0	2.0	長野県	白樺錦他	¥2,419	朝しぼると同時に瓶詰めして即氷冷貯蔵いたしました逸品。日本酒の味の成分、甘味、酸味等をバランスよく引き出した酒通に大変人気のある商品です。海外コンクール三冠受賞酒。もろみを低温熟成させ、アルコール度数を20%まで高めました。	ワイングラスで、ゆっくりと甘味・酸味のバランスをお楽しみ下さい。
三菱食品	2167	朝しぼり出品貯蔵酒	900	20	生原酒	-6	70%	2.0	2.0	長野県	白樺錦他	¥1,286	朝しぼると同時に瓶詰めして即氷冷貯蔵いたしました逸品。日本酒の味の成分、甘味、酸味等をバランスよく引き出した酒通に大変人気のある商品です。海外コンクール三冠受賞酒。もろみを低温熟成させ、アルコール度数を20%まで高めました。	ワイングラスで、ゆっくりと甘味・酸味のバランスをお楽しみ下さい。
三菱食品	2168	麒麟 純米酒	1800	15	特別純米	+5	麴米 55% 掛米 55%	1.4	1.3	新潟県	五百万石	¥2,270	クセの少ないすっきりとした味で飲み飽きしない食中酒としてロングランでのお客様の多いお酒です。冷やでもお燗でもバランスがよく、燗酒コンテストで金賞を受賞したお酒。新潟県産「五百万石」を100%使用し、自社精米で55%の吟醸格まで磨きました。	
三菱食品	2169	麒麟 純米酒	720	15	特別純米	+5	麴米 55% 掛米 55%	1.4	1.3	新潟県	五百万石	¥1,150	クセの少ないすっきりとした味で飲み飽きしない食中酒としてロングランでのお客様の多いお酒です。冷やでもお燗でもバランスがよく、燗酒コンテストで金賞を受賞したお酒。新潟県産「五百万石」を100%使用し、自社精米で55%の吟醸格まで磨きました。	
三菱食品	2170	幻の瀧 純米吟醸	1800	15	純米吟醸	+3	麴米 60% 掛米 60%	1.5	1.2	富山県	富の香	¥2,300	蔵内自噴の環境省選定「名水百選」の湧水を使用し、富山県産のお米を用い、まるごと富山県を味わえるお酒です。日本一の仕込水を使用し、キメ細かな咽喉しとお米の旨味が特徴。	グラスでおいしい日本酒アワード金賞受賞酒です。
三菱食品	2171	幻の瀧 純米吟醸	720	15	純米吟醸	+3	麴米 60% 掛米 60%	1.5	1.2	富山県	富の香	¥1,350	蔵内自噴の環境省選定「名水百選」の湧水を使用し、富山県産のお米を用い、まるごと富山県を味わえるお酒です。日本一の仕込水を使用し、キメ細かな咽喉しとお米の旨味が特徴。	グラスでおいしい日本酒アワード金賞受賞酒です。
三菱食品	2172	越乃冬雪花 純米吟醸酒	1800	15	純米吟醸	+6	麴米 60% 掛米 60%	1.4	1.3	新潟県	五百万石・新潟県産米	¥3,000	冬、雪の下で咲いているだろ幻想の花をイメージし、馥郁たる香りと純米吟醸ならではのまろやかで奥の深い味わいが特徴です。スローフードジャパン燗酒コンテストに2013年～2015年3年連続金賞受賞酒。	純米吟醸なのでワイングラスでもまろやかさを味わえます。
三菱食品	2173	越乃冬雪花 純米吟醸酒	720	15	純米吟醸	+6	麴米 60% 掛米 60%	1.4	1.3	新潟県	五百万石・新潟県産米	¥1,700	冬、雪の下で咲いているだろ幻想の花をイメージし、馥郁たる香りと純米吟醸ならではのまろやかで奥の深い味わいが特徴です。スローフードジャパン燗酒コンテストに2013年～2015年3年連続金賞受賞酒。	純米吟醸なのでワイングラスでもまろやかさを味わえます。
三菱食品	2174	白川郷 純米生 どぶろく仕込み	1800	17	純米	-5	麴米 70% 掛米 70%	2.0	1.8	岐阜県	あけぼの、岐阜県産米	¥4,200	米粒は甘くも酒の味わいはやや辛口の生のどぶろくを冷凍貯蔵した商品です。珍しい仕掛けにはもってこいで、他店との差別化にもお勧めです。1本にて対応いたします。蔵元が醸す本物の生のどぶろくを冷凍貯蔵した商品です。	
三菱食品	2175	白川郷 純米活性泡にごり	500	11	純米	-50	麴米 70% 掛米 70%	1.5	1.2	岐阜県	あけぼの、岐阜県産米	¥950	発酵により、適度な炭酸と適度な甘味が生まれます。もろみ独特の旨さ、自然の甘味を存分に味わうことができます。要冷蔵商品です。醗酵段階で発生するガスを閉じ込めて、瓶内二次発酵させました。	ワングラスでもろみ独特のシュワシュワ感が楽しめます。
三菱食品	2176	上善如水 スパークリング	360	11.0～12.0	純米	-40	60%	4.0	1.8	新潟県	国産米	¥700	炭酸ガスを封入したフルーティで甘酸っぱいスパークリングの日本酒です。純米酒に炭酸ガスを封入することにより、フルーティなスパークリング清酒の誕生。	ワイングラスで飲んでいただくと、はじける泡がスッパリしたのど越しを演出いたします。

三菱食品	2177	福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口	1800	14	純米	+3	麴米 70% 掛米 70%	1.8	1.8	石川県	国産米100% * 全量 契約栽培米・特別裁 培米使用 (麴米)	¥1,560	完熟醱酵によるみずみずしい香りとやわらかな酸味、芳醇な旨味とドライな後味は、料理の味を引き立てます。日本酒で初の黒麹仕込みの純米酒です。	イタリアン・フレンチでも好相性のため、ワイングラスでお楽しみいただけます。
三菱食品	2178	福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口	720	14	純米	+3	麴米 70% 掛米 70%	1.8	1.8	石川県	国産米100% * 全量 契約栽培米・特別裁 培米使用 (麴米)	¥780	完熟醱酵によるみずみずしい香りとやわらかな酸味、芳醇な旨味とドライな後味は、料理の味を引き立てます。日本酒で初の黒麹仕込みの純米酒です。	イタリアン・フレンチでも好相性のため、ワイングラスでお楽しみいただけます。
三菱食品	2179	太平山 純米吟醸 澄月	1800	15	純米吟醸	+1	麴米 55% 掛米 55%	1.6	1.1	秋田県	秋田酒こまち	¥2,600	秋田酒こまち100%で醸した逸品。口に含めば清らかで、ずっと喉に落ちていく淡麗さが特徴。秋田大地に煌々と輝く月をイメージいたしました。酒米「秋田酒こまち」の米の旨味を堪能できる太平山の自信作です。	ワイングラスですっと喉に落ちていく淡麗さをお楽しみ下さい。
三菱食品	2180	太平山 純米吟醸 澄月	720	15	純米吟醸	+1	麴米 55% 掛米 55%	1.6	1.1	秋田県	秋田酒こまち	¥1,400	秋田酒こまち100%で醸した逸品。口に含めば清らかで、ずっと喉に落ちていく淡麗さが特徴。秋田大地に煌々と輝く月をイメージいたしました。酒米「秋田酒こまち」の米の旨味を堪能できる太平山の自信作です。	ワイングラスですっと喉に落ちていく淡麗さをお楽しみ下さい。
三菱食品	2181	あさ開 純米酒 冷奨 豊潤旨口	720	14.0~ 15.0	純米酒	+2	麴米 65% 掛米 65%	1.4	1.3	岩手県	国産米	¥1,068	冷酒でも純米派におすすめの「冷やし純米」。蔵出しの新鮮な風味と舌の上に広がる滑らかで豊潤なお米の旨みをご堪能ください。米本来のまろやかさと旨味を十分味わえる純米酒。	キリッと冷やしてワイングラスでお楽しみ下さい。
三菱食品	2182	白龍 純米 越後杜氏	1800	15	純米	+3	麴米 60% 掛米 60%	1.5	1.5	新潟県	新潟県産米	¥2,000	越後平野で採れる良質な酒米を使用し、越後杜氏が丹精込めて醸した辛口の酒。地元農家との酒米契約により、良質でまろやかなコクのある純米酒が誕生いたしました。	
三菱食品	2183	白龍 純米 越後杜氏	720	15	純米	+3	麴米 60% 掛米 60%	1.5	1.5	新潟県	新潟県産米	¥1,000	越後平野で採れる良質な酒米を使用し、越後杜氏が丹精込めて醸した辛口の酒。地元農家との酒米契約により、良質でまろやかなコクのある純米酒が誕生いたしました。	
三菱食品	2184	麒麟 濃熟オールド	1800	16	本醸造	-10	麴米 70% 掛米 70%	1.7	1.5	新潟県	五百万石	¥3,000	15年以上熟成させた生酛本醸造ベースに仕上げた濃熟酒です。2015年燗酒コンテスト最高金賞受賞酒です。琥珀がかった熟成色、心地良い熟成香に甘味・苦みのバランスが最高のお酒です。	
三菱食品	2185	麒麟 濃熟オールド	720	16	本醸造	-10	麴米 70% 掛米 70%	1.7	1.5	新潟県	五百万石	¥1,500	15年以上熟成させた生酛本醸造ベースに仕上げた濃熟酒です。2015年燗酒コンテスト最高金賞受賞酒です。琥珀がかった熟成色、心地良い熟成香に甘味・苦みのバランスが最高のお酒です。	