アプレヴ・トレーディング株式会社

取扱商品カタログ(総合)

アプレヴ・トレーディング株式会社

〒１０３－００１５ 東京都中央区日本橋箱崎町４３－１１
ＴＥＬ：０３－３６６７－５４５０　／　ＦＡＸ：０３－３６６７－７９９２
受注用E-ｍａｉｌアドレス： contact@apurevu.jp

※　参考小売価格は全て＜税別＞です

目次

【ニュージーランド】	ギズボーン	Millton Vineyards / ミルトン・ヴィンヤーズ【 ビオディナミ 】	P.2
	マールボロ	Marlborough Wines / マールボロ・ワインズ【 サステイナブル 】	P.3
		Astrolabe / アストロラーベ【 サステイナブル 】	P.4
	ネルソン	Seifried Estate / サイフリード・エステート 【 サステイナブル 】	P.5
	セントラル・オタゴ	Misha's Vineyard / ミーシャズ・ヴィンヤード 【 サステイナブル 】	P.6
	ネルソン	McCashin's Brewery / マカシンズ・ブルワリー（ビール、サイダー）	P.8
【オーストラリア】	南オーストラリア州	First Drop / ファースト・ドロップ	P.9
【イタリア】	ピエモンテ州	Ellena Giuseppe / エレーナ・ジュゼッペ【 ビオロジック 】	P.10
		Franco Amorozo / フランコ・アモローゾ	P.11
	ロンバルディア州	Sperone / スペローネ	
		Chiara Ziliani / キアラ・ジリアーニ	P.12
		Lebovitz / レボヴィッツ	P.13
		Martilde / マルティルデ 【 ビオロジック 】	P.14
	フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	Antonutti / アントヌッティ	P.15
	ヴェネト州	Cielo e Terra / チエロ・エ・テッラ	P.17
		Villa degli Orm /i ヴィラ・デッリ・オルミ	
		Musella / ムゼッラ 【 ビオディナミ 】	P.18
		I Stefanini / イ・ステファニーニ	P.19
	エミリア・ロマーニャ州	Ca dei Quattro Archi / カ・デイ・クアトロ・アルキ【 ビオロジック 】	P.20
		Santa Lucia / サンタ・ルチア【 ビオディナミ 】	P.21
	トスカーナ州	La Ginestra / ラ・ジネストラ【 ビオロジック 】	P.23
		Rocca delle Macie / ロッカ・デッレ・マチエ	P.24
	マルケ州	Ciu Ciu / チウ・チウ 【 ビオロジック、ビオディナミ 】	P.26
		Costadoro / コスタドーロ【 ビオロジック 】	P.29
		Vicari / ヴィカーリ 【 減農薬 】	P.30
	ウンブリア州	Adanti / アダンティ 【 減農薬 】	P.31
	アブルッツォ州	Pietramore / ピエトラモーレ 【 ビオディナミ 】	P.32
		Cantine Galasso / カンティーナ・ガラッソ	
	ラツィオ州	Cincinnato / チンチンナート 【 ビオロジック 】	P.33
	モリーゼ州	Vinica / ヴィニカ 【 ビオロジック 】	P.34
		Tenimenti Grieco / テニメンティ・グリエコ	P.35
	プーリア州	Tenuta Viglione / テヌータ・ヴィリオーネ【 ビオロジック 】	P.36
		Cantine Paradiso / カンティーナ・パラディソ	P.37
	シチリア州	Cantina Marilina / カンティーナ・マリリーナ【 ビオロジック 】	P.38
		Gurrieri / グリエリ【 ビオロジック 】	P.39
		SCIARA / シャラ 【 ビオロジック 】	P.40
	各地	Eroici Vignaioli / エロイチ・ヴィナイオーリ【 一部ビオロジック、ビオディナミ 】	P.41
【フランス】	ラングドック地方	Vignerons de la Vicomté / ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ	
	シャンパーニュ地方	Meyblum / メイブルーム	P.42
【スペイン】	アラゴン州	Nuviana / ヌヴィアナ	
	カスティーリャ・ラ・マンチャ地方	Bodegas Yntero / ボデガス・ジュンテロ	P.43
【ブルガリア】	ストゥルマ・ヴァレー	Rupite / ルピテ	
【日本】	山梨県	駒園ヴィンヤード 【 ビオロジック 】	P.44

《洋酒》

【ベルギー】	アウトライフェ	Spirits by Design / スピリッツ・バイ・デザイン【 ジン 】	P.45
【イタリア】	ヴェネト州	Castagner / カスタニャー【 グラッパ 】	

《食品》

【イタリア】	フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	Macoritto Valentino / マコリット・ヴァレンティノ 【 グリッシーニ 】NEW	P.46
	ヴェネト州	Caviar Giaveri / キャビア・ジャベリ 【 キャビア 】	P.47

ミルトン・ヴィンヤーズ

ニュージーランド／ギズボーン



『　南半球におけるビオディナミのパイオニア』

１９８４年設立。ニュージーランド産オーガニック（ビオディナミ）ワインのパイオニアとして、その品質の高さや栽培や醸造に対する姿勢などがニュージーランド国内はもとより海外の多くの著名な評論家やワイン愛好家から賞賛を集めています。全ての畑で伝統的な方法でのブドウ栽培を実践。殺虫剤、除草剤、殺菌剤や化学肥料などは一切せず、代わりに用いられるのはビオディナミには欠かせない牛糞、様々なハーブ、水晶の粉、堆肥など。栽培と醸造に関わるすべてのものをビオディナミを実践している彼らの地所の中で循環させるべく、牛糞を得るために牛を飼い、ぶどうを受粉させるためにミツバチを飼い、ワインの清澄に用いる卵白を得るために鶏を飼っています。SO2 は必要最低限のみごく少量添加、安定感をもたらしています。丁寧に育てたブドウが持つパワー・個性を最大限に引き出す、果実味豊かでエレガントな味わいが特徴的。ニコラ・ジョリー氏が提唱する自然派ワイングループ「ルネッサンス・デ・アペラシオン」にも参加しています。

【ビオディナミ】認証：demeter、Bio Gro NZ(ビオロジック)

クレイジー・バイ・ネイチャー　シリウス・ホワイト　2021



ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。２種類のぶどうの華やかなアロマと味わいがハーモニーを生んでいます。シャルドネは甘美なボディと青リンゴや柑橘類の繊細な香りをもたらし、シュナン・ブランは洋ナシのほのかな香りとミネラル感を伴う爽やかな味わいをもたらします。

料理：シーフード料理、サラダ、マイルドなチーズ

コード	2003249		
JAN	9416344000001		
品種	シャルドネ 60%、シュナン・ブラン 40%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,900

テ・アライ・ヴィンヤード　シュナン・ブラン　2024



ミルトンのフラッグシップ。ニール・ベケット氏の「死ぬ前に飲むべき 1001 のワイン」にも選ばれたニュージーランド産シュナン・ブランの最高峰。６００Ｌの大樽とステンレスタンクで発酵・熟成。マンゴー、トロピカルフルーツ、ライム、青リンゴのアロマ、はちみつのような甘みと酸味、ミネラル感のバランスが心地良い味わい。

料理：クリームや甲殻類のソースの魚料理、豚肉料理

★JamesSuckling.com　94pt

コード	2003278		
JAN	9416344001183		
品種	シュナン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

オポウ・ヴィンヤード　シャルドネ　2023



フレンチオークの小樽で自然発酵（新樽１０−２０%）、一部マロラクティック発酵を行いフレッシュさを残しながら柔らかさとふくよかさを出しています。樽熟成約１２ヶ月。オレンジや白い花、アプリコット、蜂蜜のような華やかなアロマ。ヘーゼルナッツやオートミールの様なほろ苦さが余韻に感じられます。リッチな旨味が繊細な酸にまとめられ、タンニンはまろやかに続きます。

料理：チキングリル、クリームソースを使った魚介料理

コード	2003398		
JAN	9416344001008		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

クロ・デ・セント・アンヌ　シャルドネ　2019



ナボテ・ヴィンヤードに位置する単一畑「クロ・デ・セント・アンヌ」はアニー夫人の名前を冠したトップレンジ。火山灰や軽石の石灰質土壌のぶどうを手摘収穫、優しくプレスしバリックで野生酵母で自然発酵の後で約１０か月間シュール・リー。バニラやアーモンドのようなエキゾチックなアロマ、豊潤な口当たりと重厚な味わい、ミネラル感とエレガントな酸味が広がる心地よいワインです。

料理：ホタテのバターソテー、白身魚やチキンのグリル

コード	2002732　**※在庫限り終売**		
JAN	4955287917489		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥7,000

リビアーモ　アンフォラ　シュナン・ブラン　2020



イタリア語で「乾杯」を意味する「リビアーモ」の名を冠し、有名なオペラ「椿姫」の乾杯の歌のように、高らかに「さあ、飲もう！」と歌いたくなるようなオレンジワイン。粘土質土壌の畑のぶどうを手摘収穫、５００Ｌの素焼きのアンフォラで２２０日間マセラシオン後、無清澄・無濾過でボトリング。麦藁のような乾いた香り、口に含むとおだやかな酸味と渋みが感じられ、洋梨のようなチャーミングな味わいが心地よく広がります。

料理：サーモンのグリル、魚介のフリット、
鶏肉のクリームソース煮込み

コード	2002733　**※在庫限り終売**		
JAN	4955287917496		
品種	シュナン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	オレンジ/辛口
入数	6	参考小売	￥5,000

リビアーモ　マスカット　2020



イタリア語で「乾杯」を意味する「リビアーモ」の名を冠し、有名なオペラ「椿姫」の乾杯の歌のように、高らかに「さあ、飲もう！」と歌いたくなるようなオレンジワイン。シルトロームに覆われた粘土質土壌の畑のぶどうを手摘収穫、粘土で密封した小さなタンクで１１９日間マセラシオン後、無濾過・無清澄でボトリング。花の香りやシナモンの香り、ストーンフルーツや柑橘の皮を思わせる風味、マシュマロのような柔らかな質感が口の中を満たします。

料理：エスニックや中華、フレッシュチーズ

コード	2002734		
JAN	4955287917502		
品種	マスカット・プティ・グラン 100%		
容量	750ml	タイプ	オレンジ/辛口
入数	6	参考小売	￥5,000

マールボロ・ワイン

ニュージーランド／マールボロ



ケヴィンとサラのジョイス夫妻によって２００６年に設立。
「楽しく飲めるワイン造り」を目指し、リーズナブルで高品質なワインを手がけており、メインブランドの「Toi Toi（トイ・トイ）」は、ニュージーランドでもポピュラーなワインブランドの一つに成長しています。他にも「ストーン・ベイ」、「サウス・シー」をはじめ、マールボロだけでなくニュージーランド各地の選りすぐりのぶどうから様々なワインブランドを生み出しています。

【サステイナブル】
認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

サウス・シー
マールボロ　ソーヴィニヨン・ブラン　2025



ワイラウ・ヴァレーを中心に一部アワテレ・ヴァレーを含む５か所の畑のブドウを使用、それぞれの畑のブドウが持つアロマ、酸味、まろやかさ、重厚感が合わさり、バランスの取れたマールボロらしいワインが生まれます。
ライム、グレープフルーツなどの柑橘類、パッションフルーツ、ハーブ、パプリカのような生き生きとしたアロマ。フレッシュな酸味と、すっきりとしたミネラル感、フルーティーでジューシーな凝縮感ある余韻が続く、爽やかな味わい。

料理：牡蠣、カプレーゼ、魚介と柑橘のサラダ、
シーフードパスタ、アスパラやエビの天ぷら、
パクチーなどの香草料理

★「ワイン王国」№１５３　３ツ星

コード	2003311		
JAN	9421901610197		
産地	マールボロ		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン (¥1,900前後)

ストーン・ベイ　マールボロ
ソーヴィニヨン・ブラン　スパークリング　2025



マールボロ各地の厳選したぶどうを使用。収穫後ブドウを圧搾、果汁を沈殿させた後、区画ごとに異なる酵母を用いて発酵。その後瓶詰め工程できめ細やかで持続性のある泡を生み出す様、独自のカーボネーション技術を駆使（炭酸ガス注入）、スパークリングワインに仕上げました。
パッションフルーツ、青リンゴ、ライムの皮、フレッシュなハーブのようなアロマティックで爽やかな香り。しっかりとした泡感、ジューシーな柑橘類とトロピカルな風味、ほのかに塩味を感じる、飲み心地の良いスパークリングワインです。

料理：カプレーゼ、海老とバジルのパスタ、
アスパラとベーコンのピザ、ラタトゥイユ

★「ワイン王国」№１５４　４．５ツ星

コード	2003385		
JAN	94219016103 19		
産地	マールボロ		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	¥2,600

アストロラーベ

ニュージーランド／マールボロ



『メディアからの評価も高いマールボロの実力派ワイナリー』

１９９６年にサイモン・ワグホーン氏を中心に設立。コーバンズやホワイトヘヴンでチーフワインメーカーを務め、いつか自分のワイナリーを持ちたいと、かつてマールボロの海岸にやって来たフランス船の名前で「天体観測儀」を意味する「アストロラーベ」という名のブランドを立ち上げました。

マールボロの１７ヶ所の畑のブドウを用い、東部のアワテレや南部のケケレングを中心に、自社畑及び信頼を寄せる農家のブドウを使用。テロワールを味わいに反映させるため、最高の状態を見極め収穫、丁寧に醸造されます。ソーヴィニヨン・ブランは典型的なグーズベリーやシトラスのフレーバー、特にアワテレやケケレングのものは強烈なハーブやミネラルのニュアンスを持ちます。ニュージーランドのトップクラスの醸造家に数えられるサイモンの造るワインは「紛うことなくニュージーランド産ソーヴィニヨン・ブランの頂点に立つ」（ボブ・キャンベルMW）、「まさにニュージーランド産シャルドネの最高峰」（ジョン・カーロ）と高く評価されています。

【サステイナブル】認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン ２０２５



アワテレ・ヴァレーのぶどうをメインに、マールボロの数ヶ所の畑のぶどうをブレンド。グーズベリー、ハーブ、白スグリ、赤とうがらし、パッションフルーツ、ライムの皮、リンゴの香り。白桃、シトラスのフレーバー、フィニッシュはドライで、ミネラル感を感じます。

料理：サーモンのカルパッチョ、山羊のチーズ

コード	2003386		
JAN	9421019370020		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,200

アワテレ・ヴァレー ソーヴィニヨン・ブラン ２０２５



アワテレ・ヴァレーは風が強く、実が小さく果皮が厚いブドウとなるため、グーズベリーや青草、青いトマトやピーマンのようなはっきりとした味わいになります。ハラペーニョ、イラクサ、ライムの皮、レモングラス、フレッシュハーブのアロマ、グーズベリー、柑橘類を思わせる味わい。ミネラル感を感じるドライな余韻。

料理：ハーブサラダ、サーモンのハーブソテー

コード	2003387		
JAN	9421019370310		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,500

ケケレング・コースト ソーヴィニヨン・ブラン ２０２５



ケケレング・コーストはサブリージョンの中で最も南に位置する、海と山の間にある狭い地域で、石灰岩土壌、海洋性気候により他の地域と異なる塩味のあるユニークな味わいを生みます。一部全房プレスの果汁をブレンド、一部を野生酵母での樽発酵により味わいに複雑さを加えています。ライム、グレープフルーツなどの柑橘の皮、ジャスミンティー、フェンネル、バジルの香り。パッションフルーツのフレーバー、火打石や塩味のミネラルを感じるドライな味わいです。

料理：生牡蠣、白身魚のカルパッチョ、野菜の天ぷら

コード	2003388		
JAN	9421019370303		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,400

ケケレング・コースト アルバリーニョ ２０２５



ケケレング・コーストはサブリージョンの中で最も南に位置する、海と山の間にある狭い地域で、石灰岩土壌、海洋性気候により他の地域と異なる塩味のあるユニークな味わいを生みます。房ごと圧搾、発酵、半分はそのままステンレスタンクで澱と共に熟成、残り半分はフレンチオークの大樽に移しマロラクティック発酵・熟成。
桃、アプリコット、柑橘の香り、ほのかにバニラのニュアンス。フレッシュで生き生きとした口当たり、ミディアムボディで余韻も長く、後味にはチョークの様なミネラル感が残ります。

料理：エスカベッシュ、魚介のマリネ

コード	2003391		
JAN	9421019370716		
品種	アルバリーニョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,400

マールボロ シャルドネ ２０２４



手摘み収穫後、房ごとプレス。フリーランの果汁のみをフレンチオークの大樽とバリックで選定酵母と野生酵母で樽発酵。全量マロラクティック発酵、９か月間樽熟成。清澄はしていません。ボディと質感、凝縮感を持ったブルゴーニュスタイル。熟したメロン、乾燥イチジク、バニラやバターのような香り。エレガントな質感で、果実感と共にバニラやトーストした樽香が感じられ、フィニッシュはドライ。ミネラル感が心地よく、余韻が長く続きます。

料理：ローストチキン、帆立のバターソテー、味噌やゴマのソース、トリュフやマッシュルーム

コード	2003389		
JAN	9421019370211		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,700

マールボロ ピノ・ノワール ２０２３



手摘収穫後、除梗。５日間低温浸漬後小さな開放タンクで温度が高いまま野生酵母で発酵。櫂入れは手で軽く行い、軽くプレス。フレンチオークのバリックで１０か月熟成。熟したレッドチェリーや野イチゴ、スパイスやスモーキーな樽の香り。プラム、ダークチェリーなどのフレーバーが広がり、ほのかにハーブのニュアンスも感じられます。タンニンもなめらかでバランスの取れたワインです。

料理：鹿肉とキノコのロースト、ラムソテー、豚や鶏肉のトマト煮込み

★The wine Advocate　90pt

コード	2003490		
JAN	9421019370228		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥4,000

サイフリード

ニュージーランド／ネルソン



『　不毛の地、ネルソンを一大ワイン産地にした立役者　』
１９７３年にネルソン初のワイナリーとして創業。４０年以上に渡って南島のワイン産業を牽引するパイオニアとして、オーストリア出身のヘルマン氏が家族と共に手掛けるワインは国内外で人気です。現在ワイナリー周辺に約３００ヘクタールの自社畑を所有、年間約４０万ケースのワインを生産、家族経営としてはニュージーランド最大級のワイナリーです。環境に優しいブドウ造り、ワイン造りを早くから実践。日照時間が長く、２つの山に囲まれた穏やかな気候のため、果実味豊かなブドウがもたらされ、海からも３ｋｍほどの場所にあるためミネラル感がありピュアな味わいのワインが造られます。

【サステイナブル】認証：Sustainable Winegrowing New Zealand



オールド・コーチ・ロード
ソーヴィニヨン・ブラン　２０２５

ハーブ、カシスの葉、青リンゴ、ピンクグレープフルーツ、パッションフルーツ、メロン、ライムを砕いたようなフレッシュで豊かな香り、爽やかな酸味とミネラル感、熟した果実の力強い風味が広がります。

料理：カジキのステーキ、エビのフリット、グラタン、グリーンカレー、ムール貝のガーリック蒸し、カポナータ

★「ワイン王国」№１４２　４．５ツ星

★British Airways ビジネスクラス採用（2025-2026）

コード	2003362		
JAN	9414008321806		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン (¥2,100前後)



オールド・コーチ・ロード
リースリング　２０２５

ステンレスタンクで低温発酵。辛口となる前に温度を下げ少し早めに発酵を止め、オフドライに仕上げています。タンジェリンオレンジやジャスミンのような華やかなアロマ、青リンゴのような果実の厚み、ミネラル感豊かなキレの良い酸味が自然な甘みと調和しています。

料理：野菜のグリルやマリネ、白身魚の天ぷら、白身の肉のソテー、アジアン料理やメキシカン料理、中華

★「ワイン王国」№１５０　３ツ星

コード	2003489		
JAN	9414008649214		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	オープン (¥2,100前後)



オールド・コーチ・ロード シャルドネ　２０２４

７０%はフレンチオークの樽、３０%はステンレスタンクで数か月熟成。熟した桃、赤肉のメロン、リンゴ、香ばしいブリオッシュ、キャラメルナッツ、ほのかなヌガーのアロマが広がります。口当たりは滑らかで、クリーミーなテクスチャーと熟した果実の風味が広がります。

料理：鶏肉のクリーム煮、キッシュ、パイ、海老の天ぷら スモークチキンのサラダ、豆とかぼちゃの煮込み 白身魚のバターソテー

★「ワイン王国」№１４４　４ツ星

コード	2003269		
JAN	9414008336008		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン (¥2,100前後)



オールド･コーチ･ロード
ピノ･ノワール　２０２５

樹齢３０年以上。新樽及び１～２年物のフレンチオークのバリックでマロラクティック発酵、熟成。
熟したダークチェリーのアロマ、タイム、クローブ、ナツメグのようなスパイスのニュアンス。ジューシーな果実味としなやかなタンニンが調和し、余韻も長く続きます

料理：ラムチョップとローズマリー風味のポテト、パルメザンチーズをかけたマッシュルームリゾット、トマト煮込み、チキンカチャトラ

★「Decanter」World Wine Award 2020　91pt

コード	2003384		
JAN	9414008362410		
品種	ピノ･ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	12	参考小売	オープン (¥2,100前後)



オールド・コーチ・ロード
マルベック　カベルネ・フラン　２０２２

品種ごとにステンレスタンクで醸造。スパイシーなオークのフレーバーを与えるために、フレンチオークのバリックで別々に熟成、最終的にワインをブレンドし瓶詰め。ブルーベリー、プラムのような熟した果実や、杉のような香り。味わいは果実味がスパイシーなオークの香りを包み込み、程よいタンニンの渋みと心地よい余韻が広がります。

料理：ラム肉のグリル、スペアリブ、ＢＢＱ、チキンの香草焼き、ピザ、ボロネーゼ

コード	2003364		
JAN	9414008334028		
品種	マルベック 85%、カベルネ･フラン 15%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	12	参考小売	オープン (¥2,100前後)



ネルソン　ゲヴュツトラミナー　２０２５

フローラルで華やかなバラのような香りと少しスパイシーなジンジャーのような香り。口に含むと、アプリコット、砂糖漬けのパイナップル、洋梨、ライチ、スパイスの風味が広がり、甘美で風味豊かな味わいが広がります。

料理：カレーやスパイスを使ったエスニック料理、中華 バッファローチキン、ヤンニョムチキン

コード	2003365		
JAN	9414008221007		
品種	ゲヴュツトラミナー100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥2,500

スイート・アグネス　リースリング　２０２４



干しブドウのようになった完熟ブドウを手摘収穫。優しくプレスし、濃く凝縮感のある果汁が得られます。約３週間かけて発酵後、味わいのバランスを取るため若いワインを少しブレンドした後に瓶詰め。
砂糖漬けの柑橘の皮、マンダリンオレンジ、フローラルなリッチなアロマ、ジューシーなレモン、はちみつ、夏の桃のような風味が広がります。リースリング特有の自然な酸味が口中に広がり、エレガントな余韻が続きます。

料理：マンゴーシャーベット、柑橘類のタルト、ブルーチーズ

★Cuisine Magazine 2024　/　５ッ星 ＋ Best Buy

★New World Wine Awards 2024　/　金賞　(95 Points)

コード	2003272		
JAN	9414008344003		
品種	リースリング 100%		
容量	375ml	タイプ	白/甘口
入数	6	参考小売	￥4,200

ミーシャズ・ヴィンヤード

ニュージーランド／セントラル・オタゴ



『　限りない可能性を秘めたセントラル・オタゴの新星　』

２００１年にミーシャ＆アンディー・ウィルキンソン夫妻はワイン造りを決意、２００３年にセントラル・オタゴの雄大なダンスタン湖を望むベンディゴで、ピノ・ノワール栽培に最高のロケーションに出会いました。翌年ニュージーランド随一のブドウ栽培家ロビン・ダイシー氏を、醸造責任者にはアタ・ランギで活躍していたオリヴァー・マスターズ氏を迎えワイン造りをスタート、２００７年に初リリース。
珠玉のピノ・ノワール、果実味とアロマ豊かな白ワインは、アジアの食事に合わせて楽しんでもらいたいというミーシャさんの思いが現れており、多くの評論家やメディアから高い評価を得ています。ワインの名前にはミーシャさんの母親がオペラ歌手だったことから、音楽・劇場に関する名前が付けられており、それぞれのワインの特徴を表しています。

【サステイナブル】認証：Sustainable Winegrowing New Zealand

ザ・スターレット　ソーヴィニヨン・ブラン　２０２４



「スターレット（＝スターの卵、新人女優）」と名付けられ、伝統的産地とニューワールド双方のスタイルがブレンドされています。フリーラン（約６４%）と一部のプレス果汁はステンレスタンクで低温発酵。残りの果汁はフレンチオークの古樽で野生酵母と“ピエ・ド・キュヴェ”と呼ばれるワイナリーで果汁の一部を発酵させて造られる種酵母の両方を用いて発酵。ワインにテクスチャーと複雑なミネラルと火打石のニュアンスが加わります。リコリス、フェンネルのようなハーブのアロマ、レモンやライムのような爽やかな香りとシナモン、クルミのような香りが広がり、ミネラルのニュアンスがバランスよく、ユニークな味わいです。

料理：シーフード料理、サラダ、ペコリーノチーズ

コード	2003393		
JAN	9421901585617		
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,700

ドレス・サークル　ピノ・グリ　２０２３



畑の中でも見晴らしが良く湖と山を一望できる「特別席」のような場所にピノ・グリは植えられています。フリーラン果汁（約７３%）はステンレスタンクで低温発酵、プレスした残りの果汁には一部フリーラン果汁を加え、フレンチオークの古樽で土着酵母で自然発酵、風味に複雑さを加え、ワインにミディアムボディの質感を与えました。熟した洋ナシ、赤いリンゴ、シナモン、白い花を思わせる魅力的なアロマ、オフドライのスタイルで甘いフルーツの印象がありますが、余韻はドライで長く続きます。

料理：少しスパイシーなアジアン料理、貝類、サーモン、チキンやポークなど白身肉、クリームソースのパスタ

コード	2003392		
JAN	9421901585587		
品種	ピノ・グリ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	￥3,800

ライムライト　リースリング　２０２２



スポットライトのように注目を集めるライムのような香りのワイン。フリーラン果汁（約９０％）はステンレスタンク、残りの果汁はフレンチオークの古樽で自然発酵。
残糖分約３５ｇ/Ｌ、アルコール度数１０.５%のミディアムドライのスタイルです。砕いたライム、マンダリン、アニス、スパイスなどの複雑な香り、熟したフルーツの甘みと華やかな柑橘系の酸味がバランス良く調和しています。

料理：甲殻類等のシーフード、クリームソース、スイートチリソース、パッタイ（タイ風焼きそば）

コード	2003247		
JAN	9421901585594		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	￥3,800

リリック　リースリング　２０１９



「リリック＝軽やかさ、心地よさ」、ピュアでドライな味わいに仕上げたリースリングです。
房ごとプレス、数時間のスキンコンタクト後、果汁の７５%をステンレスタンク、残りの果汁をフレンチオークの古樽で自然発酵。ライム、マンダリン、スパイス、ほんのりとマヌカハニーのような複雑な香りがゆっくりと広がります。残糖分４ｇ/Ｌと自然な甘みの辛口のリースリングで、エレガントな酸味が楽しめます。

料理：シーフード、フルーツサラダ、豚肉や燻製肉、少しスパイシーな味付けのアジアン料理

コード	2002785		
JAN	9421901585600		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,500

テンポ　ピノ・ノワール　２０２２



「テンポ＝時間」は演奏速度を示す用語で楽曲の鼓動とも言えるもの。ぶどうの生き生きとした鼓動を伝えられる様に名付けられました。
手摘収穫のぶどうをオープントップの発酵槽で発酵（約１１%全房発酵）、３００Ｌのフレンチオーク樽で樽熟成約９か月（約７%新樽）。赤い果実やブルーベリーのような香り。口に含むとラズベリーや甘やかなスパイスのニュアンスが余韻として残り、ベンディゴ産ワイン特有のリコリスのような豊かさと、穏やかで繊細なタンニンが感じられます。

料理：子羊や鹿肉のロースト、サーモンやマグロのグリル、キノコ、ジビエ（鴨など）、トマト煮込み

コード	2003245		
JAN	9421906937022		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥4,000

カンタータ　ピノ・ノワール　２０２０



イタリア語のカンターレに由来し、独唱や合唱など様々な歌から成る交声曲のように、単調でなく複雑さを感じられるワイン。
手摘収穫のぶどうをオープントップの発酵槽で発酵（約１０%全房発酵）、３００Ｌのフレンチオーク樽で樽熟成約９か月（約１４%新樽）。スミレ、バラ、チェリーのような豊かなアロマ、口に含むとプラム、ラズベリーの香りに、チョコレート、バニラのほのかな香りが広がり、ベリージャムやアプリコットのようなエレガントな果実味となめらかなタンニン、きれいな余韻が感じられます。

料理：ラムや仔牛のロースト、キノコ・野菜、ジビエ（鳥）

コード	2003072		
JAN	9421901585662		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥4,200

ザ・ハイ・ノート　ピノ・ノワール　２０２１



格調高いオペラの「ハイノート＝高音・ソプラノ」の様なフラッグシップワイン。
手摘収穫のぶどうをオープントップの発酵槽で全房発酵（約１２%）、３００Ｌのフレンチオーク樽で樽熟成約９か月（約１８%新樽）。濃いルビーレッドの色合い、野生のタイム、ローズヒップ、赤い果実、白いスパイスのような複雑な香りと、甘い果実、ピュアなミネラル感を感じるエレガントな味わいです。

料理：ラム・鹿肉・仔牛のグリル、野菜・キノコ ジビエ（ウズラ、鴨、七面鳥など）

★Bob Campbell MW　94pt

★Cameron Dauglas MS　95pt

コード	2003073		
JAN	9421901585556		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥5,600

ヴェリズモ　ピノ・ノワール　２０１４



１９世紀後半イタリアの「ヴェリズモ・オペラ」のように、あふれんばかりの情熱や高揚感が人々の心を揺さぶるトップキュヴェ。手摘収穫のぶどうは一晩冷却後にプレス、そのまま６日前後の低温浸漬後、自然発酵。３００ℓ のフレンチオーク樽でＭＬＦ。その後畑のブロック毎に分けられた樽の中から品質の優れた物を選び、１ 年熟成（新樽比率１６%）。ダークチェリー、タイム、リコリスなどのニュアンス、チョコレートやコーヒーのようなタンニンの上に赤い果実の風味が凝縮したエレガントな味わい。

料理：ラム、鹿、仔牛の肉料理、ウズラ、キジ、鴨などのジビエ、野菜のグリルや煮込み、マイルドなチーズ

コード	2002786		
JAN	9421901585563		
品種	ピノ・ノワール 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥8,800

マカシンズ・ブルワリー

ニュージーランド／ネルソン



『　ニュージーランド産クラフトビールのパイオニア　』

１９８０年にオールブラックスの元選手だったテリー・マカシン氏が始めたブルワリー。テリー氏は今や国内大手ビールブランドとして知られる「Mac’ｓ Gold」の生みの親であり、ニュージーランドのクラフトビールメーカーのパイオニアです。

現在は息子のディーン氏が伝統のレシピに則り、２００９年から新たに「ＳＴＯＫＥ」というブランドを手懸けています。人工的な添加物は使用せず、厳選された地元ネルソン産のホップ（一部オーガニック）、プレミアムモルト、独自の酵母、１万４千年の歴史を持つ天然水パラエオ・ウォーターで丁寧に醸造されます。モルトとホップ、本来の風味が生きるピュアな味わいのビールです。

また「ロッチデール」はニュージーランドで最も長い歴史を持つサイダーです。１９４１年に果樹園のりんごからサイダーを造るため醸造所が設立、１９８０年にマカシン家に買収されるまでニュージーランド唯一のサイダーメーカーとして歴史を刻み、現在はマカシンによって伝統的なレシピはそのままに、品質にさらに磨きがかけられました。果物のピュアな味わいを引き出したサイダーは、国内外の様々なコンクールでも受賞を重ねるなどその品質と味わいは高く評価されています。



ストーク　IPA（インディア･ペール･エール）缶

軽く焙煎した麦芽から生まれる深い黄金色のビールは、キャラメルのような香ばしく甘い香りを放ちます。
ホップのアロマ、切れのよい苦味が豊かですが、強すぎず飲みやすいＩＰＡです。
【アルコール度数４．８％】

コード	2002915		
JAN	9421904566477		
賞味期限	製造より 12 ヶ月		
容量	330ml	タイプ	ペールエール
入数	24	参考小売	オープン（￥700前後）



ストーク　NPA（ネルソン･ペール･エール）缶

ブルワリーのホームタウン「ネルソン」の名を冠した、近年人気のスタイルの飲みやすく香り高いセッションビール（セッションビールはアルコールが低いものとされています）。香り豊かなリワカとギャラクシーの両ホップが力強く、クリーンな苦味を与えています。
【アルコール度数４．２％】

コード	2002918		
JAN	9421904566668		
賞味期限	製造より 12 ヶ月		
容量	330ml	タイプ	ペールエール
入数	24	参考小売	オープン（￥700前後）



ストーク　HAZY ジューシー･ペール･エール 缶

淡いにごりの黄金色、トロピカルフルーツのアロマに、マンゴーと桃のジューシーな風味が加わります。ライトモルトとオーツ麦のブレンドが、滑らかでクリーミーな口当たりを生み出します。
【アルコール度数４．２％】

コード	2003366　★NEW★		
JAN	9416357000913		
賞味期限	製造より 12 ヶ月		
容量	330ml	タイプ	ペールエール
入数	24	参考小売	オープン（￥700前後）



ロッチデール　クラシック･アップル･サイダー　缶

地元ネルソンと北島のホークス・ベイ産の完熟したりんごのみを使い、低温でじっくり仕込みました。糖類や酸味料などを一切加えない、りんご本来のほのかな甘味と爽やかな酸味がバランス良く口の中に広がる、後味はドライですっきりな味わいのアップルサイダー（シードル）です。
【アルコール度数４．５％】

コード	2002993　※欠品中　12 月入荷予定		
JAN	9421904566392		
賞味期限	製造より 18 ヶ月		
容量	330ml		
入数	24	参考小売	オープン（￥600前後）

ファースト･ドロップ

オーストラリア　／　南オーストラリア州



『　固有の畑を持たないユニークなワイナリー　』

２００５年設立のワイナリー。当初は固有の畑や醸造設備を持たずにスタートし、ブドウは常に最高のものを得るため、バロッサ・ヴァレーとアデレード･ヒルズの信頼のおける農家から買い付け、醸造はペン･フォールズの設備を借りていました。

しかし当初より品質の高さは評論家たちの注目を集め、豪ワイン業界の重鎮ジェームズ・ハリデーや、「Wine Advocate」などで彼らのワインは絶賛、最高級の評価を勝ち取りました。ジェームズ・ハリデーは現在も彼らに最高評価５ツ星を与え続けています。

２０１１年にバロッサ・ヴァレー南部のヌリウーパに念願のワイナリーを設立。しかし現在もブドウは仲間でもある農家から選び抜いたもののみを用います。これはバルベーラ、トゥーリガ・ナシオナルといったオーストラリアでは珍しい品種をふんだんに使う事を可能にします。彼らはシラーズから非常にクオリティの高いワインを造る一方、こうしたユニークな品種から造るワインでも高い評価を得ています。また彼らはワインと同じ位、ラベルにもこだわりを持ちます。コミックをあしらったものやウイリアム・ホーガースの絵を用いたものなど、ワインに込められたストーリーを表したラベルは、舌だけでなく目でも私たちを楽しませてくれます。彼らは今日も、豊かな創造力と先進性、伝統への敬意をもって素晴らしいワインを造り続けています。



マザーズ・ミルク
バロッサ・シラーズ　２０２３

ぶどうは破砕・除梗後、果皮と共に２０～２５℃で８日間発酵。発酵後果汁を抜き取りプレス、フレンチオークの大樽（３～４年物）に移してマロラクティック発酵。その後ＳＯ２を加え１０ヶ月シュール・リーで熟成。
ダークチェリー、ブラックベリー、ユーカリやほのかにスパイスのニュアンスを感じる複雑な香り。フルーティーな果実味があり、口当たりは名前の通りなめらかで、きめ細やかなタンニンが心地良い味わい。

料理：ランプステーキ、マッシュルームソース

★「Wine Spectator」92pt / Critics' Choice Award

コード	2003501		
JAN	9336616001003		
産地	バロッサ･ヴァレー、イーデン･ヴァレー		
品種	シラーズ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥4,200



マザーズ・ルーイン
カベルネ・ソーヴィニヨン　２０２３

ぶどうは破砕･除梗後、果皮と共に２０～２２℃で７日間発酵。発酵後果汁を抜き取りプレス、１０%は新樽のフレンチオーク樽へ、残りは３～４年使用したフレンチオーク樽へと移され、マロラクティック発酵が行われます。その後ＳＯ２を添加し１２ヶ月間熟成させました。
プラムやカシス、ユーカリや花のような香り。ブルーベリーなど黒い果実の風味、しっかりとしたタンニンがありながら、エレガントな味わい。

料理：ジビエのロースト、ビーフステーキ

★ジェームス・ハリデー　92pt　/　シルバー

コード	2003502		
JAN	9336616002000		
産地	マクラーレン･ヴェール/ウィルンガ･フットヒルズ		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥4,200



２%　バロッサ・シラーズ　２０２０

５０%フレンチオークの新樽、残りは３-４年物のフレンチオークの大樽で発酵後シュール・リーで２０ヶ月樽熟成。黒いプラム、土やスパイスの香り、リッチでふくよか、濃厚なダークベリーのような果実味、ダークチョコレートやココア、タバコ、ココアのようなオーク樽のニュアンス、しっかりとしたタンニン。モスカテルを加えることで、重たい味わいに酸味を加えベースの果実味を支えています。

料理：赤身肉のグリル、チョリソー、トリッパ、
パルミジャーノ・レッジャーノ、プルーン、オレオ

コード	2002892　**※在庫限り終売**		
JAN	9336616000013		
産地	バロッサ･ヴァレー		
品種	シラーズ 98%、モスカテル 2%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,800

エレーナ・ジュゼッペ

イタリア／ピエモンテ州



『 名門の薫陶を受けた若き醸造家が造るエレガントなバローロ 』

１９６６年、長年小作人として働いていたフランシス･エレーナ氏が弟と共にローマのパリウッツィ家からぶどう畑を含む地所を購入しワイナリーの歴史は始まりました。畑はバローロ５大産地の１つ、ラ・モッラ村にあり、１５ｈａの内５ｈａが古くからのぶどう畑です。地所と一緒に購入した家屋には１９世紀に使われていたワイン醸造設備が残されていました。フランシス氏は「いつか自分達の手でワインを造りたい」という夢を抱き、その夢は現在、息子のジュゼッペ氏、孫のマッテオ氏へと受け継がれました。

マッテオ氏は大学卒業後、同じラ・モッラ村にあるモダン・バローロの名門「エリオ・アルターレ」、またバルベーラの名手でロッケッタ・ターナロにある「ブライダ」（ジャコモ･ボローニャ氏）で修業を重ねました。２００９年にマッテオ氏が家業に戻ると、自分達のぶどうで初めてワインを仕込みました。畑は未だ現役のフランシス氏とジュゼッペ氏が管理します。土壌は粘土と石灰質の混成土壌、生育期には収量を抑え品質を上げる為、３～４回の徹底した房の間引きが行なわれます。環境への影響を最低限に抑えるべく、農薬や化学肥料、除草剤は使用しません。また機械による作業も極力行なわず、２０１０年からは害虫対策としてセクシャル・コンフュージョン・カプセルを導入しています。

セラーではマッテオ氏が繊細なワイン造りに取組み、野生酵母のみを使用、ＳＯ２添加量を抑えるため果汁が酸化し易くなるルモンタージュも制限します。発酵はタンクで行い、熟成には大樽の他、エリオ・アルターレ仕込みのフレンチオークのバリックも用います。瓶詰前にフィルターでの濾過は行なわず、卵白による清澄のみ行ないます。彼らのワイン造りの歴史はまだ始まったばかりですが、繊細さと力強さ、そしてしなやかさという、銘醸ワインに求められる要素を全て兼ね備えた彼らのワインは、今後数多くの名声をその歴史に刻んで行くことでしょう。

【ビオロジック】認証なし

ランゲ・ナシェッタ　２０２２



ラ･モッラのみでわずか数軒だけが栽培する希少品種。プレス後果皮と共に低温で静置、その後ステンレタンクで１０日間発酵、オリと共に６～９ヶ月熟成。濾過せず瓶詰めし、６ヶ月熟成。桃やグレープフルーツ、かんきつ類などの華やかなアロマが広がり、酸味豊かな味わい。余韻にはミネラルのニュアンスが感じられます。

料理：白身の肉、白身魚や貝を使った料理、フレッシュチーズ

コード	2003094		
JAN	4955287916161		
格付け	DOC ランゲ･ナシェッタ		
品種	ナシェッタ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,900

ランゲ・ネッビオーロ　２０２３



プレス後７～１０日間野生酵母で発酵、頻繁にピジャージュを行ないます。ステンレスタンクでマロラクティック発酵後、２年物のフレンチオークバリックで１２ヶ月熟成。濾過せず瓶詰、３～６ヶ月熟成。スミレやスパイスのアロマ。フレッシュな果物の風味に続いて柔らかな酸味とタンニンが広がります。余韻にはレッドベリーやラズベリーのシロップ浸けのような甘い香りが残ります。

コード	2003435		
JAN	4955287916222		
格付け	DOC ランゲ･ネッビオーロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,600

バローロ･デル･コムーネ･ディ･ラ･モッラ　２０２１



４５～６０日野生酵母で発酵。１０日間は頻繁にピジャージュ、その後５～７週間ゆっくり発酵。オークの大樽（一部バリック）でマロラクティック発酵後、３０ヶ月熟成。

濾過せず瓶詰、９～１２ヶ月熟成。チェリー等赤い果実、リコリス等のスパイスの香り。ドライフルーツ、プラムのような凝縮感、紅茶のような柔らかなタンニン、熟成感。優しくもエキスが詰まった旨味を感じる味わい。

コード	2003436		
JAN	4955287916307		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム～フル
入数	6	参考小売	￥6,400

バローロ･クリュ・アスケリ　２０２０



樹齢４０年の単一畑から造られるクリュ。プレス後果皮と共に４５～６０日野生酵母で発酵。１０日間ピジャージュ、その後５～７週間果帽の下でゆっくりと発酵。オークの大樽（一部バリック）でマロラクティック発酵、約３０ヶ月熟成。濾過せず瓶詰め、９～１２ヶ月熟成。レッドチェリー、若草やバラ、熟した果実やミントのニュアンス。柔らかな口当たりに続きタンニン、豊潤な果実の風味が広がります。酸味とタンニンのバランスが良く余韻が長く続きます。

コード	2003299		
JAN	4955287915997		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥8,800

フランコ・アモローゾ

イタリア／ピエモンテ州

フランコ・アモローゾはピエモンテ州モンバルッツォに拠を構え、バローロを初めとする高級ワインを中心に手掛けるブランドです。１７世紀の貴族の別荘を改装した醸造所で、自社畑のぶどうの他、周辺の契約農家の厳選したぶどうから、近代的な技術と伝統的な手法を駆使して造られた彼らのワインは、リーズナブルな価格ながらその卓越した品質が高く評価されており、国内のみならず世界各国に輸出され、特にアメリカで高い人気を誇っています。



バルバレスコ　２０１９

ブドウはバルバレスコ地区にある自社畑および契約農家の畑の最上の区画のものを丹念に手摘み収穫。厳しく選果しプレス後、果皮と共にタンクでやや高めの温度で発酵。発酵終了後タンクとオークの大樽で２年以上熟成。
チェリーやプラムなどの果実の凝縮した香りにスパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな酸味と果実の風味が広がり、しっかりしたタンニンが味わいを引き締め、余韻へと続くしなやかさを併せ持ったフルボディの味わい。
料理：ステーキやタンシチュー、マイルドなチーズ

コード	2002905		
JAN	736040534181		
格付け	DOCG バルバレスコ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン （¥4,500前後）



バローロ　２０２１

ブドウはバローロ村とラ・モッラ村にある自社畑および契約農家の畑の最上の区画のものを丹念に手摘み収穫。厳しく選果しプレス後、果皮と共にタンクでやや高めの温度で発酵。発酵終了後タンクとオークの大樽で３年以上熟成。熟したチェリーやプラム、スパイスなどの複雑な香り。柔らかな口当たりに続いて、力強いタンニンを伴ったドライプラムやオークのフレーバーが広がり、長い余韻へと続きます。熟成によってさらなる変化が楽しめます。
料理：赤身肉やジビエのロースト、熟成したチーズ

コード	2003320		
JAN	736040529569		
格付け	DOCG バローロ		
品種	ネッビオーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン （¥5,500前後）

スペローネ

イタリア／ロンバルディア州



『イタリア産スパークリングのマーケットリーダー』

会社の歴史は１９１１年にアントニオ・スペローネ氏がトリノ郊外の小さなセラーでヴェルモットや酒精強化ワインの製造を手がけた時に始まり、その後事業は息子であり優秀な醸造家であったジャコモ氏のもと国内外へと拡大を続け、現在はジャコモ氏の息子達も経営に加わり、様々なスプマンテをはじめリモンチェッロの製造など、スペローネグループは長い年月の間に、ワインとスピリッツのマーケットにおける重要な企業の一つに成長しました。



マスカロ　スプマンテ・ブリュット

シャルマ方式で造られる柔らかな泡立ちのスパークリング。白い花、ハーブ、パイナップル、白桃、リンゴのコンポートのような熟した果実のアロマ。ハチミツのような甘みの後に青リンゴのような爽やかな酸味と蜜のニュアンスも感じられ、豊かな甘みに癒されます。
料理：タコとトマトのマリネ、生ハムのサラダ、
塩焼きそば、鶏の唐揚げ、エビのアヒージョ
★「ワイン王国」№１４１　　４ツ星

コード	2002189		
JAN	8008513002568		
品種	シャルドネ、トレッビアーノ		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	12	参考小売	オープン （¥1,300前後）

キアラ・ジリアーニ

イタリア／ロンバルディア州



『　女性オーナーが手掛けるエレガントなフランチャコルタ　』

２００１年設立。近代的な醸造設備を備えたワイナリーはイゼオ湖の南側、プロヴァリオ・ディゼオ村の氷堆石丘陵の上に位置し、約２２ヘクタールの畑を有しています。標高２５０ｍの南向きか南東向きの丘の傾斜という素晴らしい場所にある砂質土壌の畑は、ミクロ・クライメイトによる多様性を持ち、環境に配慮した栽培、１ヘクタールあたり７０００本以上の密植が行われています。
オーナーのキアラ･ジリアーニ女史の環境に敬意を表したブドウ造り・高品質のワイン造りから、若いワイナリーながら、ガンベロ・ロッソ等でも高評価を得ています。



コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット

瓶詰め後オリと共に最低１８ヶ月以上、瓶内二次発酵を経て熟成。はつらつとした泡立ち、フレッシュな柑橘類や白桃、洋梨、りんご、レモンバーム、焼いたパンなどの香りが広がります。クリーミーな口当たりをキリッとした酸味、ミネラルが引き締めるバランスの取れた味わいです。

料理：帆立のソテーやカルパッチョ、シーフードリゾット
鶏肉のシチュー、カツレツ、天ぷら

★「ワイン王国」№１１８　　肉に合うスパーク選出

コード	2002839		
JAN	8032947450046		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 75%、ピノ･ネロ 25%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥5,400



コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット　サテン

ステンレスタンクと、一部はオークのバリックで醸造後ブレンド、瓶詰め後オリと共に最低２４ヶ月以上、瓶内二次発酵を経て熟成。アーモンドや白桃、バニラ、トースト、ヘーゼルナッツのような繊細な香り。ドライでなめらかな口当たりとフレッシュな酸味。サテン生地のように柔らかな泡立ちで女性に人気のフランチャコルタです。

料理：生ハム、魚介類のバターソテーやグリル
ラザニア、リゾット

コード	2002840		
JAN	8032947450039		
格付け	DOCG フランチャコルタ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥5,500



コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット　ロゼ

２種類のブドウは別々に醸造後にブレンド、瓶詰め後オリと共に最低２４ヶ月以上、瓶内二次発酵を経て熟成。
野いちご、チェリー、グレープフルーツなどの果物やアーモンドなどを思わせる繊細な香り。柔らかな口当たりに続いてフレッシュな果実の風味が口の中に広がります。

料理：海老やカニのスープ、サーモンのグリル、
サラミ、ソーセージ、ポルチーニリゾット

コード	2002841		
JAN	8032947450152		
格付け	DOCGフランチャコルタ		
品種	ピノ･ネロ 75%、シャルドネ 25%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥5,600

レボヴィッツ

イタリア／ロンバルディア州



『　家族経営のワイナリーが造るピュアなランブルスコ　』

ロンバルディア州にあるポー川のほとりに佇む世界遺産の古都マントヴァとその周辺は、良質なランブルスコの産地としても知られています。ポー川とミンチョ川が流れるポー盆地は、砂、沈泥、粘土土壌の肥沃な土地です。

この土地の伝統的なぶどうの個性をそれぞれ理解し引き出すことで、彼らの手掛けるランブルスコはピュアな果実味に溢れ、食事との相性も良い魅力的なワインに仕上がっています。

「レボヴィッツ」は家族経営のワイナリーです。その歴史は１９２０年代に現オーナーの祖父でチェコ・スロバキア出身のリノ・レボヴィッツ氏によって始まりました。そして１９５０年にその息子ルイージが、マントヴァから車で南東に約１５分のところにある小さな町ゴヴェルノロにワイナリーを設立。現在はその息子ジャンニが、祖父と父が築き上げてきたセラーを引継ぎ、今日までワイナリーを発展させて来ました。数年前にはジャンニの甥でソムリエのパオロ・ザンボーニ氏が加わり、現在は醸造を担当。またジャンニの妻ドローレスは、１０年来物流と管理面でワイナリーを支えており、またジャンニとドローレスの息子ダヴィデは、現在マーケティングと輸出を担当しています。４世代に渡る伝統とたゆまぬ努力により、今日ではランブルスコの有力生産者の一つとして、数々のコンテストで受賞を重ねるまでに発展を遂げています。



デリツィア　ランブルスコ・アマービレ

やわらかな泡立ち、フレッシュなイチゴやチェリーなどの赤い果実の香り。口当たりは優しく穏やかで、フレッシュ感があり、ジューシーな甘さと酸味のバランスがとれ、程よいタンニンも感じられるチャーミングな味わいです。

料理：生ハム、ブルスケッタなどの軽い前菜、フレッシュチーズ、フルーツ

コード	2001387		
JAN	4955287914099		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ヴィアダネーゼ 30%、マエストリ 30%、マラーニ 25%、グラスパロッサ 15%		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/やや甘口
入数	6	参考小売	￥1,480



ランブルスコ・セッコ　クアラントット

やわらかな泡立ち、スミレ、チェリーのような甘い香り、ベリー、レーズン、イチゴシャムや少しスパイスのニュアンス。口当たりは優しく穏やかでフレッシュさの中に力強さを感じられます。フルーティーでタンニンとのバランスのとれた辛口で、食事との相性◎。

料理：ミートソース、ラザニア、ローストチキン、赤身肉のグリル、チキンのトマト煮込み

コード	2003441		
JAN	8026134000312		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ヴィアダネーゼ 30%、マラーニ 30%、マエストリ 30%、アンチェロッタ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/ミディアム
入数	6	参考小売	￥1,550



アル・スカガルン　ランブルスコ・セッコ

業務用限定

「アル・スカガルン」はかつてテーブルクロスの染め色としてよく使われた深い紫色を意味する名前です。

チェリーの甘酸っぱい香り、口当りはドライで、赤い果実の風味が柔らかな泡立ちと共に口の中に広がります。タンニンとボディ感がしっかりとあるランブルスコです。

料理：トマトソースを使ったパスタやリゾット、ピザ、赤身肉のロースト

コード	2001388		
JAN	8026134000022		
格付け	IGP ランブルスコ･プロヴィンチア･ディ･マントヴァ		
品種	ルベルティ 45%、マエストリ 30%、マラーニ 20%、アンチェロッタ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/弱発泡/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン



モスカート･スプマンテ　ドルチェ

アスティ地区産のモスカートから造った、華やかなアロマの甘口スプマンテ（残糖分８５g/L）。花の様な香り、繊細な甘さとフレッシュな酸味のバランスが取れた味わいが広がります。アルコール度数：７％

料理：フォアグラや肉類のパテ、ブルーチーズ、フルーツを使ったデザートなど

★「ワイン王国」№１４５　　５ツ星

コード	2002714		
JAN	8026134001012		
格付け	ヴィーノ･スプマンテ･ディ･クアリタ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/発泡/甘口
入数	6	参考小売	￥1,600



スプマンテ　ビアンコ５１　ブリュット

サンザシ、白桃、オレンジなどの繊細でフルーティーなアロマ。フレッシュでドライな口当り、はじける泡と共に口の中に豊かな風味が広がり、余韻には心地よいほろ苦さが残ります。

料理：ボンゴレパスタ、魚介のスープ、白身魚の天ぷら

コード	2003349		
JAN	8026134000527		
格付け	ヴィーノ･スプマンテ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/発泡/辛口
入数	6	参考小売	￥1,600



スプマンテ　ロゼ５１　ブリュット

熟した果実のフルーティーさと柔らかな酸味を兼ね備えたドライな味わい。

野生のキイチゴやチェリーを思わせる香り、口当りはフレッシュで、フルーティなイチゴやチェリーの風味が、プチプチとはじける泡と共に口の中に広がります。

料理：サーモンのカルパッチョ、生ハムとメロン　カポナータ、ブルスケッタ

コード	2003395		
JAN	8026134000510		
格付け	ヴィーノ･スプマンテ		
品種	サラミーノ50%、ソルバーラ50%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/発泡/辛口
入数	6	参考小売	￥1,600

マルティルデ





イタリア／ロンバルディア州

『　土地、ぶどう、家族への愛情が育むナチュラルワイン　』

ミラノから南に約６０ｋｍ、ピアチェンツァに近いロヴェスカーラの標高２００ｍの小高い丘で約１５ｈａの畑を所有。ミラノで仕事をしていた夫妻は古いぶどう畑が広がる美しい風土に惹かれて移住、栽培と醸造について学び１９９１年に初リリース。ぶどう栽培には有機農法を取入れ、コンサルタントにはロンバルディアを中心に活躍するエノロゴ、ジュゼッペ・ザッティ氏（バローロで名をはせるフラテッリ・ジャコーザ氏のコンサルタントも兼任）を迎えました。ぶどうは甘味・渋味・柔らかさなどを食味でチェック、並行して糖度・酸度・ph などの分析も行い、最適と判断した時点で手早く手摘で収穫が行われます。発酵はステンレスタンクで行い、果汁の状態が良ければ発酵前には SO2 を加えません。発酵終了後に規定量よりはるかに少ない量を添加するだけです。赤ワインは瓶詰前に卵白とゼラチンで清澄を行います。ワインには全て彼らの家族である犬、猫、馬などの名前が付けられ、夫人によって描かれた可愛らしいラベルが貼られます。果実本来の風味にあふれ、土地・ぶどう・家族への愛情が詰まったナチュラルワインです。

【ビオロジック】認証：Bioagricert(イタリア)

ピウメ　２０２４



ステンレスタンク発酵後軽く濾過し、タンクで約 6 ヶ月熟成。SO2 の添加は最小限に留め、自然なアロマを損なわないようにしています。りんごやハーブなど華やかなアロマ。口当たりはドライで、ぶどう本来の味わいとフレッシュな酸が口の中に広がります。

料理：魚介のカルパッチョ、サラダ、エスニック料理

コード	2003310		
JAN	4955287916253		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	マルヴァジア 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,900

デディカ　２００７（バックヴィンテージ）



プレス後除梗し果皮を残したまま約２ヶ月マセラシオン。長期熟成によりワインは褐色に、香りにはこの品種特有の黄色い花の香りに熟成からくる甘いカラメルのニュアンスも感じます。タンニンは時間と共にまろやかになり、おだやかな酸を伴って骨格のしっかりした心地よい味わいが余韻へと続きます。

料理：サラミ、スモークサーモン、熟成チーズ

コード	2001745		
JAN	4955287915690		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	マルヴァジア 100%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	12	参考小売	￥5,000

ニーナ　２０２１



ステンレスタンクで醸造、発酵終了後はそのまま静置、フィルターで軽く濾過し瓶詰め。スミレや土のニュアンスを感じさせる豊かな香り、口当たりは柔らかくアプリコットのような程よい厚みと旨味があり、酸・タンニンと果実味のバランスが取れたエレガントな味わいです。

料理：白身の肉、チーズ、マグロや青魚のソテー

コード	2003204		
JAN	4955287918950		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	ピノ・ネロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,000

オルトレポ・パヴェーゼ　バルベーラ　２０２１



ステンレスタンクで醸造、瓶詰後、半地下のセラーで瓶熟成。ラズベリーなど赤い果実やスパイスのような香り。柔らかな口当たり、おだやかなタンニン、程よい酸味と濃厚なプラム、アプリコット、レーズンのようなエキス感、優しい飲み心地です。

料理：サラミ、お肉料理

コード	2003098		
JAN	4955287916062		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	バルベーラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,200

オルトレポ・パヴェーゼ　ボナルダ　２０２１



ステンレスタンクで醸造、瓶詰後、半地下のセラーで瓶熟成。カシス、ブラックベリーなどの香り。柔らかな口当たり、タンニンが広がり、程よい酸味と濃厚な果実味と共に長い余韻へと続きます。

料理：グリルしたお肉やジビエ料理

コード	2003099		
JAN	4955287916338		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	ボナルダ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,200

ラ・ストレーガ ラ・ガッツァ エ・イル・ピオッポ ＮＶ



ステンレスタンクで発酵後、バリックで２年熟成。樽とスパイシーな果実の香り、ドライアプリコットのような熟成感、果実味、旨味、ミネラル感があり、豊かなタンニンとアルコールのボリュームが感じられます。

料理：グリルしたお肉、ビーフシチュー

コード	2003202		
JAN	4955287918936		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	バルベーラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,800

マンティッサ　２００５（バックヴィンテージ）



２０年の眠りに育まれたワイナリーの秘蔵ワイン。
樽は使用せずステンレスタンク醸造、コルク栓で瓶熟成。透明感のあるレンガ色、なめし皮やタバコの葉、シェリーや絽興酒のような熟成のニュアンスが感じられ、タンニンは溶け込みおだやかな酸が残る芳醇な味わいです。
料理：中華料理、熟成チーズ

コード	2003307		
JAN	4955287919292		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	メルロー、クロアティーナ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥4,000

マンティッサ　２００６（バックヴィンテージ）



２０年の時を経てもフルーティーな味わいを保ち続けるワイナリーの秘蔵ワイン。樽は使用せずステンレスタンク醸造、樹脂コルク栓で瓶熟成。スミレ、バラ、チェリー、カシスなどを思わせるエレガントな香りにスパイスのアクセント、ドライアプリコットや土のニュアンスを感じさせるおだやかなタンニンと長い余韻が続きます。
料理：赤身肉のロースト、熟成チーズ

コード	2003308		
JAN	4955287919308		
格付け	IGT プロヴィンチア・ディ・パヴィア		
品種	メルロー、クロアティーナ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥4,000

ザッフォ　２００７（バックヴィンテージ）



良作年のボナルダを長期間熟成させた豊潤な味わい。
フレンチオークの大樽で２年以上熟成。香りは最初は閉じているものの、徐々にワイルドベリーやタバコ、なめし皮やインクなどの複雑で凝縮した香りが立ち上ります。長期間の熟成を経た濃厚でまろやかな果実の風味とやわらかな酸味が口の中に広がり、長い余韻へと続きます。
料理：赤身肉のステーキ、ビーフシチュー、熟成チーズ

コード	2001746		
JAN	4955287919322		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	クロアティーナ（ボナルダ）100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥4,000

ギーロ・ロッソ・ディンヴェルノ　２００７（バックヴィンテージ）



特別な畑の樹齢の古いブドウから良作年のみ造られる、長期熟成を経た豊潤な味わい。バリックで２年以上熟成。オレンジがかったルビーレッドの色合い。シェリー、レーズン、カカオのニュアンスの豊かでエレガントな香り、熟した果実やスパイスの風味とおだやかな酸、タンニンを兼ね備えたふくよかなワインです。
料理：赤身肉のステーキ、ビーフシチュー、熟成チーズ

コード	2003309		
JAN	4955287919315		
格付け	DOC オルトレポ・パヴェーゼ		
品種	クロアティーナ（ボナルダ）100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥4,000

アントヌッティ

イタリア／フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州



antonutti
Vini dal 1921

『一世紀にわたりフリウリのテロワールを表現し続ける生産者』

1921 年にイグナチオ・アントヌッティ氏によって創立。以来家族経営のスタイルを貫いており、現在は孫娘アドリアンナとその夫リノを中心に、家族全員がワイナリーの経営に関わっています。ワイナリーはウーディネの街から車で 15 分程の所にあるコッロレード･ディ･プラート地区にあり、畑はフリウリ・グラーヴェ地区の中央部に 3 ヶ所、約 50ha を所有しています。北側のバルベアーノにある約 25ha の畑は小石や砂利の土壌で白ブドウのみが植えられています。南側のクラウィアーノにある約 15ha の畑は粘土質土壌で、黒ブドウの栽培に適した場所です。

メドゥーナ、チェッリーナ、タリアメントという 3 つの川に囲まれ、数千年に亘り激しい水の流れによって山から運ばれてきた白亜質のカルシウムや炭酸マグネシウムなどのミネラルが谷の川床に堆積したフリウリ・グラーヴェの広大な平野は、ブドウの生育に理想的な小石交じりの痩せた土壌です。北側にそびえる 2,000m 級のアルプス山脈は畑を冷たい北風から守り、南側約 120km にあるアドリア海からは穏やかな気候がもたらされます。
彼らのワインはフリウリのテロワールを明確に表現しており、一家の名を冠した「アントヌッティ」ラインのクオリティの高さはブドウの選果に細心の注意が払われている事を如実に物語ります。自社畑で栽培されたバラエティに富む土着品種と国際品種のブドウは全てステンレスタンクで発酵。白ワインはフレッシュでエレガントな味わいに仕上げられる一方、赤ワインはオークの大樽（500L のトノー）で熟成させる事により、ブドウ本来の個性と豊かなボディを兼ね備えます。いずれのワインにも共通するバランスのとれた味わいは人々を十分に楽しませてくれます。彼らは現在も粛々と自らの仕事に取り組み、クラシックなフリウリのスタイルを持った、コストパフォーマンスに優れたワインを造り続けます。家族のチームは、この家族経営のワイナリーをフリウリのワイン生産者の頂点に押し上げるという、野心的なプロジェクトに挑んでいます。

ON THE MOVE リボッラ・ジャッラ スプマンテ



イタリアでも人気が高まっている土着品種のスプマンテ。収穫後ソフトプレスし一次発酵。続いて密閉した高圧タンクで３週間１４℃で二次発酵（シャルマ方式）。その後オリと共に９０日間静置後、瓶詰めし熟成。きめ細かい泡、フレッシュな柑橘の香り。白桃や柑橘、しっかりしたミネラルのニュアンスを感じます。

料理：魚介のカルパッチョ、牡蠣のパスタ、野菜のグリル

コード	2002728		
JAN	8015096002700		
格付け	DOC フリウリ		
品種	リボッラ・ジャッラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,200

リボッラ・ジャッラ　２０２４



小石土壌のミネラリーさを表現している土着品種はイタリアで近年人気が高まっています。ブドウはソフトプレス後ステンレスタンクで発酵、瓶熟成。フレッシュで、白い花や柑橘、りんごの蜜のような力強いアロマ、酸味とミネラル感、ほろ苦さ、旨味がバランス良い味わい。アペリティフに最適です。

料理：魚介のカルパッチョ、牡蠣のパスタ、野菜のグリル

コード	2003412		
JAN	8015096008085		
格付け	IGT ヴェネツィア・ジューリア		
品種	リボッラ・ジャッラ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ソーヴィニヨン　２０２４



８月下旬と９月上旬の２回に分けて収穫。最初のブドウからはアロマと豊かな酸味が、２回目のブドウからはボディがもたらされます。フレッシュで、青リンゴや柑橘、メロン、セージなどのハーブのようなニュアンスが感じられます。酸味やミネラルからのほろ苦さも心地良く香りと味わいのバランスが良いです。

料理：魚介料理、アスパラのリゾット、野菜のオムレツ

コード	2003314		
JAN	8015096000607		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

トラミナー・アロマティコ　２０２４



この品種にしてはドライですっきりした、食事にも合わせやすい味わいに仕上げられています。
ドライフラワー、バラ、ラベンダー、ライチのような華やかなアロマ、味わいにはきれいな酸味、ミネラル、スパイス、柑橘のようなリッチなニュアンスも感じられます。

料理：スパイシーなエスニック料理、
ゴルゴンゾーラリゾット

コード	2003313		
JAN	8015096002304		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ゲヴュルツトラミネール 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,900

ピノ・グリージョ　２０２４



小さな花、フルーティーなりんごのようなアロマ。白桃、洋梨のようなボリューム感がありながら、フレッシュでミネラルなドライな印象、酸味は穏やかで、アーモンドのような余韻が残ります。エレガントでバランスが良いフードフレンドリーな万能ワインです。

料理：魚介料理、鶏肉の冷菜、オイル系パスタ、
リゾット、フリット

コード	2003312		
JAN	8015096000218		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ピノ・グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

フリウラーノ　２０２３



ブドウは低温で１８時間果皮浸漬、ソフトプレス後ステンレスタンクで発酵・熟成（約５ヶ月）。白い花や白桃のようなアロマに、特徴的なアーモンドのニュアンス。すっきりとしいながら、余韻にフルーティーなニュアンスが感じられます。

料理：生ハム（サンダニエーレ）、桃のサラダ、
野菜のパスタ、リゾット、チーズ

コード	2003192		
JAN	8015096000119		
格付け	DOC フリウリ		
品種	フリウラーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ピノ・グリージョ　ラ・マート　２０２４



ラマートとは銅のこと。長めのスキンコンタクトによりグリ種ならではのチェリーピンク色に仕上がります。
収穫後、優しくプレス、そのまま温度を６～８℃に保ち一晩約１２時間マセレーション、発酵後一定期間静置の後、瓶詰め。小粒のベリーのようなフルーティーなアロマ、フレッシュな酸味、ストラクチャーがしっかりと感じられ、タンニン感やリッチな凝縮した風味が広がります。

コード	2003410		
JAN	8015096000409		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ピノ・グリージョ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,900

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ　２０２３



フリウリの土着品種。ステンレスタンクでマセレーション・発酵。その後フレンチオークの古樽で６～８か月熟成。プラム、野生のブラックベリー、チェリー、スミレ、スパイスの香り。緻密なタンニンを感じます。開けてすぐはタニックなのでデキャンタージュや事前抜栓がオススメです。

料理：マッシュルームのリゾット、サラミ、ラム肉

コード	2003316		
JAN	8015096001413		
格付け	DOC フリウリ		
品種	レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,800



メルロー　２０２３

ぶどうはソフトプレス後、ステンレスタンクでマセレーション及び発酵。最初の熟成はタンクで行い、その後数年物のトノーで５～６ヶ月熟成。
レッドチェリーやダークチェリーのアロマ、ダークベリーやアプリコットのような味わい。土のようなニュアンス、ほどよいタンニンで、飲み応えも感じられます。

コード	2003268		
JAN	8015096001215		
格付け	DOC フリウリ		
品種	メルロー100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,700



ピノ・ネロ　２０２４

ステンレスタンクでマセレーション・発酵、そのままステンレスタンクで２～３ヶ月熟成。その後大樽に移して３～４ヶ月熟成。ラズベリーやチェリーを思わせる甘くフルーティーな香りとともに、ジューシーな果実味とやわらかなタンニンが広がります。

料理：サーモン、マグロ、タコなどの魚介、生ハム

コード	2003315		
JAN	8015096001703		
格付け	DOC フリウリ		
品種	ピノ・ネッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,900



カベルネ・フラン　２０２３

マセラシオンと発酵はステンレスタンクで行ない、そのままタンクで一定期間熟成、さらに５００Ｌのオークの大樽で６ヶ月間熟成。深く鮮やかなルビーレッド色、香りにはハーブのニュアンスと共に様々な赤い果実が混じり合います。やわらかな口当りに続いてバランスの良い豊潤な味わいが続きます。

料理：サラミ、ソーセージ、グリル肉

コード	2003414		
JAN	8015096001819		
格付け	DOC フリウリ		
品種	カベルネ・フラン 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,700

チエロ・エ・テッラ

イタリア／ヴェネト州

ヴェネト有数の銘醸地コッリ・ベリチに１００年以上拠を構え、この地域の中心的な存在であるばかりでなく、イタリア有数のワイン生産者。生産量の増加に伴う品質の低下を防ぐべく、畑での収穫までの全工程の徹底した管理や収量の抑制、また醸造でも最適な発酵温度を保つための制御プログラム等を積極的に導入しています。



テッレ・アレグレ　トレッビアーノ

プーリア州の豊かな陽光に育まれたトレッビアーノ種から造られます。爽やかなりんごのような香り、豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群です。

料理：カルパッチョ、シーフードサラダ、白身魚の刺身

コード	2001643		
JAN	8008900005394		
格付け	IGT プーリア		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン (¥1,000前後)



テッレ・アレグレ　サンジョヴェーゼ

プーリア州の豊かな陽光に育まれたサンジョヴェーゼ種から造られます。イチゴやチェリーを思わせる香り、渋味はおだやかで程よい厚みとほのかな果実の甘みが感じられ、フルーティーで飲みやすいワインです。

料理：ピザ、ラザニア、ミートソース、ハンバーグ

コード	2001642		
JAN	8008900005387		
格付け	IGT プーリア		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	オープン (¥1,000前後)

ヴィラ・デッリ・オルミ

イタリア／ヴェネト州

VILLA DEGLI OLMI
FAMILY WINE COMPANY

１８９５年にぶどう栽培とワイン生産を開始。その後もファミリー経営のワイナリーの技術革新は進み、果樹園の面積は拡大、生産されるワインは世界各国へ輸出される様になりました。１９８０年代には新たに最新の設備を備えた醸造所とセラーを建設。その後もビジネスは成長を続け、現在では、ワイナリーとしてのイタリア国内の大手小売業者への供給量トップ５の一角を占めるまでになりましたが、４代目となる３兄妹を中心に創業時と変わらず家族経営のスタイルを守り続けています。



コルテ・デイ・ロヴィ
プロセッコ・エクストラ・ドライ

柔らかくふくよかな泡立ち。ジャスミン、青りんご、シトラスのアロマ、爽やかな酸味、余韻にほのかにミネラルのニュアンスも感じられる味わい。あらゆるシーンでお楽しみ頂ける万能スパークリングワインです。

料理：タコのジェノヴェーゼ風、アンチョビブロッコリー

★「ワイン王国」№１５４　　４ツ星

コード	2003332		
JAN	8006870010837		
格付け	DOC プロセッコ		
品種	グレラ 85%、ピノ・ネロ、シャルドネ　他 15%		
容量	750ml	タイプ	白泡/辛口
入数	6	参考小売	￥2,200

ムゼッラ

イタリア／ヴェネト州



新たな所有者エミリオ氏は長くワイン醸造に携わってきました。甥のエンリコ氏と共にこのワイナリーの再興に取組み、ボローニャの大学で現代史を学んでいた娘のマッダレーナも、父の誘いにワイン造りの世界に飛び込みました。彼女は世界中のワイン産地を旅してワイン文化を学び、様々なワイナリーで多くの醸造家達と経験を積む中でバイオダイナミックス理論に興味を持ち、この理論の世界的な権威であるアレックス･ポドリンスキー氏の指導の下で知識を深めました。２００８年からムゼッラの畑にビオディナミ農法を取り入れ、２０１４年にＤｅｍｅｔｅｒ認証を取得。現在はニコラ・ジョリーが主宰する世界的なビオディナミの団体「ルネサンス・デ・アペラシオン」に参加、また２００９年に設立されたアレッグリーニ、マージ、トマジなど、アマローネの代表的な１３生産者で構成される「レ・ファミリエ・ストリーチェ」にも参加、卓越した品質のアマローネの造り手である事が認められた生産者として名を連ねています。

『注目ビオディナミ生産者のエレガントスタイルのアマローネ』

ヴェローナの東隣、フェラッツェにあるサン・マルティーノ・ブオン・アルベルゴの丘に美しいエステートは広がります。１６世紀初頭にこの地域で栄えた貴族ムゼッリ家によって拓かれ、ワイン造りは１９世紀後半に始められました。日当たりの良い丘の斜面にぶどう畑を拓き、栽培に先進的な手法を取り入れるなど、このワイナリーの繁栄の礎を築きました。しかし１９９０年に分割・売却され、２５ｈａのぶどう畑とセラーや醸造所、中世の家屋などがある美しい中世の庭園を含む地所はパスクア・ディ・ビシェリエ家に引き継がれました。

【ビオディナミ】認証：ｄｅｍｅｔｅｒ

ドラゴ・ビアンコ　２０２３



ぶどうは破砕後数時間マセラシオン、その後プレスし天然酵母で温度コントロールせずに発酵。終了後澱と共に 9 か月間タンクで熟成。瓶詰め前にヴェローナ特産の赤い大理石の桶でアサンブラージュ。熟したリンゴや桃の華やかなアロマ、口当たりはドライでおだやかな酸味と果実味が広がる、厚みを感じさせる飲み心地。

コード	2003225		
JAN	8031393000331		
格付け	IGT ヴェロネーゼ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,800

ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ　２０２０



ぶどうは破砕後温度コントロールせずに 12～15 日間マセラシオン、天然酵母による発酵。マロラクティック発酵後 3,500L の大樽とセメントタンクで 12 か月間熟成。チャーミングな赤い果実やハーブ、ドライフラワーの香り。やわらかなタンニンと熟した果物の風味が広がり、余韻へと続くエレガントな飲み心地のワインです。

コード	2003117		
JAN	8031393000614		
格付け	DOC ヴァルポリチェッラ･スペリオーレ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ合わせて 85%、ロンディネッラ 10%、バルベーラ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,800

ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ・リパッソ　２０２１



発酵を終えたヴァルポリチェッラ･スペリオーレに軽くプレスしたアマローネの絞り滓を加え 12～15 日間温度コントロールせずに再発酵。マロラクティック発酵後、300L、500L、3,500L のオーク樽で 12 ヶ月間熟成。熟した赤い果実やスパイスに木のニュアンスも感じられ、やわらかなタンニンとおだやかな酸味のバランスが取れた味わいが余韻へと長く続きます。

コード	2003226		
JAN	8031393000010		
格付け	DOC ヴァルポリチェッラ･リパッソ		
品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ合わせて 85%、ロンディネッラ 10%、バルベーラ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥4,500

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ　２０１８



厳格に選果、専用の乾燥室で伝統的な工程で糖度、アロマ、タンニンが凝縮し最高の状態となる 50%の質量まで乾燥。その後軽くプレスし自然の温度(13～17℃)で発酵。マロラクティック発酵後フレンチオークのやや大きめの樽(700、1,500、2,500L)で 12 ヶ月、瓶詰後最低 8 か月熟成。ブラックプラムやブルーベリージャム、スパイスなどの繊細で複雑な香り。フルボディで粘性があり、ビロードのように滑らかな口当たり。酸とタンニンが絶妙なバランスを保ちながら余韻へと続きます。

コード	2003227		
JAN	8031393000553		
格付け	DOCG アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラ		
品種	コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 45%、ロンディネッラ 5%、オゼレータ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥8,500

イ・ステファニーニ

イタリア／ヴェネト州



『ガルガネガの特徴と現代的味わいを融合させる注目の生産者』

2003 年設立、短期間にソアーヴェのトップクラスの生産者の仲間入りを遂げた注目の造り手。中世の城が丘の上から見下ろすソアーヴェの街から北東へ車で 10 分、モンテフォルテ・ダルポーネの中のコスタルンガ村という小さな集落に拠を構えます。当主のテッサリ家は 1800 年頃よりブドウやオリーブ栽培、ワイン造りにも携わってきました。ブドウ畑はアルポーネ川岸の段丘の斜面（標高約 100m～150m）にあり、位置によって組成が異なるユニークな火山性土壌の上に広がっています（約 17ｈａ）。ワイン造りを始めるにあたり、このユニークな土壌のガルガネガの個性を生かすべく、発酵・熟成を全てステンレスタンクで行なう事にしました。

クラシコやスペリオーレなど上級ソアーヴェを造る生産者は現在多くが熟成にオーク樽を用いていますが、当主フランチェスコ氏のこの試みは彼が自分の畑の土壌とぶどうの持つポテンシャルの高さを確信したことの表れでした。

ワイナリーの背後のモンテ・テンダの丘の斜面に広がる 2 つの畑“モンテ・デ・トーニ”と“モンテ・ディ・フィーチェ”は、オリーブの木で隔てられ、同じ斜面にありながら全く異なる火山性土壌です。低い位置にある“モンテ・デ・トーニ”は酸化鉄を多く含む赤土、そしてより高い位置に広がる“モンテ･ディ・フィーチェ”は玄武岩が砕けた鉄分の多い暗灰色の土壌です。それぞれの畑には樹齢 30 年～60 年のガルガネガが植えられており、“モンテ・デ・トーニ”はトロピカルフルーツの風味を持った華やかな味わい、“モンテ・ディ･フィーチェ”はミネラルのニュアンスが強い固く引き締まった味わいと、同じぶどうでも対象的な風味となります。

いずれのワインも既に「ガンベロ・ロッソ」でトレ・ビッキエリを獲得するなど国内外で高い評価を得ており、フランチェスコ氏も「紛う事のない新しく偉大なソアーヴェの造り手の一人」と最高級の賛辞を受けています。

ＩＧＴヴェネト・ガルガネガ　２０２５



畑は標高９０ｍに広がり、石灰質主体で水はけの良い土壌。樹齢１０年前後の若いぶどうが用いられます。フレッシュなアロマを生かす為ステンレスタンクで１週間程発酵、しばらく静置後瓶詰め。レモンやアカシアの花のアロマ。口当たりはフレッシュ、ミネラルのニュアンスと共にりんごなど白い果実を思わせる風味が凝縮した厚みのある味わいが広がり、余韻にはほのかに塩味を感じます。

料理：魚介類を使ったパスタやサラダ、天ぷら、寿司

コード	2003428		
JAN	8034013840911		
格付け	IGT ヴェネト		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,100

イル・セレーゼ　２０２５



１０月中旬に手摘収穫、ステンレスタンクで約１０日間かけてじっくり発酵。発酵終了後そのままシュール・リー、しばらく静置し瓶詰め。淡い麦わら色、サンザシなど野生の果物の香り、瑞々しい白桃やアプリコットなどの香り。ガルガネガ特有の白い花やアーモンドのニュアンスも広がります。口当たりは柔らかく、厚みのあるドライな味わい。余韻にはミネラルのほろ苦さが長く続きます。

料理：ポークやチキンなどのソテー、魚介のリゾット

コード	2003429		
JAN	8034013840850		
格付け	DOC ソアーヴェ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

モンテ・デ・トーニ　２０２４



土壌は酸化鉄を含む赤土、１０月初めに手摘収穫。ステンレスタンクで約１０日間かけて発酵。その後シュール・リーで５ヶ月静置、熟成の後瓶詰め。火山性土壌特有のミネラルを感じ、柑橘、青リンゴ、白桃、トロピカルフルーツ、カリンなどの熟した香りが広がります。口当たりは柔らかく、フレッシュな果物の風味となめらかな飲み心地。余韻は長く、特有のアーモンドのニュアンスが残ります。

料理：魚介や野菜を使ったパスタやスープ、リゾット、甲殻類やグリルした白身の肉、中程度の熟成チーズ

コード	2003264		
JAN	8034013840874		
格付け	DOC ソアーヴェ･クラシコ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,200

モンテ・ディ・フィーチェ　２０２２



鉄分を多く含む凝灰質の火山性土壌、１０月初めに手摘収穫。ステンレスタンクで約１０日間かけて発酵。その後シュール・リーで６ヶ月静置、熟成の後瓶詰め。ミネラルのニュアンス、桃やドライアプリコット、凝灰質の土壌から来る甘いシナモンの香り。フレッシュで、アーモンドのニュアンスが余韻まで続き、なめらかでバランスのとれたクリーンな味わい。厚みがあり、好ましいミネラル感と長く複雑な余韻を持った素晴らしいソアーヴェです。

料理：魚や白身肉のグリル、野菜や肉のパイ

コード	2003149　**※畑植え替えのため休売**		
JAN	8034013840904		
格付け	DOCG ソアーヴェ･クラシコ･スペリオーレ		
品種	ガルガネガ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,500

カ・デイ・クアトロ・アルキ

イタリア／エミリア・ロマーニャ州

Azienda Agricola Ca' dei Quattro Archi



『イモラの丘で日本発祥の自然農法を実践する気鋭の造り手』

エミリア･ロマーニャ州東部にある地方都市イモラの町を望む丘の上で、マウロとリタの 2 人がリタの父親が所有していた荒れたブドウ畑を譲り受け、ブドウ栽培とワイン造りに取り組む為、仕事を辞してワイナリーを立ち上げたのは 1999 年。当初から有機栽培でのワイン造りを目指し、ＩＣＥＡの有機認証も取得しました。彼らは日本を代表する自然農法の提唱者･福岡正信の農法に出会い深く感銘を受け、彼の著作を研究しました。彼の農法は科学農法を否定し「耕さず、肥料・農薬を使わず、除草せず」を基本としており、2 人はこの農法を取り入れています。ブドウ畑はワイナリー周辺に広がる黄色い砂が混じる粘土質の土壌を持つ畑と州立公園のあるジェッシ･ロマニョーラの石灰質を豊富に含む粘土質主体の土壌をもつ畑の計 5.5ha で、アルバーナ、マルヴァジア、トレッビアーノ･ロマニョーロ、サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンが植えられ、年 14,000 本程のワインが生産されます。

ブドウ栽培において肥料の代わりに様々なハーブ（トクサ、ニガヨモギ、水に浸したイラクサなど）の他、ビオディナミのプレパラシオンも用いられます。また病害対策としてごく僅かの硫酸銅や硫黄も使用します。ブドウの収穫は全て手作業、収穫したブドウは 30～40kg ずつカゴに入れてセラーへと運ばれます。
発酵はすべて自然のままに行なわれます。野生酵母による発酵がスタートするのを待ち、発酵中の温度コントロールも行ないません。また彼らのワイン醸造において重要なのが長期のマセラシオンです。全てのワインにおいてマセラシオンは 20～40 日間に亘って行なわれます。また途中のプレスやフィルタリングも一切行ないません。これらのプロセスが彼らのワインを特徴づける最も重要な要素となるのです。SO2 の添加は最小限に抑えられ、残留 SO2 量は赤で 30mg、白で 45 以下になる様にコントロールします。彼らは常にワインの健全性について配慮しており、ビオワインにありがちな不衛生な環境に起因する異臭を強く嫌います。実際彼らのワインからその様な不快な香りを感じる事はほとんどありません。
ひとたび彼らのワインについて語らせると俄然饒舌になるマウロ。カ・デイ・クアトロのワインは彼らの熱い思いを伝えます。
※Vinnatur（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」（ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。
【ビオロジック】認証：ＩＣＥＡ(イタリア)

メッツェルーネ　ビアンコ　NV



標高１３０～１５０ｍの石灰質主体に粘土が混じる混成土壌の畑のブドウを９月初旬に収穫。ステンレスタンクで温度コントロールはせずに天然酵母で自然発酵。その前後を含めマセラシオンは５０日以上。マロラクティック発酵は自然に発生したときのみ。熟成はバトナージュを行いながらオリと共にタンクで６ヶ月。翌年春に濾過せずに瓶詰。その際に少量の SO2 添加。濃いオレンジの色合い、花梨、アプリコット、オレンジなどの柑橘、紅茶などの香り。力強いタンニンとやわらかな酸味、果実の旨味が広がります。１時間前からの抜栓をお薦めします。

料理：脂の乗った魚、フォアグラ、熟成チーズ

コード	2002444		
JAN	4955287915218		
品種	アルバーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	￥4,000

サンタ・ルチア

イタリア／エミリア・ロマーニャ州



『　希少な土着品種を復活させ、自然と向き合うワイナリー　』

エミリア・ロマーニャ州の東南、ボローニャから車で約１時間、メルカート・サラチェーノにワイナリーはあります。景観の素晴らしいなだらかな丘にある畑には様々な植物が自生しています。祖父の代からの自然豊かな土地で育った、農学博士号を持つパリーデ・ベネデッティ氏が 1990 年代終りにワイナリーを設立。有機農法・ビオディナミにも取組み、サンジョヴェーゼ、アルバーナ、土着品種の珍しいファモーゾ、チェンテジミーノといったぶどうでのワイン造りを始めました。醸造においても自然に敬意を払い、天然酵母発酵、SO2 の使用も瓶詰時に必要最小限、全く使わない醸造も模索しています。ソフトプレスしたジュースの中に CO2 を充満させることで酸素を追い出し酸化を防ぐ工夫もしていて、その CO2 も再利用しています。サンジョヴェーゼは搾りの柔らかさからくるソフトなアタック、それでいてサンジョヴェーゼ・ロマーニャにしては奥行きの深さを感じます。ワインはどれも澄んで透明感があり、ミネラリーなニュアンスも感じます。
自給自足を心がけ、自家製のサラミやチーズなども作っています。子供の頃に祖父の背中を追って走ったぶどう畑、セラーでのワインの香り、その記憶がパリーデ氏のワイン造りの源になっています。

【ビオディナミ】認証：ｄｅｍｅｔｅｒ

【ビオロジック】認証：Suolo e Salute（イタリア）

ブラン・ド・ブラン　メトード・クラシコ　２０２０



パリーデ氏が復活させた希少な土着品種ファモーゾからシャンパーニュ方式で造られるスプマンテ。手摘収穫、果汁の酸化を防ぐ為ＣＯ2 を充填したタンクで房ごとプレス。ステンレスタンクで低温発酵後、酵母と共に瓶詰めし約１２～２４ヶ月瓶内二次発酵。デゴルジュマン後６ヶ月熟成。エレガントでフレッシュな口当たり、エキゾチックなトロピカルフルーツ、洋梨、黄色い花のような華やかなアロマ。程よい酸味、ミネラルの余韻が長く続きます。６～８℃前後が飲み頃温度です。食前酒にもピッタリです。

料理：シーフード（特に甲殻類）、牡蠣、キャビア

コード	2003199		
JAN	4955287916123		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白・泡/辛口
入数	6	参考小売	￥4,800

ヴェンサーメ
フリッツァンテ・アンチェストラーレ



手摘収穫後選果・プレス。野生酵母でゆっくりと発酵、途中温度を下げ翌年初めまで静置後、酵母と共に瓶詰し９ヶ月かけて発酵・熟成。濾過はせず酵母などのオリが溶け込んだ「にごりスパークリング」です。明るいピンク色、柔らかできめ細やかな泡立ち。野いちごやラズベリーなどのチャーミングでフルーティーな香り、穏やかな味わいの中に酵母特有の旨味やほろ苦さも感じられます。

料理：トマトソースのパスタ、マルゲリータピザ

コード	2003102		
JAN	4955287916178		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ・微発泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,100

アルバラーラ　２０２４



平均樹齢５０年のブドウを９月中旬に手摘収穫。柔らかくプレスし、果汁はしばらく低温で静置後、ステンレスタンクで低温でじっくり発酵。その後オリと共にタンクで１２ヶ月熟成、瓶詰め後さらに６ヶ月熟成。
カモミール、黄色い花、熟した洋梨、アプリコットなど果物の強いアロマ。おだやかな酸味と凝縮感のあるボディ、バランスが取れたみずみずしさが余韻まで続きます。

料理：サラダ、シーフード、白身のお肉のソテー

コード	2003297		
JAN	4955287916260		
格付け	DOCG アルバーナ・ディ・ロマーニャ		
品種	アルバーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,100

ファモーズ　アッチャイオ　２０２４



ファモーゾの個性的なアロマを表現すべくステンレスタンクのみで醸造。９月初旬に手摘収穫されたぶどうは、房ごとプレス。果汁の上澄みだけをステンレスタンクで天然酵母で低温発酵、その後８ヶ月間オリと共に熟成、さらに瓶詰め後１２ヶ月間熟成させます。オレンジやレモングラス、白や黄色い花、ハーブなどのアロマティックで華やかな香り、りんご、梨、白桃のような果実味と酸味・ミネラル感のバランスの取れた辛口の味わい。

料理：魚料理、白身の肉、サラミ、チーズ

コード	2003296		
JAN	4955287916086		
格付け	DOC ロマーニャ		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,100

ファモーズ クリュ・アルティジャナーレ ２０１９



「ファモーズ」はこの地域の土着品種ファモーゾの方言。希少な土着品種の個性的な味わいを、バリックを用いて芸術品（アルティジャナーレ）の域まで高めた逸品。
房ごとプレス、果汁の上澄みだけを５０%オーク樽（一部新樽）、５０%ステンレスタンクで発酵後８カ月間オリと共に熟成、さらに４ヶ月瓶熟成。
熟したトロピカルフルーツや花のような凝縮感あるブーケ。シトラスやハーブのアロマ、シナモンなどスパイスのニュアンス。フレッシュで、グレープフルーツの様なほろ苦さと酸、ミネラルの余韻が長く続きます。
料理：魚や白身のお肉、チーズ、エスニック料理

コード	2003424		
JAN	4955287916000		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	ファモーゾ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,800

モロ・ベンダート　２０２３



サンジョヴェーゼにメルローとカベルネを少量ブレンドし豊潤な味わいに仕上げました。ステンレスタンクで発酵後、オークのバリックで１２ヶ月熟成。
ベリーやスパイスの香りに熟成由来のタバコや皮革の香りも感じられ、しっかりとしたストラクチャーを持ったフルボディでエレガントな味わいが広がり、ドライなタンニンがフィニッシュを引き締めます。

料理：ローストした赤身肉やジビエ料理など

コード	2003298		
JAN	4955287917588		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、 メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,100

チェントゥプロ　２０２４



土着品種チェンテジミーノは別名ソーヴィニヨン･ロッソとも呼ばれ、華やかなアロマが特徴で生産者もわずかな希少なブドウです。標高２５０mにある粘土質土壌の畑から手摘収穫、ステンレスタンクで果皮と共に２０日間発酵。その後１０ヶ月間タンク熟成、８ヶ月瓶熟成。独特のアロマを生かすため、樽は一切使いません。バラやスミレ、野いちご、スパイスなどの華やかなアロマ。口当りは柔らかく、タンニンが広がります。
料理：赤身肉や牛ロースのグリル、スペアリブ、エビチリ

コード	2003426		
JAN	4955287915935		
格付け	IGT ルビコーネ		
品種	チェンテジミーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,200

サッシニョーロ　２０１９



「サッシニョーロ」は近くの川の名前が語源。１０月中旬に手摘収穫。畑とワイナリーで２度選果後、オークの開放槽で温度調節を行ないながら果皮と共に天然酵母で発酵。その後オークの大樽で１４ヶ月、瓶詰後１２ヵ月間熟成。チェリー、ブラックベリーのようなエレガントなブーケ。口当たりはバランスが良くなめらか。しっかりしたボディをもち、フィニッシュには心地よいアーモンドのような風味が長く残ります。
料理：赤身肉やジビエのグリル

コード	2003224		
JAN	4955287916093		
格付け	DOC サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・ スペリオーレ・リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,900

ラ・ジネストラ

イタリア／トスカーナ州



『有機農業で豊かな自然と伝統を伝える協同組合』

フィレンツェから南へ約１０km、田園風景が広がる地に、トスカーナの田舎の伝統を受継ぎ新たな歴史を作ることを目指した熱意溢れる若者達が１９７８年に協同組合を設立。かつて貴族が所有し何十年も放置されていた地所、そこに生い茂る美しい金色のホウキ草にちなんで名前を「ラ・ジネストラ（ホウキ）」と名付けました。荒れた土地を耕し、農地は畑、牧草地、森林に分かれ、畑では麦やオリーブの他、様々な野菜やブドウが育てられ、豚などの家畜を自然な環境で飼育し、糞なども肥料として有効活用しています。

農業を拡大してゆく上で、有機農法の選択は自然なものでした。ワイン用ブドウ栽培は１９９０年代終わりに開始。５ｈａの畑にはサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、コロリーノ、カナイオーロが植えられました。ブドウは有機無農薬栽培、キャンティやキャンティ・リゼルヴァを始め、様々な個性あふれるＩＧＴワインを産み出しています。

２０１２年からは設立メンバーの息子ダリオ・ノッチが醸造責任者として加わりました。大学で醸造学を学び、フランスとオーストラリアでワイン造りの経験を積んだ彼は、自然のままのワイン造りを行うべく様々な取組みを始めました。ビオディナミへのアプローチ、天然酵母による温度コントロールを一切行わない発酵、発酵および瓶詰時のＳＯ２添加を全て取りやめるなど。畑から瓶の中まで、ブドウや様々な生物、酵母の持つ生命力、活力に全てを委ね、極力人の手はかけない。ダリオのこのような考えのもと造られるワインは、いずれも健全な果実の風味があふれ、やわらかさの中に力強さも感じさせる味わいに仕上がっています。近年はアンフォラを用いたワイン造りにも取り組んでいます。

【ビオロジック】認証：ＣＣＰＢ（イタリア）



ジュン　ビアンコ・フリッツァンテ　２０２１

サンジョヴェーゼ 100%で造られる白のフリッツァンテ。収穫後除梗、プレスの後ステンレスタンクで果汁のみを天然酵母で発酵。冷凍した果汁を加えて瓶詰め、残りの発酵を瓶内で行いました（ＳＯ２無添加）。爽やかでフレッシュ、レモンやグレープフルーツを思わせるフレーバーが広がる。夏の暑さを和らげてくれる様な飲み心地です。

料理：ハム、テリーヌ、サラダなどの冷菜類

コード	2003093		
JAN	4955287918691		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/微発泡
入数	12	参考小売	￥4,000



サンテレーロ・ビアンコ　２０２３

天然酵母でステンレスタンクで自然発酵（トレッビアーノは半量ずつ全房、モスト発酵しマセラシオン）。それぞれのタンクをブレンド後静置・澱引きし瓶詰め。ＳＯ２無添加、清澄や濾過は一切行いません。様々な果物のトップノート、花を思わせるアロマ。厚みのあるおだやかな酸と共に果物の旨味、酵母のほろ苦さが絶妙なハーモニー。軽やかだがボディがあり、アペリティーヴォから食事まで楽しめる、優しい飲み心地のナチュラルワインです。

コード	2003168		
JAN	4955287916628		
格付け	IGT トスカーナ・ビアンコ		
品種	トレッビアーノ、ヴェルナッチャ、マルヴァジア		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,400



トゥット・アンフォラ　ビアンコ　２０２２

平均樹齢２０年。手摘収穫後除梗し、天然酵母で自然発酵、マセラシオン。プレスし発酵終了後アンフォラで６ヶ月熟成。その後ステンレスタンクで澱引きし瓶詰め後３ヶ月以上熟成。ＳＯ２無添加、清澄や濾過は一切行いません。アンバーオレンジの色あい。桃、オレンジ、熟したアンズや花梨、ハーブやスパイスのようなオリエンタルな香り、鉱物的なニュアンス。力強いタンニン、程よい酸味、旨味が口の中に広がり、オイリーでエレガントな余韻が長く続くナチュラルワインです。

コード	2003092		
JAN	8028593003132		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	トレッビアーノ 70%、ヴェルナッチャ 30%		
容量	750ml	タイプ	白（オレンジ）/辛口
入数	12	参考小売	￥4,300



トゥット・アンフォラ　ロザート　２０２５

サンジョヴェーゼの豊作年にしか造られない希少なロゼ。収穫後一晩冷蔵庫で寝かせ直接圧搾し自然な果皮の色を抽出、その後果汁をステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。ＳＯ２無添加。アンフォラで１０ヶ月熟成。瓶詰後３ヶ月以上熟成。チェリーやレッドベリー、ハーブの香り。シャープな酸味と果実味、蜂蜜のようなほのかな甘味、ミネラル感が広がるエレガントな印象のロザートです。

コード	2003504		
JAN	4955287917939		
格付け	IGT トスカーナ・ロザート		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	12	参考小売	￥4,000



トゥット・アンフォラ　ロッソ　２０２１

ぶどうは収穫後除梗、天然酵母で自然発酵（約１週間で終わらせマセラシオンし過ぎない）、プレスしステンレスタンク発酵後アンフォラで１２ヶ月熟成。その後瓶詰めしさらに３ヶ月以上熟成。ＳＯ２無添加、清澄や濾過は一切行いません。プラムや野生のベリーを思わせる香り。フルーティーでおだやかなタンニン、酸味・果実味のバランスが良く、やわらかな飲み心地のナチュラルワインです。

コード	2003169		
JAN	8029573003142		
格付け	IGT トスカーナ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥3,900

ロッカ・デッレ・マチエ

イタリア／トスカーナ州





『　キャンティ・クラシコの新たな歴史を創るワイナリー　』

シエナに近いカステッリーナ・イン・キャンティに１９７３年に設立された「ロッカ・デッレ・マチエ」は、歴史ある生産者たちが軒を連ねるキャンティ・クラシコの地で、わずか４０年足らずでトップクラスの生産者の一つに昇りつめた若きワイナリーです。

創業者は当時イタリア版西部劇の映画プロデューサーとして名を馳せた、無類のワイン好きだったイタロ・ツィンガレッリ氏。自分の理想とする「食事に寄り添う自然な味わいのワイン」を造るため、「レ・マチエ（Le Macie）」の８５ヘクタールの土地を購入、２ヘクタールのブドウ畑を造ることからスタート。１９７８年の初リリース当初からその品質の高さが国内外で高く評価され、彼らはキャンティ・クラシコの新たな実力派として注目を集めました。
２代目の現オーナーのセルジオ氏は、１９８５年よりワイナリーの経営に加わりました。彼は父親同様に常にワインの品質向上に腐心、名声を確固たるものとし、２００９年にはキャンティ・クラシコ協会の副会長、２０１２年には会長に就任、２期を勤め上げ、キャンティ・クラシコの最上級カテゴリー「グラン・セレツィオーネ」の新設に取り組むなど、自らのワインだけでなくキャンティ・クラシコ全体の品質向上に尽力しました。

現在は合計６００ヘクタール以上の土地を所有し、約２５０ヘクタールのブドウ畑は、南西に面した標高２００～６００mの丘陵地帯にあり、土壌は主にガレストロと呼ばれる砂と泥炭を多く含む石灰、粘土層から成ります。自社畑では化学薬品、農薬等はほとんど使用せず、漢方薬から作られた殺虫剤を用いる他、チューリンゲン菌を害虫駆除に使用しています。化学肥料は一切使用せず、家畜の糞を使用する一方、雑草の繁茂を防ぐ目的も兼ねて緑肥を積極的に行なっています。また作付面積あたりの収穫量を低く抑えるため、房の選果や葉の除去を夏の間に数ヶ月に渡り手作業で行います。醸造では、キャンティ・クラシコの柔らかな味わいの為にセメントタンクでの発酵と大樽での熟成にこだわっています。サンジョヴェーゼの酸味を大事にした「食事に寄り添うワイン」はイタリア国内だけでなく日本でも多くのイタリアンのシェフ達に愛されています。

【ビオロジック】認証なし（自社畑のみ）



ムーンライト　シャルドネ　２０２５

トスカーナの海岸沿いに位置するマレンマ地区で育ったぶどうから造られます。白い花、リンゴ、パイナップルを思わせるアロマ。フレッシュでフルーティー、リンゴやかんきつ類の風味とミネラル感があり、バランスの取れた酸味が心地良い味わい。レストランでのサービスをイメージして造られた、フードフレンドリーなワインです。

料理：シーフードの前菜、天ぷら、白身魚の刺し身

コード	2003498		
JAN	8002305002279		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	シャルドネ 90%、ヴェルメンティーノ 10%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500



カンポ・マッチョーネ　ヴェルメンティーノ　２０２４

トスカーナの海岸沿いに位置するマレンマ地区にある自社畑カンポ･マッチョーネの畑で育ったぶどうから造られます。アカシア、ジャスミン、リンゴ、グレープフルーツ、パイナップルのような華やかなアロマ。海風を感じるミネラル感、リッチでなめらかな味わい、余韻に柑橘のような心地よい苦味が感じられます。

料理：野菜の前菜やソテー、シーフード料理

コード	2003342		
JAN	8002305119014		
格付け	DOC マレンマ		
品種	ヴェルメンティーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800



カンポ・マッチョーネ　ロザート　２０２４

トスカーナの海岸沿いに位置するマレンマ地区にある自社畑カンポ･マッチョーネの畑で育ったぶどうから造られます。少しオレンジがかった鮮やかなピンクの色合い、赤いリンゴやラズベリーを思わせるフレッシュでフルーティーなアロマ。ドライでなめらかな口当りに続いてフレッシュな酸味と果物の風味が余韻へと続きます。

料理：マルゲリータピザ、ボンゴレロッソ、牛肉や魚のタルタル

コード	2003343		
JAN	8002305009964		
格付け	DOC マレンマ		
品種	サンジョヴェーゼ 80%、シラー20%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	6	参考小売	￥2,700



カンポ・マッチョーネ　モレリーノ･ディ･スカンサーノ　２０２３

トスカーナの海岸沿いに位置するマレンマ地区にある自社畑カンポ･マッチョーネの畑で育ったぶどうから造られます。熟した赤い果実のすっきりとした心地よい香り。バランスのとれたなめらかな口当り、しっかりとした骨格があり、熟した果実の風味が長く続きます。

料理：バジルとトマトソースのパスタ、赤身肉のロースト

コード	2003341		
JAN	8002305008288		
格付け	DOCG モレリーノ･ディ･スカンサーノ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、 カベルネ･ソーヴィニヨン 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,900



ストラッカーリ　ヴィーノ・ビアンコ　NV

トスカーナ州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州の厳選された畑から収穫されたぶどうを別々に醸造（ヴェルメンティーノの一部はブレンド前にオーク樽で熟成）、バランスのとれた味わいになる様ブレンド。
白桃や白い花の様なアロマ、おだやかな酸味となめらかな飲み心地のフレッシュ＆フルーティーな味わいです。
料理：魚介のサラダ、カルパッチョ、白身魚のフライ、イカと青菜の塩炒め

コード	2003463　★NEW★		
JAN	8000475018991		
品種	シャルドネ、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨン・ブラン		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン（￥1,600前後）



ストラッカーリ　ヴィーノ・ロッソ　NV

トスカーナ州、プーリア州の厳選された畑から収穫されたぶどうを別々に醸造（サンジョヴェーゼの一部はオーク樽で約 3 ヶ月熟成）、バランスのとれた味わいになる様ブレンド。チェリーのような香り、リッチな果実味、柔らかく滑らかなタンニンが心地良く、料理との相性も良いフードフレンドリーなワインです。
料理：ボロネーゼ、サラミのピザ、赤身肉のグリル、焼鳥（タレ）、チンジャオロース

コード	2003462　★NEW★		
JAN	8000475019998		
品種	サンジョヴェーゼ、メルロー、プリミティーヴォ		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン（￥1,600前後）



ストラッカーリ　キャンティ　２０２４

ステンレスタンク醸造。スミレ、バラ、チェリー、ブラックベリーの香り。穏やかな酸味とトマト、野イチゴのような果実味、ハーブ、ローズマリー、黒コショウのようなスパイス感とタンニンのバランスが取れた味わい。
料理：カポナータ、トマトソースのパスタ、ラザニア、チキンソテー、焼鳥（たれ）
★サクラワインアワード ２０２３　　金賞

コード	2003293		
JAN	8000475019349		
格付け	DOCG キャンティ		
品種	サンジョヴェーゼ 85%、カナイオーロ 10%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	オープン（￥1,900前後）



ルビッツォ　ロッソ　２０２２

ステンレスタンク醸造。
チェリーなどの熟した赤い果物のようなアロマ。
フレッシュ＆フルーティー、酸味や渋みも穏やかで、お料理との相性も良いチャーミングな味わいです。

料理：チキンのトマト煮込み、ミートソースのパスタ

コード	2003292		
JAN	8002305009575		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ 95%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン（￥1,900前後）



ヴェルナイオーロ　キャンティ　２０２４

ステンレスタンク醸造。熟したチェリー、赤い果物のような香り。ドライアプリコットや木苺のようなエレガントな味わい。酸味とタンニンのバランスが取れ柔らかでどんなお料理にも合わせられる万能キャンティです。
料理：チキンカチャトラ、ローズマリー風味のポークグリル

コード	2003290		
JAN	8002305009346		
格付け	DOCG キャンティ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ 5%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,100



サシール　２０２３

サンジョヴェーゼはタンクで、シラーはバリック（内 1/3 新樽）で最低６ヶ月熟成後ブレンド。ブラックベリーやチェリーのようなフルーティーなアロマ、樽からのバニラの香り。しっかりとしたボディながら口当りは柔らかく、果実の風味と心地よい香りが余韻へと続きます。
料理：赤身肉のステーキ、牛すね肉の煮込み

コード	2003461　★NEW★		
JAN	8002305003320		
格付け	IGT トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ 60%、シラー40%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,200



キャンティ・クラシコ　２０２３

ワイナリーのフラッグシップワイン。
大樽で６～１０ヶ月熟成。あんず、チェリーなどのフルーティーな香り。小梅、ハーブ、樽からのほのかなスパイシーさ、バランス良い酸味がありエレガントな印象。料理の味を引き立てる、果実味と酸味のバランスが取れた味わい。まさに食事のためのワインです。
料理：牛赤身肉のビステッカ、チキングリル

コード	2003289		
JAN	8002305009506		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ		
品種	サンジョヴェーゼ 95%、メルロー5%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,300



キャンティ・クラシコ
テヌータ・サンタルフォンソ　２０２２

小石が混じる粘土質土壌の自社畑の完熟したブドウを１本から１～２房のみ手摘収穫。３５hl のフレンチオークの大樽で１２ヶ月熟成。スミレ、チェリー、プラムなどの果実、ハーブ、スパイスのようなアロマ。口当たりはやわらかく、コーヒーのようなほろ苦さやミネラル感、エレガントな酸味と旨味も感じられる芳醇な味わい。
料理：赤身肉のロースト、ラザニア、ラグー、キノコやデミグラスソースのハンバーグ

コード	2003345		
JAN	8002305009254		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,500

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ　２０２２



カステリーナ・イン・キャンティの４カ所の畑のブドウを使用、フレンチオークの大樽で２年間熟成。
ベリー、チェリーの凝縮感あるアロマ、 タバコやバニラのようなトーストした樽の香り。樽から来るおだやかなスパイスのニュアンスがあり、きめ細かい渋み、爽やかな酸味と、豊かなボディを構成するバランスの取れたタンニンが感じられ、力強く余韻の長い味わいです。
料理：ローストしたジビエ、ビーフシチュー、ラザニア

コード	2003340		
JAN	8002305008271		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、 カベルネ・ソーヴィニヨン 5%、コロリーノ 5%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,800

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ　セルジョヴェート　２０２０



自社畑レ・マチエ内のセルジョヴェート区画のブドウを使用。タンクで約１５日間マセラシオン後、２５～３５hl のフレンチオーク樽で１５～１８ヶ月熟成。赤い果物のジャムのニュアンス、樽から来るスパイシーな甘い香り。柔らかな口当たりに続いて、芳香を伴った骨格のしっかりした風味が広がり、長い余韻へと続きます。
料理：赤身肉やジビエのロースト、熟成したチーズ
★JamesSuckling.com　94pt
★Wine Spectator　90pt

コード	2003339　★NEW★		
JAN	8002305005195		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥ 6,500

キャンティ・クラシコ　グラン・セレツィオーネ　テヌータ・フィッツァーノ　２０２０



自社畑「テヌータ・フィッツァーノ」の石灰粘土質の土壌で育ったぶどうを丁寧に醸造、３５hl のフレンチオークの大樽（一部バリック）で２年熟成。ブレンド後１年以上瓶熟成。ワイルドベリー、スパイスのような強いアロマ、口当たりはやわらかくエレガント。豊かな果実味、熟した赤い果実のフレーバーが余韻まで長く残ります。
料理：赤身肉やジビエのロースト、熟成したチーズ
★JamesSuckling.com　93pt

コード	2003052		
JAN	8002305914008		
格付け	DOCG キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ		
品種	サンジョヴェーゼ 90%、コロリーノ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥ 7,000

チウ・チウ

イタリア／マルケ州





『　地品種に注力、濃厚でピュアな果実味　』

マルケ州南部オッフィーダでナタリーノとアンナのバルトロメイ夫妻によって 1970 年に設立されたワイナリー。海から約 10km、海抜 300m に位置し、設立当初はわずか 10 ヘクタールの小規模ワイナリーでしたが、両親から経営を受け継いだ兄マッシミアーノ氏が醸造担当、弟ウォルター氏がマーケティング担当として兄弟で規模を拡大、現在では約 180 ヘクタールの自社畑を所有し、年間生産量 60 万本という中央イタリアでは最も大きなオーガニックワイナリーへと成長しました。しかし規模は変わっても家族経営のスタイルを守り続け、ペコリーノ、パッセリーナといった地品種を使ったワイン造りを続けており、「ガンベロ・ロッソ」でも評価が高く近年注目度があがっています。
【ビオロジック】認証：ＣＣＰＢ（イタリア）

アルタマレア　パッセリーナ・ブリュット



ブドウは低温で醸され、発酵は温度コントロールしながら２５日間シャルマ方式で行い、その後３ヶ月オリと共に置かれました。柔らかく細かい泡立ち。レモンなど柑橘のフレッシュな香り、青リンゴや花のようなアロマ、ほろ苦さを感じるミネラルのニュアンスが広がるドライな味わい。
料理：魚介料理全般、天ぷら、フリット

★「ワイン王国」№１４５　　５ッ星

コード	2003356		
JAN	8029439000230		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

リマロゼ　サンジョベーゼ・ブリュット



ブドウは選果・除梗後、程よいピンク色になるまでプレス、果汁のみを白ワイン同様の方法でシャルマ方式で発酵、オリと共に攪拌しながら４ヶ月タンク内で熟成。
きめ細やかな泡立ち、完熟した赤い果実の香り、フローラルな香りとトロピカルフルーツのニュアンス。フレッシュで滑らか、力強く長く続く余韻が特徴です。
料理：生ハムとチーズの前菜、サーモンのカルパッチョ、シーフードリゾット、魚のフライ

コード	2003454　★NEW★		
JAN	8029439001022		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

オリス　２０２５



デイリーワインとして地元で愛されるワイン。海抜２５０～３００ｍの丘のブドウを９月末に手摘収穫。グレープフルーツなど柑橘系の果物や、白い花の香り。ほど良い酸味があり、爽やかな味わい。後味にほのかな苦味を感じます。ボリューム感があり、バランスの良いワインです。

料理：前菜やサラダ、パスタ、白身の肉、魚料理

コード	2003453		
JAN	8029439000155		
格付け	DOP ファレリオ		
品種	トレッビアーノ 50%、パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥1,900

エヴォエ　２０２５



海抜２５０～３００ｍの畑のブドウを手摘収穫。熟したりんごや桃など白い果実のアロマ。口当たりは柔らかく、フレッシュな酸味が広がり、ほのかな塩気も感じます。余韻にはアーモンドのニュアンスも感じられます。
酸とミネラルを感じる食事を欲するワインです。

料理：カジキマグロのグリル、白身のお肉、シーフードサラダ

コード	2003451		
JAN	8029439000148		
格付け	IGP マルケ・パッセリーナ		
品種	パッセリーナ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,300

テバルド　２０２４



ステンレスタンクで天然酵母で発酵後５ヶ月熟成。若いうちから楽しめるフレッシュな味わいのワインです。
白い花やマスカットのような華やかなアロマ、熟した果実の香りとボリューム感がある柔らかな味わい。ドライでミネラリー、後味にはグレープフルーツのようなわずかな苦味が感じられます。

料理：シーフードサラダ、魚のフリット、アクアパッツァ、白身魚の刺身、寿司

コード	2003452		
JAN	8029439000100		
格付け	IGP マルケ・ビアンコ		
品種	シャルドネ 75%、ピノ・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン 25%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

メルレッタイエ　２０２４



アロマを引き出す為ドライアイスで冷却しながら破砕。発酵後、中型のオーク樽でオリと共に６ヶ月、瓶熟成３ヶ月。レモンやオレンジのような柑橘、青草のような爽やかな香り、花のようなアロマ。ほのかにバニラのニュアンス。 ボリュームがありなめらかな口当たり、きれいな酸とミネラルが感じられ余韻が長く続きます。

料理：魚介のグリル、カルパッチョ、天ぷら、ピッツァ・マリナーラ

コード	2003450		
JAN	8029439000131		
格付け	DOCG オッフィーダ・ペコリーノ		
品種	ペコリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

バッカス　ロッソ・ピチェーノ　２０２４



ぶどうは低温浸漬後、温度コントロールされたタンクで天然酵母で約１０日間発酵。その後ステンレスタンクで６ヶ月熟成。
スパイスやインク、プラムのような黒い果実のような凝縮感ある香り。フレッシュでフルーティーな味わい、程良いタンニン。地元でもデイリーワインとして人気です。

料理：アマトリチャーナ、ペスカトーレ、トリッパ　ローストビーフ

コード	2003357		
JAN	8029439000162		
格付け	DOP ピチェーノ		
品種	モンテプルチアーノ 50%、サンジョヴェーゼ 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,200

ゴティコ
ロッソ・ピチェーノ・スペリオーレ　２０１９



天然酵母で自然発酵、その後イタリア産の大樽で１２カ月間熟成。瓶熟成約３年。バニラ、チョコレート、ブラックベリーやブルーベリーなど果実の香り。タンニンはなめらかで余韻が長く、程よいスパイシーさも感じられるフルボディ。ビロードのような滑らかさが引き立ちます。

料理：トリッパ、赤身肉のステーキ、デミグラスソース

コード	2003358		
JAN	8029439000056		
格付け	DOP ピチェーノ・スペリオーレ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,100

サッジオ　２０１９



イタリア語で「英知」という名の通り、経験と技術を駆使してサンジョヴェーゼのみから造られる逸品。３０%をバリック樽で１２ヶ月、残り７０%をステンレスタンクで２４ヶ月熟成。清澄・瓶詰後６ヶ月熟成。
ブラックベリーやチェリーなどのアロマ。味わいは力強く、 チェリー、ミント、コーヒーなどの風味がやわらかなタンニンと共に広がります。

料理：チキンやポークのグリル、ラグーソースのパスタ

コード	2002990		
JAN	8029439000209		
格付け	IGPマルケ		
品種	サンジョヴェーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,200

オピドゥム　２０１８　　※demeter 認証



樹齢２０～４０年のブドウから良年のみ造られるトップセレクション。１０月末に熟したブドウを収穫、２０日間程皮と共にマロラクティック発酵。３０%バリック、７０%は１０ｈｌの特注ピッコラ・バリック（仏産）で１２か月熟成、６ヶ月瓶熟成。カシスリキュール、コーヒー、タバコ、熟したプラム、バニラの香り。濃厚な果実味、滑らかなタンニン、しっかりとしたボディが感じられます。

料理：赤身肉のグリル、ビーフシチューや煮込み料理

コード	2003141		
JAN	8029439000193		
格付け	IGP マルケ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥4,300

エスペラント　２０１８



カベルネは９月下旬、モンテプルチアーノは１０月下旬に選果を行ないながら手摘収穫。破砕後ステンレスタンクで２８～３０℃に保ちながら長い時間をかけてマセラシオン。発酵後オークのバリックで２４ヶ月、その後瓶詰めし１２ヶ月熟成。ドライプラムやチェリー、チョコレートのような甘やかな香り。スパイスや革、リコリスなどの複雑なニュアンスも感じられます。柔らかな口当たり、力強いタンニンが口の中に広がるフルボディの味わいです。

料理：すき焼き、ポルケッタ、ジビエ、Ｔボーンステーキ

コード	2003448		
JAN	8029439000216		
格付け	DOCG オッフィーダ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、カベルネ 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥6,200

NEW　＜ポデーレ・ポッジョマッソ＞

このブランドは、チウ・チウによって CERVIM 認証を受けた「英雄的な」山のワインを生産することを目的として数年前に造られました。ワイナリーとブドウ畑はラツィオ州サビーナ東部の丘の上の村ロッカ・シニバルダにあり、ここは所々に草原が点在する、鬱蒼とした森に囲まれたトゥラーノ渓谷の丘陵地帯にあり、東側にはモンテ・ナヴェーニャとモンテ・チェルヴィアの山塊が聳え立ち、リエティ平野の南東端からトゥラーノ湖を経てカルソリへと続く自然の回廊となっています。急斜面にある畑では赤ブドウ品種はモンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ、チェザネーゼ、そして白ブドウ品種はソーヴィニヨン、ピノ・ビアンコ、シャルドネがビオディナミで栽培されており、ワインは DEMETER 認証も取得しています。

ポデーレ・ポッジョマッソ
イル・ピラストロ　ビアンコ　２０２４



９月最後の１０日間でブドウを収穫、選果後品種ごとに別々にステンレスタンクで低温発酵。発酵終了後ブレンドし、ステンレスタンクで６カ月熟成。
香りは爽やかで心地よく、甘いトロピカルフルーツや柑橘の様なアロマに、松の樹皮やバルサミコを思わせる香りも感じられます。口当たりはフレッシュでバランスが良く、ミネラル感とトロピカルな香りが口の中に広がります。味わい深く、丸みがあり、余韻が長く続きます。

料理：マスなど川魚のグリル、牡蠣のソテー、鶏肉ソテー

コード	2003457　★NEW★		
JAN	8029439001756		
格付け	IGP ラツィオ		
品種	ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノ・ビアンコ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

ポデーレ・ポッジョマッソ
ラ・トーレ　ロザート　２０２４



９月最後の１０日間でブドウを収穫、選果後品種ごとに別々にステンレスタンクで果帽が浮き上がるまで低温でマセラシオン。果皮を取り除き残りの発酵を行った後ブレンドし、ステンレスタンクで６カ月熟成。
香りはフローラルでフルーティー、マンダリンやザクロ、小さな赤い果実のニュアンス。口当たりは柔らかく、フレッシュな酸味とチャーミングな果実の風味が広がり、エレガントで調和のとれた味わいが長い余韻へと続きます。

料理：サーモンのカルパッチョ、トマトソースのパスタ

コード	2003458　★NEW★		
JAN	8029439001749		
格付け	IGP ラツィオ		
品種	サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、チェザネーゼ		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ポデーレ・ポッジョマッソ
イル・ヴェルサンテ　ロッソ　２０２４



１０月中旬に２つのぶどうを同時に手摘み収穫、選果後２つのブドウを別々にステンレスタンクで時間を掛けて発酵。発酵中は頻繁にルモンタージュを行い、発酵終了後ブレンドしステンレスタンクで６カ月熟成。その後瓶詰めしさらに３か月熟成。
赤い果実、マラスカチェリー、小さなダークベリーのエレガントなアロマ。ミディアムボディの口当たり、繊細でシルキーな質感のタンニンと柔らかくフルーティーな風味がバランス良く広がり、心地よい爽やかさを感じる余韻の長いフィニッシュへと導きます。

料理：ラグーソースのパスタ、肉料理のメインディッシュ

コード	2003456　★NEW★		
JAN	8029439001763		
格付け	IGP ラツィオ		
品種	サンジョヴェーゼ70%、チェザネーゼ30%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,000

コスタドーロ

イタリア／マルケ州

イタリアの東に広がるアドリア海、その美しい海原を望むマルケ州の海岸地帯は数多くのホテルや別荘が立ち並ぶ有数のリゾートとして、また豊かな海の幸に恵まれた美食の宝庫として、イタリアのみならずヨーロッパの人々のあこがれの場所となっています。
「コスタドーロ」はこの海岸地帯のほぼ中央にある海沿いの町サン･ベネデット･デル･トロントにあり、海から約１０㎞の所にあるワイナリーです。丘陵地帯にある畑で有機栽培で育てられたブドウから、ピュアで味わい豊かなワインを造っています。

現在はマルケ州のオーガニックワイナリーとして注目を集める**「CIU CIU」（チウ・チウ）**が経営とワインメインキングを手掛け、カジュアルレンジとして人気を得ています。
「ロ・プーロ」とは「ピュア」のことで、酸化防止剤無添加のピュアな味わいのワインです。ヴィーガン認証も取得しています。

【ビオロジック】認証：ＣＣＰＢ（イタリア）



ロ・プーロ　ビアンコ　２０２４

ステンレスタンクで温度を２３～２６℃に保ちながら８～１０日間マセラシオン。全ての過程において酸素に触れない様、細心の注意が払われます。酸化防止剤（ＳＯ２）は一切加えません。熟した白桃や洋梨の香り、ホワイトアスパラガスのニュアンス。蜜りんごを思わせるふくよかなボディ、アーモンドのようなほろ苦さとやわらかな酸味とオイリーなニュアンスが感じられます。

料理：カルパッチョ、野菜や魚のグリル、白身肉のソテー　天ぷら、カポナータ、ラザニア

コード	2003348		
JAN	8011252405316		
格付け	IGP マルケ		
品種	トレッビアーノ主体、シャルドネ、他（パッセリーナ、ペコリーノ）		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン（¥1,700前後）



ロ・プーロ　ロッソ　２０２４

ステンレスタンクで温度を２３～２６℃に保ちながら８～１０日間マセラシオン。全ての過程において酸素に触れない様細心の注意が払われ、醸造時と瓶詰時に酸化防止剤（ＳＯ２）は一切加えません。ラズベリーのような小さな赤い果実やスパイスのニュアンスが入り交じった複雑でエレガントな香り。口当たりはドライで柔らかなタンニンが広がり、果実味と心地良いハーモニーを奏でます。

料理：ラグーソースのパスタ、赤身肉のグリル

コード	2003347		
JAN	8011252736533		
格付け	IGP マルケ		
品種	モンテプルチアーノ主体、サンジョヴェーゼ、他（メルロー）		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン（¥1,700前後）

ヴィカーリ

イタリア／マルケ州



『マルケ州最優秀ワイナリーに選ばれた家族経営の実力派』

港町アンコーナの西側、海から１０分ほどの丘の上に広がる歴史あるモッロ・ダルバの街で、ヴィカーリ家は１８世紀より拠を構え、１９世紀からブドウ栽培とワイン醸造を始めました。現在は約４０ヘクタールの畑を所有し、当主のナッツァレーノ氏、息子のヴィコ、娘のヴァレンティナによって経営されています。

厳格な剪定により収量を低く抑え、完熟した果実とステンレスタンクでの発酵・熟成によって生み出される力強く、豊かなアロマを感じさせるスタイルで、個々のワインの特徴を最大限に引き出すために低温発酵やマセラシオン・カルボニックなど様々な技術が駆使されます。こうした過程を経て生まれるワインは、いずれも他にはない特徴的なアロマと風味を兼ね備えています。かつてラクリマ種は他の赤ワインの風味付けに用いられてきましたが、今日ではアロマ溶け合うフルーティーなワインが生まれています。

２０１３年の Vinitaly では州ごとに最も優れた生産者に贈られる「プレミオ・カングランデ」を受賞。またガンベロ・ロッソではドゥエ・ビッキエリを多数獲得しており、高い評価を得ています。

彼らの敷地には古い井戸が遺されており、かつてその井戸は豊かな水をたたえ、地元の人々の生活に欠かせないものでした。この井戸に敬意を表し、彼らのワインの名前にはすべて「ポッツオ・ブオノ（イタリア語で「良い井戸」）」の言葉が添えられ、トレードマークもこの井戸を模したものとなっています。

【減農薬】



カポフィラ・デル・ポッツォ・ブオーノ　２０２５

収穫したぶどうは厳格な選果の後軽くプレスし、果皮を取り除いた後温度管理されたステンレスタンクでゆっくりと発酵させます。その後オリとともに一定期間静置して独特のアロマと風味を作り出します。

爽やかな青リンゴやライム、白い花の香り、口当りはソフトで、フレッシュな酸とフルーティーな果実味が広がり、ボディのある厚みのある味わいが楽しめます。余韻にはかすかにミネラルのほろ苦さを感じます。

料理：白身魚のカルパッチョ、焼鳥（塩）、オイルパスタ、マイルドなチーズ

コード	2003495		
JAN	4955287916185		
格付け	DOC ヴェルディッキオ･カステッリ･ディ･イエージ･クラシコ		
品種	ヴェルディッキオ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,600



ダセンプレ・デル・ポッツォ・ブオーノ　２０２３

粘土や砂質土壌で南向きの斜面の畑から９月下旬に手摘収穫。天然酵母を用い、スキンコンタクトを長めに行い、温度管理しながら発酵。

バラ、スミレ、チェリー、イチゴ、桃、アプリコット、ヨーグルト、森のハーブのような華やかなアロマ。柔らかなタンニン、エレガントな酸味、シナモンや黒コショウのようなスパイスのニュアンスも感じるドライな味わい。

料理：サラミ、生ハム、レバーペースト、黒トリュフラザニア、パルミジャーノ、カポチャペーストイノシシ・鹿などのジビエ、お好み焼き

コード	2003219		
JAN	4955287914075		
格付け	DOC ラクリマ･ディ･モッロ･ダルバ		
品種	ラクリマ･ディ･モッロ･ダルバ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥2,600



デュエアニメ・デル・ポッツォ・ブオーノ２０２０

収穫したぶどうは厳格な選果の後専用の乾燥室で２週間程度アパッシメント、その後軽くプレスしステンレスタンクで温度をコントロールしながら１４日間マセラシオンを行ないます。発酵終了後オリと共に８ヶ月間静置します。また５%はアリエ産のフレンチオークの樽で熟成させます。紫色を帯びた、濃く深いルビーレッドの色合い。スパイス、黒い果実などが混ざり合った複雑な香り。口当りは柔らかく、程よいタンニンと重厚な果実の風味が広がり、余韻へと長く続きます。

料理：赤身肉のロースト、チキンやポークの煮込み

コード	2003119		
JAN	4955287916079		
格付け	DOC ロッソ･ピチェーノ		
品種	モンテプルチアーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%		
容量	750ml	容量	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,700

アダンティ

イタリア／ウンブリア州



『　サグランティーノ愛好家からも高評価のワイナリー　』

モンテファルコで最も歴史の古いワイナリーで、サグランティーノ１００%の辛口ワインを造った草分け的存在。１９６０年代初め、フィリピンの修道士教会が所有していたローマ時代から後期ルネッサンス時代にかけて建造された古い修道院を購入・修復の上始まりました。現在は設立者である前オーナーの娘、ダニエラ女史によって運営されています。畑はウンブリア中部の中世の面影を残すベヴァーニャ郊外のアルクアータ、コルチミーノ、トーレ・ディ・カレの丘陵地帯に約４０ヘクタールに渡り広がっています。

彼らはサグランティーノやグレケットを始め、バルベーラ、カベルネ、シャルドネ、メルロー、サンジョヴェーゼなどの自社栽培のぶどうのみから、最新の技術を駆使してワインを造っています。醸造においては野生酵母での自然発酵、マセラシオンを経て、ぶどうの風味を生かすため熟成には主にスロベニアンオークの大樽を用います。また瓶での熟成を重視し最低６カ月から１年以上の瓶熟成を行います。

彼らは「New Green Revolution」というプログラムを取り入れており、完全なオーガニックではありませんが、農薬・化学肥料を極力使用しません。また、畑での作業に機械を使うことはありません。畑には一年を通じて乾燥した強い風が吹いており、病気のリスクが少ないのも、農薬を使わずに済む理由の一つになっています。流行に流されない、長期熟成のポテンシャルを十二分に秘めた彼らのワインは、その品質が高く評価されており、「サグランティーノ・ディ・モンテファルコ」は 2005、2006 ヴィンテージと連続して「ガンベロ・ロッソ」のトレ・ビッキエリを獲得しています。

畑の一部はオリーブ畑になっており、ワインだけでなくオリーブオイルでも名声を得ています。

【減農薬】



モンテファルコ・グレケット　２０２３

南向きの粘土質＆石灰質土壌の畑と、北西向きの砂質、粘土質、石灰質の混成土壌の畑のぶどうを使用。９月中旬に手摘収穫。破砕、除梗の後軽くプレス、１５～１７℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。その後オリとともに４カ月間熟成させます。

白い花や繊細なミネラルのニュアンス、桃、アーモンド、干し草を思わせるエレガントなアロマが広がります。厚みがあり、タンニン感が力強く余韻の長いワインです。

料理：生ハム、豆のスープ、生ハム、シーフードのフリット、魚や甲殻類のグリル

コード	2003217		
JAN	8032841491619		
格付け	DOC モンテファルコ・グレケット		
品種	グレケット 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,600



モンテファルコ・ロッソ　２０２１

南東向きの粘土質と石灰質土壌の畑のぶどうを使用。手摘収穫。破砕、除梗後２８℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で発酵。その後３～４週間マセレーション、オーク樽で１２～１４ヵ月熟成。

草むらの花、熟したチェリーのような赤い果物のアロマ。少しスパイシーで豊かなタンニンを感じますが、バルサミコのような柔らかなでエレガントな酸味と豊かなボディ感を感じるリッチな味わいです。

料理：ビーフシチュー、赤身肉のグリル、ステーキ熟成したチーズ

コード	2003407		
JAN	8032841491589		
格付け	DOC モンテファルコ・ロッソ		
品種	サンジョヴェーゼ、サグランティーノ、バルベーラ		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,600



モンテファルコ・サグランティーノ　２０１７

ウンブリア州、ベヴァーニャ近郊のアルクアータにある標高２５０m、土壌は石灰質と粘土質が交ざる畑と、モンテファルコの標高２５０mの南西向きの畑で土壌は石灰質と粘土質に砂が加わった混成土壌の畑の、二つの畑から収穫されたブドウを用いています。破砕・除梗の後２８℃に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で発酵。３～４週間マセレーションの間、ポンピングオーバーとデレスタージュを行い、口当たりが柔らかくなるよう仕上げていきます。その後３０００ℓの大樽とトノー（９００ℓ）で２８ヶ月、さらに１２ヶ月以上瓶熟成。野生のチェリーやブラックベリー、プラムのようなパワフルなアロマ、黒鉛、リコリス、ジュニパーベリーのようなアロマティックなハーブの香り。タンニンとフレッシュさ、残糖のバランスが良いワインです。

料理：塩漬け肉やジビエ（イノシシ、鴨）のグリル、長期熟成したチーズ

コード	2003409		
JAN	8032841491565		
格付け	DOCG モンテファルコ・サグランティーノ		
品種	サグランティーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥6,500

ピエトラモーレ

イタリア／アブルッツォ州

ANTICA TENUTA PIETRAMORE



『　チウ・チウのオーナーが手掛ける注目のブランド　』
マルケ州のオーガニックワイナリー「チウ・チウ」のオーナーで、醸造担当でもあるマッシミアーノ・バルトロメイ氏がアブルッツォ州の東に位置するキエーティでビオディナミを２０１５年から実践する新たなワイナリー。約７０ヘクタールの畑でビオディナミに取り組み demeter の認証を取得するなど、テロワールを尊重した自然なブドウ造りが行われています。白ブドウは石灰質主体の土壌の畑、黒ブドウは粘土質土壌の畑で育てられ、健康的なブドウ本来の力強さ、個性を引き出した、印象的な味わいを生み出しています。
【ビオディナミ】認証：ｄｅｍｅｔｅｒ

アブルッツォ・ペコリーノ・スペリオーレ　２０２１



品種の個性を際立たせるため軽くプレス後８～１０時間マセラシオン、その後ステンレスタンクで発酵。シュール・リーで静置後、３ヶ月以上瓶熟成。特有の鉱物的な香り、黄色い花や熟した桃、アプリコット、メロンなどのフルーティーなアロマ。おだやかな酸味が広がり、続いて果実の厚みのある味わいが楽しめます。余韻にはアーモンドのほろ苦いミネラルも感じられます。
料理：ホタテのカルパッチョ、魚介のフリット、チーズ

コード	2003223		
JAN	8050616550040		
格付け	DOP アブルッツォ		
品種	ペコリーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,000

トレッビアーノ・ダブルッツォ・スペリオーレ　２０２２



軽くプレス後果皮と共に８～１２時間マセラシオン。果汁のみステンレスタンクで発酵。オリと共にタンクでしばらく静置の後瓶詰、最低３ヶ月瓶熟成。熟した黄桃やアプリコット、ハーブを思わせる強いアロマ。口当たりはおだやかで、心地よい酸味と共に凝縮した果物のフレーバーが広がります。余韻にはハーブのニュアンスも感じられます。
料理：魚介のフリット、シーフードグラタン、チーズ

コード	2003431		
JAN	8050616550064		
格付け	DOP トレッビアーノ・ダブルッツォ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,300

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ　２０２２



開放桶で足踏みでプレス、その後タンクに移し７～１５日間マセラシオン。途中凝縮感を高め深い色合いを出すため、果汁を１５～２０%抜き取ります。発酵後タンクで６ヶ月熟成、さらに２ヶ月瓶熟成。赤いバラ、熟したレッドカラント、ブラックベリーに、スパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな口当たりに続いて力強いタンニンが広がるフルボディの味わいが余韻まで続きます。
料理：赤身肉のグリル、煮込み料理、熟成したチーズ

コード	2003432		
JAN	8050616550088		
格付け	DOP モンテプルチアーノ・アブルッツォ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,900

メトード・アンチェストラーレ　トレッビアーノ



SO2 無添加、ノンフィルター、瓶内発酵（メトード・アンチェストラーレ）のフリッツァンテ。ジャスミンやカモミール、ジンジャーやグレープフルーツを思わせる華やかなアロマ、泡と共に洋梨やレモン、蜂蜜やジンジャーなどが入り混じった複雑で繊細な風味が広がります。豊かなミネラルのニュアンスがあり、かすかな塩味や酵母のほろ苦さが余韻へと続きます。
料理：魚介のフリット、サラダ、フレッシュチーズ

コード	2002939		
JAN	8050616550316		
格付け	IGP コッリ・アブルチーニ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白・弱発泡/辛口
入数	6	参考小売	￥3,500

カンティーナ・ガラッソ

イタリア／アブルッツォ州

Galasso



アブルッツォ州の中部、東側にアドリア海を望むペスカーラ県にあるロレート・アプルティーノに拠点を置く家族経営のワイナリー。DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォを生み出す最適な場所の一つであり、アペニン山脈の麓でユニークなミクロクリマを持つエリアに位置しています。１２０ｈａ以上の自社畑と、エットーレ・ガラッソ氏がコントロールする１００ｈａの契約畑のブドウを使用。最新の設備を整え、年間生産量は３００万本以上と、このエリアでも大きなワイナリーの一つとなっています。

プリンチペ・デッレ・ロッケ
トレッビアーノ・ダブルッツォ　２０２３



ステンレスタンクで発酵、シュール・リー。白い花、りんご、レモン、パイナップル、グレープフルーツなどのフルーティーな香り。すっきりとした酸味とミネラル感、フレッシュでキレがあり軽やかな味わい。
料理：白身魚のカルパッチョ、シーフードマリネ、天ぷら、パプリカのソテー

コード	2003144		
JAN	8018653006548		
格付け	DOC トレッビアーノ・ダブルッツォ		
品種	トレッビアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン(¥1,200 前後)

プリンチペ・デッレ・ロッケ
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ　２０２５



ステンレスタンク醸造。ラズベリー、チェリー、プラム、カシスなどの熟した果実の豊かな香り。ジューシーで濃厚な果実味とドライなタンニン、しっかりとしたボリューム感のフルボディ。
料理：焼鳥（タレ）、赤身肉ステーキ、マルゲリータピザ
★「ワイン王国」№１５０　　５ツ星

コード	2003479		
JAN	8018653006500		
格付け	DOC モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン(¥1,200 前後)

チンチンナート

イタリア／ラツィオ州



『　古代ローマのワインの伝統を今に伝える造り手　』

ローマから南東に６０㎞程の丘陵地帯にコーリの町があります。古代ローマ時代の遺跡や歴史ある建物が点在し、古くから農業とぶどう栽培が盛んに行われていたこの町はまた、ベッローネとネロ・ブオーノという２つの固有のぶどうの栽培によって、イタリアで最もユニークなワイン産地の１つとなっています。チンチンナートはこのコーリのぶどう栽培農家たちによって１９４７年に設立された協同組合です。今日では組合員は１３０名を数え、コーリとその周辺に所有する５５０ha の地所の半分がぶどう畑で、その内１１０ha の畑は有機認証を取得しており、今後も拡大される予定です。
コーリ・ロッソとコーリ・ビアンコがＤＯＣに認定された１９７０年代からチンチンナートは急成長を遂げ、さらに１９９０年代に入ると品質の改善とワイナリーのさらなる発展を目的として、挑戦的なプロジェクトに多大な人的資源と経済的資源を投資して来ました。

ベッローネとネロ・ブオーノという古くからこの地域で栽培されてきた２つのぶどうとチェザネーゼにフォーカスし、畑の有機栽培への転換、畑での作業手順の綿密な定義、収穫カレンダーの活用、緻密な醸造プロセスの導入・管理など、様々な生産プログラムが採用され、ワインの品質は飛躍的に向上しました。また、太陽光発電システムを全面的に導入し、また地域内の配送には天然ガスで走る車両を使用しています。
チンチンナートのこうした取り組みは、特定のプロセスにこだわるのではなく、可能な限り環境への影響を少なくする、トータルで持続可能性を追求するもので、彼らの成り立ちとこの地域における彼らの役割を調和させ、ワイン愛好家たちが発見するに値する、土着ぶどうの新たな魅力を提供する可能性を秘めています。
２０２１年、チンチンナートは古代ローマのワイン造りを再現するプロジェクトに参加し、ローマのコロッセオを見下ろすパラティーノの丘の小さな区画にベッローネの苗木を植えました。２０２５年には、このぶどうから古代の製法に則って造られたワインがリリースされる予定です。コーリの歴史と伝統、そして土着のぶどうを尊重しつつ、新たな挑戦を続けるチンチンナートは、ローマとコーリを結ぶ地域でますます重要な存在となりつつあります。

【ビオロジック】認証：ＩＣＥＡ（イタリア）

クイント　ベッローネ　ビオロジコ　２０２２



ベッローネは皮が薄い為、地元では古くは食用ぶどうとして親しまれて来た希少な土着品種です。繊細な風味をもつこのぶどうを、収量を抑え丁寧に醸造する事で、香り豊かでフルーティーなワインに仕上げています。
ステンレスタンクで６か月（最初の２か月はシュール・リー）熟成、瓶熟成６か月。黄桃やサンザシを思わせるフルーティーでフレッシュなアロマ、口に含むと柔らかな酸と果実味、ミネラルの調和の取れた味わいが広がります。
料理：前菜、シーフード料理、フリット、串揚げ

コード	2003047		
JAN	4955287918448		
格付け	IGT ラツィオ		
品種	ベッローネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,500

アルジェオ　チェザネーゼ　ビオロジコ　２０２２



溶岩混じりの畑で育ったチェザネーゼは収量を抑え、発酵後オーク樽で少し熟成させる事で、バルサミコの香りを持った力強くユニークな個性のワインに仕上げています。
ステンレスタンクでマロラクティック発酵後、半分はバリックで８か月、残り半分はステンレスタンクで１２か月熟成。清澄・瓶詰め後さらに６か月熟成。プラム、チェリー、ザクロ、スパイス、バルサミコの香り、繊細な口当たりに続いてまろやかなタンニンと共に濃厚な赤い果実の風味がバランスよく広がり、余韻へと続きます。
料理：お肉のグリル、濃厚なソース、ペコリーノチーズ

コード	2003049		
JAN	4955287918462		
格付け	IGT ラツィオ		
品種	チェザネーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	6	参考小売	￥2,700

ヴィニカ

イタリア／モリーゼ州



『全て自然のままに、モリーゼ発ナチュラルワイン注目の造り手』
２００７年、歯科医だったロドルフォ・ジャンセラ氏は故郷のリパリモサーニ村の丘の上、手付かずの林の奥に広がる土地に心を奪われました。そしてこの土地を購入する時、「畑でも醸造でも化学的な処理をするのはおかしい」と、オーガニック栽培を選びました（２０１６年に公的認証取得）。そして友人で農学博士でワインメーカーのコッチーニ氏、管財人のトディーノ氏の協力を得て、オリーブオイル、野菜、ワインの生産を始め、翌２００８年に農場を「ヴィニカ」と名付けました。リパリモサーニの丘は日当たりに恵まれ、また昼夜の温度差や年間を通して吹き付ける乾燥した風のおかげで農業には理想的な場所でした。今日、彼らの地所は２２０ｈａまで拡大、ブドウやオリーブ畑の他様々な木々も植えられ、家畜も放牧され、この一帯の特徴的な風景を生み出しています。ブドウ畑の面積は約３０ｈａ、標高５５０～７５０ｍの丘陵に広がります。ワイン生産本数は約４０，０００本、さらに畑を5ha 拡張、将来的には生産量を最大１５０，０００本まで上げる計画があります。ブドウはティンティリア、サンジョヴェーゼ、トレッビアーノ、メルロー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブランなど様々な品種が植えられています。特にモリーゼの代表的な土着品種「ティンティリア」は、約３５０年前にスペインからサルディーニャを経由してきたブドウで、スペイン語で赤を意味する「ティント」から名付けられました。モリーゼ全体で約９０ｈａの畑の内、１１ｈａがヴィニカの畑です。

「自然と常に対話する」これが彼らの哲学です。彼らはブドウの樹とテロワールに密接な関係があり、常にそれに注意を払い継続的にケアする事が必要であると考えます。土壌は石灰と粘土質が主体で、栽培には緑肥などの伝統的な技法を用い、また常に畑の表土の状態をチェックし、灌漑は行ないません。ブドウの樹は養分を求めて根を地中深くに伸ばし、それによって取り込まれた土壌中のミネラル分がワインの風味に如実に反映されます。このテロワールから健全なブドウに与えられる風味が、ワインの味わいの唯一の構成要素となるのです。
発酵は果皮を取り除かずに天然酵母のみで自然発酵、亜硫酸の添加と澱引きは必要最小限、発酵と熟成はステンレスタンクで極力自然な温度に保ちます。化学物質は一切用いず、清澄やフィルタレーションも行いません。また「コルクの欠陥」による酸化や特定の汚染、コルクに含まれるＴＣＡと呼ばれるコルク臭の元となる物質からワインを守り、フレッシュで高い品質を保ったまま顧客の元へ届けるため、ブドウの樹を原料としたコルクを使用します。この特殊なコルクは酸素の過度な進入を防ぎ、ワインがその官能的な特徴を維持したままボトルの中で発展する事を助けます。このように生み出されるワインは、ブドウのポテンシャルを感じさせる力強さを感じさせる味わいに溢れています。
「ヴィニカ」というワイナリーの名前は、ロドルフォ氏の３人の子供（ヴィットリオ、ニコラス、カロラ）の名前の頭文字から付けられました。この土地が子供たちと共に希望の賛歌となってくれるように、との願いが込められており、子供たちも勉強の合間に畑仕事を手伝っています。次の世代に向けた自然なワイン造り、自然な味わいをお楽しみください。
※Ｖｉｎｎａｔｕｒ（ヴィナトゥール）という、イタリア自然派ワイン界を代表する「ラ・ビアンカーラ」（ヴェネト）のアンジョリーノ・マウレ氏が主催する小規模生産者の自然派ワイングループにも参加しています。

【ビオロジック】認証：bioagricert（イタリア）

ソーヴィニヨン　２０２０



標高６５０ｍの畑のブドウを１０月中旬に手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母で自然発酵。１８ヶ月タンクで静置、その後瓶詰めし、さらにしばらく静置。
白桃、マンゴー、ハーブ、火打石のようなアロマ。口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニン、オイリーな厚みと旨み、ドライなミネラル感が続きます。
料理：食前酒として、またシーフードや野菜と

コード	2003184		
JAN	4955287916109		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	ソーヴィニヨン 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,200

リースリング　２０２２



標高６５０ｍの畑のブドウを手摘収穫。ステンレスタンクで天然酵母による自然発酵。１０ヶ月間タンクにてシュール･リー、その後瓶詰めし、さらにしばらく静置。
青リンゴ、柑橘、白い花のようなアロマ。口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニンのボリューム感のあるしっかりした味わいと旨み、ミネラル感が続きます。
料理：鶏肉など白身肉のグリル、野菜のソテー

コード	2003183		
JAN	4955287916147		
格付け	IGT テッレ・デリ・オッシ		
品種	リースリング 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,400

トレッビアーノ　２０２２



標高７５０ｍの畑のブドウを手摘収穫。木製の開放桶で足踏みプレスし天然酵母で発酵。１２日間のマセレーション後、ステンレスタンクで１０ヶ月間発酵、瓶詰め後も静置。
少し褐色がかった色合いのオレンジワイン。黄色い花、紅茶、アプリコットやオレンジなどのドライフルーツやスパイスのような香り。柔らかな酸味とドライなタンニン、凝縮した果実のような旨みが広がり、余韻へと続きます。
料理：サフランを効かせたミラノ風のリゾットなど

コード	2003477		
JAN	4955287916314		
格付け	IGT テッレ・デリ・オッシ		
品種	トレッビアーノ 85%、ガルガネガ 15%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	￥3,600

ティンティリア　２０１９



ティンティリアはスペイン原産のブドウですが、約３５０年前にモリーゼに持ち込まれて以来、品種の個性を活かすテロワールに恵まれ土着品種となりました。ステンレスタンクで天然酵母で２０日間自然発酵。その後タンクで１年熟成し瓶詰め、瓶内にて２年間熟成。紫がかった濃いルビーの色合い、スミレやスパイス、ドライアプリコットを思わせる香り。口当たりは柔らかく、ジューシー。柔らかな酸とおだやかなタンニンが調和したフルーティーな味わいが長く口の中に残ります。

コード	2003185		
JAN	4955287915966		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	ティンティリア 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,200

テニメンティ･グリエコ

イタリア　／　モリーゼ州



『　空と海の間に漂うワイン　』

南イタリア・モリーゼ州の、太陽の光が降り注ぐ海岸線と美しいアドリア海に浮かぶトレミティ諸島を見渡す、標高１５０メートルの場所に、テニメンティ･グリエコのぶどう畑とセラーがあります。彼らはテロワールの優れたポテンシャルを最大限に活用し、最高品質のワインを生産しています。ヨードを含んだ海風に育まれた、独特の潮のニュアンスを持つ「海辺のワイン」は、空と海に挟まれたこの土地の真髄を表しています。

今から６年程前、実業家のアントニオ･グリエコがモリーゼのポルトカンノーネにあった歴史ある畑と醸造所を買い取り、パートナーのエマニュエラ･チェッカと「テニメンティ･グリエコ」を立ち上げました。
彼らはワインメーカーに女性醸造家のマリア･コンチェッタ･ライモンドを迎え、モリーゼの土着品種であるティンティリアを始めアリアニコ、モンテプルチアーノ、ファランギーナなど、多彩なぶどう品種から卓越した品質のワインを産み出しています。
まだ若いワイナリーながらガンベロ･ロッソなどのメディアでも早くから注目され、トレ･ビッキエリを獲得するなど、その評価も高まっている注目の生産者です。

「土着品種と国際品種で造られるテニメンティ･グリエコの多様なワインは、いくつかのラインに分かれている。ワイナリーのあるポルトカンノーネはモリーゼで最もぶどうが植えられている場所だ。水平線の向こうにトレミティ諸島を望み、背後にアペニン山脈がそびえるそのテロワールを生かして、彼らはそのワインのスタイルを定めた。ワインは果実の印象が鮮明で、飲み口は心地よく、醸造が柔軟に行われている事がうかがえる。
主なワインは全て注目に値する。」（ガンベロ･ロッソより）



アニマ・オスカ ビアンコ ２０２３

この地方の主要な白品種ファランギーナを主体に、シャルドネとピノ･グリージョをブレンド、１５日かけてじっくり低温発酵の後、風味を引きだす為に翌年春までシュール･リーの状態で静置、瓶詰めします。
花や果物のクリーンで心地よいアロマが広がり、フレッシュな果実の風味がアーモンドのニュアンスを感じるミネラル感豊かなフィニッシュへと続きます。
料理：魚介の前菜、チキンソテー、フレッシュチーズ

コード	2003205		
JAN	8051766690297		
格付け	IGT テッレ･デリ･オッシ		
品種	ﾌｧﾗﾝｷﾞｰﾅ 50%、ｼｬﾙﾄﾞﾈ 40%、ﾋﾟﾉ･ｸﾞﾘｰｼﾞｮ 10%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥1,900



イ・コスターリ モンテロッソ ２０２１

１０月中旬とやや遅めに収穫したモンテプルチアーノ種のみから造ります。タンクで醸造後１年前後熟成させますが、果実の風味を生かすため熟成は瓶のみで樽は使いません。
レッドベリーやスミレの繊細な香りが混ざり合い、口に含むとビロードの様になめらかなタンニンと果実の濃厚な風味が広がり、長い余韻へと続きます。
料理：肉料理全般、熟成したチーズ

コード	2003207		
JAN	8051766690167		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	モンテプルチアーノ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	6	参考小売	￥2,700



パッソ･アッレ･トレミティ アリアニコ ２０１９

１０月の終わりに収穫したぶどうを発酵後フレンチオークのバリックで１２ヶ月熟成させました。バニラ、熟したチェリー、ラズベリーなどの凝縮した甘い香り、染み入る様なタンニンと心地よい果実味が絶妙に調和し、長い余韻へと続きます。
料理：赤身肉のロースト、熟成したチーズ

コード	2003208 **※在庫限り終売**		
JAN	8051766001147		
格付け	DOC モリーゼ		
品種	アリアニコ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥3,500

テヌータ・ヴィリオーネ

イタリア／プーリア州



【ビオロジック】認証：ＳＩＤＥＬ（イタリア）

『プリミティーヴォのふるさとで、プリミティーヴォにこだわる』
１９３７年より３代に渡り続く家族経営ワイナリー。プーリア州のほぼ中心部にあるジョイア・デル・コッレにある畑は標高４５０ｍと最も高い丘陵地に位置し、元は海だったこの地帯は古代の海洋生物の化石が豊富で、ミネラルを含んだ石灰岩、珪質岩と混同した赤土がありワインに繊細な風味を与えています。プリミティーヴォを主体に造るワインはピュアな果実味で海外でも人気を集め、当主のジョヴァンニ・ズッロ氏は近代的設備の導入やオーガニック栽培への転換をし、新たなワイン造りに情熱を燃やしています。

ヴェルデカ　２０２５



シトラス、ピーチ、ハーブなどの華やかなアロマを持つ土着品種。アロマを生かすためゆっくり低温発酵、オリと共にしばらく静置の後瓶詰め。フレッシュな酸とミネラルのニュアンスを感じるバランスのとれた味わいです。

料理：シーフード全般、チキンなど白身肉の料理

コード	2003419		
JAN	8050513312338		
格付け	IGP プーリア		
品種	ヴェルデカ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,700

ロザート　２０２５



ハーブや野生のベリー、イチゴを思わせる華やかな香り。ラズベリーやサクランボのような軽やかでチャーミングな味わい、やわらかな酸味が感じられます。

料理：リンゴとごぼうのサラダ、つくね、タコ唐揚げ

★「ワイン王国」№１４６　５ツ星、「Decanter」94pt

コード	2003420		
JAN	8050513312291		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	ロゼ/辛口
入数	12	参考小売	￥2,700

プリミティーヴォ　２０２２



ステンレスタンク醸造。アプリコット、レッドチェリー、ベリー、プラム、スパイスなどの香り。口当たりはやわらかでチャーミングな味わい。おだやかな酸味で、果実味とのバランスが良いワインです。

料理：トマトソースを使った料理、アマトリチャーナ

コード	2003266		
JAN	8050513311447		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥2,800

ジョイエ　２０２２



モスカート・ネロと呼ばれるアロマティックなアレアティコをブレンド。ステンレスタンク醸造、ドライアプリコット、マスカット、紅茶のような香り。タンニンはおだやかでジューシー、スパイシーなニュアンスがあります。

料理：中華・エスニック料理、豚肉の香草焼き、豚の角煮

★「ワイン王国」№１４８　４ツ星

コード	2003427		
JAN	8050513311881		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 50%、アレアティコ 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥2,900

モルゾ　２０２３



プーリアで古くから植えられていた土着品種。フレンチオークの大樽で発酵、３０％をバリック（一部新樽）で６ヶ月熟成。プラム、チェリー、アプリコット、スミレ、ブラックオリーブ、スパイス、ハーブなどのアロマ、エレガントな酸味となめらかなタンニンと共に濃厚な果実味が広がります。

料理：グリルしたお肉、ラグーソースパスタ、熟成チーズ

コード	2003422		
JAN	8050513311485		
格付け	IGP プーリア		
品種	ススマニエッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥3,600

セッラート　２０２２



1 週間前後のマセラシオン、タンク発酵後３０％をオークの大樽、残りはステンレスタンクで１年熟成。カシス、チェリー、腐葉土、タバコの葉、干しイチジク、スパイスなどの香り。おだやかなタンニン、熟した果実の風味がエレガントな酸とビターチョコレートのニュアンスを伴って広がり、長い余韻へと続きます。

料理：赤身肉のロースト、熟成したチーズ

コード	2003423		
JAN	8050513312185		
格付け	DOP ジョイア・デル・コッレ		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	￥3,700

マルピオーネ　プリミティーヴォ・リゼルヴァ２０１７



フレンチオークの大樽２４ヶ月、バリックで４ヶ月熟成。熟した赤い果実、カシス、タバコ、黒コショウのような複雑な香り、柔らかなタンニンと共に豊潤な風味が広がり、バルサミコのニュアンスが感じられます。

料理：赤身肉のロースト、酢豚、熟成したチーズ

★ガンベロロッソ　2023　トレビッキエリ

コード	2002948		
JAN	8050513310372		
格付け	DOP ジョイア・デル・コッレ		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥5,500

カンティーネ・パラディソ

イタリア／プーリア州



『　祖父の想いを真摯に受け継ぐカンティーナ　』

1950 年に現オーナーの祖父が礎を築き、ワイナリーを造るという彼の夢を４人の子供たちの助けにより実現、家族でワイナリーの規模を拡大してきました。1994 年より孫のアンジェロ・パラディソ氏が３代目として経営を引き継ぎ、70 年近く続くパラディソ家の歴史を受け継いでいます。

プーリア州北部のフォッジャ県、タヴォリエーレ・デッレ・プーリエとして知られる平野の南側に位置するチェリニョーラは、冬の気候は穏やかで、十分な降雨と稀な降雪があります。夏は非常に暑く、７月と８月には 40℃を超える気温も珍しくなく、雨は稀に降る程度です。土壌は石灰岩主体で排水性がよく、暑さと陽射しからブドウを守るため、一部ペルゴラ・プーリエーゼと呼ばれる独特の棚仕立てで栽培を行なっています。

またセラーでは、内側がガラスになったコンクリート製のセメントタンクと、ステンレスタンクを使用。温度コントロールをしながら発酵を行います。熟成にはフレンチオークのバリック等を使用します。ワイナリーの屋根には太陽光発電システムが装備されており、環境への影響を最小限に抑えるワイン造りを実践しています。

３世代に渡り、この地でのテロワールを尊重したブドウ造り、ワイン造りという祖父の熱い想いを受け継ぐワイナリー。近年は「ガンベロ・ロッソ」や「ヴェロネッリ」での評価も高く、サクラ・ワイン・アワードでもゴールド、シルバーを獲得しています。

ポスタ・ピアーナ　ネロ･ディ・トロイア　２０２４



十分に熟したブドウを１０月下旬に収穫。その後除梗し、２５～２８℃に保ちながら１０日間マセラシオン。プレス後一部はフレンチオークのバリックで、他はステンレスタンクで一年間熟成、瓶詰め後２ヶ月以上瓶熟成。

深く濃いルビーの色合い。赤い果実とスパイスが溶け合った凝縮した香りが広がります。口当たりはソフトでボリューム感があり、チョコバナナシェイクのようなニュアンスが感じられ、なめらかな飲み心地です。やわらかで豊かなタンニンが力強い余韻へと続きます。

料理：グリルした肉料理や、ペコリーノチーズ

コード	2003406		
JAN	8053629440261		
格付け	IGP プーリア		
品種	ネロ･ディ･トロイア 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,500

ポスタ・ピアーナ　ネグロアマーロ　２０２３



十分に熟したブドウを９月下旬に収穫。除梗し、２５～２８℃に保ちながら１０日間マセラシオン。プレス後、一部はフレンチオークのバリックで、他はステンレスタンクで１年間熟成、スパイシーさと果実味のバランスを整えます。瓶詰め後２ヶ月以上瓶熟成。

深いルビーの色合い。チェリー、イチゴ、バニラ、スパイスを思わせる香りが広がります。口当たりは柔らかく、黒い果実やドライフルーツ、バナナのようなジューシーで濃厚な果実味、チョコやコーヒーのような香ばしさやボディ感、バランスのとれた味わいが長い余韻へと続きます。

料理：ローストした肉料理や、ほどよく熟成したチーズ

コード	2003360		
JAN	8053629440179		
格付け	IGP プーリア		
品種	ネグロアマーロ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,500

ポスタ・ピアーナ　プリミティーヴォ　２０２３



粘土と石灰石土壌のブドウを８月最終週に十分に熟した状態で収穫。選果の後除梗し、ステンレスタンクで２５～２８℃で１０日間発酵。プレス後、ステンレスタンクとフレンチオークのバリックで１年間熟成、その後瓶詰め。

熟した赤い果実、トースト、バニラ、スパイスのような香り。コーヒー、チョコ、バナナ、ドライフルーツのような濃厚な果実味。力強いタンニンが心地良く、余韻も長く続きます。

料理：熟成したチーズ、しっかりとした味わいの生ハム
ＢＢＱ、煮込み料理、炭火焼グリル

コード	2003359		
JAN	8053629440063		
格付け	IGP プーリア		
品種	プリミティーヴォ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	￥2,600

カンティーナ・マリリーナ

イタリア／シチリア州



『　輝く太陽、海、テロワールを反映させたナチュラルワイン　』
シチリアの南東部のシラクーザ州に位置し、ノートの南、海からも2km 程の場所に 2001 年に造られた新しいワイナリーです。

マリリーナとフェデリカのパテルノ姉妹を中心とした家族経営のワイナリーで、土壌は石灰を含む水はけの良い土壌。大地に対して大いなる尊重の念を持ち、ブドウは全てオーガニック有機栽培で作れます。イタリア最南端の DOC ノートと DOC エローロのエリアでワインは造られます。このエリアは地中海とイオニア海が出会うチュニスよりも南に位置する場所です。シチリアで最も日照時間が長く、風が強く、畑の土は石灰質を多量に含んで白く、このテロワールはブドウに、より濃い色と複雑なストラクチャーを与えます。そのためマセラシオンの時間を長くとる必要は無く、白ワインのクリヴ・ビアンコ、キュエ、スケッタは、１２時間前後のマセレーションでも、とても味わい深いワインに仕上がっています。醸造は伝統的なコンクリートタンクで温度管理をせず、天然酵母によって造られます。

【ビオロジック】認証：Q.C.Srl（イタリア）

フェデリエ　モスカート・アンチェストラーレ



ブドウは８月中旬に手摘みで収穫。コンクリートタンクで６ヶ月間一次発酵。一次発酵の途中で温度を下げて発酵を止め、糖分を残したまま瓶詰、再び瓶内で残りの発酵。
柔らかな泡立ちのにごりフリッツァンテ。白い花、白桃、マスカット、ジャスミンなどの華やかなアロマ。フレッシュで、レモンキャンディーのようなフルーティーさ、白コショウのようなスパイシーさ、ミネラル感、丸みのある酸味、じんわり広がる旨みが心地良い、爽やかな味わいです。

コード	2002879		
JAN	4955287916321		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,500

チェチーレ・モスカート　２０１７



マリリーナの父アンジェロが、愛する孫娘チェチーレに捧げたこのワインは、モスカートをバリックで発酵・熟成、深い琥珀色が降り注ぐ太陽の光を思わせます。
ぶどうをプレス後１８時間スキンコンタクト、２２０ℓのバリックで天然酵母で発酵、そのまま２８ヶ月熟成後、濾過せずに瓶詰めしその後瓶熟成。アカシアの蜂蜜、熟したアプリコット、オレンジピール、ローズマリーなどの華やかなアロマ、柔らかなタンニンと共にレーズンやアーモンドの風味と厚みのある味わいが続きます。

コード	2002747　**※数量限定**		
JAN	4955287918400		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥7,500

クリヴ　ビアンコ　ＮＶ



１２～１４時間のマセレーション。ステンレスタンクで発酵・熟成。白い花やジャスミン、マリーゴールド、マスカット、パインキャンディ、マンゴーなどの熟した丸い華やかな香り。心地良い酸味があり、味わいは爽やかな辛口で、レモンティーのようなほろ苦さとタンニン、旨味、エキゾチックなスパイスのニュアンス、ミネラル感が後味に感じられます。

料理：シーフード料理

コード	2003443		
JAN	4955287914976		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	ヴィオニエ、シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥2,700

クリヴ　ロッソ　ＮＶ



ステンレスタンクで発酵・熟成。
焼けた土や腐葉土、ダークチェリーで作ったジャムのような香り、スパイスやハーブのニュアンスも感じられます。軽やかな口当たりながら、果実がぎゅぎゅっとつまったジューシーな味わい。ナチュラルワインらしく引っかかり無くスルスル楽しめます。後味にはしっかりとしたタンニンがありワインを引き締めています。

料理：香草をふんだんに使ったラグー

コード	2003442		
JAN	4955287916383		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	ネロ・ダーヴォラ、メルロー		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	￥2,700

キュエ　モスカート　２０２４



完熟し日に焼けたぶどうを１２～１４時間マセレーション。やや濃い黄金色、黄桃を中心としたモスカートらしいジャスミンやムスクなどのオリエンタルで華やかな香り。また緑茶の様なニュアンス。味わいは穏やかな酸、ややボリューム感のあるバランスの取れた辛口。後味に果皮からの心地よいタンニンをわずかに感じます。完熟ぶどうからの焼きリンゴや蜂蜜を思わせる凝縮した味わいです。

料理：ベトナムや中華などエスニック料理

コード	2003444		
JAN	4955287914709		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,100

スケッタ　グレカニコ　２０２４



完熟し日に焼けたぶどうを１２～１４時間マセレーション。やや濃い黄金色、キンモクセイ、カリン、オレンジピールなどの香り、シェリーやナッツなどのニュアンスが複雑に感じられます。味わいは旨みが詰まった味わいでありながらバランスは取れた辛口。余韻に果皮からの渋味がしっかりと感じられます。２日目以降も楽しめるワインです。

料理：カポナータ、香草やハーブを使った豚肉や鶏肉料理

コード	2003445		
JAN	4955287915225		
格付け	IGP テッレ・シチリアーネ		
品種	グレカニコ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	￥3,100

グリエリ

GURRIERI



イタリア／シチリア州

『生まれ育った土地のアイデンティティをワインで表現する』

シチリア島の南端近く、後期バロック様式の街並みが美しいラグーザの北隣にある小さな村、キアラモンテ･グルフィに拠を構えます。この地で５０年近く農業を続けてきた両親を見て育ったジョヴァンニとアンジェラの兄妹は、生まれ育った土地のアイデンティティを現すワインを造るという夢を実現する為、両親の後を継ぐことを決意。最初のワインをボトリングしたのは２０１０年、その後畑を少しずつ拡張し、有機栽培への転換を進めました。

畑はイブレイ山地の麓にあり、シチリア唯一のＤＯＣＧチェラスオーロ･ディ･ヴィットリアの生産地域内にあります。畑は全て有機栽培、ネロ･ダーヴォラ、フラッパート、グリッロなど土着品種の他、シチリアの土壌と気候によく適応したシラーも栽培。特にネロ･ダーヴォラとフラッパートにフォーカスし、白のスプマンテやスティルワインも造っています。ラグーザ地域の農業の伝統を尊重しながら造られる彼らのワインは、それぞれが３，０００本程度の少量生産です。グリエリのワインはいずれも味わいとエレガントさが際立ち、包容力、個性、調和によって私たちを楽しませてくれます。

【ビオロジック】認証：ＩＣＥＡ（イタリア）

ドンナ・グラツィア メトード･クラシコ･ブリュット



黒ブドウから造られる白スプマンテ。ステンレスタンクで８ケ月熟成後、２４カ月かけて二次発酵と瓶内熟成。
黄色い果実やハーブ、ローズマリー、柑橘、焼いたパンなどの繊細な香り。口当たりはリッチで厚みがあり、爽やかな酸味と繊細な果実の風味が長い余韻へと続きます。

料理：エビ、スモークサーモン、寿司、野菜のグリル

コード	2003464		
JAN	4955287917847		
品種	ネロ･ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%		
容量	750ml	タイプ	白泡/辛口
入数	6	参考小売	￥5,500

モスカート　２０２１



ステンレスタンクで醸造。ムスク、桃、シトロン、ローズヒップを思わせるアロマ。口当たりはドライでフルーティー、白桃、トロピカルフルーツ、グレープフルーツの様な風味が広がります。

料理：魚介の前菜や煮込み、フレッシュチーズ

コード	2003210		
JAN	4955287918929		
格付け	IGT テッレ･シチリアーネ		
品種	モスカート 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥2,800

ドンナ・グラツィア・ビアンコ　ＮＶ



黒ブドウから造るユニークな白。ステンレスタンクで醸造。ハーブ、トロピカルフルーツ、花のようなアロマ、レモン、ライム、パッションフルーツのフレーバー。レモンピールのようなほろ苦さ、オイリー、ミネラル感、タンニンも感じられます。

料理：野菜のグリル、魚介のフリット、白身の刺身や寿司

コード	2002865		
JAN	4955287917809		
格付け	ヴィーノ･ビアンコ		
品種	ネロ･ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,800

グリッロ　２０２４



ステンレスタンクで醸造。シトラス、ハーブ、野草、青りんごなどのアロマティックな香りとドライでフレッシュな口当たり。爽やかな酸味とりんごの様な風味が広がり、ビターなミネラルと旨味を感じさせる余韻へと続きます。

料理：魚介類（サラダ、パスタ、グリル、フライ）
ローストチキン、野菜

コード	2003466		
JAN	4955287917793		
格付け	DOC シチリア		
品種	グリッロ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,300

ネロ・ダーヴォラ　２０２１



ステンレスタンクで醸造。ベリー、チェリー、ザクロ、ハーブ、オレンジピール、スパイスなどの香り。きれいな酸味となめらかなタンニン、旨味・果実味、フィニッシュにはかすかに塩味を感じます。

料理：ハムやサラミなど前菜、赤身肉のロースト、ラグー

コード	2003211		
JAN	4955287917816		
格付け	DOC ヴィットリア		
品種	ネロ･ダーヴォラ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,200

フラッパート　２０２４



ステンレスタンクで醸造。チェリー、ラズベリー、ザクロ、バラ、白コショウなどの香り。やわらかなタンニン、果実の風味とフレッシュな酸味、ミネラル感が広がり、軽やかでフルーティー、チャーミングな味わいです。

料理：カジキマグロのソテー、ローストポーク、ラグー

コード	2003468		
JAN	4955287917823		
格付け	IGT テッレ･シチリアーネ		
品種	フラッパート 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,500

チェラスオーロ･ディ･ヴィットリア　２０２２



ステンレスタンクで醸造。チェリー、ユーカリ、ハーブ、スパイスのような香り、フルーティーで柔らかなタンニン、土のニュアンス、スパイス、旨味が感じられます。

料理：赤身肉のロースト、ラグーソースパスタ
白身肉や魚のソテー、マッシュルーム、ごぼう天

コード	2003469		
JAN	4955287917830		
格付け	DOCG チェラスオーロ･ディ･ヴィットリア		
品種	ネロ･ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	￥3,700

シャラ



イタリア／シチリア州

『高地、古木、テロワールへの追及が産む究極のエトナワイン』

香港出身のステフ・イム氏は２００４年からロサンゼルスで飲食業に携わり、ソムリエ時代に高地のワインと出会い感銘を受けました。２００８年からカリフォルニア、フランス、スペインのカナリア諸島でワインメーカーとしてキャリアを積み、２０１０年にエトナでフランク・コーネリッセンやサルボ・フォーティーと出会い１，０００mに迫る高地にも畑が点在する土地に魅せられ、「必ずここで自分のワインを造る」という強い想いと共に２０１４年にエトナの土地のオファーを受け、２０１５年に自らのワイナリーを立ち上げました。畑は標高７００～１，２００mの間に点在し、それぞれが異なるテロワールをもち、一部フィロキセラ以前に植えられた樹齢１３０年以上の樹も含まれる高樹齢の樹が植えられていました。彼はこうしたテロワールやぶどうの個性を表現するべく、無農薬かつ極力自然に近い形でのぶどう栽培、畑によって醸造・熟成もアンフォラ、バリック、グラスファイバー製タンクなどを使い分けるなど強いこだわりを持ってワイン造りに取り組んでいます。彼の造るワインにはそれぞれの畑の標高に合わせて名前が付けられています。「１２００m」が造られる標高１，１８０mの畑にはエトナには珍しい樹齢１００年前後のグルナッシュ（カンノナウ）が植えられています。彼はこのぶどうから醸造したワインを畑に埋めたアンフォラで熟成させています。「これはぶどうを収穫する場所での輪廻転生のようなものです。その土地のＤＮＡが果実に伝わっている。だからここで生まれたぶどうをアンフォラで元々そのぶどうが生まれた場所に埋めるというのは、いいアイデアだと思うんです。」ステフのユニークな発想とアプローチから生まれるワインはその素晴らしさに魅せられる人々を確実に増やし続けています。

【ビオロジック】認証なし(Bioagricert 2024 年取得)

７６０メートリ　エトナ・ロッソ　２０２２



標高７２０～７７０mのぶどうを野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、オークの古樽で１９ヶ月熟成。砕いた石やドライベリーの香りから、ドライチェリーや焼いた栗の香りへと変化します。バランスのとれた豊かな味わいで、ワイルドベリーやチェリーの風味、ミント、スパイス、火打石の様なミネラルが、余韻まで長く続きます。

料理：グリルした肉やオッソブーコ、ローストチキン

コード	2003300		
JAN	4955287918738		
格付け	DOC エトナ		
品種	ネレッロ･マスカレーゼ 90%、 ネレッロ･カップッチョ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥9,000～10,000)

９８０メートリ　テッレ・シチリアーネ　２０２２



標高８４０～１，０００mの３か所の畑のぶどうを別々に野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、それぞれの個性を際立たせるためにアンフォラやグラスファイバー製のタンク、古樽で１９ヶ月熟成。ブラックプラム、森の苔、野生のキノコ、乾燥フェンネルなどの香り、ソフトなタンニンがチェリーやローズマリー、スペアミントの様なフレーバーを支えています。

料理：チキンや猪肉のロースト、ラムチョップ

コード	2003301		
JAN	4955287918752		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	ネレッロ･マスカレーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥11,000～12,000)

１２００メートリ　テッレ・シチリアーネ２０２２



エトナ山腹の最も標高の高い１，２００m前後の畑のぶどうを野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、様々なサイズのアンフォラ（一部は地中に埋めた物）で１９ヶ月熟成。バラ、野生のミント、キノコ、熱帯雨林の濡れた石などを思わせる幻想的な香り、山の野イチゴや花のような風味を引き立てる透明感ある口当たり。テロワールを表現したピュアな味わいです。

料理：トリュフ、ポルチーニ、焼き栗、野菜料理

コード	2003303		
JAN	4955287918790		
格付け	IGP テッレ･シチリアーネ		
品種	グルナッシュ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥14,000～15,000)

チェンテナリオ　ロッソ　２０１８



樹齢１００年かそれ以上の古木のぶどうを野生酵母で自然発酵、清澄や安定化は行わず、様々なサイズのアンフォラやガラス容器で１９ヶ月熟成。木苺、砕いた岩、木の苔の様な複雑な香り、味わいは濃厚でありながらエレガント、ドライハーブと赤い果実の風味が幾層にも重なり、次第に魅惑的な土のニュアンスへと変化して行きます。フィニッシュまで素晴らしいバランスです。

料理：豚肉のロースト、トリュフのパスタ

コード	2003125		
JAN	4955287918783		
格付け	ヴィーノ･ロッソ		
品種	ネレッロ･マスカレーゼ 100%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥14,000～15,000)

センサツィオーネ・ディ・ラヴァ　２０２２



エトナ山中腹の標高９３０～９６０mの２か所の畑からネレッロ・マスカレーゼとグルナッシュをブレンド、異なる個性が絶妙なハーモニーを奏でます。野生酵母による自然発酵。清澄や安定化は行わず、グラスファイバーのタンクと特殊な加工をしたバリックにて１９カ月熟成。

バラ、野生のミント、キノコや森の濡れた石を思わせる香り。柔らかく透明感を感じさせる口当り、ワイルドベリーや花のような風味を繊細に引き立てます。

料理：トリュフ、ポルチーニ、焼き栗、野菜

コード	2003305		
JAN	4955287919285		
品種	ネレッロ･マスカレーゼ 60%、グルナッシュ 40%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	6	参考小売	オープン (¥9,000～10,000)

ウブリアコ・スッラ・ルナ　ビアンコ　２０２１



野生酵母で自然発酵（５０%全房）、マセラシオン３０日、清澄や低温安定は行わずセラミックやグラスファイバー製の容器にて１８ヵ月熟成。ローズマリー、野生のフェンネル、スペアミントの香り、蜂蜜やマンダリンの風味が広がり、エキゾチックなトロピカルフルーツのような長い余韻。抜栓後２０分程置くと芳醇さが増します。

推奨サービス温度：１６℃～１８℃

料理：オレンジソースのチキンソテー、シーフードパスタ

コード	2003124		
JAN	4955287918776		
品種	カリカンテ 60%、カタラット、ミネッラ･ビアンコ、 ガルガネガ　合わせて 40%		
容量	750ml	タイプ	白(オレンジ)/辛口
入数	6	参考小売	オープン (¥9,000～10,000)

エロイチ・ヴィナイオーリ

イタリア／各州

火山性の土壌、１，０００メートル以上の高地にある畑、１８メートルもある高木での栽培、急斜面に張り付く段々畑、海に張り出した様な畑、真冬の収穫…。イタリア各地に、上記の様な極端な環境下でぶどうを育て、ワイン造りに取り組む「英雄的生産者（エロイチ･ヴィナイオーリ）」がいます。彼らは忘れ去られたり絶滅の危機に瀕したぶどうを救い、あえて異なる醸造法を用いて斬新なスタイルのワインを造り、 そして何よりも人々の財産である固有の土地とワインを守っているのです。「エロイチ･ヴィナイオーリ」は、こうした生産者達のワインを皆様にご紹介する新たなポートフォリオです。

－ 生産者ラインナップ －

○ポッジョ･アッラ･メータ ／ ラツィオ州
農学者/醸造学者でナポリの大学で教鞭もとるマリアーノ･ニコティナ氏がラツィオ州南東部の丘陵地に拓いたワイナリー。ビオディナミ、重力を応用したワイン醸造を実践、ナチュラルなワインを産み出しています。

○カンティーナ･バジレ ／ シチリア州・パンテッレリア島
パンテッレリア島で１００年以上前から受け継がれてきた畑のぶどうジビッボから、ファブリッツィオ･バジレが花の様な華やかなアロマあふれるワインを造っています。



ポッジョ･アッラ･メータ
マトゥラーノ・ビアンコ ２０２１

古くからこの地域に伝わる土着品種から初めて造られたワインです。標高５５０～６５０ｍの急斜面で有機栽培で育てたぶどうを野生酵母で発酵、澱と共に３ヶ月熟成しました。パイナップル、白桃、りんごなどのフルーティーなアロマ、フレッシュな酸味と共にトロピカルフルーツやミネラルの風味が広がり、ボリューミーな印象です。

料理：川魚を使った料理、グリルしたチキンやポーク

コード	2002822 ※在庫限り終売		
JAN	4955287917786		
格付け	IGP マトゥラーノ･デル･フルジナーテ		
品種	マトゥラーノ･ビアンコ 100%（ビオロジック）		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥3,900



カンティーナ・バジレ
ソラ･ルナ･ビアンコ ２０２０

パンテッレリア島の標高２５０ｍ、細かく砕かれた鉱物を豊富に含む砂質土壌の畑で育ったぶどうを、野生酵母で低温発酵し、澱と共に６ヶ月熟成後瓶詰めしました。
オレンジの花やトロピカルフルーツなどの華やかな香りが広がり、おだやかな酸味と豊かなミネラルに包み込まれる様な味わい。余韻にはミネラルのほろ苦さを感じます。

料理：白身魚のカルパッチョや刺身、寿司

コード	2002820 ※在庫限り終売		
JAN	4955287917762		
格付け	DOP パンテッレリア･ビアンコ		
品種	ジビッボ（ﾏｽｶｯﾄ･ｵﾌﾞ･ｱﾚｷｻﾝﾄﾞﾘｱ）100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	￥4,800

ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ

フランス／ラングドック地方



南フランスの古都モンペリエ近郊のヴィコンテには約 2,000 件もの小規模なブドウ農家が拠を構え、古くからブドウ栽培を続けています。そして自らのブドウで高品質なワインを造るという志のもと協同組合「ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ」が設立されました。IGP ヴィコンテ・ドームラを造ることが出来る唯一の生産者として高品質なデイリーワインを生産、ラングドック地方の中世の要塞の遺跡が見下ろす丘のふもとで、豊かな陽光を浴びて育った健全なブドウのみで造られる、高品質 IGP ワインです。



エロイーズ カベルネ・ソーヴィニヨン ２０２３

ラズベリー、カシス、チェリーの香り、パプリカ、バニラ、シナモンのスパイス感、メントールやオークのニュアンスも加わった複雑で重厚な味わいが楽しめます。

料理：ローストビーフ、牛のしぐれ煮

★「ワイン王国」№１３８ ４ツ星

コード	2003136		
JAN	3331900011955		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	カベルネ･ソーヴィニヨン		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン（￥1,200前後）



エロイーズ シャルドネ ２０２４

柑橘類やトロピカルフルーツの香り、ヨーグルト、オークのスパイシーなニュアンス。程よい酸味とコクがあり、ふくよかな飲み心地のワインです。

料理：帆立やサーモンのバターソテー、天ぷら、ポテトサラダ、カキのクリーム煮

★「ワイン王国」№１４４ ５ツ星

コード	2003352		
JAN	3331900011948		
格付け	IGP ペイ･ドック		
品種	シャルドネ		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン（￥1,200前後）

メイブルーム

フランス／シャンパーニュ地方

シャステリエとは１７～１８世紀のフランスの貴族の名前です。
ブルターニュ地方の領主でもあった同家からは当時の政府の
高級官吏や騎馬兵養成学校の校長などを輩出しました。
ルイ１６世の旗手も務め、後にランスに設けられた騎馬兵養成学校
の校長となった一族のアモーリーは数多くの優秀な騎馬兵を送り
出し、またランスの町の発展にも尽くしました。
こうしたシャステリエ家の功績をたたえ、この高貴なシャンパー
ニュを手掛けるメイブルーム家は、これにシャステリエの名前を
与えました。



シャンパーニュ　シャステリエ
ブリュット・セレクション

コート・デ･バール地区のぶどうを手摘み収穫。
３６ヶ月熟成からくるややオレンジがかったゴールドの色合い、黄色い花、黄桃や熟した果実などの華やかなアロマ、りんごや柑橘のような味わい。酸味はおだやか、熟成からくる香ばしさも感じられ、ふくよかでリッチなスタイル。しっかりした味わいのお料理と相性が良いでしょう。

料理：中華料理、コンフィ、チキンや白身魚のグリル、天つゆで食べる天ぷら、ウォッシュチーズ

★ジルベール＆ガイヤール
インターナショナルチャレンジ 2022　ゴールド（金賞）
★ジャパン・ワイン・チャレンジ 2025　ブロンズ（銅賞）

コード	2003529		
JAN	3700631100434		
格付け	AC シャンパーニュ		
品種	ピノ･ノワール 80%、シャルドネ 20%		
容量	750ml	タイプ	白/泡/辛口
入数	6	参考小売	オープン （￥6,000前後）

ヌヴィアナ

NUVIANA

スペイン／アラゴン州

１８７２年にスペインで「カヴァ」を初めて誕生させたコドルニウ･グループのワイナリーとして２００１年バルセロナの北西２００㎞程に位置するアラゴン州ヴァル・デル・シンカにオープン。
若く野心的な醸造家ミゲール･サンチョ氏の下、衛星写真によって土壌分析し畑の場所を決定、広大な４００ｈａの畑は人工衛星のデータを使って土壌の管理。またカベルネやシャルドネといった世界に通用する品種を使用するため、敢えて上級規格である D.O. ではなく、テーブルワインの規格でワインをリリースするなどリーズナブルで高品質なワインは注目を集めています。



ヴェランザ　ブランコ　ＮＶ

ステンレスタンクで発酵・熟成。緑がかったレモンイエロー。桃、パッションフルーツ、メロンなどのフレッシュな果実の香り。フレッシュでバランスの良いミディアムボディ。飲み口がよく、余韻も長く続きます。

料理：魚介鍋、おでん、すし、焼き魚、ピラフ、鶏肉料理

コード	2003146		
JAN	8410013995026		
格付け	V.T.ヴァル･デル･シンカ		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	6	参考小売	オープン （￥1,200前後）



ヴェランザ　ティント　ＮＶ

ステンレスタンクで発酵、一部３００Ｌのアメリカンオークの樽で３ヶ月熟成。ほのかに赤いフルーツを感じる強いアロマ、トーストのような熟成香。しなやかで口当たりが良く、心地よい余韻が続きます。

料理：から揚げ、グリルやローストしたお肉料理など

コード	2003281		
JAN	8410013994982		
格付け	V.T.ヴァル･デル･シンカ		
品種	シラー40%、テンプラニーリョ 30%、 カベルネ･ソーヴィニヨン 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	6	参考小売	オープン （￥1,200前後）

ボデガ・ジュンテロ

スペイン／カスティーリャ・ラ・マンチャ地方

１９５４年にラ・マンチャ地方のマンサナレスで、１０２軒のぶどう栽培農家で構成されたヘスス･デル・ペルドン共同組合によって設立。恵まれた環境の中で育まれた良質のぶどうから造られる手頃な価格の高品質ワインが国内外で高い人気を集め、ジュンテロはこの地域有数のワイナリーへと成長を遂げました。１９９３年にはラ・マンチャ地方で初の有機ワインをリリース。さらに１９９０年代後半には醸造設備を最新のものに更新し、一段と生産能力を高めました。今日では年間４万トン以上のぶどうを扱い、デイリーワインから高級レンジまで優れた品質のワインをスペイン国内はもとより世界各国に供給しています。

【ビオロジック】認証：ＳＨＣ　ＳＯＨＩＣＥＲＴ（スペイン）

エレクタム　アイレン　ＢＩＢ



淡い黄色と金色の明るい色合い。
バナナとリンゴのアロマ、
エレガントでフルーティー、ミネラル感と
バランスの取れた酸味でさわやかな味わいです。
料理：海老ピラフ、野菜オムレツ、アヒージョ、オイルベースのパスタ、白身魚・肉のソテー

コード	2003274		
JAN	8412419001684		
格付け	ヴィノ･デラ･ティエラ･ディ･カスティーリャ		
品種	アイレン 100%		
容量	3000ml	タイプ	白/辛口
入数	4	参考小売	オープン（￥3,500前後）

エレクタム　テンプラニーリョ　ＢＩＢ



紫がかった色合いのチェリーレッド色。
ブラックベリー、ブルーベリーのアロマ、
ジューシーな味わいでバランスが取れています。

料理：鶏肉のトマト煮込み、ハンバーグ、ミートソーススパゲッティ、焼肉

コード	2003491		
JAN	8412419001691		
格付け	ヴィノ･デラ･ティエラ･ディ･カスティーリャ		
品種	テンプラニーリョ 100%		
容量	3000ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	4	参考小売	オープン（￥3,500前後）

ルピテ

ブルガリア／ストゥルマ・ヴァレー



ブルガリア南西部･ストゥルマ渓谷の中心部に１９９４年に設立されたワイナリー。生産はヴィンテージごとの様々な条件に忠実に則り、収穫はぶどうが完熟した時点で全て手作業で行い、畑ごとにそれぞれのユニークかつ貴重なテロワールを尊重して別々に醸造しています。
ストゥルマ渓谷はブルガリア南西部にあり、産地としては大きな区域ではありませんが、地中海周辺部に似た独特の気候下にある地域です。ブルガリアで最も日照に恵まれ、最も暑い地域であり、古い歴史とワイン醸造の長い伝統を持っています



リュボフ　シャルドネ　２０２４

ステンレスタンクで発酵・熟成。
レモンなどの柑橘や白桃などのエレガントなアロマ、
おだやかな酸味とエレガントな果実の風味、ミネラル感を感じ、オイリーで辛口の白ワインです。
料理：エビやホタテのフリット、天ぷら、チキンソテー

コード	2003283		
JAN	4955287917540		
品種	シャルドネ 100%		
容量	750ml	タイプ	白/辛口
入数	12	参考小売	オープン（￥1,200前後）



リュボフ
メルロー　カベルネ・ソーヴィニヨン　２０２３

オーク樽（バリック）で４か月樽熟成。
チェリーやラズベリーなど赤い果実、スミレのような香り、コクのあるまろやかな果実味が広がるミディアムボディの味わいです。
料理：豚の角煮、ハンバーグ、すき焼き

コード	2003282		
JAN	4955287917557		
品種	メルロー50%、カベルネ･ソーヴィニヨン 50%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアムボディ
入数	12	参考小売	オープン（￥1,200前後）

駒園ヴィンヤード



日本／山梨県甲州市　COMAZONO VINEYARD

『　Tao（道）＝天地自然の理に寄り添うワイン　』

「駒園」とは創業から代々引継がれてきた自社最古の甲州ブドウの圃場（畑）の字名であり、ワイナリーの歴史そのものです。商品名にも使われている「Tao（道）」は、「天地自然の理に寄り添う」という創業理念を表しており、山梨の気候・風土を感じられる、優しく深みのある上質なワイン造りを継承しています。

主な畑は甲州市塩山エリアに広がっており、笛吹川に近く水はけの良い土壌、標高 460m周辺のため昼夜の程よい寒暖差、北側に位置する秩父からの冷たい風、という環境が、美しい酸を備えたブドウの生育に理想的な環境を備えています。

またワイン造りによって食生活を豊かにするため以下の実践を目指しています。

・自社畑は有機栽培を実践
・和食はもとよりフレンチ（洋食）にも応えられるワイン造り
・健康的で日本らしく繊細で個性的なワイン造り
・海外のワインに対峙できるワイン造り
・培養自社酵母もしくは、統一酵母によるワイン

彼らのワインは全ての銘柄で山梨県産の有機栽培及び減農薬有機栽培によるブドウを使用、酵母のコントロールによる味わいの操作を行なわず、その年、その畑、そのブドウの個性を最大限に表現するワイン造りを実践しています。また、健全なブドウの収穫が可能なことで、非加熱・低温によるボトリングを行なうことで、クリーンで透明感のある味わいを目指しています。

【ビオロジック】認証なし（自社畑のみ）

Ｐｏｎｙ　甲州　２０２５



ステンレス密閉タンクで低温発酵。
フレッシュ＆フルーティー、
クリアで果実味溢れる定番商品です。

コード	340627		
JAN	4571343974021		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　ルージュ　２０２５



山梨県産ブラック・クィーンと自社栽培のアリカントを使用。穏やかな渋みと爽やかな酸味、果実味をお楽しみ頂ける赤ワインです。

コード	340626		
JAN	4571343974038		
産地	山梨市　他		
品種	ブラック･クイーン 70%、アリカント 30%		
容量	750ml	タイプ	赤/ミディアム
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　ロー・アルコール甲州　２０２４



アルコール度数９％、ワイナリー初リリースのローアルコールワインです。当社比でアルコール分を３．５％下げることで炭酸ガス排出量を約２６％削減。環境にも優しく、飲みやすい、果実味豊かな白ワインです。

コード	335441		
JAN	4571343974014		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　甲州桜花　２０２５



山梨県産甲州種を 100%使用、スキンコンタクト法で果皮の旨味と華やかな色素を抽出しました。きれいな桜色と優しい果実味が楽しめます。

★フェミナリーズ世界コンクール 2026　ゴールド

コード	341290		
JAN	4571343975066		
産地	甲州市　他		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	桜色/やや辛口
入数	12	参考小売	¥1,800

Ｐｏｎｙ　Ｃａｐｒｉｃｅブラン　２０２５



カプリスは「気まぐれ」と言う意味。その年の作柄により品種や割合を決めています。
３品種のバランスが取れた、華やかな果実味の白ワイン。

コード	343866　**★NEW★**		
JAN	4571343975189		
産地	甲州市　他		
品種	ソーヴィニヨン･ブラン 50%、甲州 40%、シャルドネ 10%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	¥2,000

Ｐｏｎｙ　スパークリング プティロゼ ２０２５



甲州を主体に黒ぶどうをブレンド。和柑橘のような爽やかな香り、穏やかな酸味、アルコール分 9.5%とやや控えめのスパークリングワインです。

コード	345054　**★NEW★**		
JAN	4571343975097		
産地	甲州市　他		
品種	甲州、ブラッククイーン、ピノ･ノワール、ビジュ･ノワール、サンジョヴェーゼ		
容量	750ml	タイプ	ロゼ･泡/やや辛口
入数	12	参考小売	¥2,200

Ｔａｏ　駒園甲州　２０２５



社名の由来に成った自社最古の駒園圃場産（標高 460m、砂壌土）の甲州種 100%使用。ステンレスタンク醸造で駒園甲州の特徴である豊かな果実味とバランスの良い酸味が和食から洋食までマッチする白ワインです。

★サクラ・ワイン・アワード 2026　ゴールド

コード	341289		
JAN	4571343975103		
産地	甲州市		
品種	甲州 100%		
容量	750ml	タイプ	白/やや辛口
入数	12	参考小売	オープン（¥2,600前後）

Ｔａｏ　Ｃａｐｒｉｃｅ　ルージュ　２０２４



カプリスは「気まぐれ」と言う意味。その年の作柄により品種や割合を決めています。樽を一切使わずに仕上げ、果実味とほどよい酸味、タンニンが全体を引き締めています。芳醇さと飲み心地の良さが共存する飲みごたえのある１本です。

★ジャパン・ワイン・チャレンジ 2025　ゴールド
★サクラ・ワイン・アワード 2025　シルバー
★フェミナリーズ世界ワインコンクール 2025　銀賞

コード	335793		
JAN	4571343974151		
産地	甲州市　他		
品種	ピノ･ノワール 40%、シラー30%、ビジュ･ノワール 20%、サンジョヴェーゼ 10%		
容量	750ml	タイプ	赤/フルボディ
入数	12	参考小売	¥2，800

スピリッツ･バイ･デザイン

ベルギー　／　アウトライフェ



２０１５年にベルギー西部の小さな町アウトライフェ（ブリュッセルから電車で約１時間）で、ソムリエ/ワイン講師のティム・ヴェイ氏（写真右）を中心に設立。ジンの故郷とも言われるオランダに隣接し、ジンの蒸留においても長い歴史を持つベルギーにおいて個性あふれる蒸留所のジンを、ティム氏がマスター・ディスティラーとしてセレクトし発信しており、若手蒸留家とベテラン蒸留家とのコラボレーションでユニークなジンを続々とリリースしています。彼らのモットーは「ハンドクラフト」、「少量生産」、「高品質」。近年世界中で注目を集めるビッグブームメントであるこだわりのクラフトジンをご紹介します。



クレイジー・マンデー・ジン

その村に夏の到来を告げるカーニバルは金曜日夜に始まり、翌月曜日が最終日。村は「クレイジー・マンデー」を向かえ、村全体がお祭り騒ぎに！この雰囲気をジンで表現したい！狂気的で魅惑的な香りに酔いしれて欲しい！という想いが詰まったジンです。ボタニカルの饗宴による魅力的な味わい。トニック＆ライムに、ピンクペッパーやシナモンなどのスパイスを添えてどうぞ。

◆ボタニカルリスト：ジュニパー・ベリー、コリアンダー、アンジェリカの根、カルダモン、オリスの根、ブラックペッパー、ライムの皮、ララハの皮、ブルーベリー

★東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2026 銀賞

コード	2003380		
JAN	5419980021960		
容量	500ml	度数	48%
入数	6	参考小売	オープン（¥6,400前後）



ギリアムズ・ジン　ザ・ゴールデン・アップル

2016 年にデザイナーの二人の息子（ギルとリアム）の名前を冠したジンとして誕生。ボタニカルのメインとなる「ふじりんご」は 95%を青森県産で占め、『日本とベルギーのコラボ・クラフト・ジン』と言える。100 リットルのジンを蒸留するのに、23kg 以上のりんごを使うほど、フルーティーな味わいと飲みやすさが特徴的。トニックまたはサイダー＆リンゴスライスがおすすめです。

◆ボタニカルリスト：ジュニパー・ベリー、ふじりんご、コリアンダー、ホップ、シナモン、レモンの皮、胡椒、ラベンダー

★東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2026 金賞

コード	2001919		
JAN	5401042551164		
容量	500ml	度数	41%
入数	6	参考小売	オープン（¥6,500前後）



ジーニアス・ジン

厳選されたボタニカルが香る、ユニークなロンドン・ドライ・ジン。氷やトニックに触れることでジンに含まれている油分が立ち、グラスの中が曇ったように見られます。気軽にジン・トニックが楽しめますが、グレープフルーツのスライスを浮かべるとさらに良いでしょう。天才（genius）的な体験をあなたに！

◆ボタニカルリスト：ジュニパー・ベリー、ラベンダー、月桂樹、ブラックペッパー、アンジェリカ、カルダモン、ピンク・グレープフルーツ、ライムの皮

※ボタニカルの大部分は輸入調達ですが、月桂樹だけは蒸留所の庭先に植えられている物を使用しています

★東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2024 金賞 & 洋酒・ワールドジン部門　BEST OF THE BEST

コード	2002311		
JAN	5430000063982		
容量	500ml	度数	50%
入数	6	参考小売	オープン（¥5,000前後）

カスタニャー

イタリア　／　ヴェネト州

CASTAGNER



【元技術者のオーナーが独自のシステムで造る、

リーズナブルでアロマ豊かなグラッパ】

カスタニャーは今から２０年前、マスター･ディステラーとして豊富な経験を持つロベルト･カスタニャーによって設立されました。彼は原料ぶどうのアロマと個性を保つため、彼が特許を持つ「グラッパ･システム」でぶどうの搾りかすを特別に選ばれた酵母によって発酵させます。このシステムに備わるプラスチックフィルム製嫌気性高圧トンネルが、理想的な環境とｐＨレベルを提供し、ぶどうのユニークなアロマを自然な状態に保ちます。その後彼の設計による独特の蒸留器で品種ごとに蒸留を行ないます。こうして得られた原酒をブレンドし、やわらかな口当たりと香水のようなアロマを持つグラッパが生まれるのです。リーズナブルで高品質な彼らのグラッパは国内外で人気を集めています。



グラッパ
フオリクラッセ・モルビーダ・プロセッコ

プロセッコの原料のグレラの搾りかすを醸造、蒸留し、巧みにブレンドし仕上げたフルーティーなグラッパ。白い花や夏の甘い果物を思わせる香りが広がり、エレガントな長い余韻へと続きます。モルビーダの香りを余すことなく楽しむには、ミディアムサイズのチューリップ型のグラスで、出来れば新鮮なフルーツやデリケートな風味のデザートを添えて召し上がって下さい。

コード	2001983		
JAN	8010640003516		
品種	グレラ		
容量	700ml	度数	38%
入数	6	参考小売	￥3,700



グラッパ
フオリクラッセ・モスカート

厳選したモスカート･ダスティの搾りかすから造る芳香あふれるなめらかな口当たりのグラッパ。オレンジの花やイヌバラの様な強い香り、白い花やトロピカルフルーツの様な繊細な香りが広がります。口に含むとエレガントで調和の取れた味わいが長く　続きます。食後酒として、またフルーツムースやタルトなどのデザートと一緒に、５℃～８℃にキリッと冷やしてお楽しみ下さい。

コード	2001984		
JAN	8010640001895		
品種	モスカート		
容量	700ml	度数	40%
入数	6	参考小売	￥4,000



グラッパ　フオリクラッセ・オロ・バリーク

シチリアのネロ･ダーヴォラ、ヴェネトのカベルネ、カンパーニャのグレコ･ディ･トゥーフォの搾りかすから造る原酒をブレンドし、オークのバリックで１年間熟成、ゴールドの色合いと柔らかく深い香りをまとったグラッパ。華やかでフルーティーな中にカカオを思わせるような甘くスパイシーな香りが感じられ、おだやかな口当たりに続いて複雑で魅力的な味わいが広がります。カカオを多く含むチョコレートやクリーミーなバニラのデザートと良い相性を見せます。

コード	2001985		
JAN	8010640001925		
品種	ネロ･ダーヴォラ、カベルネ、 グレコ･ディ･トゥーフォ		
容量	700ml	度数	38%
入数	6	参考小売	￥5,000



グラッパ　フオリクラッセ
アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラ

アマローネ･デッラ･ヴァルポリチェッラの３種類の原料ぶどうの搾りかすを厳しく選別し、最上のものだけを用いて醸造、蒸留しブレンド、オークのバリックで１２か月熟成。ぶどうの持つボディと巧みな蒸留のプロセス、樽熟成が甘く調和の取れた香りを与え、バニラや蜂蜜、スパイシーなベリーのニュアンスが加わります食後酒としてダークチョコレートと一緒にお楽しみ頂くとさらに魅力が増すでしょう。

コード	2001986		
JAN	8010640001949		
品種	コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ		
容量	700ml	度数	38%
入数	6	参考小売	￥7,700

マコリット・ヴァレンティノ

イタリア　／　フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

ヴァレンティーノ･マコリッティ氏が北米での７年間の移住生活を経て帰国後、１９６１年に創業。情熱と専門知識を注ぎ込み、優れた製パン技術という誇り高き伝統を継承し続け、３ 世代にわたり高品質のショートブレッド商品を製造。伝統的なレシピと現代技術を融合させ全ての製品において最高品質を保証しています。

イ・マコリッティ
ミニグリッシーニ クラシック　２５０ｇ

ころんとした形のミニグリッシーニ。
小麦とイタリア産エクストラバージンオリーブオイルの風味、ほんのり塩気が効いた飽きのこない味わい。
食感はカリっと軽く、そのままおやつやおつまみとして、様々な料理やワインと相性抜群です。手でつまんでもべとつかないため、イタリアではワインの試飲会場でのおつまみに選ばれています。



コード	2003382　★NEW★		
JAN	8009504000020		
容量	250g	賞味期限	製造から 18 か月 （入荷後約 1 年）
入数	10	参考小売	￥オープン （950円前後）

イ・マコリッティ
ミニグリッシーニ クラシック　マルチパック

30ｇのミニパックが 6 袋入った
マルチパック。
食べ切りサイズとしてちょうどよく、
飲食店様ではお通しとして
１パックずつの提供もおすすめです。





コード	2003369　★NEW★		
JAN	8009504001126		
容量	180g （30gx6）	賞味期限	製造から 18 か月 （入荷後約 1 年）
入数	8	参考小売	￥オープン （900円前後）

キャビア・ジャベリ



イタリア　／ ヴェネト州

『イタリア産　フレッシュ（非加熱）キャビア』

ヴェネト州トレヴィーゾ、アルプスとアドリア海の間にある水源に恵まれた環境の中、家族経営で３０年以上チョウザメの養殖事業に従事。チョウザメが幸せに成長することに情熱と忍耐を注いでいます。チョウザメの健康はキャビアの品質に決定的に影響します。ジャベリ社では年間を通して水質、水量、流水量を管理。環境に合わせた最も適切な飼料を与えています。情熱を持ち、熟練した技術を持った職人により全工程のほぼ９０%が手作業で行われ、味付けも施されます。最新の技術と厳しい品質管理により、加熱による風味の変化がなく、本来のおいしさ・食感を楽しむことが出来る珠玉のキャビアに仕上がっています。

※こちらは限定予約受注商品です

年４回取りまとめを致します。
（価格は変更となる可能性がございます）

配送は宅急便（チルド便）でお手配となります。
納価等、詳細ご希望の際は食品担当者迄お問い合わせください。

「シベリアン」



濃茶から黒色、ほのかな塩分、繊細な食感、
複雑に絡み合った海の香りで、ドライフルーツやナッツを思わせる味わい、長い余韻が特徴です。
シベリアの河川に幅広く生息するチョウザメから、キャビア・ジャベリが製品化した最高品質のキャビア。
グルメの味覚も満足させる味わいで、有名なオシェトラに匹敵するとされています。

<原産地>	イタリア		
<品種>	バエリ(シベリアチョウザメ)の卵		
<成育期間>	5～7 年		
<卵サイズ>	2.6～2.9mm		
コード	2002407	JAN	8055349340074
容量	15g	参考小売	￥5,500

「オシェトラ」



暗い琥珀色、ほのかな塩分、繊細でしっかりした食感、濃厚な海の香りで、深いコクのある味わい。
緑の胡桃とヘーゼルナッツのような余韻が特徴。

「マロソル」と呼ばれる塩分濃度の低いロシア伝統製法を継承し、このキャビアが備える貴重な味覚をさらに引き立てることに成功。妥協を許さないグルメをも満足させる味わいです。

<原産地>	イタリア		
<品種>	ロシアチョウザメの卵		
<成育期間>	8 年		
<卵サイズ>	2.8～3mm		
コード	2002186	JAN	8055349342313
容量	20g	参考小売	￥8,700

「ベルーガ＆シベリアン」



茶色掛かったグレー、複雑で芳醇な海の香り、
クリーミーで上質な味わい。
口の中に長く広がるふくよかな余韻が特徴です。
一目でわかるほど見事な大粒で、キャビアの中でもその味覚を珍重される最高級品です。塩分濃度の低いロシア伝統の塩漬け製法がベルーガシベリアン特有の味覚を引き立て、ロシアやペルシャの皇帝からヨーロッパの王侯に愛されて来ました。

<原産地>	シベリア		
<品種>	フソフソ(オオチョウザメ)とバエリ(シベリアチョウザメ)の交配種の卵		
<成育期間>	12～14 年		
<卵サイズ>	2.9～3.2mm		
コード	2002283	JAN	8055349342924
容量	20g	参考小売	￥13,500