

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセクション

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 著名生産者が手掛ける珠玉のブルゴーニュ 4本セット【Aセット】44,000円

#### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260442

#### 著名生産者が手掛ける珠玉のブルゴーニュ4本セット【Aセット】44,000円



白い花や柑橘系果実のエlegantな香り高く、  
味わいはリッチで洗練されています。

華やかリッチ  
白

#### ブルゴーニュ シャルドネ

生産者	アンリ ボワイヨ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	海老のグラタン、スモークチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴォルネーの中でも歴史の長い家系の1つでドメヌは1885年設立。現当主のアンリボワイヨは5代目で息子のギヨームもドメヌに携わっています。買収ブドウによるワインはメゾン アンリ ボワイヨとしてリリースしています。ムルソー、ピュリニー・モンラッッシュサン・ロマンやオーセイ・デュレス、モンテリーのACブルゴーニュ畑のブドウを使用しています。新樽を使わず、1-2年樽を使用し発酵、熟成させています。

〈香りや味わいについて〉

白い花や柑橘系果実のエlegantなアロマにスパイスのニュアンス。美しい力強さとボリューム感があり、ミネラルを想わせる風味と果実味の調和がすばらしいワイン。高いクオリティーのACブルゴーニュ。



#### 著名生産者が手掛ける珠玉のブルゴーニュ4本セット【Aセット】44,000円



シュヴァリエ・モンラッッシュに程近いサン・トールバン1級の中でも  
優れたテロワールと言われる畑。凝縮感と力強さがあり、  
フレッシュな果実味と樽香が溶け合っています。

華やかリッチ  
白

#### サントールバン ミュルジェ デ ダンド シャン

生産者	ドメヌ ジャン シャルトロン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	フォアグラのソテー、海老のグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

古くからピュリニーに本拠地を置くドメヌで、創設者はピュリニー村の村長だった時に村名をピュリニー・モンラッッシュ村とする正式な許可を得た人物。ピュリニー・モンラッッシュと隣接、グランクリュ「シュヴァリエ・モンラッッシュ」から200mほど上方に位置する畑。サン・トールバンの1級の中でも優れたテロワールとされています。

〈香りや味わいについて〉

凝縮感と力強さがあり、フレッシュな果実味と程良い樽香がうまく溶け合う、バランスの良いエlegantな余韻の長いワインです。



#### 著名生産者が手掛ける珠玉のブルゴーニュ4本セット【Aセット】44,000円



透明感があり、いきいきとした酸、赤果実の香りが特長。  
大物生産者のコート・ド・ヌイのワインが  
良心的な価格で楽しめるのが魅力的。

エレガントな  
フルーティ  
赤

#### マルサネ

生産者	ドメヌ フィリップ シャルロバン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鴨のロースト、キノコのソテー、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

ジュヴレ・シャンベルタンというよりブルゴーニュのスター生産者。故アンリ ジャイエの薫陶を受けたことは有名ですが、ワインへの情熱的かつ真面目な姿勢とディテールに執着する典型的な天才肌の生産者です。平均樹齢35年のブドウを使用。100%除梗し、タンクで発酵。樽(新樽30%)で15カ月熟成。

〈香りや味わいについて〉

透明感があり、いきいきとした酸、赤系果実の香りが特長です。とにかく、大物生産者のコート・ド・ヌイのワインが良心的な価格で楽しめるのが魅力的の1本です。



#### 著名生産者が手掛ける珠玉のブルゴーニュ4本セット【Aセット】44,000円



イチゴやラズベリーの香りが漂うチャーミングなワイン。  
その良さを生かしつつ、しっかりした芯の感じられる味わいです。

エレガントな  
フルーティ  
赤

#### フィサン

生産者	ドメヌ モンジャール ミュニユレ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	ローストポーク、ロールキャベツ

〈ワイナリー・造り手について〉

9代にわたってヴォーヌ・ロマネ村に居住し、寿命の長い見事なワインを造ることで知られる有力生産者です。所有する畑は30ヘクタールを超え、35のアベラシオンにもなります。小石が転がる粘土石灰質土壌のいくつかの区画のブドウをブレンド。平均樹齢50年のブドウから造られます。100%除梗、オーク樽(新樽5-10%)にて熟成されます。

〈香りや味わいについて〉

イチゴやラズベリーの香りが漂うチャーミングなワイン。その良さを生かしつつ、しっかりした芯の感じられるワインに仕上げられています。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

## 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

格付けシャトーが入った飲み頃ボルドー5本セット  
【Bセット】33,000円

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260443

格付けシャトーが入った飲み頃ボルドー5本セット【Bセット】33,000円



メドック格付け第5級。  
ボイヤックらしい強い骨格を持った長期熟成型ワイン。



シャトー・グラン・ピュイ・デュカス 2014

生産者	シャトー・グラン・ピュイ・デュカス
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー(セバージュ比率非公開)
合う料理	ローストビーフ、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け第5級。畑は3つの区画を所有し、区画ごとのポテンシャルを長い間研究し、それぞれの畑に適した品種を、最良の方法で栽培。醸造に関しても大規模な設備投資や、新樽比率の見直しなどの惜しみない努力を続けています。

〈香りや味わいについて〉

ブラムやカシスの果実のアロマに、黒鉛やアニス、コーヒーやキャラメルニュアンスが調和。口当たりは滑らかで深みがあり、果実の凝縮感としっかりとしたストラクチャーを備えています。



格付けシャトーが入った飲み頃ボルドー5本セット【Bセット】33,000円



華やかながらも奥深い印象の、狙い目ワイン。



プティ・ヴォーティエ 2015

生産者	ヴィニョーブル・ヴォーティエ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・フラン(セバージュ比率非公開)
合う料理	照り焼きチキン、ハンバーグ(デミグラスソース)

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴィニョーブル・ヴォーティエは、シャトー・オーゾンヌやシャトー・ムーラン・サン・ジョルジュなどを所有している生産者。シャトー・オーゾンヌを取得して以来、規模を拡大しながら11代目まで続く長い歴史を誇ります。

〈香りや味わいについて〉

グラスからは熟したチェリーやベリーのアロマにドライハーブや皮革、スパイスのニュアンスが広がります。円熟味のある優しい果実味が心地よく、きめ細やかなタンニンや酸と溶け合った後に感じられる、キルシュやフルーツタルトの甘やかな風味が魅力。



格付けシャトーが入った飲み頃ボルドー5本セット【Bセット】33,000円



優しい口当たりが魅力の、お値打ちボルドー。



シャトー・シャンタルエット 2016

生産者	シャトー・ド・サル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	ビーフシチュー、ラム肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

安定したクオリティとリーズナブルなプライスで人気の右岸シャトー。力強く、攻撃的で、樽香の強い、大柄なワインではなく、いつもすぐに飲むことができる親しみやすさと、10年以上の熟成にも耐える力加ド・サルの堅実な人気の理由です。

〈香りや味わいについて〉

花やベリーを想わせるなんとも華やかなアロマがあり、バナナや燻したような香りも僅かに感じます。味わいはまろやかで穏やかな、そしてシルキーなスタイル。みずみずしい果実味と心地よいタンニンが広がっていきます。



格付けシャトーが入った飲み頃ボルドー5本セット【Bセット】33,000円



メドック格付け第5級。  
力強さと優雅さが共存した見事なバランスが魅力。



シャトー・デュ・テルトル 2017

生産者	シャトー・デュ・テルトル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、 プティ・ヴェルド(セバージュ比率非公開)
合う料理	ステーキ、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け第5級。「テルトル」とはフランス語で「高台」の意味で、その名通り、シャトーはマルゴーのアペラシオンでも高い台地にあります。力強さと優雅さが共存した見事なバランスが魅力です。

〈香りや味わいについて〉

グラスからは、カシスやブラックベリーなどの果実のアロマやスパイスの香りが立ち上り、加えてハーブやラベンダーのヒントが感じられます。味わいは力強いアタックといきいきとした果実味が特長的。



格付けシャトーが入った飲み頃ボルドー5本セット【Bセット】33,000円



完熟した黒系果実のアロマに魅了される  
スムーズでクリーミーな飲み心地。



シャトー・モン・ペラ 2018

生産者	シャトー・モン・ペラ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・フラン、 カベルネ・ソーヴィニヨン(セバージュ比率非公開)
合う料理	ビーフシチュー、鰻の蒲焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1998年からモン・ペラの醸造に携わったミッシェル・ロラン氏はボルドーのル・パン、カリフォルニアのカルトワインとして知られるハーラン・エステートなども手掛けた醸造家。ブドウ栽培の改善や醸造設備の整備など数々の革新を実施し、シャトーはワイン専門誌で高い評価を得る現在の水準にまで到達しました。

〈香りや味わいについて〉

アニスやクローヴ、セージのニュアンスなど多彩なアロマ。口に含むと滑らかな口当たりと共に、旨みを含んだ果実味が勢いよく広がります。エレガントで親しみやすい味わいに仕上がっており、様々なお料理と合わせていただきたい1本です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

## 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260444

## メドック格付けシャトーが手掛ける2nd・3rdワイン 5本セット【Cセット】29,700円

メドック格付けシャトーが手掛ける2nd・3rdワイン5本セット【Cセット】29,700円



葡萄  
の香り

AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オー メドック)に  
位置するカントメルルのセカンドラベル。  
熟した赤い果実のアロマが心地よく、滑らかな口当たりです。

### レザレド カントメルル

生産者	シャトー カントメルル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン
合う料理	スペアリブ、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉  
AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オーメドック)に位置する格付け5級シャトー。  
主にシャトーの若木から造られ、グランヴァンより早くから楽しめます。  
〈香りや味わいについて〉  
タンニンはありますが繊細。赤い果実のアロマが心地よく、滑らかな口当たりです。



メドック格付けシャトーが手掛ける2nd・3rdワイン5本セット【Cセット】29,700円



葡萄  
の香り

格付け3級のカロン・セギュールが造るサード ラベル。  
果実味、タンニン、酸味のバランスが良く、エレガントな酸が  
ワインにフレッシュな風味を与え、熟成のポテンシャルもあります。

### サン テステーフ ド カロン セギュール

生産者	シャトー カロン セギュール
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー59%、カベルネ・ソーヴィニヨン41%
合う料理	すき焼き、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉  
格付け3級。かつてラフィットやラトゥールを所有していたセギュール侯爵が一番愛  
したシャトー。彼が「われラフィットを造りしが、わが心カロンにあり」と言ったと伝え  
られエチケットにハートが描かれています。カロン・セギュールのサードラベル。  
2013年ヴィンテージより、ラシャペルド カロンから名称変更。  
〈香りや味わいについて〉  
果実味、タンニン、酸味のバランスが良く、黒系果実や土っぽさ、シルキーなタンニ  
ンがあり、スパイスのニュアンスも感じられます。エレガントな酸がワインにフレッシュ  
な味わいを与え熟成のポテンシャルもあります。



メドック格付けシャトーが手掛ける2nd・3rdワイン5本セット【Cセット】29,700円



葡萄  
の香り

メドック格付け3級シャトー ラグランジュのセカンドワインです。  
深みのある赤色で、黒スグリ、スパイス、タバコ、  
チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。

### レフィエフ ド ラグランジュ

生産者	シャトー ラグランジュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン52%、メルロー40%、 プティ・ヴェルド8%
合う料理	すき焼き、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉  
メドック格付け3級。1983年にサントリーが経営権取得。ブドウ畑の抜本的な再興と醸  
造設備の近代化を行いました。シャトー ラグランジュのセカンドワイン。収穫は手摘みで  
行い、ステンレスタンクで15-25日間発酵後、新樽を25%使用して樽熟成を行います。  
〈香りや味わいについて〉  
深みのある赤色で、黒スグリ、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で  
長い余韻が楽しめるワインです。



メドック格付けシャトーが手掛ける2nd・3rdワイン5本セット【Cセット】29,700円



葡萄  
の香り

「メドックのベルサイユ宮殿」と形容されるシャトー ベイシュヴェルの  
セカンドラベル。カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを  
ブレンドして造られるワインは果実のいきいきとした香りが漂います。

### アミラルド ベイシュヴェル

生産者	シャトー ベイシュヴェル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン65%、メルロー35%
合う料理	すき焼き、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉  
「メドックのベルサイユ宮殿」と形容されるメドック格付け4級のシャトー。シャトー  
ベイシュヴェルのセカンドワイン。17世紀に所有者であった海軍提督エベルノン公爵  
への敬意を表し「アミラル」と命名。CSとMEをメインに若干のフランをブレンド。  
〈香りや味わいについて〉  
果実のいきいきとした香りが漂う、まろやかでふくらみが感じられる味わいです。



メドック格付けシャトーが手掛ける2nd・3rdワイン5本セット【Cセット】29,700円



葡萄  
の香り

ボルドーの4級シャトー デュアール ミロン ロートシルトのセカンド  
ラベルで86年から生産が開始されました。カシスやリコリス(甘草)  
などの香りに、力強く複雑で、奥行きのある伝統的な味わいです。

### ムーランド デュアール

生産者	シャトー デュアール ミロン ロートシルト
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー57%、カベルネ・ソーヴィニヨン43%
合う料理	サーロインステーキ、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉  
格付け4級デュアール ミロン ロートシルトのセカンドラベルで86年から生産開始。ム  
ーランドとはかつてカリュアドの丘にあった風車に由来。ラフィットグループ前会長エリ  
ック男爵が自宅で飲むお気に入りのワイン。  
〈香りや味わいについて〉  
果実の香りにキャラメルを想わせるニュアンス、アタックはしっかりとありながら、繊  
細でシルキー。口当たりも柔らかく、バランスの良い味わいで、心地よい余韻が長く続  
きます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

## カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット 【Dセット】11,000円

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260445

### カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット【Dセット】11,000円



ジューシーな赤系果実が広がり、ブラックチェリーや  
ワイルドベリー、リコリスが層を成します。

ハワフル濃厚  
赤

#### シックス・エイト・ナイン ナパ・ヴァレー レッド

生産者	シックス・エイト・ナイン セラーズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	ジンファンデル38%、カベルネ・ソーヴィニヨン26%、 メルロー19%、シラー9%、プティット・シラー8%
合う料理	牛ロースステーキ、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉

ナパやソノマの銘醸ワインを専門に扱うマーケティングエージェント会社として長年経験を重ねてきたブルミエ・ワイン・グループがカリフォルニアきっての醸造家セント・ラスムセン氏と設立したジョイントベンチャーです。

〈香りや味わいについて〉

ソフトで甘いタンニンとスモークしたスパイス香を持つセクシーなフィニッシュが特長です。25%フレンチオーク樽(新樽25%)12カ月、75%ステンレスタンク12カ月熟成。



### カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット【Dセット】11,000円



完熟果実の風味としっかりした骨格が美しいカベルネ。

ハワフル濃厚  
赤

#### ストーン・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	アイアンストーン・ヴィンヤーズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン主体
合う料理	生ハム、ピッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉

シエラ・フットヒルズに静かに横たわる歴史的なゴールドラッシュの町、マーフィーで1948年よりブドウ栽培を行ってきたワイナリーです。サステナブル農法を実践し高品質なブドウから果実味豊かなワインを生み出します。

〈香りや味わいについて〉

微かなスパイスの風味が熟した果実味と柔らかなタンニンとのバランスを引き立てます。飲み応えのある赤ワインです。オーク樽、6カ月熟成。



### カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット【Dセット】11,000円



プラム、ラズベリー等の完熟した果実を感じさせるアロマ。

ハワフル濃厚  
赤

#### パヌール カルメネール レセルバ・エスペシャル

生産者	ビーニャ・マルチエ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カルメネール100%
合う料理	ビーフシチュー、焼豚

〈ワイナリー・造り手について〉

チリの中でも銘醸地と言われるコルチャガ・ヴァレーとクリコ・ヴァレーに位置する2,500ヘクタールの広大な自社畑から、25年以上に亘りワインを生産している。良質なブドウを選んでワイン造りを行っている。

〈香りや味わいについて〉

凝縮された赤果実のフルーツとチョコレート香が見事にベストマッチ。非常にバランスの良い味わいの赤ワインです。ステンレスタンク8-10カ月(仏産オークステープ)熟成。



### カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット【Dセット】11,000円



深みと奥行のある本格派の赤ワイン。

ハワフル濃厚  
赤

#### デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨン レセルバ

生産者	ビーニャ・デル・ベドリガル
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	照り焼きチキン、トンテキ

〈ワイナリー・造り手について〉

広大な面積の自社畑はチリワインの中心地であるセントラル・ヴァレーに点在し品種の特性に合わせて栽培地を選んでブドウを栽培。自社ブドウ100%で高品質のブドウを惜しみなく使えることが品質の高さの特長。

〈香りや味わいについて〉

濃厚なカシスやベリーのアロマとバニラやチョコ、スパイス香。エレガントな口当たりで、心地よいオーク香が広がる一歩ずつバリューカベルネです。熟成：オーク樽 12カ月(新樽40%)



### カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット【Dセット】11,000円



標高630m、アンデスの尾根で生まれる  
グッドバリューなアルゼンチンブレンド。

ハワフル濃厚  
赤

#### カリヤ シラー/マルベック

生産者	ボデガス・カリヤ
産地	アルゼンチン サン・ファン
ブドウ品種	シラー60%、マルベック40%
合う料理	牛ロースステーキ、ブルコギ

〈ワイナリー・造り手について〉

2003年にアルゼンチンを代表する名門ワイナリー“サレンタイン・ファミリー”がこの大地のポテンシャルを最大限に活かしたブランド“ボデガス・カリヤ”を立ち上げました。

〈香りや味わいについて〉

赤系の干しブドウやチェリーのノーズに甘くソフトなタンニン。ふくよかで凝縮感のある納得の1本です。オークステープ使用、20%のみオーク樽熟成 4-5カ月(2年目以降)。



### カリフォルニア ナパ&南米ワイン6本セット【Dセット】11,000円



鮮度・熟度のバランスが見事なマルベックです。

ハワフル濃厚  
赤

#### メンドーサ マルベック クラシコ

生産者	アルトス・ラス・オルミガス
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	マルベック100%
合う料理	焼肉、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉

1995年トスカーナの著名な醸造家アルベルト・アントニーニ氏と若き実業家アントニオ・モレスカルキ氏がアルゼンチンを訪問しその地に根付くイタリア移民の歴史と「メンドーサのマルベック」が持つポテンシャルに感銘を受けて設立。

〈香りや味わいについて〉

赤果実やチェリーのアロマとジューシーで肉厚な果実味を持ち、酸とタンニンによる構成もしっかりとした味わい深い1本です。コンクリートタンク 9カ月 / 瓶熟3カ月。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260446

### ピエロパン コンプリート7本セット 【Eセット】 33,000円

1/2

#### ピエロパン コンプリート7本セット【Eセット】 33,000円



淡い泡に宿る気品。  
ピエロパンが描く、優雅なロゼブリュット。

#### ゲス ロゼ ブリュット

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ
合う料理	魚介のトマトソースパスタ、マグロお刺身

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。赤の銘醸エリア「ヴァルポリチェッラ」エリアにも土地を購入。コルヴィーナを使ったロゼスパークリングワインも造っています。

〈香りや味わいについて〉  
赤い果実の華やかな香りと繊細な泡が調和し、爽やかで上品な酸が心地よく広がる。軽やかさの中に気品を感じる、エレガントなロゼスパークリング。



#### ピエロパン コンプリート7本セット【Eセット】 33,000円



洗練された純白の美、ピエロパン ソアーヴェ クラッシコ。

#### ソアーヴェ クラッシコ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ85%、トレッピアーノディソアーヴェ15%
合う料理	アサリのパスタ、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。土地の個性を尊重し、透明感のある果実味と緻密な酸が織りなす、上質で洗練された白ワインを生み出し続けている。

〈香りや味わいについて〉  
白い花や柑橘の香りが広がり、澄んだ果実味とミネラル感が繊細に調和する。軽やかでありながら奥行きがあり、清潔感のある余韻が長く続く上質な白ワイン。



#### ピエロパン コンプリート7本セット【Eセット】 33,000円



火山性土壌が描く、凛とした白の気品。

#### ソアーヴェ クラッシコ カルヴァリーノ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ70%、トレッピアーノディソアーヴェ30%
合う料理	アスパラのグリル、ホタルイカと菜の花のバスタ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。土地の個性を尊重し、透明感のある果実味と緻密な酸が織りなす、上質で洗練された白ワインを生み出し続けている。

〈香りや味わいについて〉  
火山性土壌由来のミネラル感が際立ち、レモンや白い花の香りが繊細に広がる。凛とした酸と奥行きのある旨味が重なり、清らかで長い余韻を残すエレガントな一本。



#### ピエロパン コンプリート7本セット【Eセット】 33,000円



単一畑「ラロッカ」豊かな果実と深い余韻、  
まろやかな味わいのソアーヴェクラッシコ。

#### ソアーヴェ クラッシコ ラロッカ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ
合う料理	金目鯛の西京焼き、エビのグリル

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。土地の個性を尊重し、透明感のある果実味と緻密な酸が織りなす、上質で洗練された白ワインを生み出し続けている。

〈香りや味わいについて〉  
熟した果実の豊かな香りや厚みのある口当たりが特長。ミネラル感と上品な酸が全体を引き締め、ふくよかさとエレガンスが共存する。長い余韻が続く、ソアーヴェの中でも格別な一本。



#### ピエロパン コンプリート7本セット【Eセット】 33,000円



赤い果実が心踊る、  
旨味がしっかりと感じるヴァルポリチェッラ。

#### ルベルパン ヴァルポリチェッラ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴァロネーゼ60%、コルヴィノーネ30%、 ロンディネッラ5%、クロアティナーナ5%
合う料理	イカ墨のパスタ、焼き鳥(たれ・塩)

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。赤の銘醸エリア「ヴァルポリチェッラ」エリアにも土地を購入。クラシックなタイプの赤ワイン ヴァルポリチェッラを生み出している。

〈香りや味わいについて〉  
赤い果実のフレッシュな香りが広がり、軽やかでジュシーな口当たりが魅力。柔らかなタンニンと心地よい酸が調和し、飲み心地のよいエレガントなスタイル。



#### ピエロパン コンプリート7本セット【Eセット】 33,000円



力強さと優雅さが共鳴する、ピエロパンの赤。

#### アマローネデッラヴァルポリチェッラ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴァロネーゼ60%、コルヴィノーネ30%、 ロンディネッラ5%、クロアティナーナ5%
合う料理	すき焼き、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。赤の銘醸エリア「ヴァルポリチェッラ」エリアにも土地を購入。クラシックなタイプの赤ワイン アマローネを生み出している。

〈香りや味わいについて〉  
黒果実やドライフルーツの凝縮した香りが広がり、力強さと気品が共存する深い味わい。滑らかなタンニンと長い余韻が印象的な、堂々たるアマローネ。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

ピエロパン コンプリート7本セット

【Eセット】 33,000円

2/2

## 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260446



ピエロパン コンプリート7本セット 【Eセット】 33,000円



ピエロパンが最初に造り始めたワインはデザートワイン!!

魅惑の極甘口

レチョートディソアーヴェ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ
合う料理	イチゴのショートケーキ、フォアグラのテリーヌ

〈ワイナリー・造り手について〉

ピエロパンは、ソアーヴェを代表する名門生産者。土地の個性を尊重し、透明感ある果実味と緻密な酸が織りなす、上質で洗練された白ワインを生み出し続けている。

〈香りや味わいについて〉

凝縮したアプリコットや蜂蜜、白い花の香りが広がり、とろりとした甘みと上品な酸が調和するデザートワイン。濃密なのに重すぎず、余韻にミネラルが静かに残る気品ある甘口。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260447

### イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット 【Fセット】 13,200円

イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット【Fセット】 13,200円



三種のブドウが織り成す清々しく繊細な味わい。

#### ■アルトローヴェ ビアッコ

生産者	ヴィヴェラ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	シャルドネ、カタラット、インツォリア
合う料理	野菜のオムレツ、メカジキのパスタ、貝のグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

シチリア東部カタニアに拠点を置く家族経営のヴィヴェラ社は、エトナ山北東部の畑でブドウを育て、土地の個性を生かしたワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

バレルモ南、シチリア西部コルレオーネの畑で育つブドウから造られる白ワイン。洋ナシや柑橘、花の香りが広がり、爽やかで長い余韻が印象的。



イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット【Fセット】 13,200円



タコのラベルが印象的！フレッシュでフルーティーな味わいで  
イタリアンはもちろん和食とも好相性。

#### ■クルード・ビアッコ

生産者	マーレ・マンニウム
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	カタラット、ズィビッポ
合う料理	食前酒として、魚を使ったサラダや前菜、日本食

〈ワイナリー・造り手について〉

マーレ・マンニウム社は、魅力的で革新的なパッケージを強みに、各国でインパクトあるラベルの新品種ワインを展開。高価さに頼らず、コストパフォーマンスに優れた高品質ワインを追求しているワイナリー。

〈香りや味わいについて〉

タコのラベルが印象的なワイン。トロピカルフルーツやシトラスの香りに、パイナップルやマンゴーを想わせる果実味が広がります。



イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット【Fセット】 13,200円



飲みやすさを意識した絶妙なボリューム感、  
優美なスタイルのワンランク上のヴェルメンティーノ。

#### ■モンテオーロ ヴェルメンティーノ・ ディ・ガッルーラ・スペリオレ

生産者	セッラ&モスカ
産地	イタリア サルデーニャ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ
合う料理	魚介類

〈ワイナリー・造り手について〉

1899年創業のセッラ&モスカ社は、広大な自社畑を持つサルデーニャの名門。革新的技術で島のワイン発展を牽引し、現在は爽やかな味わいでも評価され、『ガンベロロッソ』でワイナリー・オブ・ザ・イヤーにも選出。

〈香りや味わいについて〉

完熟ヴェルメンティーノから造られる、サルデーニャ州唯一のDOCGワイン。繊細でフローラルな香りと複雑味、まろやかな口当たり、爽やかな酸としっかりしたボディが料理とよく合います。



イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット【Fセット】 13,200円



チェリーやラズベリーの香りで  
なめらかなタンニンとアロマティックな余韻。

#### ■サラパルータ・ネーロ・ダーヴォラ

生産者	ドゥーカ・ディ・サラパルータ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ
合う料理	魚介、白身肉、フレッシュな前菜

〈ワイナリー・造り手について〉

1824年創業のドゥーカ・ディ・サラパルータ社は、シチリアの巨大ワイングループの一つ。伝統と革新を両立し、土地の特性を生かしたワイン造りと啓蒙活動を続けています。

〈香りや味わいについて〉

シチリア西部の自社畑で手摘み収穫したネーロ・ダーヴォラを使用。伝統的な発酵と熟成で、濃厚なマラスカチェリーやラズベリーの香り、滑らかな口当たりとしっかりしたボディを持つ赤ワイン。



イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット【Fセット】 13,200円



濃いルビー色！  
バリックで熟成させた赤でまろやかで複雑、エレガントなワイン。

#### ■テッラーレ カリニャーノ

生産者	セッラ&モスカ
産地	イタリア サルデーニャ
ブドウ品種	カリニャーノ
合う料理	肉料理、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1899年創業のセッラ&モスカ社は、広大な自社畑を持つサルデーニャの名門。革新的技術で島のワイン発展を牽引し、現在は爽やかな味わいでも評価され、『ガンベロロッソ』でワイナリー・オブ・ザ・イヤーにも選出。

〈香りや味わいについて〉

サルデーニャ島南西部で栽培されたカリニャーノをバリックで8カ月熟成させました。ソフトなタンニンが心地よく、地中海性灌木の香りも感じられるエレガントな赤ワイン。



イタリア シチリア&サルデーニャ島6本セット【Fセット】 13,200円



サルデーニャ産土着ブドウ・カンノナウ使用。  
軽快&フルーティーな赤ワイン。

#### ■カンノナウ・ディ・サルデーニャ

生産者	セッラ&モスカ
産地	イタリア サルデーニャ
ブドウ品種	カンノナウ
合う料理	牛肉のロースト、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1899年創業のセッラ&モスカ社は、広大な自社畑を持つサルデーニャの名門。革新的技術で島のワイン発展を牽引し、現在は爽やかな味わいでも評価され、『ガンベロロッソ』でワイナリー・オブ・ザ・イヤーにも選出。

〈香りや味わいについて〉

サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウをステンレスタンクのみで熟成させて造られる、サルデーニャを代表する赤ワイン。ブラックベリーを想わせる果実香と華やかな熟成感が特長です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 心ときめく世界のロゼワイン5本セット

【Gセット】9,680円

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260448

#### 心ときめく世界のロゼワイン5本セット【Gセット】9,680円



果やかフルーティ ロゼ  
スパークリング ロゼ

ピオロジックで栽培したブドウを手摘み収穫して  
ワイン造りを行っています。チェリーやストロベリーの実の  
ニュアンスのある繊細でクリーンな味わい。

#### プロセッコ ロゼ スプマンテ ミレジマート ブリュット

生産者	ラジャラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ90%、ピノ・ネロ10%
合う料理	鮮魚のカルパッチョ、ピクルス、生ハム

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

ラジャラはヴェネト州のプロセッコの産地として有名な丘陵地帯に、約50ヘクタールのブドウ畑を所有。プロセッコの生産者としては小規模生産者で、また2000年にはピオロジックの認証を取得した先駆者的な生産者。アルコール発酵は16-18°Cの定温で天然酵母を使用して発酵する(約10日間)。その後、二次発酵は、酵母と糖分の状態を管理しながら行う。シャルマ方式。

#### 〈香りや味わいについて〉

いきいきとした心地よい辛口のロゼプロセッコ。きめ細やかな泡立ちで持続性もあります。チェリーやストロベリーの果実のニュアンスのある繊細でクリーンな味わい。



#### 心ときめく世界のロゼワイン5本セット【Gセット】9,680円



カシス ロゼ  
タンニン感じる ロゼ

カベルネ主体のロゼ。克蘭ベリーや砂糖漬けのフランボワーズなどの  
アロマが広がり、適度なフレッシュさとタンニン分が味わいに  
感じられます。前菜から主菜まで幅広いマリナーズが楽しめます。

#### ボルドー ロゼ

生産者	シャトー ドルケット
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン70%、メルロー30%
合う料理	キムチ鍋、白身魚のグリル

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

シャトーの歴史は1740年まで遡り、1962年にダリエア7代目ギイがシャトーを取得。ギイの長男フリップはボルドー大学醸造学教授でもあり、シャトーの品質責任者。栽培、醸造はギイの次男ジャン・クリストフが担当。カベルネ・ソーヴィニオンメインで造られ、製法はロゼド・プレス(压榨法)を用いていますが、これはカベルネがタンニン分豊富な品種であり、セニエ(醸す製法)だと力強すぎるロゼになるためです。

#### 〈香りや味わいについて〉

克蘭ベリーや砂糖漬けのフランボワーズなどのアロマが広がり、適度なフレッシュさとタンニン分が味わいに感じられます。前菜から主菜まで幅広いマリナーズが楽しめます。



#### 心ときめく世界のロゼワイン5本セット【Gセット】9,680円



果やかフルーティ ロゼ

ポルトガルの首都リスボン近くのワイナリー。  
海風を感じるようなフレッシュで軽快なロゼワイン。夏の午後  
にテラスでサラダやパスタと合わせて楽しむのがおすすめです。

#### テラス デリスボア ロゼ (スクリュ)

生産者	アデガマイン
産地	ポルトガル リスボン
ブドウ品種	カステラン、アラゴネス
合う料理	鮮魚のカルパッチョ、海老の塩茹で

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

アデガマインは2011年創設。リスボンから北に40km、大西洋からわずか10kmに位置。設立わずか5年でポルトガル国内でワイナリー オブザイヤーに選ばれるなど、今注目の生産者です。除梗後、優しく果汁を压榨。低温で静置した後ステンレスタンクで15°C-16°Cに保って発酵。

#### 〈香りや味わいについて〉

ライトボディで辛口、淡い色合いのフレッシュなロゼ。イキイキとした酸、デリケートな口当たり。フルーツ感と滑らかな口当たりがバランスよく余韻を彩ります。



#### 心ときめく世界のロゼワイン5本セット【Gセット】9,680円



果やかフルーティ ロゼ

フランボワーズ、モモ、赤スグリのような果実のいきいきとした香りと  
ほのかな柑橘系のアロマ。口当たりはすっきりしていますが、心地よい  
飲み応えがあり、果実味と爽やかな酸味のバランスが楽しめるロゼ。

#### ヴォルド ニュイ ロゼ

生産者	ドメヌ ルー ブルー
産地	フランス プロヴァンス・コルス
ブドウ品種	グルナッシュ、ローレ、シラー、クレレット
合う料理	鯛の塩焼き、ピヤベース

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

フランスのワイン産地の中でも最古のブドウ栽培地プロヴァンス地方。デュボワ夫妻が2011年から始めたドメヌ。「ルルーブルー」(=青狼)は、ドメヌがあるピュイルピエ村を象徴する「狼の丘」に由来。直接压榨後法で、2週間冷やし澱などを沈殿させてから発酵させることで、淡いローズピンクの美しい色合いになっています。

#### 〈香りや味わいについて〉

フランボワーズ、モモ、赤スグリのような果実のいきいきとした香り、僅かに柑橘系のアロマも感じられます。口当たりはすっきりしていますが、心地よい飲み応えがあり、果実味と爽やかな酸味のバランスが楽しめます。



#### 心ときめく世界のロゼワイン5本セット【Gセット】9,680円



果やかフルーティ ロゼ

プロヴァンススタイルのロゼ。色は淡く、完全な辛口。  
夏の午後のテラス席で楽しみたい爽やかなロゼ。

#### ラポストール ロゼ (シンラベル)

生産者	ラポストール
産地	チリ セントラルヴァレー
ブドウ品種	サンソー、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル
合う料理	アクアパッツァ、鯛の塩焼き

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

ラポストールは1994年グランマルニエの創業者のひ孫が創設したワイナリーで、フランスでのワイン造りの経験を活かしながら、チリのテロワールを表現しています。自社畑のブドウ100%。サンソー、シラーなどの南仏品種を使用。ステンレスタンクで発酵後、2カ月間熟成。

#### 〈香りや味わいについて〉

淡いサーモンピンク。フルーティで杏やグレープフルーツ、バラなどの花の香り。いきいきとした酸と爽やかさをもちつつしっかりとした口当たり。アペリティフ、サラダやシーフードと好相性。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

30年熟成、希少ソーテルヌが入った！ヨーロッパの  
高貴な甘口ワイン4本セット【Hセット】35,200円

## 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260449

30年熟成、希少ソーテルヌが入った！ヨーロッパの高貴な甘口ワイン4本セット【Hセット】35,200円



古くから食通の垂涎の的となってきたトロッケンペーレンアウスレーゼ（貴腐ワイン）。このワインは貴腐特有の香ばしい香りと、蜜のように濃厚な甘味。食後のデザートタイムにお楽しみください。

### ノイジードラーゼー トロッケンペーレンアウスレーゼ 375ml

生産者	ミュンツェンリーダー
産地	オーストリア ブルゲンラント
ブドウ品種	ショイレーベ100%
合う料理	ドライフルーツ、ブルーチーズ、フォアグラ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ミュンツェンリーダー家は家族経営のワイナリーで、現在は3世代目にあたるクリストフとピーターの兄弟がワイナリーを運営しています。オーストリア・ブルゲンラントからショイレーベ100%の貴腐ワイン。古くから食通の垂涎の的となってきた貴重なトロッケンペーレンアウスレーゼ（貴腐ワイン）。世界三大貴腐ワインの一つです。

〈香りや味わいについて〉  
ドライフルーツやトロピカルフルーツのアロマ、丸みのあるエレガントな口当たり。フォアグラやブルーチーズ、甘いデザートなどと合わせて。



30年熟成、希少ソーテルヌが入った！ヨーロッパの高貴な甘口ワイン4本セット【Hセット】35,200円



オレムスは17世紀には王家に所有されていた歴史ある畑に名前をちなみます。ドライなフルミントにアスー（貴腐ブドウ）をブットニユという容器で3回添加し発酵、熟成。甘みと酸の美しいバランスの甘口ワイン。

### アスー3ブットニユシ 500ml

生産者	トカイ オレムス
産地	ハンガリー トカイ ヘジャリア
ブドウ品種	フルミント、ゼータ、シャルガムシコターイ
合う料理	ブルーチーズ、フォアグラ

〈ワイナリー・造り手について〉  
オレムスは17世紀には王家に所有されていた歴史ある畑に名前を由来。1993年以来ベガシリアグループが所有し、13世紀から続くカーヴと最新の設備を備えたワイナリーを備え、益々の発展を遂げています。辛口のフルミントにアスーをブットニユで3回加え、2日間マセレーション。ハンガリーオークの新樽(136Lと220L)で約60日かけて発酵、そのまま24から36カ月熟成。さらに12カ月以上瓶熟。

〈香りや味わいについて〉  
蜂蜜のような甘さがありながら、しっかりとした酸味とのバランスが良い味わい。デザートワインとしても、フォアグラなどと合わせて食中酒としても楽しめる1本です。



30年熟成、希少ソーテルヌが入った！ヨーロッパの高貴な甘口ワイン4本セット【Hセット】35,200円



シャトーディケムの元オーナー一族が所有するソーテルヌ第一級に格付けされたシャトー。

### シャトー ド ファルグ

生産者	シャトー ド ファルグ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン
合う料理	ドライフルーツ、ブルーチーズ、ミックスナッツ

〈ワイナリー・造り手について〉  
かつてシャトーディケムを所有していたリュール サリュス家が手がけているソーテルヌ第一級に格付けされているシャトー。15ヘクタール、作付けはSE80%SB20%、平均樹齢は35年です。樽で発酵後、3年間熟成。

〈香りや味わいについて〉  
アカシア、レモンコンフィ、甘いスパイスのニュアンスも感じられる豊かな香り。熟成によって口当たりはまるやかで、真つすくな酸が全体のバランスを整えています。



30年熟成、希少ソーテルヌが入った！ヨーロッパの高貴な甘口ワイン4本セット【Hセット】35,200円



ヴェーレナーゾンネンウアーはプリュムを代表する畑で5ヘクタール所有。南南西向きで傾斜は約70度。香り高い果実味、澁刺とした酸、長い熟成の妙味を楽しめ、まさに偉大と言うにふさわしいワイン。

### ヴェーレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ

生産者	ヨハン ヨゼフ プリュム
産地	ドイツ モーゼル
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	ドライフルーツ

〈ワイナリー・造り手について〉  
12世紀に歴史に現れ、1911年にワイナリーを創業。以後ドイツを代表する生産者として名を馳せるJJプリュム家。リースリングの可能性を追求し長期熟成に耐えうる素晴らしい品質のワインを生み出しています。ヴェーレナーゾンネンウアーはプリュムを代表する畑で5ヘクタール所有。南南西向きで傾斜は約70度にもなります。労働者に時間を知らせるための日時計(ゾンネンウアー)があることから名付けられました。

〈香りや味わいについて〉  
素晴らしい構成力があり、白桃などの果実のピュアな香り。いきいきとした酸味を持ち、完熟果実由来の甘みとの絶妙なバランスを楽しめます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクション

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン  
10本セット【Iセット】 11,000円

1/2

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260450

メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】 11,000円



70ミリオンスデギュスタトゥール金賞受賞。

### シャトー オー サブラ 2022

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー78%、カベルネ・ソーヴィニヨン16%、 カベルネ・フラン6%
合う料理	冷しゃぶと焼きナスのゴマみそだれ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ボルドーワインの伝統的なネゴシアンおよびワイン&スピリッツ分野におけるブランド・クリエイションという2つの事業を専門とする企業。

〈香りや味わいについて〉  
リッチな赤色。ノーズは力強く、赤と黒の果実やスパイスの複雑な香り。口に含むと非常に熟したタンニンが感じられ、フィニッシュは長く爽やかです。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】 11,000円



ボルドーコンクール金賞受賞。

### シャトー ブランドー 2020

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー・シュベリユール
ブドウ品種	メルロー95%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%
合う料理	鹿のしぐれ、チキンのチーズ焼き

〈ワイナリー・造り手について〉  
1820年以来、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適応したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉  
輝きのあるルビーレッド。赤系果実の香りがあり、酸と熟した果実味のバランスが素晴らしいです。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】 11,000円



マコンコンクール金賞受賞。

### シャトー デュ プラ 2021

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー62%、カベルネ・フラン26%、 カベルネ・ソーヴィニヨン12%
合う料理	シャルキュトリー(ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌの総称)、 チキン南蛮

〈ワイナリー・造り手について〉  
1820年以来、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適応したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉  
紫がかったルビー色。赤い果実とトースト香。しなやかなアタック、リッチで繊細な木の香りが感じられます。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】 11,000円



フェミニリーズコンクール金賞受賞。

### シャトー フローリー オード キュヴェ フィリッパ 2021

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、 カベルネ・フラン5%
合う料理	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、ローストミート

〈ワイナリー・造り手について〉  
1820年以来、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適応したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉  
クリアなルビーレッド。赤系果実の力強い香りがあり、凝縮感があるまろやかでしなやかなタンニンが感じられます。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】 11,000円



マコンコンクール金賞受賞。

### シャトー オー グラン シャン 2022

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
合う料理	蒸し鶏の大葉ジェノベーゼ、チーズフォンデュ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1820年以来、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適応したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉  
美しく力強い濃い赤色。非常に熟した黒系果実のアロマに、スパイスのニュアンス。よくコーティングされたタンニンが味わえます。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】 11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞。

### シャトー サント マロティエヌ 2022

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
合う料理	ウナギの蒲焼き、かぼちゃのチーズグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉  
1820年以来、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適応したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉  
強いルビー色。熟した果実とトースト香が感じられます。味わいはまろやかかつ滑らかで、骨格が感じられます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクション

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン  
10本セット【Iセット】11,000円

2/2

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260450

メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞。

新みやこ

シャトー ドラ グランド ツアー 2023

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン20%
合う料理	きのこチーズリゾット、ハードチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適應したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

ガーネット色。黒い果実、甘草、スミレなどの香りが感じられます。まろやかで肉付きが良く、新鮮なコショウのようなタンニンを十分に味わえます。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



リヨン国際コンクール金賞受賞、ジルベール&ガイヤール金賞受賞。

エレガント

シャトー オー リオ 2023

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン65%、 カベルネ・フラン20%、メルロー15%
合う料理	とんかつ、たこ焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適應したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

美しいハイライトのある濃いルビー色。ジャム、ブラックフルーツ、スミレのニュアンスの強いアロマ。ふくよかで力強く、シルキーなタンニンが感じられます。口に含むと心地よく、美しいミネラルのフィニッシュのワインです。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞。

エレガント

シャトー トゥール ドウ トゥールトー 2021

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス コートドブル
ブドウ品種	メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、 カベルネ・フラン25%
合う料理	スペアリブ、カマンベールチーズトマトバスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適應したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

深紅色の輝きがある濃い赤色。控えめな香りで、赤と黒のベリー類の香りが広がります。口当たりは滑らかで、タンニンは洗練されています。果実味が感じられ、爽やかさが際立ちます。親しみやすく、フルーティーなワインです。



メドック入り! フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



ヴィナリフランスコンクール金賞受賞、  
ヴィナリ国際コンクール金賞受賞。

エレガント

シャトー パリ 2022

生産者	メゾン・ド・リューズ
産地	フランス メドック
ブドウ品種	メルロー63%、カベルネ・ソーヴィニオン34%、 プティ・ヴェルド3%
合う料理	ポテトサラダ、チキンのトマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。メゾン・ド・リューズは国際的な顧客に適應したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

濃い紫の色調。赤系果実の香りがあり、味わいは豊かで力強く、長期熟成の可能性を秘めているワインです。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### フランス 品種別白ワイン6本セット

【Jセット】11,000円

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260451

#### フランス 品種別白ワイン6本セット【Jセット】11,000円



アロマティック  
白

ソーヴィニオン・ブラン100%のボルドー白ワイン！

シャトー・クル・デュ・パン 白

生産者	シャトー元詰
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	白魚のカルパッチョ、オイル系のパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉  
自然に優しいワイン造りを実践したワイナリーです。  
〈香りや味わいについて〉  
パインやモモのふくよかなアロマ。口当たりはフレッシュで爽やかな味わい。



#### フランス 品種別白ワイン6本セット【Jセット】11,000円



アロマティック  
白

ステンレスタンクにて4カ月シュール・リー熟成した華やかさが特長！

シャトー・グラン・ジャン ヴィエイユ・ヴィーニュ

生産者	シャトー元詰
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	セミヨン60%、ソーヴィニオン・ブラン40%
合う料理	シーザーサラダ、白身魚フライ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1750年以上の歴史を誇るシャトー。  
〈香りや味わいについて〉  
色調は美しく透明感のある淡い黄色。デリケートで花のようなアロマが素晴らしい、フレッシュでフルーティーなワインです。



#### フランス 品種別白ワイン6本セット【Jセット】11,000円



アロマティック  
白

南仏、ラングドック地方のシャルドネ100%のワイン。

レ・タンヌ オクシタン シャルドネ

生産者	ドメヌ・ポール・マス
産地	フランス ラングドック&ルーション
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	サーモンマリネ、クリームコロッケ

〈ワイナリー・造り手について〉  
「高品質かつヴァリュエール・ワインである事」を掲げ2006年にはワイン業界から「最優秀国際起業家」や「ニュー・ウェーブ・オブ・ザ・ワイン」としてフランスの明日を担う30人の醸造家にも選ばれた優良生産者。  
〈香りや味わいについて〉  
フレッシュで程良いコクのある味わいで、新鮮なフルーツそのものの魅力が詰まっています。



#### フランス 品種別白ワイン6本セット【Jセット】11,000円



アロマティック  
白

白桃や金木犀を想わせる上品なアロマ。

コート・マス ヴィオニエ

生産者	ドメヌ・ポール・マス
産地	フランス ラングドック&ルーション
ブドウ品種	ヴィオニエ100%
合う料理	麻婆豆腐、エビフライ

〈ワイナリー・造り手について〉  
「高品質かつヴァリュエール・ワインである事」を掲げ2006年にはワイン業界から「最優秀国際起業家」や「ニュー・ウェーブ・オブ・ザ・ワイン」としてフランスの明日を担う30人の醸造家にも選ばれた優良生産者。  
〈香りや味わいについて〉  
フレッシュでジュシーな口当たりと適度なボリュームも合わせたヴィオニエです。



#### フランス 品種別白ワイン6本セット【Jセット】11,000円



アロマティック  
白

ロワール河口に開けた町、ナントの辛口白ワイン。

ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ  
シュール・リー ラ・ルヴトゥリ

生産者	ドメヌ・ランドロン
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ミュスカデ100%
合う料理	ロールキャベツ、ポトフ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ナント地方の南にあるミュスカデ地区でもトップクラスのブドウ畑を所有し、26ヘクタールの畑の95%がこの地方の品種、ムロン・ド・ブルゴーニュを栽培しています。  
〈香りや味わいについて〉  
フレッシュ&フルーティーな味わいがこのワインの持ち味で、エレガントな酸が舌の上ではじける感じが素敵です。コンクリートタンク熟成 14カ月(シュール・リー)。



#### フランス 品種別白ワイン6本セット【Jセット】11,000円



アロマティック  
白

ライチや花、白桃のアロマが豊かに香るゲヴェルツトラミネール。

ラ・フォルジュ・エステイト ゲヴェルツトラミネール

生産者	ドメヌ・ポール・マス
産地	フランス ラングドック&ルーション
ブドウ品種	ゲヴェルツトラミネール100%
合う料理	中華料理、スパイスチキン

〈ワイナリー・造り手について〉  
「高品質かつヴァリュエール・ワインである事」を掲げ2006年にはワイン業界から「最優秀国際起業家」や「ニュー・ウェーブ・オブ・ザ・ワイン」としてフランスの明日を担う30人の醸造家にも選ばれた優良生産者。  
〈香りや味わいについて〉  
豊潤で華やかな香りや熟した果実味、心地よく続く余韻が魅力的な一本です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

## 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260452

## 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット

【Kセット】11,000円

1/2

### 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



フレッシュさとエレガンスを備えたスタイリッシュなスパマンテ。

#### ガンチア・ブリュット

生産者	ガンチア
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	トレッピアーノ、シャルドネ(セパージュ比率非公開)
合う料理	スパゲティ・ペペロンチーノ、鶏肉のハーブ焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1850年、北イタリアのピエモンテ州カネリにカルロ・ガンチアという人物がワイナリーを設立。1865年にイタリア初のスパークリングワインを製造販売しました。

〈香りや味わいについて〉

リンゴやグレープフルーツなどフレッシュな果実の力強いアロマがグラスから立ち上ります。きめの細かい泡立ちと、粘性がある口当たりが特長。心地よく繊細でフルーティーな味わいの、スタイリッシュな味わいです。



### 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



世界中で愛される、  
洗剤とした爽快感が魅力の微発泡ワイン。

#### カザル・ガルシア・ブランコ

生産者	アヴェレーダ
産地	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ
ブドウ品種	トラジャドゥーラ、ロウレイロ、アリント、フェルナオン・ピレス(セパージュ比率非公開)
合う料理	天ぷら、刺身

〈ワイナリー・造り手について〉

1870年よりマノエル・ペドロ・ゲデス氏によって設立され5世代に渡って受け継がれる老舗ワイナリー。世界70カ国以上で親しまれている、ポルトガルを代表する生産者です。

〈香りや味わいについて〉

弾けるような爽快感を備えた軽やかな口当たりが魅力。綺麗な果実味を備えており、「ピュア、フレッシュ、軽やか」の3拍子が揃うバランスに優れたヴィーニョ・ヴェルデらしい味わいです。



### 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



フレッシュで洗剤とした味わい。

#### マプ・ソーヴィニオン・ブラン

生産者	パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	フレッシュサラダ、魚のソテー、刺身

〈ワイナリー・造り手について〉

フランス・ボルドー、メドック格付け第一級である、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するパロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が2003年よりチリで手掛けるワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

パッションフルーツやツグ、白桃の香りが、ジャスミンのニュアンスを纏い、華やかに漂います。力強いアタックで、濃厚な果実味を上品な酸味が支える、バランスの良い仕上がりに。伸びやかな余韻が続いていきます。



### 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



爽やかな果実のアロマとまろやかな酸味が特徴の1本。

#### ピーツ・ピュア・ピノ・グリージョ

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ
ブドウ品種	ピノ・グリージョ、その他(セパージュ比率非公開)
合う料理	カルパッチョ、シーフードグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

ピーツ・ピュアは、2015年にエド・ピーター氏とピーター・カイト氏により創業された、ニュー・サウス・ウェールズ州の注目ワイナリー。「大地を愛し、畑仕事には手を抜かない」という信念のもとワイン造りを実践しています。

〈香りや味わいについて〉

青リンゴやレモン、洋ナシなどのアロマにスイカズラ、ハチミツのニュアンスが立ち上ります。口に含むとすっきりと爽やかな果実味に柔らかな酸味が重なる、ドライなスタイル。ナッツや白い花を纏った余韻が続く、優しい味わいの1本です。



### 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



心地よい飲み口が魅力の果実味溢れる白ワイン。

#### ライオンズ・ランド・マジェスティック・ホワイト

生産者	レオバース・リープ
産地	南アフリカ ウェスタン・ケープ
ブドウ品種	シュナン・ブラン、シャルドネ(セパージュ比率非公開)
合う料理	カルパッチョ、焼き鳥(塩)

〈ワイナリー・造り手について〉

レオバース・リープは、南アフリカのルバート家が創業したワイナリー。クオリティーの高いワインを造ることに加え、ワインは人生の楽しみの一環であり、仲間や家族と美味しい料理と共に楽しむことが大切という考えのもと、バラエティー豊かなワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

アプリコットとパイナップルの上品なブーケ、青リンゴやライムの爽やかなニュアンスと共に、味わいにもトロピカルフルーツの風味が感じられます。フレッシュでキレのある酸味と果実味が余韻まで長く、心地よい飲み口が魅力の白ワインです。



### 季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



フルーティーで爽やか、ハイコスパなローアルコールロゼワイン。

#### カザル・ガルシア・ロゼ

生産者	アヴェレーダ
産地	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ
ブドウ品種	トゥリガ・ナショナル、ソウザオン、シラー、ティンタ・ロリス、その他(セパージュ比率非公開)
合う料理	シーフードサラダ、ほうれん草とベーコンのソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

1870年よりマノエル・ペドロ・ゲデス氏によって設立され5世代に渡って受け継がれる老舗ワイナリー。世界70カ国以上で親しまれている、ポルトガルを代表する生産者です。

〈香りや味わいについて〉

ラズベリーやイチゴなどの赤いベリー系のアロマを中心としたフルーティーな香りが豊かにグラスから立ち上ります。フレッシュな果実の風味が口いっぱいに広がり、バランスの取れた酸味が心地よく優しい余韻へと導きます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセクション

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

季節のおすすめバラエティーワイン10本セット

【Kセット】11,000円

2/2

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260452

季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



力強い味わいが魅力的な、南仏ラングドックのデイリーワイン。

ハワフル濃厚  
香

**カデ・ドック カベルネ・ソーヴィニヨン**

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	回鍋肉、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉  
メドック格付け第一級、五大シャトーの一翼であるシャトー・ムートン・ロスチャイルドを擁するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド。世界150カ国以上にワインを輸出するボルドーの大手です。

〈香りや味わいについて〉  
ブラックチェリーなどの黒系果実やスパイスの魅力溢れるリッチなアロマがあります。しっかりとしたタンニンと、綺麗に丸みを帯びた味わいの完璧なコンビネーション。カベルネ・ソーヴィニヨン特有の豊かなタンニンが特長です。



季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



親しみやすく、飲み応えのあるメルロー。

飲みまろやか  
香

**マップ・メルロー**

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	すき焼き、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉  
フランス・ボルドー、メドック格付け第一級である、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が2003年よりチリで手掛けるワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉  
ブラックカレントやチェリーなどのフレッシュな果実の香り。ラズベリーやブラックベリーの豊かな果実味と繊細なタンニンのバランスが取れた味わいです。日常の食事や和食に良く合う1本です。



季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



柔らかな口当たりと、甘やかかつジューシーな味わいが魅力。

ハワフル濃厚  
香

**タイニー・ホエール・マルベック**

生産者	ボデガ・ノートン
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	マルベック100%
合う料理	ステーキ、ポークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉  
ボデガ・ノートンはクリスタル・ガラスで有名なスワロフスキー社オーナーファミリーが所有し、ハイクオリティなワインを造るワイナリー。アルゼンチンで初めて自社畑の国際的な認証を獲得し、環境を保護するために取り組む先駆者的存在でもあります。

〈香りや味わいについて〉  
プラムやブラックベリーの甘やかな果実香に加え、ハーブや黒胡椒のニュアンスが漂います。口当たりはフルーティーで、調和の取れた親しみやすい味わい。フレッシュでジューシーな果実味に、滑らかに調和の取れたタンニンが口内を満たします。



季節のおすすめバラエティーワイン10本セット【Kセット】11,000円



甘やかな果実味と  
柔らかなタンニンが魅力的な、濃密な赤ワイン。

ハワフル濃厚  
香

**ピーツ・ピュア・シラズ**

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ
ブドウ品種	シラズ、その他(セパージュ比率非公開)
合う料理	スペアリブ、赤身肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピーツ・ピュアは、2015年にエド・ピーター氏とピーター・カイト氏により創業された、ニュー・サウス・ウェールズ州の注目ワイナリー。「大地を愛し、畑仕事には手を抜かない」という信念のもとワイン造りを実践しています。

〈香りや味わいについて〉  
熟したブルーベリーやブラックチェリーなどのアロマにチョコレートや程良い樽由来のバニラやトーストのニュアンスが香り立ちます。口に含むと甘やかな果実味に、しっかりと酸味と柔らかなタンニンが重なる味わい。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

# ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

## カジュアルスパークリングワイン6本セット

【Lセット】9,900円

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260453

### カジュアルスパークリングワイン6本セット【Lセット】9,900円



繊細できめ細かな泡立ちが特長!

#### ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ブリュット

生産者	クリテール・ブリュット・ド・ブリュット
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ユニ・ブラン、シャルドネ、テレ・ブレ
合う料理	豚しゃぶ、ポテトサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1953年に設立されブルゴーニュ地方のポーヌに拠点を構える生産者。環境に配慮し、丁寧にブドウ作りを行う栽培農家と契約を結び、伝統的手法に基づいたワイン造りを行っている。

〈香りや味わいについて〉  
白い花、洋ナシやリンゴなどのフレッシュでフルーティーな果実味。心地よい酸と滑らかな泡との調和を楽しめるグッドバリューな1本です。



### カジュアルスパークリングワイン6本セット【Lセット】9,900円



花のようなアロマに新鮮なフルーツの香り。

#### サンテロ ブラック ブリュット

生産者	サンテロ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	グレーラ50%、シャルドネ30%、ピノ・ピアンコ20%
合う料理	魚類のサラダ、グラタン

〈ワイナリー・造り手について〉  
サンテロ社は高品質なスパークリングワインを消費者の皆様へ供給することで、楽しい時間を過ごしてもらえようことを第一に考えています。

〈香りや味わいについて〉  
泡立ちは力強く、キレのある味わいとスタイリッシュな佇まいが人気の本格的なスパークリングワインです。



### カジュアルスパークリングワイン6本セット【Lセット】9,900円



優しい泡立ちで、口に含むとふわっと広がりをみせます。

#### セレナ プロセッコ トレヴィーゾ ブリュット

生産者	セレナ・ワインズ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ、シャルドネ、ピノ・ピアンコ、ピノ・グリージョ
合う料理	ペペロンチーノ・ピッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ワイナリーは、ヴェネト州のコネリアーノに位置しておりブドウの調達から醸酵、瓶詰まで一貫して行い世界中に広く販売されているブランドです。

〈香りや味わいについて〉  
白い花、青リンゴ、洋ナシなどのフルーティーなアロマ。ミネラルと酸が豊かで、果実味溢れるみずみずしいスパークリングワインです。



### カジュアルスパークリングワイン6本セット【Lセット】9,900円



フレッシュで心地よい口当たりのカバ!

#### モナステリオール カバ ブリュット

生産者	マルケス・デ・モニストロル
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	マカベオ、シャルレロ、パレリャダ
合う料理	天ぷら、チキンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
16世紀の修道院に遡る歴史を誇る1882年設立のワイナリー。カバの中心地、カタルーニャのサン・サドゥルニ・ダノイアにあり、契約農家の畑も含めると総面積はサン・サドゥルニで最大規模となる。

〈香りや味わいについて〉  
チャーミングな果実味と柑橘系の爽やかな香りが心地よく、繊細な泡立ちも特長です。瓶内二次醸酵の本格的な造り。



### カジュアルスパークリングワイン6本セット【Lセット】9,900円



ポルトガルの瓶内二次醸酵のスパークリング。

#### ボルリド ブラン・ド・ブラン ブリュット

生産者	ボルリド
産地	ポルトガル バイラーダ・アトランティコ
ブドウ品種	ロウレイロ、アリント、フェルナン・ピレス、アヴェツソ
合う料理	ローストチキン、オイル系パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1930年にカーヴェス・ボルリドとして設立。スパークリング・ワインを中心に年間450万本を生産しています。設立以来、リーズナブルにワインを造る事を大切にしている生産者です。

〈香りや味わいについて〉  
フレッシュな柑橘類の香りでトロピカルフルーツのようなニュアンスも伴います。フレッシュでフルーティー、飲んでいて心地よいワインです。



### カジュアルスパークリングワイン6本セット【Lセット】9,900円



シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、  
上質なスパークリングワインです。

#### バルディピエソ ブリュット

生産者	ビーニャ・バルディピエソ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ノワール
合う料理	刺身、シーフードサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1879年アルベルト・バルディピエソ氏により設立。南アで最初にスパークリングワインを生産した家族経営のワイナリー。現在ではチリ国内スパークリングワイン市場で品質・生産量ともにトップレベルの生産者としての地位を確立。

〈香りや味わいについて〉  
爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特長的で、心地よい泡が立ち上がります。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り イタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円

#### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260454

#### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入りイタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円



シチリアの太陽が育んだ、溢れる果実味。南の風を感じる華やかなアロマと、弾けるようにフレッシュなプラネタの自信作。

アロマティック  
白

#### セグレタ・ピアンコ

生産者	プラネタ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	グレカニコ40%、グリッロ20%、シャルドネ20%、 ヴィオニエ、フィアーノ20%
合う料理	魚介料理、鶏肉料理、アランチーノ、エスニック料理など

〈ワイナリー・造り手について〉

1985年の設立以来、シチリアの土着品種と国際品種を融合させ、世界にその名を轟かせた名門ワイナリー。島内5つのエリアに異なるテロワールを所有し、伝統を重んじつつ革新を続ける、シチリアワインの先駆者です。

〈香りや味わいについて〉

白桃、フレッシュアプリコット、シチリアの柑橘類、ホワイト・メロン、トロピカルフルーツ、栗の蜂蜜、新しく刈られた干し草の芳しいアロマ。一貫したフレッシュな存在感、バランスに優れたワインです。



#### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入りイタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円



名門マージが贈る、現代のスタンダード。みずみずしいアロマと軽やかな口当たりが、日常を鮮やかに彩ります。

キリッとフレッシュ  
白

#### モデロ・ピアンコ

生産者	マージ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ピノ・グリージョ、シャルドネ、ピノ・ピアンコ、 ヴェルドウツォ(セバージュ比率非公開)
合う料理	オイル系パスタ、天ぷらなど

〈ワイナリー・造り手について〉

1772年創業、ヴェネト州を代表する名門。伝統の「アバッシメント(陰干し)」技法を現代に蘇らせ、特長のあるワインを創り出す革新者です。地域への深い愛と技術で、世界中の愛好家を魅了し続けています。

〈香りや味わいについて〉

花の香りと、レモン、西洋スグリ、熟したリンゴを想わせる繊細な香り。キリとした酸味とボディのある果実のアロマが口中に広がり、後味は辛口ですが繊細でアールモンドのような味わいがあります。



#### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入りイタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円



グラスに広がる、香ばしい樽の香りと完熟アロマ。リッチで深みのある味わいが魅力のシャルドネ。

華やかリッチ  
白

#### シャルドネ

生産者	リオーネ・デイ・ドージ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鶏肉のグリル、魚のムニエル、クリーム系の料理など

〈ワイナリー・造り手について〉

「リオーネ・デイ・ドージ」ラインは、飲み応えとコストパフォーマンスにこだわったリゼルヴァ・シリーズです。リゼルヴァならではの熟成感と凝縮感を持つ本格派ワインを揃えるワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

輝く麦わら色をした、花や果実の複雑な香りと樽熟成に由来するバナナやパニラの風味を伴った、マイルドな酸味を持つ調和の取れたワインです。小樽(バリック)熟成により、エレガントで厚みのあるワインです。



#### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入りイタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円



毎日を彩る、搾りたて果実のような透明感。スピネリが贈る、軽やかに心地よいフレッシュな白ワイン。

キリッとフレッシュ  
白

#### トレッビアーノ・ダブルツォ

生産者	スピネリ
産地	イタリア アブルツォ
ブドウ品種	トレッビアーノ・ダブルツォ100%
合う料理	魚料理、チーズベースのパスタ、カーチョエペペ

〈ワイナリー・造り手について〉

スピネリは1973年に創業の家族経営のワイナリーです。良いワインは自らが生きる土地への英知と愛から生まれるということを信念に、アブルツォのテロワールに深く根ざしたワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった輝く麦わら色。心地よくエキゾチックな香りの中に花を想わせる繊細なニュアンス。フレッシュでバランスのよく、お食事に合わせやすい辛口のワインです。



#### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入りイタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円



確かな品質が生む抜群の安定感。気軽に開けられるフレッシュな味わいで、いつもの食卓をバツと明るく。

キリッとフレッシュ  
白

#### リオーネ・デル・ファルコ・ピアンコ

生産者	ポッテール
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	トレッビアーノ、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	魚料理(特に淡水魚)、野菜のリゾットなど

〈ワイナリー・造り手について〉

ポッテールは、イタリア有数のワイン生産者・輸出者の1つとして世界的に知られています。地球環境に配慮したワイン造り、品質の一貫性、イタリアワインの全てを網羅する豊富で多様なポートフォリオを誇ります。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった輝きのあるレモンイエロー、爽やかに香るフラワリーで繊細なトーン、心地よくフレッシュな飲み心地でバランスの取れた味わいです。



#### 名門プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入りイタリア周遊白ワイン6本セット【Mセット】 9,350円



溢れる果実の輝きと、気品漂うアロマ。シチリアの太陽が育んだフルーティーでエレガントなインツォリア。

アロマティック  
白

#### ナティヴォ・インツォリア

生産者	ナティヴォ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	インツォリア100%
合う料理	野菜のグリル、キノコ料理、貝を使った料理など

〈ワイナリー・造り手について〉

ブドウ品種、土壌、気候を保ち、天然資源の保護や改善をしながら、健康でバランスの取れた豊かなブドウを育てることを目標として生まれたブランドです。

〈香りや味わいについて〉

シチリア州にて栽培されたインツォリア種のブドウから造られました。フルーティーでエレガント、ミネラル感のある味わい、パニラの風味が特長的なワインです。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

# 阪急ソムリエセレクト

2026年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、  
ワインタグとして  
ご利用ください。

ワインの首に  
つけると便利



h7260455

### スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる 赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円

スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円



海と山の恩恵を受ける豊かなカンパーニアの土地で育まれた、  
ナポリをイメージして造られたワイン。

#### キリッとフレッシュ 白 ヤンモ・ピアンコ・カンパーニア



生産者	ヴィッラ・マティルデ
産地	イタリア カンパーニア
ブドウ品種	ファランギーナ、グレコ
合う料理	ピッツァ・マルゲリータ、ピッツァ・プファリーナ、ピッツァ・フルッティ・ディ・マーレ(魚介のピッツァ)、カブレゼ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ヴィッラ・マティルデ社は半世紀以上カンパーニアで高品質ワインのみを造るワイナリー。カゼルタ北部ファレルノを中心に、サンニオやイルピニアでもブドウ栽培を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
“ヤンモ”(ナポリ方言で「行く」)は、ヴェスヴィオ山を描くカンパーニアの豊かな地から生まれたワイン。パインアップルや桃、バラの香りで、モッツアレラやサラダに好相性です。

スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円



アルザスらしい、ほんのりとした甘さと、美しい酸の余韻。

#### フロマティック 白 ジャン・ビシェール アルザス リースリング



生産者	ヴァン・ビシェール
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	海老や貝など魚介類、鶏肉など白身の肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
1762年から続く家族経営ワイナリー。航空会社にも多数採用されています。  
〈香りや味わいについて〉  
フルーティーなアロマと花の香りが感じられる繊細かつエレガントなブーケ。爽やかで繊細かつフルーティーなボディは高級料理と合わせても引けを取りません。

スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円



リオハとナヴァーラ、2つのテロワールが奏でる美しいハーモニーが  
見事なバランスとフレッシュさの中に個性が光っています。

#### キリッとフレッシュ 白 セステロ・ブランコ オーガニック&ヴィーガン



生産者	ボデガス・マンサーノス
産地	スペイン
ブドウ品種	ヴィウラ90%、ヴェルデホ10%
合う料理	魚の塩焼き、野菜串カツ、鶏の唐揚げ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ワイン造りに対するこだわりと伝統を5世代にわたって脈々と受け継ぎ、有機認証を受けた畑では厳格な規則に準拠した方法でワイン造りが行われています。徹底した品質管理が高品質なワインを生み出しています。  
〈香りや味わいについて〉  
桃やアプリコット、柑橘系果実の香りと爽やかでコクのある味わい。酸味と果実味のバランスが良く、後味に残る軽い苦みが全体をキレいにまとめあげています。

スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円



イタリア シチリア自然派!  
シチリア島の旨いオーガニック・ワイン。

#### 飲みまろやか 赤 タンヌ・ロツン・オーガニック



生産者	オリオン・ワインズ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネロ・ダーヴォラ70%、メルロー30%
合う料理	ラグーソースの Pasta、肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
シチリア島トラパニに位置する2010年8月設立の自然派ワイナリー。島の豊かな自然、海からの豊富な風を受ける絶好のロケーションで、高品質のブドウを丁寧に育てています。  
〈香りや味わいについて〉  
シチリアの地ブドウと国際品種をブレンド、凝縮感のある果実味とまろやかなコクが楽しめます。

スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円



フランス南西地方で造られる、柔らかい飲み口のマルベック。

#### 飲みまろやか 赤 ラシーヌ・ヴァン・ド・ベイ・コンテ・ トロサン・マルベック



生産者	ヴィニユロン・ド・ラバスタン
産地	フランス 南西地方
ブドウ品種	マルベック100%
合う料理	ビーフシチュー、ローストビーフ、パストラミ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ボルドーの南東、トゥールーズ近郊、AOC地区で言えばガイヤックに位置する協同組合「ヴィニユロン・ド・ラバスタン」1953年創業、ブドウ畑の総面積は1,290ヘクタール、年産42万ケースの生産者。サクラワインアワード2021年では、ダブルゴールドを受賞しています。  
〈香りや味わいについて〉  
「濃厚渋々なマルベックの潮流に警鐘を鳴らす、革命的なキュヴェ」やや紫色がかかったガーネット色。ドライブルーのような干し果実の印象に加え、モカやカカオのようなチョコレート系の香りも加わっています。味わいは一般的なマルベックのイメージに比べると、非常に素直でタンニンもさざりとしています。マルベック=アルゼンチンという図式が昨今では成立していますが、本来のマルベックの持っている素性の良さを前面に引き出すことが出来たワインだといえます。

スクリーキャップで気軽にワインを楽しめる赤・白ワイン6本セット【Nセット】 8,250円



スペインの秘境「カンボ・デ・ボルバ」で  
造られる果実味主体の赤ワイン。

#### エレガントな フルーティー 赤 チスパス・ティント



生産者	ロング・ワインズ
産地	スペイン カリニェナ
ブドウ品種	ガルナッチャ85%、シラー15%
合う料理	豚のグリル、トマトソースの Pasta、鶏もも肉のロースト

〈ワイナリー・造り手について〉  
元・テクニカルエンジニアという異色の肩書きを持つワインメーカー、フェルナンド・モラは、スペインのマスタークラスの醸造家であるハビエル・ヴェラと手を組み、「チスパス」プロジェクトを立ち上げました。  
〈香りや味わいについて〉  
深いルビーに紫が混ざった色合い。ブラックベリーとブラックチェリーの熟した果実の香り、バランスの取れたボディ。爽やかでフルーティーな味わい。