

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 8月・9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。

バックヴィンテージも入った「プリューレ・ロック」を
堪能する3本セット【Aセット】 137,500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



h7260954

バックヴィンテージも入った「プリューレ・ロック」を堪能する3本セット【Aセット】 137,500円



2010年に取得したラドワの畑のブドウを使用。
他の赤ワインと同様に全房発酵によって造られた、
気軽に楽しめるロックスタイルのワイン。

ヴァンド フランス ピノ ノワール 2023

生産者	ドメヌ プリューレ ロック
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	鴨肉のロースト、鶏もも肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
アンリ・フレデリックロックが1988年に設立したドメヌ。700年以上前にシトー派の修道士が行っていたワイン造りを古文書などから独学で研究し復活させ、今ではピオ系ワインの代表者の1人となっています。ラドワの畑のピノノワールが植えられている1.7ヘクタールの畑から造られます。この年はブドウがラドワの規定以上の収量で取れ、質も良いため、ヴァンド フランスに格下げしてリリース。
〈香りや味わいについて〉
サクランボやイチゴのような華やか果実味とスパイスのニュアンスが若いうちから感じられ真直ぐなスタイルのワインです。



バックヴィンテージも入った「プリューレ・ロック」を堪能する3本セット【Aセット】 137,500円



プリューレ・ロックのモノポール、クロ デ コルヴェ畑の
ブドウから造られるキュヴェ。

ニューイ サン ジョルジュ プルミエクリュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023

生産者	ドメヌ プリューレ ロック
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	鴨肉のロースト、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
アンリ・フレデリック ロックが1988年に設立したドメヌ。700年以上前にシトー派の修道士が行っていたワイン造りを古文書などから独学で研究し復活させ、今ではピオ系ワインの代表者の1人となっています。単独所有の1級畑「クロ デ コルヴェ」で収穫されるブドウから造られたキュヴェ。樹齢40年以上のブドウで、中には樹齢70年以上の古樹のブドウも含まれています。
〈香りや味わいについて〉
完熟したサクランボやシナモン、チョコレートケーキのような複雑な香り、しっかりした骨格と熟したタンニンを持つ、深みあるワインです。



バックヴィンテージも入った「プリューレ・ロック」を堪能する3本セット【Aセット】 137,500円



クロ デ コルヴェの樹齢40-75年のヴィエイユ ヴィーニュのブドウを使用。
完熟したサクランボやシナモン、チョコレートケーキのような複雑な香り、
しっかりした骨格と熟したタンニンを持つ深みあるワインです。

ニューイ サン ジョルジュ プルミエクリュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2012

生産者	ドメヌ プリューレ ロック
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	鴨肉のロースト、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
アンリ・フレデリック ロックが1988年に設立したドメヌ。700年以上前にシトー派の修道士が行っていたワイン造りを古文書などから独学で研究し復活させ、今ではピオ系ワインの代表者の1人となっています。単独所有の1級畑「クロ デ コルヴェ」で収穫されるブドウを樹齢やブドウの質に応じて異なるキュヴェに分けてリリース。このワインはミランダーシュした極少ブドウ以外のブドウ(樹齢40-75年)から造られます。
〈香りや味わいについて〉
完熟したサクランボやシナモン、チョコレートケーキのような複雑な香り、しっかりした骨格と熟したタンニンを持つ、深みあるワインです。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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。

ブルゴーニュ名門ドメヌ「ルイ・ラトゥール」
特級畑入り赤ワイン4本セット【Bセット】 58,800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



h7260955

ブルゴーニュ名門ドメヌ「ルイ・ラトゥール」特級畑入り赤ワイン4本セット【Bセット】 58,800円



力強さと厚みのあるボディ、奥深い味わいに魅了される赤ワイン。

ジュヴレ・シャンベルタン

生産者	ルイ・ラトゥール
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール
合う料理	牛肉の赤ワイン煮込み、熟成チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1797年創業の家族経営ワイナリー。ブルゴーニュ各地に広がる畑から多彩なブドウを用い、テロワールの個性を丁寧に表現。自社製オーク樽での熟成をはじめ、品質への細やかな取り組みも特長です。

〈香りや味わいについて〉

まばらな小石の多いchalkyおよび石灰岩土壌から生み出される、力強い厚みと深みのある味わいが魅力的な仕上がりです。



ブルゴーニュ名門ドメヌ「ルイ・ラトゥール」特級畑入り赤ワイン4本セット【Bセット】 58,800円



繊細さと複雑味を兼ね備えた、しなやかなスタイル。

シャンボール・ミュジニー

生産者	ルイ・ラトゥール
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール
合う料理	焼き鳥(たれ)、キノコのオムレツ

〈ワイナリー・造り手について〉

1797年創業の家族経営ワイナリー。ブルゴーニュ各地に広がる畑から多彩なブドウを用い、テロワールの個性を丁寧に表現。自社製オーク樽での熟成をはじめ、品質への細やかな取り組みも特長です。

〈香りや味わいについて〉

繊細な味わいに魅了される、シャンボール・ミュジニー。赤系果実主体で繊細かつ複雑味に富んだエレガントな1本。



ブルゴーニュ名門ドメヌ「ルイ・ラトゥール」特級畑入り赤ワイン4本セット【Bセット】 58,800円



赤果実とオークの香りが調和する、力強くエレガントな赤ワイン。

ニュイ・サン・ジョルジュ

生産者	ルイ・ラトゥール
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール
合う料理	赤身肉のグリル、ウォッシュチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1797年創業の家族経営ワイナリー。ブルゴーニュ各地に広がる畑から多彩なブドウを用い、テロワールの個性を丁寧に表現。自社製オーク樽での熟成をはじめ、品質への細やかな取り組みも特長です。

〈香りや味わいについて〉

深みのある赤い果実の風味とオークの香りが調和し、豊かでふくよかなボディとエレガントながらも口中をしっかりと引き締めるタンニンが印象的です。



ブルゴーニュ名門ドメヌ「ルイ・ラトゥール」特級畑入り赤ワイン4本セット【Bセット】 58,800円



厳しい剪定により高められた成熟度が魅力の、濃密な仕上がり。

コルトン グラン・クリュ ドメヌ・ラトゥール

生産者	ルイ・ラトゥール
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール
合う料理	ラムチョップ、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〉

1797年創業の家族経営ワイナリー。ブルゴーニュ各地に広がる畑から多彩なブドウを用い、テロワールの個性を丁寧に表現。自社製オーク樽での熟成をはじめ、品質への細やかな取り組みも特長です。

〈香りや味わいについて〉

コルトンの丘の南東向きの区画から造られる赤ワイン。複雑な香りと濃密な果実味、まろやかなタンニンが織りなす味わいが魅力です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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



h7260956

ボルドー右岸を代表するサンテミリオン、ポムロール
を堪能する5本セット【Cセット】 24,200円

ボルドー右岸を代表するサンテミリオン、ポムロールを堪能する5本セット【Cセット】 24,200円



飲みまじりや
香

コストパフォーマンスに優れたサンテミリオン グランクリュ。

シャトー ベルヴュー フィジャック

生産者	シャトー ベルヴュー フィジャック
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー85%、カベルネ・フラン15%
合う料理	ローストビーフ、焼肉

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー フィジャックの南西に位置するコニク家が所有するサンテミリオンのシャトー。所有面積は5ヘクタール。砂質粘土土壌で、平均樹齢は約40年。樽と卵型コンクリートタンクの両方を使って熟成。

〈香りや味わいについて〉

赤系、黒系果実の香りにスパイスのニュアンスも感じられる香り。みずみずしい果実味と存在感はありつつも滑らかなタンニンが広がり、まさに右岸らしい味わいが楽しめます。



ボルドー右岸を代表するサンテミリオン、ポムロールを堪能する5本セット【Cセット】 24,200円



パワフル濃厚
香

1867年のパリ万国博覧会で金賞を受賞した輝かしい歴史を持つシャトー。
メルロー主体で造られたワインは飲み頃を迎えており、
落ち着いた果実の味わいとタンニンが楽しめます。

シャトー ドーゲ

生産者	シャトー ドーゲ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー65%、カベルネ・フラン28%、カベルネ・ソーヴィニヨン7%
合う料理	豚ロースのグリル、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

1816年に創立され、1867年のパリ万国博覧会で金賞を受賞した輝かしい歴史を持つシャトー。18世紀末から続く畑はサンテミリオンの南斜面に広がり、シャトー アンジェリュスの隣に位置しています。粘土、砂質石灰土から成る畑には平均35年のブドウ樹(ME50%、CF40%、CS10%)が植えられており、温度管理されたステンレスタンク内で発酵後、50%をステンレスタンク、残りを1年使用樽にて18-20カ月熟成します。

〈香りや味わいについて〉

メルロー主体で造られたワインは飲み頃を迎えており、落ち着いた果実の味わいとタンニンが楽しめます。



ボルドー右岸を代表するサンテミリオン、ポムロールを堪能する5本セット【Cセット】 24,200円



パワフル濃厚
香

ベトリュスで名高いムエックス家が最初にワイン造りを始めたシャトー フォンロックのセカンドラベルです。
ピオディナミの認証済。濃く深いルビー色をしており、
ベリー系果実の豊かな風味を持っています。

シャトー カルティエ

生産者	シャトー フォンロック
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
合う料理	サーロインステーキ、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

ベトリュスで名高いムエックス家が最初にワイン造りを始めたシャトーフォンロックのセカンドラベルです。サンテミリオンの北北西の丘陵に畑は広がり、鉄分を含んだ粘土、石灰質土壌。平均樹齢35年。2002年からピオディナミに取り組み、05年に「ピオディヴァン」の認証を受けています。

〈香りや味わいについて〉

濃く深いルビー色をしており、ベリー系果実の豊かな香りと味わいが特長です。



ボルドー右岸を代表するサンテミリオン、ポムロールを堪能する5本セット【Cセット】 24,200円



パワフル濃厚
香

シャトー オーゾヌと同経営のシャトー。オーゾヌの畑が広がる
なだらかで美しいコート地区の麓に畑があります。
上質な樽香が優美に立ち上がり、
黒い果実の香りとともに見事に溶け合います。

シャトー ド フォンベル

生産者	シャトー ド フォンベル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー64%、カベルネ・ソーヴィニヨン28%、カルメネール8%
合う料理	ローストビーフ、焼肉、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

オーゾヌと同じ経営。醸造はヴォーティエと若き醸造責任者Pバイラルゲが担当。フォンベルはシャトーと醸造設備を有していないためワイン造りは全てシャトームラン サン ジョルジュで行われます。オーゾヌの畑が広がるなだらかで美しいコート地区の麓に16ヘクタールを所有し、粘土、砂質、砂利が混じる土壌にME70%、CS20%、PV7%、カルメネール3%を栽培しています。

〈香りや味わいについて〉

上質な樽香が優美に立ち上がり、黒い果実の香りとともに見事に溶け合います。



ボルドー右岸を代表するサンテミリオン、ポムロールを堪能する5本セット【Cセット】 24,200円



パワフル濃厚
香

ポムロールを代表するシャトー、レヴァンジルのセカンドラベル。
グランヴァンに似た性格ながら早くから楽しみ、モレロチェリーや
ラズベリー等酸と甘みを備えた果実味が豊かで、
円熟したタンニンを用意します。

ブラゾン ド レヴァンジル

生産者	シャトー レヴァンジル
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
合う料理	ハンバーグ、スペアリブ、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

ポムロールを代表するシャトー、レヴァンジルのセカンドラベル。最終的なブレンドでグランヴァンに使用されなかったものがこのセカンドラベルになります。そのため性格はグランヴァンに非常に似ている一方、早くから楽しめます。

〈香りや味わいについて〉

洗練された、エレガントなモカの香り。モレロチェリーやラズベリー等酸と甘みを備えた果実味が豊かで、円熟したタンニンを用意します。



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 8月・9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。

シャンパーニュが入った夏の爽やかブラン・ド・ブラン
3本セット【Dセット】 16,500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



h7260957

シャンパーニュが入った夏の爽やかブラン・ド・ブラン3本セット【Dセット】 16,500円



キリッとしたフレッシュ
スパークリング



グラン クリュのシャルドネシャンパーニュ。

ミッシェル・ジュネ ブラン・ド・ブラン
グラン クリュ スピリット

生産者	ミッシェル・ジュネ
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	シャルドネ
合う料理	生牡蠣、スモークサーモン、白身魚のポワレ

〈ワイナリー・造り手について〉
シュイイ村に付むメゾン。約9haの畑で自然環境に配慮した栽培を行い、手摘み収穫した最上のシャルドネを区画別に醸造。テロワールを表現した繊細で軽やかなブラン・ド・ブランを誠実に造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
キュヴェ名どおり、このメゾンのシャンパン造りの精神を表現しているアイテム。とても繊細でクリーミーな泡、白い花のようなアロマが豊か、バランス良く飲みやすい仕上がりになっています。



シャンパーニュが入った夏の爽やかブラン・ド・ブラン3本セット【Dセット】 16,500円



華やかリッチ
スパークリング



クレマン・ド・ブルゴーニュで有名なバイイで造る、
ブラン・ド・ブラン。

ルイズ・メラン クレマン ド ブルゴーニュ
ブラン・ド・ブラン

生産者	ルイズ・メラン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ
合う料理	白カビチーズ、カルパッチョ、アクアパッツア

〈ワイナリー・造り手について〉
ここブルゴーニュの村バイイは、AOCクレマン・ド・ブルゴーニュで有名なバイイで造る、ブラン・ド・ブランである。サン・プリル・ヴィヌーに位置する430の栽培農家がブドウを提供する産者組合に所属している。
創業当初(1972年)から、4ヘクタール以上に及ぶ地下坑道を持つ古代の地下採石場を利用。この地下採石場は、クレマンの生産に理想的なユニークな自然条件を提供しており、その繊細な発泡性は、クレマンの名にふさわしい。
〈香りや味わいについて〉
成熟度とバランスは、ミネラルのエッジを持つ"北"のシャルドネであることを強く印象付けます。全てがエレガントなフィネスで、落ち着いた味わいです。そしてリッチでまろやかな果実味とともに、はっきりとした香りと、ワインらしい味わいがあります。



シャンパーニュが入った夏の爽やかブラン・ド・ブラン3本セット【Dセット】 16,500円



アロマティック
スパークリング



家族経営としての誇りを感じる、滋味深い味わいのクレマン。

リヴォーヴィレ クレマン ダルザス
ブラン・ド・ブラン

生産者	カーヴ・ド・リヴォーヴィレ
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	ピノ・ブラン80%、オーセロワ20%
合う料理	キッシュ、白身魚のカルパッチョ、シーフードマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉
1895年創立のカーヴ・ド・リヴォーヴィレは自社栽培・醸造を貫く家族経営のワイナリー。厳格な基準のもとで持続可能な手摘み収穫を行い、テロワールを尊重した本物のワイン造りを全工程で徹底しています。
〈香りや味わいについて〉
菩提樹やアカシアなどの白い花のアロマが広がり、上質でフレッシュな味わいと、長い余韻が特長です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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。

「フェッラーリ社」が手掛ける北イタリアワイン
4本セット【Eセット】 18,700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



h7260958

「フェッラーリ社」が手掛ける北イタリアワイン4本セット【Eセット】 18,700円



華やかリッチ
白

フェッラーリのヴィンテージ商品。
54カ月の長期熟成のキュヴェ。

ペルレ・ミレジム

生産者	フェッラーリ
産地	イタリア トレンティーノ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鶏肉のグリル、熟成した生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
シャンパン&スパークリングワイン世界選手権2025年度にて年間最優秀スパーク
リングワイン生産者受賞！トレンティーノの山々が育む高品質なブドウで造られるフェ
ッラーリのスパークリングワインは、アロマと美しい酸が特長です。

〈香りや味わいについて〉
瓶内での長い熟成を経て、非常にエレガントでフレッシュ、調和のとれた複雑性を持
つヴィンテージ・フェッラーリです。アーモンドの花や熟したリンゴが香る濃密なブー
ケ、ほのかにスパイシーで、柔らかなブリオッシュが香ります。



「フェッラーリ社」が手掛ける北イタリアワイン4本セット【Eセット】 18,700円



華やかリッチ
白

フェッラーリが日本への敬意を込めた
和柄のエチケッが特長の日本限定商品。

オマーージュ

生産者	フェッラーリ
産地	イタリア トレンティーノ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	天ぷら、白身魚のボワレ

〈ワイナリー・造り手について〉
シャンパン&スパークリングワイン世界選手権2025年度にて年間最優秀スパーク
リングワイン生産者受賞！トレンティーノの山々が育む高品質なブドウで造られるフェ
ッラーリのスパークリングワインは、アロマと美しい酸が特長です。

〈香りや味わいについて〉
フェッラーリ社が日本へ、長年の友情に感謝と敬意(オマーージュ)を込めて造った特別
なワイン。フレッシュ感と心地よい熟成感を伴う余韻が長く続きます。華やかな和柄
のオマーージュは、繊細な味の和食にも寄り添います。



「フェッラーリ社」が手掛ける北イタリアワイン4本セット【Eセット】 18,700円



華やかリッチ
白

フェッラーリ社が手掛けるスティルワイン。
ペルレと同じブドウを使用。
ペルレとの飲み比べも楽しめる一本。

ヴィッラ・マルゴン

生産者	テヌータ・マルゴン(フェッラーリ)
産地	イタリア トレンティーノ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	ローストチキン、キノコのリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉
フェッラーリを有するルネッリ家が運営するトレンティーノのワイナリーです。フェッ
ラーリの醸造技術や栽培のノウハウを活かし、トレンティーノの山岳部で、高品質なス
ティルワインを生産しています。

〈香りや味わいについて〉
フェッラーリ・ペルレと同じシャルドネを使用して造られた、ふくよかでエレガントな
美しいワインです。ふくよかな果実のアロマは、少量のオーク樽での熟成により、更に
豊かに香ります。ペルレとの飲み比べでも楽しめる1本です。



「フェッラーリ社」が手掛ける北イタリアワイン4本セット【Eセット】 18,700円



キリッとフレッシュ
白

北イタリアの山々が育んだ、洗練の極み。
いきいきとフレッシュさと、丸みのある果実味、
澄み渡るミネラルが心地よい一本。

ピエトラグランデ

生産者	テヌータ・マルゴン(フェッラーリ)
産地	イタリア トレンティーノ
ブドウ品種	シャルドネ80%、ソーヴィニヨン、インクローチョ・マンツォーニ、 ピノ・ビアンコ(合わせて20%)
合う料理	魚介のカルパッチョ、カプレーゼ

〈ワイナリー・造り手について〉
フェッラーリを有するルネッリ家が運営するトレンティーノのワイナリーです。フェッ
ラーリの醸造技術や栽培のノウハウを活かし、トレンティーノの山岳部で、高品質なス
ティルワインを生産しています。

〈香りや味わいについて〉
フルーティーで華やか、白い花の香り、リンゴ、洋ナシ、アロマティックハーブなどエレ
ガントで華やかな香り。ソーヴィニヨンを加えることにより、更にその魅力が増してお
り、非常にエレガントなアロマ、そして繊細で心地よく続く余韻が特長です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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



h7260959

リースリングを深掘り! 贅沢な辛口3本セット 【Fセット】 18,700円



リースリングを深掘り! 贅沢な辛口3本セット【Fセット】 18,700円



アロマティック
白

ファルスタッフ誌最優秀醸造家の研ぎ澄まされた上質な酸の辛口。

「エステート」リュエデスハイム リースリング

生産者	ゲオルク・プロイヤー
産地	ドイツ ラインガウ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	シーフードの前菜、焼き鳥

〈ワイナリー・造り手について〉
ドイツ産辛口リースリングを世界に発信した開拓者の存在であるワイナリー。現当主
テレーザ・プロイヤーさんは、ワイン専門誌ファルスタッフにおいて2016年度最優秀女
性醸造家賞を受賞。名実ともに世界的な生産者となりました。明るく元気で芯がある
お人柄で、彼女の造る洗練とした酸のフレッシュなワインは、まさに彼女そのもの!
〈香りや味わいについて〉
プロイヤー醸造所の畑「ベルク・シュロスベルク」を擁するリュエデスハイム村のブド
ウを使用しています。当たり年2023年ならではの果実の厚みとボリューム感、酸との
バランスが全て整った見事な味わいです。



リースリングを深掘り! 贅沢な辛口3本セット【Fセット】 18,700円



華やかリッチ
白

ヴィヌム誌が注目のワイナリーに送る
「ライジングスター オブザイヤー」を2024年に受賞。
極辛口を得意とする生産者。

リングス リースリング

生産者	リングス
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	鶏肉の香草焼き、豚肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
リングス醸造所はファルツ北部フラインスハイムで兄弟経営のワイナリー。シュテファ
ン&アンドレアス兄弟は幼い頃からワインに対して並々ならぬ情熱を傾けて、2001年
より自家詰めをスタート。わずか14年後の2015年にVDP(ドイツ高級ワイン生産者連
盟)に加盟。同時にワイン評価誌ゴー・ミヨにて4つ星に昇格しました。
〈香りや味わいについて〉
洗練されたミネラルのクールな味わいが特長的。残糖をほぼゼロにまで落とし、果実
味以外の構成要素で研ぎ澄まされた複雑味を引き出して、土地の個性を表現するこ
とを目指すリングスならではの味わい。



リースリングを深掘り! 贅沢な辛口3本セット【Fセット】 18,700円



アロマティック
白

2003年度ゴーミヨ誌最優秀醸造家の手掛ける、
まさにピュアな味わいのリースリング。

“ピュアミネラル”リースリング

生産者	ルドルフ・フルスト
産地	ドイツ フランケン
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	ローストビーフ、ポテトサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
フルスト醸造所は1638年より続く伝統あるワイナリーです。前当主パウル・フルス
ト氏の代に大きく躍進し、世界を圧巻させるピノ・ノワールを生み出しました。2008
年より当主を務める長男のセバスチャン氏も、2018年ファルスタッフ誌、2022年ヴィ
ヌム誌にて最優秀醸造家賞に選ばれ2冠達成。現在まで数えきれないほど多くの高
い評価を得ているドイツ最高の生産者です。
〈香りや味わいについて〉
フランケン地域の西側の赤色砂岩土壌の畑のリースリングを使用。赤色砂岩による
リースリングは、果実味と酸がしっかりとった味わいになり、静けさと力強さを併せ持
つ複雑な味わいになります。80年来使用している2500Lの大樽にて7か月熟成。内30
%はステンレスタンクにて熟成。



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 8月・9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。

ヨーロッパ5カ国のオレンジ&ロゼワイン5本セット 【Gセット】8,990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

h7260963

ヨーロッパ5カ国のオレンジ&ロゼワイン5本セット【Gセット】8,990円



エメラルドに輝く海をイメージして造られる、
気分華やかアロマティックワイン。

ヴィーニャ・エスメラルダ・フロール・ド・ランジュ

生産者	トーレス
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	モスカテル・デ・アレハンドリア
合う料理	サラダ、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
1870年創業のスペインワイナリー。ペネデスを拠点にスペイン各地で多彩なテロワールの個性を表現しています。伝統と革新を活かしたワイン造りに加え、環境に配慮した取り組みでも世界的に評価されています。

〈香りや味わいについて〉
エメラルドに輝く海をイメージして造られる、気分華やかアロマティックワイン。マスカットや花の華やかなアロマが広がる、風味豊かなオレンジワイン。フレッシュで豊かな果実味が魅力。

ヨーロッパ5カ国のオレンジ&ロゼワイン5本セット【Gセット】8,990円



塩味がアクセントとなる、滋味深いオレンジワイン。

グリュナー・ヴェルトリーナー・オレンジ・コンタクト

生産者	ドメヌ・ヴァッハウ
産地	オーストリア ニーダーエスタライヒ
ブドウ品種	グリュナー・ヴェルトリーナー
合う料理	軽めの前菜、シンプルな白身肉、アップルパイ

〈ワイナリー・造り手について〉
オーストリアの銘醸地ヴァッハウで古い歴史を持つドメヌ・ヴァッハウは、250の栽培農家を擁する協同組合ワイナリーです。生み出されるワインは、いずれのラインナップもオーストリアのワインらしい繊細でエレガントな味わいが特長です。

〈香りや味わいについて〉
こちらのグリュナー・ヴェルトリーナー・オレンジ・コンタクトは、ヴァッハウ渓谷沿いの平均樹齢約50年のブドウから造られるオレンジワイン。フレッシュでいきいきとした果実味に塩味がアクセントとなる、滋味深い味わいです。

ヨーロッパ5カ国のオレンジ&ロゼワイン5本セット【Gセット】8,990円



南仏の海岸のライフスタイルを表現する、フレッシュなロゼ。

ムートン・カデ・ロゼ・オーガニック・バイ・マチルド

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 ボルドー
ブドウ品種	メルロー
合う料理	サーモンのソテー、餃子

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第1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ワインカンパニー。長年培った醸造技術をもとに世界各地で多彩なラインナップを手掛けます。

〈香りや味わいについて〉
環境に配慮し生み出された、新世代のフレッシュなボルドーワイン。南仏の海岸のライフスタイルを表現する、ジュシーでフドフレンドリーなロゼワイン。

ヨーロッパ5カ国のオレンジ&ロゼワイン5本セット【Gセット】8,990円



「庭」と名付けられた、繊細で優雅なロゼワイン。

サンタ・クリスティーナ・ジャルディーノ・ロゼ

生産者	サンタ・クリスティーナ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハム、蒸し鶏、サンドイッチ

〈ワイナリー・造り手について〉
1385年創業、トスカーナの老舗ワイナリー。家族で受け継がれ、伝統と革新を両立したワイン造りが魅力。気軽に楽しめる「サンタ・クリスティーナ」も人気のシリーズです。

〈香りや味わいについて〉
花のような見た目やアロマから「ジャルディーノ(庭)」と名付けられており、その繊細で優雅な洗練されたアロマと風味でトスカーナの田園風景と原点を表現しています。チャミングでフレッシュな果実味が魅力。

ヨーロッパ5カ国のオレンジ&ロゼワイン5本セット【Gセット】8,990円



フルーティーで爽やか、気軽に楽しみたいロゼワイン。

カザル・ガルシア・ロゼ

生産者	アヴェレダ
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(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフードサラダ、トマトソースの Pasta

〈ワイナリー・造り手について〉
1870年創業、ポルトガルのワイナリー。家族で受け継がれ、自然に寄り添ったワイン造りが魅力です。

〈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。フレッシュな果実の風味が口いっぱいに広がり、バランスのと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 8月・9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。

食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット
【Hセット】12,100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



h7260960

食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



エレガントなスタイルが魅力のお手頃ボルドー。

アニョー・ルージュ

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 ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン (セパージュ比率非公開)
合う料理	オムレツ、ポロネーゼ、ハムやソーセージ

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第1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ワインカンパニー。ボルドー以外でも、それぞれの地域の素晴らしいワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
ラズベリーやストロベリーのフレッシュなアロマに、スパイスのニュアンスが感じられ多層的な印象。まろやかな口当たりからは、いきいきとした酸味と凝縮した果実の風味が感じられます。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



フレッシュで華やかなピノ・ノワール。

カデ・ドック ピノ・ノワール

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	ピノ・ノワール
合う料理	パスタ、ハヤシライス、マグロの刺身

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第1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ワインカンパニー。ボルドー以外でも、それぞれの地域の素晴らしいワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
外観は輝きのあるルビー色。イチゴやラズベリー、チェリーなどの赤系果実の華やかな香りが広がります。フレッシュかつスムーズな口当たりで、みずみずしい酸味が心地よいミディアムボディの赤ワイン。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



土着品種を使った、スパイシーで香り高い味わいが魅力。

パルヴァ・レス・ネロ・ダヴォラ

生産者	カルーソ・エ・ミニーニ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネロ・ダヴォラ
合う料理	エスニック料理、チキンの煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
シチリアの伝統と現代技術を融合させた造り手。地中海からの風が吹き抜けるトラパニの丘陵地帯に広がる約120ヘクタールの畑から収穫されたブドウを使用してワイン造りが行われています。
〈香りや味わいについて〉
熟したカシスやブラックベリーなどの果実のアロマに、スパイスのニュアンスが立ち昇ります。口当りは滑らかで、黒系果実の凝縮した風味と柔らかなタンニンが調和。余韻には、ほのかに感じられるダークチョコレートのような風味がアクセントとなっています。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



ビュアな果実味を備えた、芳醇かつフレッシュな1本。

イル・プリンチペ

生産者	ラルロ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネロ・ダヴォラ
合う料理	ローストポーク、ハードチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
シチリアに拠点を置く1860年創業のワイナリー。伝統品種の個性を生かし、海風や丘陵地の環境を映した、フレッシュで調和のとれた味わいが特長。
〈香りや味わいについて〉
チェリーや黒スグリなどの完熟した赤黒系果実のアロマに、ほのかに花の香りが重なり、芳醇ながらもフレッシュな印象を与えます。口当りはまろやかでビュア。清涼感のあるバランスのとれた味わい。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



フレッシュかつ豊かな果実味が魅力的な赤ワイン。

マプ・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・マイボ・チリ
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
合う料理	ビーフシチュー、ラムのソテー

〈ワイナリー・造り手について〉
世界有数の一大ワインカンパニー、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社がチリで手がけるワイナリー。チリのテロワールに秘められた可能性を最大限に引き出すため、ボルドーで培った一流のワイン造りの技術を活かしたワイン造りが行われています。
〈香りや味わいについて〉
ラズベリー、チェリー、ビルベリーなどのフレッシュな赤いベリーの果実のアロマと、ブラックペッパーのニュアンスが重なり複雑な香りを生み出します。フレッシュなアタック、柔らかなタンニンがバランス良く調和した味わい。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



安定した品質で世界的評価を得る、スワロフスキー社のDNAを引継ぎ造り手。

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
合う料理	ステーキ、ポークリブ、ラム

〈ワイナリー・造り手について〉
1895年創業、アルゼンチン・メンドーサのワイナリー。アンデス山脈の麓という恵まれた環境で、高品質ながら親しみやすいワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
外観は深みのあるルビー色。ブルーベリーやカシスの果実のアロマに加えて、フレッシュハーブやコショウのニュアンスが重なります。口当りは果実味豊かで、バランスのとれた親しみやすいスタイル。爽やかで豊潤な果実味に、柔らかなバランスのとれたタンニンが感じられます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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。

食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット

【Hセット】12,100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



h7260960

食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



飲みまろやか
赤

150年の歴史と革新を重ね、土地の個性を映すスペインワイン。

サングレ・デ・トロ・オリジナル

生産者	トーレス
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	ガルナッチャ、カリニェナ(セバージュ比率非公開)
合う料理	ビーフシチュー、パエリア

〈ワイナリー・造り手について〉

1870年創業のスペインワイナリー。ペネデスを拠点にスペイン各地で多彩なテロワールの個性を表現しています。伝統と革新を活かしたワイン造りに加え、環境に配慮した取り組みでも世界的に評価されています。

〈香りや味わいについて〉

グラスからはフレッシュな赤系、黒系果実のアロマが広がります。口に含むとカシスやブラックベリーなどの果実味に、黒コショウなどのスパイシーなニュアンスが感じられるミディアムボディ。きめ細かいタンニンによる滑らかな口当たりが魅力です。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



飲みまろやか
赤

芳醇な果実味と優しいタンニンが魅力の赤ワイン。

セラー・セクション・メルロー

生産者	シレーニ・エステーツ
産地	ニュージーランド ホークス・ベイ
ブドウ品種	メルロー
合う料理	秋刀魚のグリル、すき焼き、肉じゃが

〈ワイナリー・造り手について〉

ニュージーランド・ホークス・ベイに拠点を置くワイナリー。テロワールを活かした造りで、果実味を引き出したピュアでクリーンな味わいのワインを生み出します。

〈香りや味わいについて〉

熟したプラムやブラックカラントなどの黒系果実のアロマと、エレガントなスパイスの香り。深みと丸みを帯びた黒系果実の味わい、滑らかで優しいタンニン、程よい酸のバランスが素晴らしいです。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



パワフル濃厚
赤

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。

ピーツ・ピュア・シラーズ

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	シラーズ
合う料理	バーベキュースペアリブ、赤身肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

分かりやすい美味しさと、コストパフォーマンスの高さが魅力のワインを生み出す、ニュー・サウス・ウェールズ州のワイナリー。自然環境・人・次世代に配慮したサステナブルなワイン造りを行っています。

〈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よ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。甘やかな果実味に、しっかりとした酸味と柔らかなタンニンが重なる味わい。凝縮感のある1本です。



食事をおいしく!カジュアル赤ワイン10本セット【Hセット】12,100円



パワフル濃厚
赤

南アフリカの名門ルパート家が創設した近代的ワイナリー。

ライオンズ・ランド・マジェスティック・レッド

生産者	レオバーズ・リープ
産地	南アフリカ ウェスタン・ケープ
ブドウ品種	シラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド(セバージュ比率非公開)
合う料理	チキンの照り焼き、ミートソースパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

南アフリカのルパート家が手掛けるワイナリー。果実味豊かで親しみやすく、日々の食事に寄り添うフードフレンドリーな味わいが魅力。

〈香りや味わいについて〉

ラズベリーやダークベリーの赤黒系果実の豊かな香りと、オークのスパイス感やふくよかなコーヒーのニュアンス。口に含むと、ラズベリーの華やかな味わいが広がり、徐々に白コショウなどのスパイスやイチゴの穏やかで繊細な風味。



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 8月・9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。

家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン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



h7260961

家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
自



軽快泡

軽快な泡やミネラル感が特長的で
フローラルさも感じられるエレガントな味わい。

ヴィーニョ・ヴェルデ ヴェルデガ ブランコ

生産者	ヴェルコープ
産地	ポルトガル ミーニョ
ブドウ品種	ローレイロ40%、アrinto30%、トラジャドゥーラ30%
合う料理	鮭のホイル焼き、じゃがいものコロッケ

〈ワイナリー・造り手について〉

1964年にヴィーニョ・ヴェルデ地区のワインの協同組合が貿易を目的として結束し、ヴェルコープ社を設立しました。世界30カ国へ出荷され、国内でも市場に出荷されています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘系フルーツ、バラ科(リンゴ、ナシなど)の果物、花の香りに、フレッシュでフルーティーなレモン、ライムなどの味わいに軽快な泡やミネラル感が特長的でフローラルさも感じられるエレガントな味わいです。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
自



軽快泡

フレッシュで爽やかな酸味とエレガントさが広がります。

ヴィンヤーズ トロンテス

生産者	トラビチェ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	トロンテス100%
合う料理	寿司、ボンゴレビアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉

トラビチェは、1,000ヘクタール以上の自社畑を所有しており、フランスのブドウ樹の導入、フレンチオークの輸入、ステンレスタンクの使用など、ヨーロッパの進んだ技術を積極的に取り入れるなど、革新的技術を取り入れたワイナリー。

〈香りや味わいについて〉

香り高いマスカットやトロピカルフルーツなどの黄色い果実の香りのほか、フローラルなアロマも感じられます。また、フレッシュで爽やかな酸味とエレガントさが広がります。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
自



軽快泡

シチリアらしい凝縮された果実味のあるリッチな味わい。

エコ テッレ シチリアーネ ロッソ

生産者	テッレ・チェヴィコ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	メルロー50%、ネーロ・ダーヴォラ50%
合う料理	鶏のロースト、ビーフストロガノフ

テッレ・チェヴィコがエミリア・ロマーニャ州でつくるワインは、土着品種のセレクトにより、香り、味わい、そして、感動が見事に融合されています。ワイン造りに携わる人へのリスペクトとテロワールへの情熱と愛情をもって栽培するという創業時からの理念を現在でも大切にしています。

〈香りや味わいについて〉

熟したプラムとチェリーの香りにブラックペッパーや甘草のニュアンスが感じられます。凝縮感がありながら、豊かな果実の風味、まろやかなタンニンに、スパイスのニュアンスが調和し、バランスのとれた味わいです。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
自



軽快泡

気軽に楽しめるフレッシュな辛口スパークリング。

ユー・バイ ウンドラーガ
スパークリング ブリュット

生産者	ウンドラーガ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ50%、ソーヴィニヨン・ブラン45%、シラー5%
合う料理	エビフライ、牡蠣とほうれん草のグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

ウンドラーガ社は、1885年に設立されたチリのワイナリーです。今日では、チリを代表するワイナリーとして世界70カ国以上で親しまれています。

〈香りや味わいについて〉

レモンやライムなどのフレッシュな柑橘系、白桃の香に、白桃のようなフルーティーな果実味にレモンやライムなどのフレッシュな酸味がバランス良く感じられます。クリーミーな泡立ちが楽しめる辛口スパークリングワイン。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
自



軽快泡

フレッシュな酸と果実味溢れるシャルドネ。

ヴィンヤーズ シャルドネ

生産者	トラビチェ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	シーフードグラタン、鶏肉のゆず塩パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

トラビチェは、1,000ヘクタール以上の自社畑を所有しております。フランスのブドウ樹の導入、フレンチオークの輸入、ステンレスタンクの使用など、ヨーロッパの進んだ技術を積極的に取り入れるなど、革新的技術を取り入れたワイナリー。

〈香りや味わいについて〉

リンゴやアブリコット、熟したパイナップルのアロマが感じられます。細かい酸を伴っており、柔らかなが長い余韻を楽しめるワインです。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
自



軽快泡

スペインのワイナリーが手掛ける、カジュアル赤ワイン!

クネ レアル クリアンサ

生産者	C.V.N.E
産地	スペイン リオハアルタ
ブドウ品種	テンブラニーリョ85%、ガルナッチャ及びマスカット15%
合う料理	鶏のトマト煮込み、ビーマンの肉詰め

〈ワイナリー・造り手について〉

設立からおよそ145年間、伝統と革新を2本柱に成長し、今では世界4大陸、90カ国以上に輸出する、スペインを代表するワインブランドとなっている。

〈香りや味わいについて〉

赤果実を想わせるフレッシュな香りに、リコリス、樽熟成に由来する甘いバニラ、コーヒー、軽いトースト香。丸みがあり、酸とタンニンのバランスのとれた味わい。ほんのりとフレッシュなフルーツを想わせる香りと共に長い余韻があります。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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。

家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン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



h7260961

家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



パワフル濃厚
赤

牛肉料理と相性抜群のアルゼンチン マルベック。

ヴィンヤーズ マルベック

生産者	トラピチェ
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	ステーキやビーフストロガノフなどの牛肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉

トラピチェは、1,000ヘクタール以上の自社畑を所有しております。フランスのブドウ樹の導入、フレンチオークの輸入、ステンレスタンクの使用など、ヨーロッパの進んだ技術を積極的に取り入れるなど、革新的技術を取り入れたワイナリー。

〈香りや味わいについて〉

香り高いプラムや熟したカシスに、ほのかなバニラやトリュフの香りが感じられます。ビターチョコレートのような細かい渋みも感じられる凝縮感のあるワインです。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



アロマティック
白



スパークリング

モスカート種100%で造られる
爽やかな甘みのイタリア産スパークリング。

モスカート スズマンテ

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	モスカート・ピアンコ
合う料理	酢豚、フルーツサラダ、チョコムース

〈ワイナリー・造り手について〉

創業より1世紀が過ぎ、今日ではイタリアのワインマーケットを牽引する会社になって成長し、国外への販売も好調です。家族経営ながら、品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中にて高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

マスカット、洋ナシ、酸味のあるリンゴ、レモン、グレープフルーツ、アカシアの花。泡立ちはクリーミーで、口当たりが良く、優しい果実の甘味が広がります。適度な酸があり、お食事にも合わせやすい味わいです。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



キリッとフレッシュ
白

仏スパークリング専門メーカーによる
コスバ抜群スパークリング!

ヴーヴ・ド・シャレンヌ ブリュット グラン・レゼルヴ

生産者	ヴーヴ・アンバル
産地	フランス フランス全域
ブドウ品種	アイレン100%
合う料理	サラダ、生春巻き

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴーヴ・アンバルはマリエ・アンバルにより1898年にブルゴーニュで創業。ブルゴーニュで300ヘクタールの自社畑を有し、クレマン・ド・ブルゴーニュ生産量の約40%を生産する「クレマン・ド・ブルゴーニュのワイナリー」です。

〈香りや味わいについて〉

黄桃やアブリコットなど黄色い果実の香り。繊細な泡立ち。黄色い果実の風味と綺麗な酸のバランスが良く、柔らかな味わいで心地よいのと越します。



家飲みがもっと楽しくなる!ストックワイン10本セット【Iセット】11,000円



キリッとフレッシュ
白



スパークリング

キリッと極辛口!
飲み飽きないドサージュ・ゼロ スズマンテ。

コッレ・デル・ジェルソ ブリュット・ナチュール

生産者	テッレ・チェヴィニコ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	トレッピアーノ100%
合う料理	カプレーゼ、真鯛のカルパッチョ、寿司

〈ワイナリー・造り手について〉

テッレ・チェヴィニコがエミリア・ロマーニャ州でつくるワインは、土着品種のセレクトにより、香り、味わい、そして、感動が見事に融合されています。ワイン造りに携わる人へのリスペクトとテロワールへの情熱と愛情をもって栽培するという創業時からの理念を現在でも大切にしています。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツなどの柑橘果実、洋ナシ、レモンピールやフローラルの香り。綺麗な酸があり、軽やかな味わいで、余韻にはほのかにほろ苦さを感じます。



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 8月・9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



h7260962

夏のおすすめ 新着セパージュワイン5本セット

【Jセット】9,999円

夏のおすすめ 新着セパージュワイン5本セット【Jセット】9,999円



魅惑的な赤。

カルメル&ジョセフ コレクション ド セパージュ マルベック

生産者	コレクション・ド・セパージュ マルベック
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	マルベック
合う料理	牛肉、ソーセージ、麻婆豆腐

〈ワイナリー・造り手について〉
1995年設立のカルメル&ジョセフは、ラングドックの地を代表するネゴシアン。地元生産者と連携し、多様なテロワールと品種の魅力を引き出した、フレッシュで力強く優雅な高品質ワインを作っています。
〈香りや味わいについて〉
キルシュやミントの芳醇な香りに、ダークフルーツやタバコ、モカの味わいが重なります。滑らかでシルキーなタンニンとミネラル感、香ばしいスパイスの余韻が広がるエレガントな仕上がりです。



夏のおすすめ 新着セパージュワイン5本セット【Jセット】9,999円



タンニンが良く溶け込んだシルキーな赤。

カルメル&ジョセフ コレクション ド セパージュ シラー

生産者	カルメル&ジョセフ
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シラー
合う料理	ステーキやラム肉、ブルーチーズ、スパイスカレー

〈ワイナリー・造り手について〉
1995年設立のカルメル&ジョセフは、ラングドックの地を代表するネゴシアン。地元生産者と連携し、多様なテロワールと品種の魅力を引き出した、フレッシュで力強く優雅な高品質ワインを作っています。
〈香りや味わいについて〉
野イチゴやスパイス、ナッツ、カカオが調和する芳醇で力強いアロマが魅力。滑らかなタンニンとシルキーな質感の口当たりで、カシスやモカの風味にレッドカレントとバニラが優しく余韻に残ります。



夏のおすすめ 新着セパージュワイン5本セット【Jセット】9,999円



特有のアロマとミネラルを感じる白。

カルメル&ジョセフ コレクション ド セパージュ シャルドネ

生産者	カルメル&ジョセフ
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
合う料理	クリームソースの Pasta、グリルチキン、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉
1995年設立のカルメル&ジョセフは、ラングドックの地を代表するネゴシアン。地元生産者と連携し、多様なテロワールと品種の魅力を引き出した、フレッシュで力強く優雅な高品質ワインを作っています。
〈香りや味わいについて〉
白い花や桃、スパイスが香る調和のとれたアロマ。フレッシュでふくやかな口当たりにはパイナップルや蜂蜜、バターの風味が重なり、独自のミネラル感とクリーミーで長い余韻を楽しむ一杯です。



夏のおすすめ 新着セパージュワイン5本セット【Jセット】9,999円



いきいきとしてエキゾチックな白。

カルメル&ジョセフ コレクション ド セパージュ ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	カルメル&ジョセフ
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン
合う料理	シーフードサラダ、白身魚のグリル、ハーブを使った料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1995年設立のカルメル&ジョセフは、ラングドックの地を代表するネゴシアン。地元生産者と連携し、多様なテロワールと品種の魅力を引き出した、フレッシュで力強く優雅な高品質ワインを作っています。
〈香りや味わいについて〉
柑橘や南国果実の豊かな香りに、ハーブやミネラルが調和。口に含むといきいきとフレッシュで厚みがあり、カシスの芽やハーブの風味が交わる、クリアで躍動感あふれる複雑な味わいです。



夏のおすすめ 新着セパージュワイン5本セット【Jセット】9,999円



ピュアでチャームな赤。

カルメル&ジョセフ コレクション ド セパージュ ピノ・ノワール

生産者	カルメル&ジョセフ
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	ピノ・ノワール
合う料理	チキンの香草焼き、トマトソースパスタ、鴨のロースト

〈ワイナリー・造り手について〉
1995年設立のカルメル&ジョセフは、ラングドックの地を代表するネゴシアン。地元生産者と連携し、多様なテロワールと品種の魅力を引き出した、フレッシュで力強く優雅な高品質ワインを作っています。
〈香りや味わいについて〉
チェリーやザクロなどの赤い果実が華やかに香るフルーティーな一杯。ピュアでフレッシュな口当たりに柑橘や南国果実のニュアンスが重なり、細やかなタンニンが調和する長い余韻が魅力です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026年 8月・9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。

夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&
スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円

夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円



青リンゴやシトラスのようなフレッシュで
清涼感溢れるスパークリング。

オックスフォード ランディング キュヴェ スパークリング

生産者	ヤルンバ
産地	オーストラリア サウスオーストラリア
ブドウ品種	シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%
合う料理	白身魚のカルパッチョ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

オーストラリアの名門ヤルンバのオーナーが1958年に設立。ラベルには太陽に照らされた国内最長の河川マレー川の岸辺を表現。自然と共生した持続可能な栽培から、日常に寄り添うワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

青リンゴやシトラスを想わせる果実の香り。口当たりは柔らかく、果実の風味とシャルドネ由来のキリッとした酸が広がります。ピノノワール由来の果実のふくらみも感じられる、様々な場面にフィットする一本です。



【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



h7260964

夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円



最長24カ月熟成。長期瓶熟由来の深みあるボディと
酸がエレガントに調和。
品種特有のリンゴを想わせる爽やかな果実味。

カバ プリュット

生産者	トレ デル ガル
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	マカベオ50%、パレリャーダ35%、チャレッロ15%
合う料理	シーフードサラダ、白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉

トレ デル ガルは「雄鶏の塔」の意。カタルーニャでは「雄鶏」は明るさのシンボルで、ブドウ畑の傍らにあるローマ街道に古くから建つ見張り塔に由来。トレデルガルエステートは心地よい酸を伴った軽やかな香りをもたらし、マス ベルニッチ エステートは凝縮したアロマと濃密な味わいをもたらします。最長24カ月熟成。

〈香りや味わいについて〉

長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。マカベオ特有の青リンゴを想わせる爽やかな果実味を伴った、心地よい余韻が長く続きます。



夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円



オーストラリアの名門ヤルンバのオーナーが設立したブランド。
グレープフルーツの柑橘感とフレッシュなハーブを感じるワイン。

オックスフォード ランディング ソーヴィニヨンブラン (スクリュー)

生産者	ヤルンバ
産地	オーストラリア サウスオーストラリア
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	グリーンサラダ、白身魚のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

オーストラリアの名門ヤルンバのオーナーが1958年に設立。ラベルには太陽に照らされた国内最長の河川マレー川の岸辺を表現。自然と共生した持続可能な栽培から、日常に寄り添うワインを生み出しています。ステンレスタンクで熟成。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツやライム、青リンゴのアロマ。みずみずしい果実の風味と引き締まった酸が広がります。しっかりと冷やした温度で前菜料理と楽しみたいソーヴィニヨンブランらしい味わいです。



夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円



若干の残糖とブチブチはじける食感のフレッシュな
ヴィーニョヴェルデ。お魚やポテトフライをはじめ、
スターター全般にマッチする万能ワインです。

ピンタ ネグラ ヴィーニョ ヴェルデ(スクリュー)

生産者	アデガマイン
産地	ポルトガル ミーニョ
ブドウ品種	アrinto40%、アザル30%、トラジャドゥーラ20%、ロウレイロ10%
合う料理	シーフードの前菜、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉

アデガマインはポルトガルの首都リスボン近郊にあり、大西洋からの冷涼な潮風を受けるクールクライメイトワインの優良な作り手です。設立5年でポルトガル国内でワイナリー オブザイヤーに選出された注目生産者。ブドウを優しく圧搾し、ステンレスタンクで低温発酵したフレッシュなワイン。

〈香りや味わいについて〉

アルコール度数10%。柑橘類の爽やかな香りと、はじけるようにフレッシュな酸が特長のごく軽い白ワインです。



夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円



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白ワイン。
キリッと冷やしてカジュアルにお楽しみください。

テラス デリスボア ブランコ(スクリュー)

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	アrinto、フェルナン ビレス
合う料理	甲殻類を使った料理、シーフードの前菜

〈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。ステンレスタンクで発酵、4カ月間ステンレスタンクで静置してリリースされるフレッシュで軽快な白ワイン。

〈香りや味わいについて〉

アrinto種によるフレッシュな酸、いきいきとした果実味、リフレッシュするような爽やかなフィニッシュが特長。ほっそりとしたボディでバランスのとれた味わいです。



夏に飲みたいスッキリ爽やか白ワイン&スパークリング6本セット【Kセット】 7,700円



家族で営む小さなワイナリー。平均樹齢35年のブドウを手摘みで収穫。
リンゴや柑橘系の香りとグリーンノートがあり、
ブドウの熟度を想わせる凝縮感のある味わいです。

ソアーヴェ

生産者	コルテ アダミ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガーネガ90%、トレッビアアーノ10%
合う料理	白身魚のカルパッチョ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

元々は3代に渡りヴェネト州でブドウ栽培を行ってきたアダミ家が2004年から自社で瓶詰めを開始。所有畑は36ヘクタール。ヴェルポリチェッラとソアーヴェに畑を所有しています。収穫後、優しくプレス。14度で一晩コールドマセラシオン。アルコール発酵は温度管理しながらステンレスタンクで行い、澱引きせずに2カ月置く。その後、瓶詰めし、瓶内で1カ月ほど休めてからリリース。

〈香りや味わいについて〉

黄色リンゴや柑橘系の果実の要素、直線的でシャープな味わいとブドウ果実の熟度を感じさせる程よい凝縮感。余韻も長くコストパフォーマンスが非常に高いワイン。



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 8月・9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。

冷やしてもおいしい赤ワイン5本セット

【Lセット】6,600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

h7260965

冷やしてもおいしい赤ワイン5本セット【Lセット】6,600円



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赤ワイン。
冷やしてカジュアルに楽しめます。

テラス デリスボア ティント(スクリュエ)

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	豚ロースの生姜焼き、回鍋肉

〈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。徐梗後、22-25度のステンレスタンクで10日間発酵。
〈香りや味わいについて〉
フレッシュでアロマティックな赤ワイン。タンニンは少なくソフトな質感のミディアムボディ。フローラルな香りと凝縮したワイルドベリーの香り。いきいきとした酸の心地よいフィニッシュ。

冷やしてもおいしい赤ワイン5本セット【Lセット】6,600円



「詩人が生まれた場所」という名前のワイン。
黒スグリ、チェリーやリコリスの香り。
フレッシュな果実味を楽しめるワインです。

ラ クーナ デラ ポエジア テンプラニーリョ(スクリュエ)

生産者	アルティガ フステル
産地	スペイン ナバーラ
ブドウ品種	テンブラニーリョ100%
合う料理	サムギョブサル、バーベキュー

〈ワイナリー・造り手について〉
LA CUNA DE LA POESIAは「詩人が生まれた場所」という意味で、スペイン最初の詩人と言われるゴンサロ デ ベルセオ(12-13C)の生家がワイナリーの近くにあったとされることに由来。ブドウの約半分は除梗・破碎後、コールドマセレーションを経て18-22度で発酵。残り半分は除梗した後、自然発生のCO2による醸しと、丁寧なルモンタージュによる醸造。樽熟、瓶熟は行わない。
〈香りや味わいについて〉
上質で、若々しいテンブラニーリョ独特のガーネットの色合い。カシスやチェリーなどの黒系果実やリコリスなどのスパイスの香り。フレッシュな果実味を楽しめるワインです。

冷やしてもおいしい赤ワイン5本セット【Lセット】6,600円



バイオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。薄紫のエッジを持つビーレッドの色合いで、バランスのとれた味わいが心地よいミディアムボディの赤ワインです。

テッレ カサーリ モンテブルチアーノ ダブルツォ

生産者	キューザ グランデ
産地	イタリア アブルッツォ
ブドウ品種	モンテブルチアーノ100%
合う料理	トマトソースパスタ、ミートボール

〈ワイナリー・造り手について〉
キューザ グランデは、アブルッツォのワイン生産地でもやや山よりどころ、グラン・サツ山の麓に位置するワイナリー。バイオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。標高約200m、南西向きの自社畑で有機農法で育てたブドウを手摘みで収穫。ステンレスタンクのみで発酵、熟成。ヴィーガン認証取得。
〈香りや味わいについて〉
スミレ、バルサム、ブラックチェリーやブラム、干した草のニュアンスが感じられるモンテブルチアーノ。タンニンが滑かで、ピザや焼き野菜などの相性が良いワインです。

冷やしてもおいしい赤ワイン5本セット【Lセット】6,600円



オーストラリアの名門ヤルンバのオーナーが設立したブランド。
ブラックベリーの果実味とスパイス感のバランスが良い肉料理と
楽しみたいワイン。

オックスフォード ランディング シラーズ(スクリュエ)

生産者	ヤルンバ
産地	オーストラリア サウスオーストラリア
ブドウ品種	シラーズ100%
合う料理	フライドチキン、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉
オーストラリアの名門ヤルンバのオーナーが1958年に設立。ラベルには太陽に照らされた国内最長の河川マレー川の岸辺を表現。自然と共生した持続可能な栽培から、日常に寄り添うワインを生み出しています。ステンレスタンクで熟成。
〈香りや味わいについて〉
ブラムやブラックベリーの果実の香りに、リコリスのニュアンス。果実味主体の味わいで、柔らかなタンニンが全体をまとめています。親しみやすいバランスと厚みのある果実味が魅力です。

冷やしてもおいしい赤ワイン5本セット【Lセット】6,600円



素晴らしいコストパフォーマンスのカリフォルニアのワイン。

ピノ ノワール(シンラベル)

生産者	クレイ クリーク ヴィンヤーズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	ピノ・ノワール88%、シラー5%、プティ・シラー4%、マルベック3%
合う料理	鶏もも肉のグリル、ローストポーク

〈ワイナリー・造り手について〉
クレイ クリーク ヴィンヤーズは、1924年以来ブドウを栽培している家族経営のワイナリーが運営しています。持続可能な農法を実践することは、地球に配慮する責任を持つというファミリーの信念となっています。ブドウは夜の涼しい時間に収穫、除梗後はゆっくりと発酵温度まで温められます。一部をフレンチオークやアメリカンオークで熟成、その他はステンレススチールタンクにて熟成されます。
〈香りや味わいについて〉
ブラム、ダークフルーツ、トースティなオークのアロマとモカのようなニュアンス。ブラックチェリーやドライフルーツ、スパイスにバニラ等の樽由来のアロマが重なった余韻があります。