

第53回

阪神

大ワイン祭

2024年5月1日(水)→6日(月・振休) 8階 催事場
〈午前10時→午後8時／最終日は午後5時まで〉

ワインご注文商品リスト

このリストに掲載の約600銘柄が
フリーテイスティングできます。

このリストの全商品は、下記期間中 8階催事場または阪神オンラインストアでご購入いただけます。

●8階 催事場:5月1日(水)→6日(月・振休) ●オンラインストア:5月1日(水)→31日(金)

※地下1階和洋酒売場ではご購入いただけません。 ※価格は「阪神大ワイン祭」専用価格となっております。 ※各種カードの割引はございません。
※都合によりワインのヴィンテージが変更となる場合がございます。 ※数量に限りがございます。売り切れの際はご容赦くださいませ。



おすすめ!

阪神オンラインストアなら 配送料が全国どこでも税込495円

Point1 店頭で試飲してリストにチェック、おうちでゆっくり注文、とっても便利!

Point2 店頭での注文より送料がおトク! 最大30種類のワインが一括注文できます。

※配送のみ承ります。※代金着払いご利用いただけません。

詳しくはWEBで

阪神大ワイン祭

検索



会場で配送お申込みの場合は 伝票ご記入カウンターへ

A 配送伝票

B ご注文承り票

2種類の伝票にご記入のうえ、ご配送専用レジまでお持ちください。

※ワインをお持ちにならなくてもご購入いただけます。 ※「お持ち帰り」と「配送」両方の場合もこちらで承ります。

商品のお届けは、
順次発送となります。

お届けまで14日前後
頂戴する場合がございます。



お持ち帰りの場合は ワインを持ってレジへ

※一部のワインを配送する場合は、2の方法でご購入ください。

＼ LINE友だち募集中! /



阪神百貨店
E-STORES

オンラインストアでのご購入には会員登録が必要です。

こちらの動画で会員登録方法をご案内しています。

登録がまだの方はぜひチェック!

スマート
フォンの場合▶



PCの
場合▶



阪神梅田本店 リカーワールド 公式アカウント
@hanshinliquorworld



このリストは商品がお手元に届くまで保管くださいませ。

これをチェックして
もっと“ツウ”になる!

第53回
阪神

大ワイン祭

の楽しみ方



32ブース
約600銘柄の
フリーテイasting
全種類試飲OK!
おすすめのペアリングにも注目を。

今回のテーマは
ペアリングで合うワイン。
合うワイン。

まだまだ知らない ますます楽しい
広がる、ペアリングの楽しみ方。

全6店で魅惑の
ペアリング体験!
大ワイン祭
BAR



お寿司から肉料理、新感覚の韓式料理まで!
ワインと料理のペアリングを楽しんで。

お買得ワイン

宝探し気分で、
掘り出し物をゲット!

プレミアムワイン 抽選販売会

5月4日(土・祝)・5日(日・祝)限定!
憧れのワインをお得に
手に入れるチャンス!

迷った時はコレ! 3チョイス ワインセット

赤・白・泡、どれにする?
全12セットから好きな2セットを選んで

11,000円!



めっちゃ
楽しいな!

おうちで楽しめる ワインのお供

家飲みでも、贅沢ペアリング♪

大ワイン祭 コンシェルジュが常駐。

ワイン選びに迷ったら、
気軽に相談できる!

オンラインストアは
全国どこでも
送料税込495円

5月31日(金)まで注文OK!

9階フードホールで BYOできます!

会場での大ワイン祭期間中、阪神梅田本店で
ご購入いただいたワインは
9階フードホールに持ち込みOK!

ご利用日時:5月1日(水)→5日(日・祝)
各日午後6時→8時

※阪神クロバースコア
500スコアが必要です。
阪神クロバースコアに
ついては阪神百貨店公式
LINEをチェック!



各ブース紹介

ワインリストの★印は「ブースのオススメ商品」です。

1 コスパ重視!
旅する世界のカジュアルワイン
[ロイヤルリカー&国分]

2 創業312年の老舗企業が選ぶ、
濃旨&コスパワイン特集
[国分]

3 ヨーロッパ3大銘醸地
旨濃ワイン特集
[三国ワイン]

4 人気の高い優良生産者の
こだわりワイン特集
[三国ワイン]

5 家飲み最適!
コスパ最強フランスワイン特集
[三陽物産]

6 イタリアン専門商社のお薦め!
定番イタリア料理に合わせて楽しむ
イタリアワイン
[モンテ物産]

7 イタリアを食べつくす。
イタリアワイングルメの旅
[メロス]

8 食事にそっと寄り添う、
イタリアワイン特集
[フードライナー]

9 南アフリカワイン
急成長の秘密
[マスダ]

10 コスパ抜群!様々なブドウ品種と
食事を彩るワイン特集
[日本酒類販売]

11 カナダ産ワインの
インポーターがおくる
カナダオンタリオ州のワイン特集
[イレブインインターナショナル]

12 スペイン専門商社2社がセレクト!
魅惑のスペインワイン
[いろはわいん&スコルニワイン]

13 ますます注目を集める中欧エリア、
スロバキアの個性を感じて
[マイティワイン]

14 土着品種を味わう!リッチなワイン大集合!
ウクライナ・ハンガリー・欧州ワイン特集
[弥栄 (YASAKA) & 国分]

15 春夏ワインも甘口ワインもポルトガルに
お任せ!ポルトガルワイン特集
[ポルトガル・トレード]

16 初夏を彩る個性と魅力あふれる
カリフォルニアワインとスペインワイン
[Grape Off]

17 濃くて旨いワイン好き必見!
濃厚フルボディワイン特集
[モトックス]

18 「モトックス」のバイヤーが
プラインドテイスティングで選ぶ、
お値段以上ワイン特集
[モトックス]

19 ワインはやっぱり飲みごたえ!
渋重樽リッチ濃密ワイン特集
[モトックス]

20 どの香りがお好き?ワインのアロマから
見つかるあなた好みのワイン特集
[モトックス]

21 初夏におすすめ 地中海ワイン
[飯田]

22 人気のナパの蔵元から新着ワインも
登場!2度目のワインの黒船来航!
[ヴィノスやまざき]

23 国内有数の銘醸地“山形・高畠”を
まるごと召し上がれ!
[高畠ワイナリー]

24 日本ワイン名産地
山形・山梨ワイン特集
[朝日町ワイン・フジクレールワイナリー]

25 家庭料理との相性抜群!
食卓を彩る家飲みワイン特集
[ファインズ]

26 あこがれの西海岸から新着ワインあり。
カリフォルニアワイン特集
[WINE TO STYLE]

27 クセになる?個性あふれる
世界のこだわり生産者ワイン
[稲葉]



フリーテイスティング用の
レンタルグラスを
税込550円でご用意!

首から掛けられるグラスホルダー付き
(先着1,000個予定、なくなり次第終了)
グラスホルダーをお持ちの方には
お得な特典が!

詳しくは
WEBで
チェックを。



※画像は
イメージです。

28 甘口から辛口まで
ドイツのこだわり生産者特集
[稲葉]

29 世界飲み比べ
デイリーコスパワイン特集
[三菱食品]

30 スロバキアとイタリアの気分が上がる
春夏ワイン
[SUBA plus wine]

31 アルザス・ロワール・ラングドック中心
地の味を楽しめるワインたち
[ワイン・ラボ]

32 春の料理に合う
フランス・イタリアワイン
[未来堂]

※表示価格は、消費税を含んだ税込価格です。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類の試飲や販売をいたしません。飲酒運転は法律で禁止されております。

ブース■ (ロイヤルリカー&国分)コスバ重視!旅する世界のカジュアルワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★1	フルスト・フォン・メッテルニヒ リースリング	ドイツ ドイッチャー・ゼクト	¥2,574 [¥2,340]		白・発泡	リースリング	辛口	12.5%	750ml	フレッシュな果実味とほのかな甘やかさが、心地よい泡の刺激と共に重層的に広がります。	鶏肉料理全般、エスニック料理、揚げ物
2	アリオネ モスカート アスティ カサ チェッコ '20	イタリア ピエモンテ	¥2,090 [¥1,900]		白・微発泡	モスカート	やや甘口	5.0%	750ml	香りが華やかで、味わいも熟したマスカートの風味が口の中に広がります。甘口ながらもおだやかな酸味も感じられます。微発泡が心地よい、軽やかなワインです。	フルーツタルト
3	ロス アロルドス ロス アロルドス エクストラ ブリュット	アルゼンチン メンドーサ	¥1,584 [¥1,440]		白・発泡	シュナン・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	グレープフルーツなどの柑橘系の香りと青りんごのような爽やかな香りがあります。軽快な酸味ときめ細やかな泡がエレガントな味わいを演出します。	スモークサーモンのサラダ
4	ボルドーファミリーズ ユント デ モリヌ クレマンド ボルドー ブラン	フランス ボルドー	¥2,420 [¥2,200]		白・発泡	セミヨン、カベルネ・フラン、ミュスカデル	辛口	12.0%	750ml	「シャンパーニュ製法の泡」明るい金色。白い花の香りがあり、穏やかな泡でしなやかな味わいです。	白身魚の天ぷら
5	メゾン・ジネステ シャトー オーメイロー '20	フランス ボルドー	¥2,123 [¥1,930]		口ゼ	メルロ、カベルネ・フラン	辛口	13.0%	750ml	鮮やかなローズヒップカラー。パッションフルーツやラズベリー、ストロベリーなどの香りと柑橘系の香りが絶妙なバランスのワインです。	シーフードサラダ
6	ロス アロルドス ロスアロルドス トロンテス '22	アルゼンチン メンドーサ	¥1,320 [¥1,200]		白	トロンテス	辛口	13.0%	750ml	「トロンテス100%」フルーティで華やかさを覚えるアルゼンチンの代表品種。白い花やトロピカルフルーツの華やかな香りがあります。	生春巻き
7	ロス アロルドス ロスアロルドス シャルドネ エステート '22	アルゼンチン メンドーサ	¥2,013 [¥1,830]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	「シャルドネ100%」緑がかった黄金色。トロピカルフルーツの複雑な香り。滑らかで持続性があり、酸味とバランスのとれた味わいを感じられます。	チーズリゾット
8	ロス アロルドス ロスアロルドス マルベック エステート '21	アルゼンチン メンドーサ	¥2,013 [¥1,830]		赤	マルベック	ミディアムボディ	14.5%	750ml	「マルベック100%」熟したフルーツ、スモーク、チョコレートなどの香り。味わいはエレガントです。	牛肉の網焼き
9	ヴィニョーブル エ カンパニ ノリジシ BIO カベルネ・ソーヴィニヨン IGP '20	フランス ラングドック	¥2,013 [¥1,830]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.0%	750ml	「BIO認証取得ワイン」鮮やかなルビー色。赤果実のフルーティな香りがあり、表情豊かでクリーミーな味わいがあります。	ビーフシチュー
10	ジョリモント ジョリモント ピノ・ノワール '17	スイス ヴォー	¥2,013 [¥1,830]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	珍しいスイスワイン。若々しくフレッシュでフルーティ。デリケートな香りが柔らかいです。	ウナギのかば焼き
11	オリニョランド チュチアック オジーヌ ヴェルド '18	フランス ボルドー	¥3,520 [¥3,200]		赤	プティ・ヴェルド	フルボディ	12.5%	750ml	プティ・ヴェルド100%使用。しっかりとしたタンニンとフレッシュな口当たりの調和が絶妙で、バランスのよい味わい。	ラムチョップ
12	Jモロー モロー ブラン	フランス ブルゴーニュ	¥1,485 [¥1,350]		白	ユニ・ブラン、 グルナッシュ・ブラン等	辛口	12.5%	750ml	フレッシュで爽やか、青りんごやレモングラスを想わせるフルーティな香りが口の中に広がります。前菜や魚料理だけでなく、様々な料理に合わせてお楽しみいただけます。	シーフードサラダ、 焼き鳥(塩)
13	Jモロー モロー ルージュ	フランス ブルゴーニュ	¥1,485 [¥1,350]		赤	カリニヤン、 グルナッシュ、メルロ等	ミディアムボディ	12.5%	750ml	伝統的なラベルと瓶の刻印は確かな品質の証です。口当たりは滑らかで渋味も少なく、ベリーやプラムなどの赤い果実の香りが特長です。	ラザニア、肉じゃが
14	ヴィーニャ・カサシルヴァ コレクション シャルドネ	チリ コルチャグア・ヴァレー	¥1,430 [¥1,300]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	爽やか、よく熟した桃やパイナップルの香り。果実味豊かな味わいとキレのある酸味のバランスに優れている白ワインです。よく冷やすと爽やかさが引き立ちます。	クリームソースバスタ、 カマンベールチーズ
15	ヴィーニャ・カサシルヴァ コレクション カルメネール	チリ コルチャグア・ヴァレー	¥1,430 [¥1,300]		赤	カルメネール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	完熟したチェリーやブラックベリーの香りと、黒胡椒やスパイスの風味が特長。上品なタンニンと豊富な果実味が感じられ、心地よい余韻。	つくね(たれ味)、 ゆず胡椒ピリ辛チキン
16	KWV クラシック シュナン・ブラン	南アフリカ 西ケープ州	¥1,276 [¥1,160]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	透明がかった深い淡い麦わら色、カリッとメロンのニュアンスのある香り、口に含まれるような微かな酸味を豊富な果実味が優しく包みこんでいます。	エビフライ、 手羽先の塩焼き、冷奴
17	KWV クラシック ソーヴィニヨン・ブラン	南アフリカ 西ケープ州	¥1,276 [¥1,160]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	薄く緑がかった透きとおるような黄金色、シトラスのようなフレッシュな香り。はつらつとした酸味とフルーティな口あたりを楽しめます。	ペペロチーノ、焼き魚、 砂肝のから揚げ
18	KWV カフェ カルチャー	南アフリカ 西ケープ州	¥1,661 [¥1,510]		赤	ピノ・タージュ	フルボディ	14.5%	750ml	ピノ・タージュ由来のブラックベリーやカシスのアロマと共に、モカやカフェの芳しい香りが感じられます。香料などは一切使用していません。	トナソウのバスタ、チョコレート ストロベリーを使ったデザート
19	オロヤ 寿司ワイン	スペイン	¥1,738 [¥1,580]		白	アイレン、マカベオ、 モスカテル	辛口	12.0%	750ml	様々な味わいが含まれる「寿司」ですが、当ワインはネタ、酢飯、しょうゆ、わさび、しょうがまであらゆるテイストによく合うよう造られています。	寿司、魚介料理、 カリフォルニアロール
20	K&K お好み焼ワイン	スペイン	¥1,342 [¥1,220]		赤	テンプラニョ、メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	12.5%	750ml	爽やかな酸味とよく熟した苦みのない丸いタンニンのバランスがもたらすハーモニーが、お好み焼きの味との絶妙な相性を実現させています。	お好み焼、たこ焼き、 焼そば

ブース② (国分グループ本社(株)創業312年の老舗企業が選ぶ、濃旨&コスパウィン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ヘアリングフード
21	フライシャー クレマンダザス ブリュット	フランス アルザス	¥2,288 [¥2,080]		白・発泡	オーセロワ、ピノ・グリ、 ピノ・ブラン、ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	〈ミネラル感あふれる乾杯スパークリング〉黄色の果実のフルーティな香り。心地よい酸とミネラル。前菜から食後まで料理の味を引き立てます。	オードブル各種(和・洋・中)、 牡蠣、天ぷら
22	バスカ ランブルスコ デッレミリア	イタリア エミリア・ロマーニャ州	¥1,023 [¥930]		赤・微発泡	ランブルスコ	やや甘口	7.5%	750ml	〈イタリア赤泡代表〉食の宝庫として名高いエミリア地方で栽培されたランブルスコ種を100%使用した、香り豊かでフレッシュな微発泡赤ワインです。	ペパロニピザ、生ハム、 和肉ゼラチン、前巻として
23	リコッサ バルベーラ アバッシメント	イタリア ピエモンテ州	¥2,574 [¥2,340]		赤	バルベーラ	フルボディ	14.0%	750ml	〈陰干しぶどう由来のリッチな味わい〉若いうちはバルベーラ独特の酸を感じ、時間が経過すると複雑で丸みをおびた柔らかなフィニッシュへと変化していきます。	すき焼き、赤身肉のグリル、 熟成タイプのチーズ
24	バスカ オーガニック・ネーロ・ダヴォラ シラーズ	イタリア シチリア州	¥1,441 [¥1,310]		赤	ネーロ・ダヴォラ、 シラーズ	フルボディ	13.0%	750ml	〈果実味のある強骨格赤ワイン〉ブラックベリー、プラム、ほのかにシナモンやクロブのスパイス的な風味。ソフトなタンニンと力強い骨格が特徴です。	デミグラスハンバーグ、 牛タンステーキ、スペアリブ
25	バスカ ラパッシオ プリミティーヴォ・サレント	イタリア プーリア州	¥1,540 [¥1,400]		赤	プリミティーヴォ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	〈果実味とタンニンのバランス〉芳醇で深みのあるチェリーやプラム、カンス等ベリー系の味わい。豊かな果実味とタンニンに優れた骨格のある一本です。樽熟。	エビチリソース、 スペアリブ、赤身肉のグリル
26	ロシュマゼ ヴィオニエ	フランス ペイドック	¥1,232 [¥1,120]		白	ヴィオニエ	辛口	13.0%	750ml	〈いきいきフレッシュ白ワイン〉花や果実(ピーチやアプリコット)のようないきいきとした味わい。フルーツやメントールのようなフレッシュな後味。	エビの生春巻き、 寿司、海老の天ぷら、エスニック料理
27	フライシャー リースリング	フランス アルザス	¥2,365 [¥2,150]		白	リースリング	辛口	12.0%	750ml	〈フレッシュ&ドライ〉青りんごやシトラスのフルーティなアロマと、ミネラル、白い花のニュアンス。豊かな酸味とフレッシュな果実味をお楽しみいただけます。	豚しゃぶ(ボニーク)、 海の幸のサラダ、白身魚のフライ
28	フライシャー ゲヴェルツトラミネール	フランス アルザス	¥2,673 [¥2,430]		白	ゲヴェルツトラミネール	辛口	13.0%	750ml	〈あふれる凝縮された甘み〉ゲヴェルツらしい鮮烈なライチの香り。バラの花、ほのかにスパイスさも香ります。口当たりはなめらかで、果実味豊かな凝縮感のある味わい。	豚しゃぶ(ゴマだれ)、 生春巻き、ホタテのクリーム煮
29	ファットバスタード カベルネ・ソーヴィニヨン	フランス ペイドック	¥1,749 [¥1,590]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	〈力強いアロマの余韻〉グリルした赤唐辛子とバニラ、シナモン、ペッパーなどスパイスのニュアンス。	サバの味噌煮込み、 ローストチキン、すき焼き
30	ファットバスタード ピノ・ノワール	フランス ペイドック	¥1,749 [¥1,590]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	〈ベリー香るまろやかワイン〉砕いたいちご、ラズベリー、チェリーのアロマが口いっぱい広がります。なめらかなタンニンと果実味豊かなフレーバー。	サバの塩焼き、 パンパシユ、ポークステーキ
★31	アポシック メルロー	アメリカ合衆国&カナダ カリフォルニア	¥2,266 [¥2,060]		赤	メルロー主体、テロルデゴ、 プティ・シテ、ジンファンデル	フルボディ	13.5%	750ml	〈エレガントメルロー〉ダークチェリーやブルーベリーの豊かな風味。バニラとココナッツのほのかな香り。エレガントでありながら飲みごたえのある絶妙なバランス。	赤身肉の炭火焼き、 ラズベリー、ローズボーク、別の調剤
32	アポシック レッド	アメリカ合衆国&カナダ カリフォルニア	¥2,266 [¥2,060]		赤	ジンファンデル、シラー、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	〈コクまる赤ワイン〉熟したベリーやプラムの芳醇な香りとなめらかな口当たりが特徴的。しっかりとしたコクがあり、メルローなタンニンとバニラやモカの複雑な風味。	赤身肉の煮込み、ローストビーフ、 ブルーチーズ、ダークチョコレート
33	デ・ローチ シャルドネ	アメリカ合衆国&カナダ カリフォルニア	¥3,080 [¥2,800]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	〈トロピカル&クリーミー〉クリーミーなバニラのニュアンスが、パパイヤ、マンゴーなどのトロピカルフルーツのフレーヴァー、グリーンでフレッシュな余韻。	バターチキン、マカロニグラタン、 カニクリームコロッケ、天ぷら
34	デ・ローチ ジンファンデル	アメリカ合衆国&カナダ カリフォルニア	¥3,080 [¥2,800]		赤	ジンファンデル主体	フルボディ	13.5%	750ml	〈複雑&濃厚アロマティック〉爽やかでスパイス的なアロマ、ブラックベリーや野いちご、干しぶどうの果実味あふれるフレーヴァーが広がります。	じり味噌味のエスニック料理、マッシュ ポトモとベークのどが、塩焼きステーキ
35	リンデマンズ ピン65 シャルドネ	オーストラリア サウス・イースタン・オーストラリア	¥1,540 [¥1,400]		白	シャルドネ主体	辛口	13.0%	750ml	〈フレッシュ&キレ抜群〉ピーチ、イチジク、トロピカルフルーツのアロマとトーストしたブランチオークチップの香りが特徴。フレッシュでキリッとした後味。	BBQ(魚介類)、仔牛の香煎焼き、 シーフードのミックス、エスニック風味
36	リンデマンズ ピン95 ソーヴィニヨン・ブラン	オーストラリア サウス・イースタン・オーストラリア	¥1,540 [¥1,400]		白	ソーヴィニヨン・ブラン主体	辛口	12.0%	750ml	〈グアバのようなフルーツ感〉パッションフルーツ、グレープフルーツ、グーズベリー、グアバの豊かなアロマと、フレッシュでさわやかな飲みやすい後味が特徴です。	パニーナ、アスリガの スモークサーモン巻、生牡蠣
37	リンデマンズ ピン99 ピノ・ノワール	オーストラリア サウス・イースタン・オーストラリア	¥1,540 [¥1,400]		赤	ピノ・ノワール主体	ミディアムボディ	14.0%	750ml	〈オーストラリアの太陽の賜物〉ラズベリーやさくらんぼ、アメリカンチェリーなどのリッチな果実味と、きめ細やかなタンニンで心地よいテクスチャーが楽しめます。	アジアライ、合體のスモーク、 クリームマッシュポテト
38	KWV ラポリー シラーズ	南アフリカ 西ケープ州	¥1,551 [¥1,410]		赤	シラーズ	フルボディ	14.0%	750ml	〈スパイス系&シルキー〉シラーズらしいブラックベリーやカンス、スパイスの香り。まろやかな口あたりとシルキーなタンニンが優雅な印象を与えています。	BBQ(肉類)、 豚のしょうが焼き、鳥のかまぼけ
39	ブリー リースリング	ドイツ ファルツ	¥1,738 [¥1,580]		白	リースリング、 ミュラー・トルカガ、ケルナー	甘口	10.0%	750ml	〈甘口トロピカル〉レモンやりんご、トロピカルフルーツといった豊かな果実の香り。ほのかな甘みとツッキリとした酸が見事に調和した、エレガントな味わい。	松花堂弁当、天ぷら、 麻婆豆腐、生春巻き
40	ブリー ロゼ ピノ・ノワール	ドイツ バーデン、ファルツ等	¥1,738 [¥1,580]		ロゼ	ピノ・ノワール主体	やや甘口	10.5%	750ml	〈フレッシュラズベリー〉新鮮なラズベリーの香り。柔らかい酸味と心地よいフィニッシュが特徴です。	麻婆豆腐、モツレルチーズ、生 ハムのサラダ、牛かじの焼肉

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

承り期間：会場：5月1日(水)～6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース3 (三国ワイン株式会社)ヨーロッパ3大銘醸地 旨濃ワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
41	ナターレ・ヴェルガ モスカート スブマンテンV.V.	イタリア ヴェネト州	¥1,441 [¥1,310]		白・発泡	モスカート・ピアンコ	甘口	6.0%	750ml	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。上品なアロマと細かい泡立ちが長く続く甘口スパークリングワインです。	中華風エビのマヨネーズ和え、 チョコムース
42	ゾーニン 1821 プロセッコ DOC スペシャル・キュヴェ シェゾマート '22	イタリア フリウーヴェネツィア・ジュリア州	¥1,848 [¥1,680]		白・発泡	グレーラ	やや辛口	11.0%	750ml	りんごや白い花などフルーティで豊かなアロマ。アーモンドなどナッツ系の香ばしい香りとりんごなど爽やかな味わいで、酸味のバランスがとてよい。	生ハムのサラダ、 ニューヨークス・オムレツ
43	ロジャーグラート カバ グラン・レセルバ ジョセフ・ヴァイス '18	スペイン ペネデス	¥3,278 [¥2,980]		白・発泡	シャルドネ、チャレッロ、 マカベオ、バレルリャーダ	辛口	12.0%	750ml	ぶどうの出来の良い年にのみ生産される36ヵ月以上じっくりと熟成を行うスパークリングワインです。きめ細やかな泡立ちで、シルクのような滑らかな口当たり。	白身魚の刺身、 焼き牡蠣、酢豚
44	C.V.N.E. クネ ルエダ '22	スペイン ルエダ	¥1,463 [¥1,330]		白	ベルデホ	辛口	13.0%	750ml	魅惑的なトピカルフルーツの香りに包まれ、フレッシュでありながら、ふくよかで豊かなコクを感じます。	白身魚のカルパッチョ、 生春巻き、鮎の塩焼き
45	ゾーニン 1821 ルガーナ DOC '21	イタリア ヴェネト州	¥2,563 [¥2,330]		白	トレビアーノ、ティルガーナ	辛口	12.5%	750ml	飲み口は爽やかでしっかりとした酸味と骨格のしっかりとしたミネラルが特徴的。アフターも柑橘系のニュアンスが長く続きます。	シーフードサラダ、 野菜のリゾット
46	ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ アリゴテ '21	フランス ブルゴーニュ	¥2,662 [¥2,420]		白	アリゴテ	辛口	12.5%	750ml	緑がかった淡い金色、青りんごやレモンを彷彿とさせる、いきいきとしたクリーンな香り。酸のしっかりとしたフレッシュな白ワインです。	穴子などの魚の 脂のある天ぷら
47	ビルヘン・デル・ガリル バル・ド・ガリル ゴデーリヨ '22	スペイン バルドリアスエトマ村 アロマサ	¥2,772 [¥2,520]		白	ゴデーリヨ	辛口	13.5%	750ml	青りんごやライムなどのフレッシュな味わい、シュール・リーにより複雑さが生まれ、なめらかなテクスチャーと長い余韻が印象的。	鶏サザンクワのソテー、 ローストポーク
48	ボデガス・ラ・バル ラ・バル アルバリーニョ '22	スペイン リアス・バイシャス	¥3,278 [¥2,980]		白	アルバリーニョ	辛口	12.5%	750ml	フレッシュな口当たりで、ミディアム程度のボディが感じられます。若干クリミーなテクスチャーもあります。	アスパラガスと魚介の リゾット、パンパシジー
49	アラン・ブリュモン ジャルダン・ド・ブースカッセ '17	フランス 南西地方	¥3,278 [¥2,980]		白	プティ・クルピュ、 プティ・マンサン	辛口	13.5%	750ml	やわらかな口あたりで、新鮮なりんごの蜜を想わせる果実の甘みを感じます。グレープフルーツを齧ったような心地よい苦みと酸味があり、この酸の高さが特徴的です。	平目のムニエル、 鶏肉のホワイトソース
50	アライアンス・アキテーヌ セドリア オrganic オレンジワイン '22	フランス ドルドーニュ県	¥2,046 [¥1,860]		オレンジ	セミヨン	辛口	13.0%	750ml	いきいきとした心地よい酸味があり、フィニッシュにほのかなスパイスとレモンのニュアンスが感じられます。	鶏肉のレモン煮、 焼き鳥
51	マッセリア・ボルゴ・デイ・トゥルッリ サリチエ・サレンティーノ '21	イタリア プリア州・サレント地方	¥1,540 [¥1,400]		赤	ネグロアマロ、 マルヴァジア・ネーラ	フルボディ	13.5%	750ml	樽熟由来の複雑さが、アクセントになっています。力強いストラクチャーと、長い余韻を楽しめます。	ミートソースのバスタ、 ハンバーグ
52	C.V.N.E. クネ クリアンサ '20	スペイン リオハ・アルタ	¥1,562 [¥1,420]		赤	テンブラニリーヨ、 ガルナッチャ及びマシエロ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	口当たりはエレガントで、かつ若々しいスパイスの香りとバランスのよい酸味が見事に調和しています。	鶏のたまご込みや仿墨の パエリアなどの地中海料理
53	ナターレ・ヴェルガ バルベラ パッシート '21	イタリア ピエモンテ	¥1,694 [¥1,540]		赤	バルベラ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	陰干しぶどうの凝縮感とバルベラらしい綺麗な酸味がさわやか。少し冷やすとよりおいしく、さわやかな余韻を楽しめます。	焼き鳥や照り焼きチキン など甘辛タレの和食
54	マッセリア・ボルゴ・デイ・トゥルッリ カルレプリティーヴォ・プリア アパッシメント '22	イタリア プリア州・サレント地方	¥2,255 [¥2,050]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.5%	750ml	しなやかでバランスに優れ、凝縮された濃い果実味と洗練されたタンニン、そして長い余韻が重なり合った飲みごたえのあるフルボディワインです。	ロースタム、 ハードタイプのチーズ
55	ゾーニン 1821 ペルント アパッシメント IGT '20	イタリア ヴェネト州	¥2,563 [¥2,330]		赤	コルヴィーナ、コルヴィーネ、 ロンディネッラ	フルボディ	14.5%	750ml	しっかりと完熟した果実味が感じられるフルボディだが、きれいな酸味とスパイスが調和し、複雑性を引き出している。なめらかなタンニンのアフターも印象的。	煮込みハンバーグ、 鶏肉とトマトのバスタ
56	ビルヘン・デル・ガリル バル・ド・ガリル メンシア '21	スペイン バルドリアスエトマ村 ソグテ・ニコ・ボ、バルドリアス他	¥2,772 [¥2,520]		赤	メンシア	フルボディ	13.0%	750ml	凝縮した赤い果実、バルサミコ酢やスパイスの香り。ほのかなトースト香。フレッシュかつフルーティでシルキーなタンニンでありながら骨格のしっかりしたワインです。	グリルソーセージ、 シチュー等の煮込み料理
57	マッセリア・ボルゴ・デイ・トゥルッリ サリチエナ プリミティーヴォ・サレント '21	イタリア プリア州・サレント地方	¥3,080 [¥2,800]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	15.0%	750ml	丸みのある口当たりとボリューム感に、柔らかなエレガントなタンニンとバニラ、プルーン、コーヒーを想わせる味わいが幾重にも重なり合います。	牛肉料理全般、エビ料理
58	C.V.N.E. クネ レセルバ '19	スペイン リオハ・アルタ	¥3,344 [¥3,040]		赤	テンブラニリーヨ、ガルナッチャ、 グラシアーノ、マシエロ	フルボディ	14.0%	750ml	バルサミコやスパイスのニュアンスと、ラズベリーなどの赤系果実の豊かで深いアロマが、バランスのよいタンニンを包んでいます。	ハンバーグ、 鯖の竜田揚げ
59	アラン・ブリュモン シャトー・ブースカッセ '18	フランス 南西地方・マディラン	¥3,487 [¥3,170]		赤	タナ、カベルネ・フラン、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	粘土と石灰岩の土壌に植えられたタナは、非常に濃厚でエレガントな果実味と、なめし皮や鉄分など動物的な香りを持つワインに仕上がります。	ビーフシチュー、 鴨のコンフィ
60	エンブソン モンテ・アンティコ スプレムス '18	イタリアトスカーナ州 キジチヴィタ・エリア・ヘルマ	¥4,510 [¥4,100]		赤	サンジョベーゼ、メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	黒い果実、バニラ、なめし革などの複雑な香りとはべレットのような舌触りを持った余韻の長い逸品です。	牛肉の赤ワイン煮込み、 ブルーチーズやきのこのリゾット

ブース4 (三国ワイン株式会社)人気の高い優良生産者のこだわりワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★61	ゾーニン 1821 リモネート N.V.	イタリア ヴェネツィア、ロマーニャ州	¥2,046 [¥1,860]		白・発泡	ガルガネグ、トッピアーノ、 シャルドネ、レモン果汁	やや辛口	11.0%	750ml	氷を入れて楽しむ。レモン果汁入りスパークリングワイン。酸味と甘みのバランスがほどよく、滑らかで優しい泡立ちです。爽やかな余韻をお楽しみいただけます。	シーフード・パスタ、 白身魚のカルパッチョ
62	ロジャークラート カバブリュット・ナチュラルレセルバ'20	スペイン ペネデス	¥2,662 [¥2,420]		白・発泡	チャレック、マカベオ、 パレリャーダ	辛口	12.0%	750ml	バランスが大変良い極辛口。クリーミーで骨格のしっかりとした味わいを感じられ、バランスの良い味わいと共に、長い余韻が楽しめます。	夏野菜やキスの天ぷら、 グリルした魚(ヒレを合わせて)
63	モーゼランド セント・ミハエル リースリング '22	ドイツ ナーエ	¥1,430 [¥1,300]		白	リースリング	やや甘口	10.0%	750ml	心地よい甘み、爽やかな果実味とデリケートな酸味の特徴。ミネラル感のあるフルーティな余韻が楽しめる、やさしい白ワインです。	淡白な和食(豆腐料理、 寿司等)、デザート
64	ワイルドバーグ ワイルドハウス シュナン・ブラン '23	南アフリカ ウェスタン・ケープ	¥1,430 [¥1,300]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	柑橘系果実、ライチのニュアンスとともに、いきいきとした酸味を感じられ、後味は爽やかで果実味が豊かです。	パッタイ、 生春巻き
65	トラピチェ ヴィンヤーズ トロンテス '23	アルゼンチン メンドーサ	¥1,540 [¥1,400]		白	トロンテス	辛口	13.0%	750ml	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。	寿司、 ボンゴレピアンコ
66	ウンドラーガ アガシシセルバ エスベリアル オルガニコ ソーヴィニオン・ブラン '21	チリ マウレ・ヴァレー	¥1,848 [¥1,680]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	14.0%	750ml	注いだ瞬間から広がる柑橘系果実の香り、ほのかにハーブの香りも感じられます。バランスのよい酸味があり、フレッシュでフルーティな味わいです。	白身魚のカルパッチョ、 フレッシュチーズ
67	ヴィーラ・マリア プライベート・ピンマルボロ ソーヴィニオン・ブラン '22	ニュージーランド マルボロ	¥2,046 [¥1,860]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	これぞニュージーランド ソーヴィニオン・ブランのお手本!レモングラス、ハーブ、青唐辛子、柑橘系果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。	ルッコラやケールのサラダ、 炭火焼の野菜、白身魚のグリル
68	ヴィーラ・マリア プライベート・ピンマルボロ リースリング '23	ニュージーランド マルボロ	¥2,255 [¥2,050]		白	リースリング	やや辛口	11.5%	750ml	味わいは、ジュシーなアプリコットや柑橘系果実に、ジンジャーのスパイス。ほのかに甘みを感じるスタイルに仕上げ、きりっとした酸味とよいバランスです。	ポークソテー、 カゾレツ
69	ワイルドバーグ コウテリィ セミヨン ソーヴィニオン・ブラン '22	南アフリカ コースタル・リージョン	¥2,640 [¥2,400]		白	セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	レモングラス、グレープフルーツ、樽熟成によるスパイスの香り。クリーミーで豊かな質感、凝縮感のある果実味にきれいな酸が調和しています。	グリーンカレー、 鮭のムニエル
70	トラピチェ テソーロ シャルドネ '22	アルゼンチン メド・サウコ・ヴァレー	¥2,772 [¥2,520]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	マンゴーなどの黄色系果実の香り。ほんのりバターのようなクリーミーさも感じられます。後味にはほのかな樽由来のキャラメル香りも楽しめます。	リコッタチーズ生ハムのサラダ、 サーモングリルのパスタ
71	ブレッド&バター ブレッド&バター シャルドネ '22	アメリカ カリフォルニア州	¥3,894 [¥3,540]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	バターのようなクリーミーさ、香ばしいトーストのニュアンスが印象的に感じられます。まるで舌の上で溶けていくような味わい、長い余韻につながります。	チキンのクリーム煮、 魚介のムニエル
72	ブレッド&バター ブレッド&バター ロゼ '21	アメリカ カリフォルニア州	¥3,894 [¥3,540]		ロゼ	バルベラ、 グルナッシュ、マスカット	辛口	12.5%	750ml	ストロベリー、メロン、バラの花びら、ハイビスカスの香り。豊かな赤系果実の味わいに、綺麗な酸を感じます。フレッシュでいきいきとした味わいです。	サーモンのマリネ、 エビのカクテル
73	ワイルドバーグ ワイルドハウス シラーズ '21	南アフリカ ウェスタン・ケープ	¥1,430 [¥1,300]		赤	シラーズ	フルボディ	12.0%	750ml	果実味豊かで、ほのかなスパイスに由来する爽やかさが感じられます。エレガントな味わいですが飲みごたえがあり、繊細な口当たりです。	レバーの甘辛煮、 チンジャオロース
74	ワイルドバーグ ワイルドハウス ピノタージュ '21	南アフリカ ウェスタン・ケープ	¥1,430 [¥1,300]		赤	ピノ・タージュ	フルボディ	14.0%	750ml	果実味は赤い果実、黒い果実どちらも感じられます。柔らかい酸味、シルキーなタンニンがエレガントな味わいを形成しています。	焼き鳥(たれ、 すき焼き)
75	ウンドラーガ アガシシセルバ エスベリアル オルガニコ カベルネ・ソーヴィニオン '22	チリ マウレ・ヴァレー、マウレ・ヴァレー	¥1,848 [¥1,680]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.0%	750ml	チェリー、レッドカラントなどフレッシュでフルーティな香りが広がります。ジュシーな果実味、フィネスとバランスのとれた上品なタンニンが感じられます。	ビーフシチュー、 ポロネーゼのパスタ
76	ワイルドバーグ コウテリィ カベルネ・フラン マルベック '21	南アフリカ コースタル・リージョン	¥2,640 [¥2,400]		赤	カベルネ・フラン、マルベック	フルボディ	14.5%	750ml	ラズベリーなどのジュシーな果実味に加え、樽熟成によるトースト感もあり、長い余韻につながります。	牛肉とごぼうの柳川風、 ラム肉のグリル
77	トラピチェ テソーロ マルベック '21	アルゼンチン メド・サウコ・ヴァレー	¥2,772 [¥2,520]		赤	マルベック	フルボディ	14.0%	750ml	黒系果実のアロマに、紅茶、ローストナッツ、リコリスのニュアンスが感じられます。なめらかな舌触りのタンニンが完璧なバランスを造り上げています。	牛ホ肉の赤ワイン煮、 きのこのマトリョーシパスタ
78	ウンドラーガ テロワール・ハンター カベルネ・ソーヴィニオン アル・マイボ '21	チリ マイボ・ヴァレー/ピルケ	¥3,696 [¥3,360]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	フレッシュでエレガントな味わい。樽熟成による複雑味とタンニンのバランスがよく、香り高い余韻を長く楽しめます。	赤身の肉、 鴨のステーキ
79	ブレッド&バター ブレッド&バター ピノ・ノワール '22	アメリカ カリフォルニア州	¥3,894 [¥3,540]		赤	ピノ・ノワール	フルボディ	13.5%	750ml	フレッシュな赤系果実の豊かな果実味に、樽熟成によるフレーバーが加わり、酸と調和してなめらかな口当たりです。優雅で濃厚な味わい、長い余韻につながります。	ラムチョップのソテー、 うずらのローストきのこソース
80	ブレッド&バター ブレッド&バター カベルネ・ソーヴィニオン '22	アメリカ カリフォルニア州	¥3,894 [¥3,540]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	上品な酸と柔らかくスムーズなタンニンが調和しています。まろやかで甘美ながら、力強い味わいが特徴的です。	リブアイステーキ、 きのこことペーコンのピザ

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

承り期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブースG (三陽物産株式会社) 家飲みにも最適! コスパ最強フランスワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
81	JP.シェネ スパークリング ゴールド24カラット	フランス	¥2,673 [¥2,430]		白・発泡	アイル、トルピアーノ、マカオ、 コロパール、マスカット	辛口	11.0%	750ml	キメ細かい泡立ち、バランスのとれた味わいが心地よく、アペリティフに適しています。食前から食後まで1本で通せるスパークリングです。	白身魚、天ぷら
82	JP.シェネ ディヴァイン ピンク	フランス	¥2,376 [¥2,160]		ロゼ・発泡	ピノ・ノワール	やや甘口	11.5%	750ml	ピノ・ノワール特有のスパイシーさが、いちご、ラズベリー、カシスなどの濃厚なベリーの香りを引き立たせます。口当たりがよく、心地よい後味が長く続きます。	デザート、 ドライフルーツ
83	ヴァーヴ・エリーゼ ブリュット ブラン・ド・ブラン	フランス	¥1,243 [¥1,130]		白・発泡	アイル	辛口	11.0%	750ml	香りも味わいも華やかで、泡立ちが優しく、とてもエレガント。白ぶどうから造られた、デリケートな泡立ちとソフトな香りのスパークリングワインです。	カルパッチョ、 フルーツ
84	アーサーメッツ クレマン ダルザス ブリュット '20	フランス アルザス	¥2,035 [¥1,850]		白・発泡	ピノ・ブラン、 ピノ・グリ、リースリング	辛口	12.5%	750ml	フルーティ&フレッシュ。柔らかな口当たり、熟した果物の甘い香りとは細やかな気泡と余韻に残るかすかな苦みは心地よく、どんな料理にもよく合います。	寿司、 ウナギの白焼き
85	カルベ カルベ カベルネ・ソーヴィニヨン	フランス	¥1,419 [¥1,290]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.0%	750ml	カベルネ・ソーヴィニヨン特有のタンニン、熟した果実味、ほのかな苦みが心地よい赤ワインです。熟したぶどう由来の果実の甘みと、ほどよいタンニンのバランスのとれた味わい。	ステーキ、焼肉、 ビーフシチュー
86	カルベ カルベ シャルドネ	フランス	¥1,419 [¥1,290]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	洋梨やパイナップルなどのフルーティな香り。爽やかな果実の風味が口いっぱいにはじけます。クリーミーな魅力の白ワインです。	焼き鳥(塩)、 ローストポーク
87	JP.シェネ クラシック カベルネ・ソーヴィニヨン	フランス	¥1,386 [¥1,260]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	カシス、プラム、ブルーベリーの風味、シナモンやチョコレートのニュアンス。ふくよかであめらかなタンニンが心地よくバランスのとれた味です。	ハンバーグ、 豚の角煮
88	JP.シェネ クラシック シャルドネ	フランス	¥1,386 [¥1,260]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	心地よい酸味とピュアな果実味。やや苦みのあるミネラル感のバランスが心地よい余韻が感じられる辛口白ワイン。	からあげ、天ぷら、 塩焼きそば
89	JP.シェネ クラシック グルナッシュサンソー	フランス	¥1,386 [¥1,260]		ロゼ	グルナッシュ、 サンソー	やや辛口	13.0%	750ml	フレッシュでチャームなベリー系の香り。心地よい酸味と優しい甘み、フルーティなバランスのよい辛口ロゼワインです。	豚しゃぶ、酢豚
90	アーサーメッツ アルザス	フランス アルザス	¥1,870 [¥1,700]		白	シルヴァネール、ピノ・ブラン、 ミュスカ、リースリング	辛口	12.5%	750ml	甘み・酸味のバランスがよく、飲み飽きない味わいです。アルザスの特長である辛口、主要品種のブレンドによるバランスが感じられます。	エビフライ、 アクアパッツァ
91	アーサーメッツ リースリング	フランス アルザス	¥2,079 [¥1,890]		白	リースリング	辛口	12.0%	750ml	アロマの甘酸っぱさ、心地よい酸味が後まで続きます。リースリング特有の香りは抑えめなので魚料理とあわせやすいです。爽やかな口当たりなのでよく冷やして暑い日に気軽に飲みいただけます。	天ぷら、 しゅうまい
92	アーサーメッツ ピノ・グリ	フランス アルザス	¥2,112 [¥1,920]		白	ピノ・グリ	やや辛口	12.5%	750ml	豊かな酸と甘味、ほのかな苦味が心地よい味わいが特徴。しっかりとした食事との相性もよいです。	カキフライ、 チンジャオロース
93	アーサーメッツ ゲヴェルトラミネール	フランス アルザス	¥2,332 [¥2,120]		白	ゲヴェルトラミネール	やや甘口	13.0%	750ml	完熟した果実の爽やかな甘さに、ほのかな苦み。余韻も長く、上品な味わいです。やや甘口なのでデザート感覚でお飲みいただけます。	煮アナゴ、フルーツ 盛り合わせ、ボンコレ
94	ビストロシック メルロ・カベルネ・シラー	フランス	¥2,024 [¥1,840]		赤	メルロ、カベルネ、 シラー	フルボディ	13.0%	750ml	パワフルで複雑な香り、フルボディの濃厚な味わいと、調和のとれたフルーティなフィニッシュ。	ローストビーフ、 ステーキ
95	ビストロシック アントル・ドゥ・メール	フランス	¥2,024 [¥1,840]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 セミヨン	辛口	12.0%	750ml	白桃とライムの風味があり、いきいきとしたフルーティな味わい。フィニッシュは長く、柑橘類の強いノートが感じられます。	ホタテのカルパッチョ、 サラダ
96	コンパニ ボジョレー ガメイノワール	フランス	¥2,585 [¥2,350]		赤	ガメイ	フルボディ	13.0%	750ml	ベルベットのようになめらかで爽やかな味わいと、フルーティなアロマがバランスよく調和。	ピンチョス、ハンバーグ、 焼肉、コロッケ
97	シャトー・パスケ '20	フランス ボルドー	¥1,782 [¥1,620]		赤	カベルネ、メルロ	フルボディ	13.0%	750ml	アタックはエレガントでフレッシュ。デリケートなバニラのタッチ。口に含むと、まろやかなタンニンがあり、しっかりとした骨格が感じられる。	ローストチキン、 チーズ
98	シャトー・プエ・ラ・ピロット・メダイユ '21	フランス ボルドー	¥1,738 [¥1,580]		赤	メルロ、マルベック、 カベルネ・ソーヴィニヨン、シカドネ、フラン	ミディアムボディ	12.5%	750ml	バランスが取れていて心地よく、シルキーなタンニンがある。	仔牛の煮込み 料理
99	シャトー・フォンフロワド '21	フランス ボルドー	¥1,925 [¥1,750]		白	セミヨン、ソーヴィニヨン、 ミュスカデル、コロパール	やや辛口	11.5%	750ml	バランスがよくなめらかな辛口ワインで、グレープフルーツのニュアンスがあり、口当たりは穏やかで優しい。	魚介類
100	シャトー・モンランドリー '13	フランス	¥5,522 [¥5,020]		赤	メルロ、カベルネ・フラン、 カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	黒や赤の干しぶどうの深いノートと溶け合った、チョコレートと森の風味に果実味が続く。円熟したミディアムボディ。	グリルまたはローストした赤身の肉

ブース6 (モンテ物産)イタリアン専門商社のお薦め! 定番イタリア料理に合わせて楽しむイタリアワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★101	ドゥーカ・ディ・サラバルータ スプマンテ・ブリュット NV	イタリア シチリア	¥2,200 [¥2,000]		白・発泡	グレカニコ、 シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	シュール・リー製法で造られたフレッシュでエレガントな辛口の泡。酵母の香り、複雑でありながらバランスのとれた味わいです。	白身魚のカルパッチョやお刺身
102	モンテリーベロ スプマンテ・ブリュット・ピアンコ NV	イタリア ヴェネト	¥1,100 [¥1,000]		白・発泡	トレヴィピアーノ、 シャルドネ、他	辛口	11.5%	750ml	フレッシュ&フルーティな辛口の泡。心地よいフルーティな香りと爽やかさ、そして余韻の残る味わいが特徴です。	海老や魚介のフライや白身魚の天ぷら
103	ドネリ パティオ フリッツァンテ・アランチャ・ロッサ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,100 [¥1,000]		白・微発泡	ランブルスコ、他	甘口	4.0%	750ml	パティオはフルーツフレーバーの低アルコール、弱発泡性のワインです。(アルコール度数約4%)シチリア特産の真っ赤なオレンジのフレーバーです。	パンナコッタやプリン
104	テッレ・チェヴィコ ディスクバー・イタリア ファモーゾ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,320 [¥1,200]		白	ファモーゾ	辛口	12.0%	750ml	「ファモーゾ」という品種は近年地元生産者によって再発見された、希少価値の高いぶどうです。華やかな香りと、食事に合わせやすいドライな後味が特徴です。	モッツアレラチーズや生ハム、野菜のピクルス
105	モンド・デル・ヴィーノ ピノ・ピノ・フリッツァンテ	イタリア ロンバルディア	¥1,100 [¥1,000]		白・微発泡	ピノ・ネーロ	辛口	11.5%	750ml	黒ぶどうのピノ・ノワールから造った白ワインです。フレッシュでエレガントな微発泡ワインです。複雑な味わいを感じられつつも非常に飲みやすく心地よいワインです。	シンプルなトマトソースのスパゲッティ
106	セッラ&モスカ セッラ&モスカ/ヴェルメンティーノ	イタリア サルデーニャ	¥1,760 [¥1,600]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	12.0%	750ml	サルデーニャ島特有のぶどう品種、ヴェルメンティーノならではの白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味が特徴です。	鶏肉のローストやハム、鶏のから揚げ
107	ベルターニ ソアーヴェ	イタリア ヴェネト	¥1,870 [¥1,700]		白	ガルガーネガ、 トピアーノ・ディ・ソアーヴェ	辛口	12.0%	750ml	イタリアの白ワインで有名な「ソアーヴェ」はイタリア語で「心地よい、甘美な」を意味します。その名の通りフルーティで心地よい芳香が特徴。くせがないので、和食などにも合わせやすい白ワインです。	ソアーヴェワインを使ったアサリのワイン蒸し
108	バンフィ レ・リメ	イタリア トスカーナ	¥2,090 [¥1,900]		白	シャルドネ、 ピノ・グリージョ	辛口	12.5%	750ml	緑色を帯びた麦わら色、フルーティな香り、酸味のバランスのとれたフレッシュな味わい。「レ・リメ」とは「顔」の意味で、ハーモニーのとれたワインを表しています。	リゾットやピラフといったお米料理
109	ドゥーカ・ディ・サラバルータ カラニカ グリッコ	イタリア シチリア	¥1,980 [¥1,800]		白	グリッコ	辛口	12.5%	750ml	シチリア西部にある自社畑のぶどうを100%使用。グリッコ特有のセージやローズマリーなどのハーブ香りと、広がりのある味わい、フレッシュさと長い余韻が特徴的です。	鶏肉のトマトソース煮やピヤベース
110	ウマニ・ロンキ カサル・ディ・セッラ・ヴェルディッキオ	イタリア マルケ	¥2,200 [¥2,000]		白	ヴェルディッキオ	辛口	13.0%	750ml	ぶどうを遅摘みし、シュール・リー製法で造られたまろやかさとぶくぶくさのあるワインです。華やかなブーケがあり、フルーツやアーモンドが感じられる凝縮した味わいです。	バターを効かせた、白身魚のムニエル
111	フォンタナフレdda モスカート・ダスティ	イタリア ピエモンテ	¥2,200 [¥2,000]		白・微発泡	モスカート	甘口	5.0%	750ml	マスカート100%、低アルコールの甘口微発泡ワインです。とれたてのマスカートのような心地よい香りと甘さのデザートワインです。	いちごや桃のようなフルーツ、ティラミス
112	ドネリ ランブルスコ・レッジャーノ・アマービレ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,100 [¥1,000]		赤・微発泡	ランブルスコ、 ランチェッロッタ	ミディアムボディ	9.0%	750ml	ランブルスコの中でも濃い色合いとしっかりとした果実味が特徴のレッジャーノ。心地よいタンニンとやさしい甘みが調和したほんのり甘口の味わいです。	生ハムやミミ、ロゼッタ、レガッタ、カサノヴァ、カサノヴァ、カサノヴァ、カサノヴァ
113	テアヌム カステッリ・ディ・セヴェーノ・カベルネ&サンジョヴェーゼ	イタリア プーリア	¥1,100 [¥1,000]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 サンジョヴェーゼ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	チェリーや乾燥クローブの複雑な香りが広がります。口当たりもなめらかで、バランスがよく、柔らかなタンニンで飲み応えの良い赤ワインです。	よく煮込んだミートソースのスパゲッティ
114	テッレ・チェヴィコ フオーリ・ポルタ サンジョヴェーゼ・ロッソ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,320 [¥1,200]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	12.5%	750ml	イタリアを代表するぶどう品種のひとつ、サンジョヴェーゼ100%で造りました。樽熟成を経てしっかりとした味わいをもつ赤ワインです。	ラザニア、生ハムやサラミ、ローストビーフ
115	マーレ・マンニウム ノー・ブル・ジンファンデル	イタリア プーリア	¥1,980 [¥1,800]		赤	ジファンデル(グロリアーノ)	フルボディ	14.0%	750ml	オークの樽で発酵、熟成させた濃厚でフルボディの赤ワインです。ベリー系の魅力的なアロマに、オークの香りがうまく調和しています。	スペアリブなどの濃厚な豚肉料理
116	マーレ・マンニウム マンモス・ジンファンデル	イタリア プーリア	¥1,980 [¥1,800]		赤	ジファンデル(グロリアーノ)	フルボディ	15.0%	750ml	オークの樽で熟成して造られるリッチでフルボディの赤ワインです。濃い色の果実、プラム、スパイスやトーストしたオークの香りがあります。	ステーキ、バーベキュー
117	マーレ・マンニウム パルローネ・アッパシメント NV	イタリア プーリア	¥2,200 [¥2,000]		赤	プリミティーヴォ、 モテッラ・ディ・サンジョヴェーゼ	フルボディ	15.0%	750ml	6か月の樽熟成を経て造られた凝縮感がある芳醇な香りと味わいに仕上げました。熟した果実とチョコレートのアタラシイ味を持つフルボディ赤ワインです。	こんがり揚げたビーフカツやロースカツ
118	バンフィ コル・ディ・サッソ	イタリア トスカーナ	¥2,090 [¥1,900]		赤	サンジョヴェーゼ、 カベルネ・ソーヴィニオン	ミディアムボディ	13.0%	750ml	モンタルチーノの土壌で育んだサンジョヴェーゼとカベルネ・ソーヴィニオンで造られたフレッシュな香りでバランスのとれた食事に合わせやすい赤ワインです。	カルボナーラ、スパゲッティ
119	メリーニ 「ラ・セルヴァネッパ」キャンティ・クラッコ・リゼルバ'19	イタリア トスカーナ	¥4,180 [¥3,800]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	14.0%	750ml	単一畑で造られたキャンティ・クラッコです。広がりのある複雑な香りで、芳醇で旨みがあり、エレガントで偉大なポテンシャルを持つワインです。	赤身の牛肉のステーキ
120	ラ・スピネッタ ネーロ・ディ・カサノーヴァ '19	イタリア トスカーナ	¥4,400 [¥4,000]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	13.5%	750ml	選り抜かれたサンジョヴェーゼをフレンチオーク樽で熟成させたスピネッタの銘醸ワイン。果実味とまろやかなタンニンでバランスがよく洗練された味わいの赤ワインです。	牛のレアステーキやすき焼き

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。 阪神オンラインストア

検索

承り期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース10 (株式会社メモス)イタリアを食べつくす。イタリアワイングルメの旅

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
121	ヴァルド プロセッコ ブリュット ビオ	イタリア ヴェネト	¥2,871 [¥2,610]		白・発泡	グレラ	辛口	11.0%	750ml	調和のとれた心地よい辛口で旨味があり、後味に繊細なミネラルが感じられる。	ナッツ、 ドライフルーツのサラダ
122	ヴァルド エレヴァンタム プロセッコ ロゼ	イタリア ヴェネト	¥2,871 [¥2,610]		ロゼ・発泡	グレラ、 ピノ・ネロ	辛口	11.0%	750ml	鮮やかなローズピンク色。花とりんごや梨の果実の香り。味わいはドライでアロマティック、心地よい果実味が長く続く。大き目のグラスで味わうのがオススメ。	タイなど白身魚の お刺身、天ぷら
123	ロンバルディーニ ランブルスコ セッコ イルカンパノーネ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥2,464 [¥2,240]		赤・微発泡	ランブルスコ	やや辛口	11.0%	750ml	美食の国エミリア・ロマーニャを代表するワイン、ランブルスコは程よい果実感と酸味が心地よいワインです。	ビーフシチュー、チョコ レート、肉系のピッツァ
124	トレヴィッラ ラジュニアラジアデロゼ フリッツァンテドルチェ	イタリア ロンバルディア	¥2,354 [¥2,140]		ロゼ・微発泡	モスカート	甘口	4.5%	750ml	自然と笑みがこぼれるような至福の1本。花の蜜を思わせる自然でやさしい甘みに程よい酸が重なり飲み心地のよい素敵なワイン。	季節フルーツの タルト
125	ネーロ ヴィオニエ	イタリア シチリア	¥1,430 [¥1,300]		白	ヴィオニエ	辛口	12.0%	750ml	フランス/ローヌ原産のアロマティック品種。蜂蜜やアプリコットを思わせるフルーティな香り。ゆったりしたコクとミネラルを感じる辛口。	アサリなど二枚貝の ワイン蒸し
126	ネーロ グリッロ・アパッシメント	イタリア シチリア	¥1,639 [¥1,490]		白	グリッロ	辛口	13.0%	750ml	完熟したグリッロを樹上乾燥させた干しぶどうを100%使用。奥行きのあるフルーティかつフローラルな華やかな香り。ほろ苦さを感じるボリュームーな白ワイン。	鶏肉のトマト 煮込み
127	ネグラール レ・プレアーレ ソアヴェ	イタリア ヴェネト	¥1,738 [¥1,580]		白	ガルガーネガ	辛口	12.0%	750ml	白桃や花の繊細な香り。フレッシュでクリスピーな口当たり。ガルガーネガ特有のほろ苦い余韻がある。	山菜、白身魚や エビの天ぷら
128	クリフォ カステル・デル・モンテ ピアンコ	イタリア プーリア	¥1,738 [¥1,580]		白	バンパヌート、 ボンビーノ・ピアンコ	辛口	11.5%	750ml	白桃等のボリューム感のあるアロマ。柑橘系とハーブのフレッシュな味わいと、ミネラル感のある長い余韻を愉しめる。	魚料理、貝と豆のスー プ、ハーブ入りオムレツ
129	クリフォ ネーロ・ディ・トロイア	イタリア プーリア	¥1,738 [¥1,580]		赤	ネーロ・ディ・トロイア	ミディアムボディ	13.0%	750ml	スミレやブラックベリーの香りにスパイスのニュアンス。暖かみのあるしっかりとした味わいで、なめらかな上品なタンニンから果実の余韻へ続く。	ソーセージのグリル、 ポークチョップ、トリッパ
130	ソレリ ドゥーカ・ニッコロ	イタリア トスカーナ	¥1,540 [¥1,400]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	13.5%	750ml	発酵を終えたワインに遅摘みのぶどうを加え再発酵させたワイン。濃厚な果実味を楽しめる1本。	牛肉、豚肉のロースト、 ミートソース
131	ボッテール ドラッポロッソ・アパッシメント	イタリア プーリア	¥1,639 [¥1,490]		赤	ネグロアマーロ、 マルヴァジア・ネーラ	フルボディ	14.5%	750ml	風通しのよい専用スペースで約2週間、アパッシメント(陰干し)し、果実の水分を蒸発し糖分を凝縮させます。	ソーセージなど燻製 した加工肉、BBQ
132	ボッテール キュヴェ '16	イタリア アブルッツォ&プーリア	¥1,947 [¥1,770]		赤	モンテプルチアーノ、 プリミティーヴォ	フルボディ	16.0%	750ml	完熟したぶどうを樹上乾燥させ、慎重にチェックしながら手摘み。果実とスパイスの香り、なめらかな濃厚な肉厚の果実にスパイスが絡み合う。タンニンはまろやか。	牛カツ デミグラス ソースで
133	マンフレディ パトリツィ グリニョリーノ・ダスティ	イタリア ピエモンテ	¥2,046 [¥1,860]		赤	グリニョリーノ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	かつてピエモンテの貴族達に非常に珍重され、バローロと同じような価格で取引された品種。スパイシーで赤果実のニュアンス、ドライなタンニンと口当たりが仕上がっている。	牛肉の煮込みやグリル、 ハードチーズ
134	ヴァルヴァリオネ 12.5 マルヴァジア	イタリア プーリア	¥2,255 [¥2,050]		白	マルヴァジア	辛口	12.5%	750ml	完熟のトロピカルフルーツ、はちみつ、品種由来のアロマが豊か。フレッシュ&フルーティでミネラル感のある余韻です。	バターをたっぷり塗ったカ レトトマトとレモンを添えて
135	ヴァルヴァリオネ プリマドンナ	イタリア プーリア	¥2,871 [¥2,610]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	一番大切な女性へというコンセプトのもと醸造される白ワイン。豊かなシャルドネの果実感と樽熟成による飲みごたえのある1本。	ガーリックシュリンプ
136	ヴァルヴァリオネ 12.5 ネグロアマーロ	イタリア プーリア	¥2,255 [¥2,050]		赤	ネグロアマーロ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	ネグロアマーロらしい、赤い果実の香りが大変チャーミングです。口にも含むと、樽由来のバニラのニュアンス。	ロールキャベツ (トマト煮込み)
137	ヴァルヴァリオネ パッション	イタリア プーリア	¥2,563 [¥2,330]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	13.5%	750ml	ブルーベリーやカシス香りにカカオのニュアンス。果実味豊かでまろやかな味わい。上質なタンニンがこのワインのなめらかな印象を強めている。	ゆっくりにトロ口 煮た土手焼き
138	ヴァルヴァリオネ サリーチェ・サレンティーノ	イタリア プーリア	¥4,103 [¥3,730]		赤	ネグロアマーロ	フルボディ	14.0%	750ml	フルーツのしっかりした香りとコーヒーやヴァニラ、カカオなど甘いスパイスの香り。樽熟成による豊かなスパイスの香りが調和し、とても良い飲みごたえ。	野菜のポタージュ
139	ウルチュオーロ ダニミ イルピニア ファランギーナ	イタリア カンパニア	¥3,388 [¥3,080]		白	ファランギーナ	辛口	13.0%	750ml	カンパニア古代品種の1つで歴史の古いぶどう品種。花のような香りが特徴です。ナポリピッツァにはファランギーナと言われるほど現地ではフードフレンドリーな1本。	イワシのマリネ、 魚介のパスタ、ピッツァ
140	ウルチュオーロ ダニミ シラー テッレ シチリアーネ	イタリア シチリア	¥3,080 [¥2,800]		赤	シラー	フルボディ	14.0%	750ml	特徴的な黒コショウのアロマを持ち併せ、ブルーベリーのニュアンス、果実味、タンニン、酸味のバランスがよく、濃いだけでなくエレガンスなワインに仕上がっている。	胡椒をたっぷり効か せた赤身肉ステーキ

ブース8 (株式会社フードライナー) 食事にそっと寄り添う、イタリアワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ヘアリングフード
★141	サンタマリアラパルマ アラゴスタ ヴェルメンティーノ プリッツァンテ N.V.	イタリア サルデーニャ	¥1,716 [¥1,560]		白・微発泡	ヴェルメンティーノ	やや辛口	11.5%	750ml	「アラゴスタ」=伊勢海老のラベル。魚介、前菜などシーンを選ばない微発泡タイプ。酸と果実味のバランスのとれたフレッシュな味わい。	エビのチリソース煮
142	コッレノーヴォ ブリュット スプマンテ N.V.	イタリア ロンバルディア	¥1,320 [¥1,200]		白・発泡	ガルガネガ、 トレビアーノ	辛口	11.0%	750ml	きめ細やかな泡立ちが美しくフルーティな香り。心地よい酸とバランスの取れた味わい。コストパフォーマンスの高さが光ります。	油淋鶏
143	カンティーネレジェ プロセッコ N.V.	イタリア ヴェネト	¥2,112 [¥1,920]		白・発泡	グレーラ	辛口	11.0%	750ml	その口当たり、飲み口から絶大な人気を誇るイタリアンスパークリング。青りんごのような弾ける果実味。	魚の南蛮漬(イワシ・アジなど) 列アではカルビ(お祝いませ)
144	トルゼッラ ソーヴィニヨン '22	イタリア ヴェネト	¥1,408 [¥1,280]		白	ソーヴィニヨン	辛口	12.5%	750ml	ソーヴィニヨン100%で造る爽やかな味わいの白ワイン。フレッシュ感と心地よい柔らかさが融合した、バランスのよい仕上がり。	春雨の中華風 サラダ
145	ビジ オルヴィエート アマービレ '22	イタリア ウンブリア	¥1,584 [¥1,440]		白	トレビアーノスカーノ、 グレケット	やや甘口	12.0%	750ml	ローマ法王も愛飲した歴史的白ワイン「オルヴィエート」。フルーティな程よい甘さと口当たりのよさで人気の「アマービレ」。	クワトロフォルマッジ (4種のチーズピザ)
146	ベッレグリーノ カルディッラ グリッロ '22	イタリア シチリア	¥1,672 [¥1,520]		白	グリッロ	辛口	13.0%	750ml	シチリアを代表するメジャー品種。ジャスミンやオレンジの花などのデリケートな柑橘系の香り。	ホタテの貝柱の グリル
147	モンテデルフラ クストーザ '22	イタリア ヴェネト	¥1,760 [¥1,600]		白	ガルガネガ、 トレビアーノスカーノ	辛口	12.5%	750ml	同社はクストーザ地区最大の家族経営。多品種混醸。アロマティックで清んだ果実味が特徴。	揚げ出し豆腐
148	ピエロパン ソアーヴェクラッシコ '22	イタリア ヴェネト	¥2,310 [¥2,100]		白	ガルガネガ、 トレビアーノディアーヴェ	辛口	12.0%	750ml	ソアーヴェを代表する造り手ピエロパン。優れたワインを生み出す「丘」にのみ畑を所有するの完成度の高いソアーヴェクラッシコ。	アサリの酒蒸し
149	バーラ ミッレルーチ ヌラガス '22	イタリア サルデーニャ	¥2,013 [¥1,830]		白	ヌラガス	辛口	12.5%	750ml	濃厚で持続性のある繊細な果実の香り。植物的なフレッシュな印象。口当たり爽やかで果実味と酸とのバランスが良い辛口白ワイン。	寿司(白身)
150	カッシーナキッコ クエロアルネイス '22	イタリア ピエモンテ	¥2,123 [¥1,930]		白	アルネイス	辛口	13.5%	750ml	杏や完熟りんごの爽やかな香りが、カモミールの余韻を伴った複雑味のある余韻が心地よく広がる。	野菜の天ぷら(塩・ 天つゆにつけて)
151	ポッジョレヴォルピ ドンナルーチェ '22	イタリア ラツィオ	¥2,816 [¥2,560]		白	マルヴァジアア、 グレーコ	辛口	13.0%	750ml	香り高い品種マルヴァジアアを主体としたシッカリ系白ワイン。香りが豊かで満足感が高い。女性に人気のワイン。	ブルー&季節のフルーツ (いちご・桃・洋ナシ・柿)
152	クズマーノ カベルネ・ソーヴィニヨン '21	イタリア シチリア	¥1,144 [¥1,040]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.0%	750ml	なめらかな果実感と調和のとれたスムーズな口あたり。シチリアの人気ワイナリー「クズマーノ」のカベルネ ソーヴィニヨン。	たこ焼き・お好み焼き ・イカ焼き
153	ポッジョレヴォルピ アリアニコ '22	イタリア プーリア	¥1,408 [¥1,280]		赤	アリアニコ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	人気のあるポッジョレヴォルピの単一品種シリーズ。ステンレスタンク熟成ならでの果実の香りに満ちたアリアニコ。	四川風麻婆豆腐
154	ラカッライア サンジョヴェーゼ '21	イタリア ウンブリア	¥1,584 [¥1,440]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	13.5%	750ml	黒いフルーツを思わせるアロマが広がり、次第にコーヒーやタバコの甘いスパイスさを帯びたいちごやスグリのニュアンス。	ローストビーフ
155	トルゼッラ ピノ・ネロ '22	イタリア ヴェネト	¥1,760 [¥1,600]		赤	ピノ・ネロ	ミディアムボディ	12.0%	750ml	赤いベリーの実などが感じられる。心地よい香りには味わいにも続く。フレッシュで、シルキーなタンニンが広がります。	ミートソースパスタ
156	ポッジョレヴォルピ Zジンファンデル '21	イタリア プーリア	¥1,760 [¥1,600]		赤	Zファンデル(アスティヴェ)	フルボディ	14.0%	750ml	チョコレートやカカオ、甘草のノートに伴う、ジンファンデルならではの独特の香り。口当たりがなめらかで芳醇な果実味が広がります。	焼き鳥(たれ)
157	ベッレグリーノ フィニモンド '22	イタリア シチリア	¥1,936 [¥1,760]		赤	ネロ・ダーヴォラ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	シチリアの代表品種、ネロダーヴォラを使用したバランスの取れた赤ワイン。赤系果実主体のジュシーな仕上がり。	ドライカレー
158	ヴィッラスパリーナ モンテイロツ '21	イタリア ピエモンテ	¥2,024 [¥1,840]		赤	バルベーラ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	果実味たっぷりのバルベーラ。バランスのとれた程よいボディ&フレッシュな味わいで食事との相性がとても良い。	穴子・鰻の蒲焼
159	マスカデルタッコ ススマニエッロ '22	イタリア プーリア	¥2,288 [¥2,080]		赤	ススマニエッロ	フルボディ	14.5%	750ml	絶滅の危機から復活したプーリア州の希少品種ススマニエッロ。凝縮感と優美さが心地よい。	トンテキ
160	コルドルチャ ロッシンディモンタルチーノ '21	イタリア トスカーナ	¥2,728 [¥2,480]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	14.5%	750ml	名門コルドルチャが表現する「毎日の食事に合わせて楽しむ」サンジョヴェーゼ。	牛ステーキ(特注身 ステーキを食べる工夫です)

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

承り期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
 オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース9 (株式会社マスタ)南アフリカワイン急成長の秘密

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
161	ブラハム ピノ・タージュ '18	南アフリカ パール	¥2,398 [¥2,180]		赤	ピノ・タージュ	フルボディ	14.5%	750ml	南アフリカで「ピノ・タージュ」が生まれて今年で99年。独特な香りと味がクセになるワインです。これは飲まずには居られない。	豚肉・牛肉料理、 キーマカレー
162	クローズ ボレアリス・ブリュット '21	南アフリカ ウェスタンケープ	¥2,860 [¥2,600]		白・発泡	シャルドネ、ピノ・ノワール、 ピノ・ブラン	辛口	11.5%	750ml	このワインのこだわりは「ヴィンテージ表記」がある事です。去年より更に良質のぶどうで造る2021年版クローズ。期待に応える美味しさです。	カジキマグロのフライ、 唐揚げ など
163	ステレンラスト MCCスパークリング・ロゼ NV	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,047 [¥2,770]		ロゼ・発泡	カベルネ・フラン、 シュナン・ブラン、シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	2015世界スパークリングワイン・チャレンジでメダル、クリスタルなどを制し1位を獲得。キメ細かく、綺麗な泡が長く続く上品なロゼスパークリングです。	シーフード、 ピザなど
164	ロングリッジ エミリー NV	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,310 [¥2,100]		白	シャルドネ、 ピノ・ノワール	やや辛口	13.0%	750ml	ほんの少しだけ樽熟成させたピノ・ノワールを混ぜた「シャルドネ」。酸味と果実味とのバランスがよく、気持ちのよいやや辛口のワインです。	シーフードのカルパッチョ、 サダ全般など
165	ブラハム シュナン・ブラン樽熟成 '22	南アフリカ パール	¥2,024 [¥1,840]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	お待たせ致しました。南アフリカからようやく入荷。女性弁護士が造ったシュナン・ブラン。しっかりとした酸味、フレッシュでフルーティ。適度にコクとボリューム感もある。	寿司、豚肉、 アサリのパスタなど
166	ラーツ オリジナル・シュナン・ブラン '22	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,234 [¥2,940]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	シュナン・ブラン専門家。白はこれしか造らないこだわり抜いた一本。樹齢約35年。樽は未使用。古木由来の厚みのあるしっかりしたボディが特徴的で、力強くエレガント。	白身魚の中華風あんかけ、 鶏肉のフリッター など
167	ステレンラスト バレルファーマンティド・シュナン・ブラン '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,597 [¥3,270]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	1964年植樹のシュナン・ブラン。古い樹齡のぶどう由来の濃厚な果実味と蜜のような甘みがしっかりした酸に支えられ、バランスよくまとまっている。	シーフード、レモンバター、 クリームソースなど
168	ブーケンハーツ・クルーフ ポークバインリッジ・シャルドネ '22	南アフリカ ウェスタンケープ	¥1,661 [¥1,510]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	かわいい「はりねずみ」ラベル。フレッシュで柔らかな酸、一部はオーク樽使用。フルーティな果実味が程よくしっかりしたボディ。	サーモン、 アジア料理など
169	ロングリッジ シャルドネ '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,047 [¥2,770]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	冷涼地区で造られたナチュラルな酸のバランスが取れたワインです。綺麗でやさしいシャルドネ。	パスタ、クリームソースを使った料理など
170	ステレンラスト バレルファーマンティド・シャルドネ '22	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,047 [¥2,770]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	キーワードは3つ。「酸」、「完熟ぶどうの甘さ」、「ミネラル」。濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられ、バランスよくまとまっているワインです。	鴨のコンフィ、 クリームソースなど
171	ロバートソン ゲヴェルトラミネール '22	南アフリカ ロバートソン	¥1,474 [¥1,340]		白	ゲヴェルトラミネール	甘口	11.5%	750ml	ハチミツやバラの香り。濃厚でなめらかなでどこか蜂蜜のような味わいがあります。酸と甘みのバランスが心地よく、きれいにまとまっています。やや甘口の癒される1本です。	プリン、 フルーツタルトなど
172	ステラ ヘブン・オン・アース NV	南アフリカ オリファンツリバー	¥2,398 [¥2,180]		白	マスカトオブレキサドリア	甘口	10.0%	375ml	ハチミツやライボスティなどの甘い香り。とても上品で、黄金色はなめらかな濃厚な甘さ。これはまさに「ヘブンオンアース」地上の楽園。	バニラアイスなど
173	ブーケンハーツ・クルーフ ウルフトラップ・レッド '22	南アフリカ ウェスタンケープ	¥1,474 [¥1,340]		赤	シラ、ムールヴェードル、 ヴィオニエ	フルボディ	14.0%	750ml	ジュシー&フルーティ。ほんのり甘みもあるワインです。価格に対してのコストパフォーマンスが高く、ついつい飲んでしまいがちな飲みすぎに注意です。	焼肉、 スパイスチキン
174	ロングリッジ キューベ・リカ・ピノ・ノワール '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,322 [¥3,020]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	少量のSO2以外は可能な限り何もしないナチュラルな製法。なのでキャップシールより酸素を遮断できる蝶キャップを使用しています。きれいで美しいピノ・ノワールです。	鶏肉、豚肉など
175	ステレンラスト オールドブッシュヴァイン・サンソー '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,772 [¥2,520]		赤	サンソー	ミディアムボディ	13.0%	750ml	ピノ・ノワールのような透明感ある綺麗なワイン。古木のぶどう由来の優しい口あたりでエレガントなスタイル。気持ち冷やして飲む事をオススメ致します。	焼鳥、和食など
176	ドルニエ ココアヒル・レッド '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,024 [¥1,840]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 ピティヴェルド、マルベック	フルボディ	14.5%	750ml	カンスやブルーベリーをイメージする凝縮した濃い果実味、ボリュームがあり力強くしっかりした骨格を備えたお買い得な1本です。過去JALビジネスクラスラウンジ採用。	豚肉のデミグラスソース 煮込み、牛タンシチュー
177	ハーテンバーグ カベルネ・シラズ '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,398 [¥2,180]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 シラズ、マルベック、プチベルド	フルボディ	14.0%	750ml	1692年設立の南アフリカを代表する老舗生産者。ワイン造りのコンセプトは「他にはない、ずば抜けて高品質なワインを造ること。」なめらかなシルキーなワイン。	ビーフシチュー、赤 ワイン煮込みなど
178	ブラハム シラズ '20	南アフリカ パール	¥3,003 [¥2,730]		赤	シラズ	フルボディ	14.5%	750ml	クリーミーなチョコレートのような華やかさ。しっかりとしたボディと酸味、ソフトなタンニンで、エレガントに仕上がっています。女性弁護士が造るしっかりシラズ。	ステーキ、 ハンバーグなど
179	グレネリー エステートリザーブ・レッド '16	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,047 [¥2,770]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 シラズ、カベルネ・フラン、ピティヴェルド	フルボディ	14.5%	750ml	元ボルドーの名門が手掛ける。偉大で力強く飲み応えがありますが、シルキーで柔らかく旨味の要素は心地良く膨らむ。待望の新ヴィンテージ到着。ファンはお見逃しなく。	サーロインステーキ、 牛肉のデミグラスソース煮込み
180	ライナカ コーナーストーン '20	南アフリカ ステレンボッシュ	¥4,246 [¥3,860]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 カベルネ・フラン	フルボディ	13.5%	750ml	南アフリカの自然派ワインの先駆者の渾身の1本。ボルドーブレンドの力強い味わい。ミネラルに富み、骨格のしっかりしたワイン。価格以上の良く出来たワイン。	ポロネーゼ、 牛肉料理全般

ブース10 (日本酒類販売株式会社) コスバ抜群! 様々なブドウ品種と食事を彩るワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★181	ディステレリア ボツェガ ボツェガ ゴールド	イタリア ヴェネト	¥3,520 [¥3,200]		白・発泡	グレーラ、 シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	フルーティで、まろやかな酸味と豊かなミネラル感の調和のとれた味わい。爽やかなのと越しと、新鮮な果実と白い花のアフターテイストが心地よい味わいです。	生ハム、 魚のグリル
182	ディステレリア ボツェガ アカデミア ブルー	イタリア ヴェネト	¥1,353 [¥1,230]		白・発泡	グレーラ	辛口	11.0%	750ml	フルーティな辛口の味わいで、爽やかなのと越し。ミネラルと酸のバランスのとれた味わいです。	アペリティブ、 生ハムなどの前菜、魚料理
183	バシオ メッツァ スパークリング	イタリア トシティー・アル・アディエ	¥1,606 [¥1,460]		白・発泡	シャルドネ、ピノ・ビアンコ、 ミュラートウルガウ	辛口	12.0%	750ml	香り豊かで白い花のような香り。新鮮な赤りんごや西洋ナシ、白桃やメロン、そしてほのかにパイナップルの香りを楽しめます。	はたでのカルパッチョ、 桃とモッツァレラのカプレーゼ
184	コドルニウ コドルニウ クラシコ ブリュット	スペイン カタルーニャ	¥1,320 [¥1,200]		白・発泡	マカベオ、チャレック、 パレリャーダ	辛口	11.5%	750ml	りんごや柑橘類などの豊かなアロマ、蜂蜜やトーストなどの熟成香が織りなす本格的な味わいと、繊細な泡の刺激が心地よいフレッシュ感が楽しめます。	豚まん、 焼き餃子
185	コドルニウ コドルニウ パルセロナ1872ブリュット	スペイン カタルーニャ	¥1,320 [¥1,200]		白・発泡	マカベオ、チャレック、 パレリャーダ	辛口	11.0%	750ml	パルセロナの華やいだ雰囲気表現した日本専用のカバ。クリーミーでフレッシュな口当たり、優しい果実味が楽しめます。	エビ焼売、 蒸し料理
186	テッレ・ディ・サヴァ ノッテロッサ プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥1,243 [¥1,130]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	13.5%	750ml	スパイス、ローズマリーやバニラのニュアンスも感じられる。フルボディではあるが、なめらかでバランスがよく心地よいワイン。	スパゲッティの 濃厚トマトソース
187	ボデガス・ビルバイナス エデラ クリアンサ	スペイン リオハ	¥1,342 [¥1,220]		赤	テンプラニリーヨ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	柔らかなボディ。やさしい舌触りで程よい長さの余韻でクリアンサの特徴がよく表されています。	オムレツ、 ローストビーフ
188	テッレ・ディ・サヴァ ノッテロッサ フィアーノ	イタリア プーリア	¥1,243 [¥1,130]		白	フィアーノ	辛口	12.0%	750ml	ふくよかな花のような香り。新鮮なトロピカルフルーツのニュアンスも。味わいはなめらかで、酸が高く、余韻も十分に感じられます。	白身魚の軽いクリーム 煮込みアリアンツァ風
189	テッレ・ディ・サヴァ ノッテロッサ ヴェルメンティーノ	イタリア プーリア	¥1,386 [¥1,260]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	12.5%	750ml	エレガントでフレッシュ、ミネラリーな味わいにタイムとロゼの香りが漂います。驚くほどさわやかな酸味としなやかさが特徴です。	お刺身盛り合わせ
190	バデ・クレモン レ・ジャメル メルロ	フランス ラングドック・ルーション	¥1,287 [¥1,170]		赤	メルロ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	熟したフルーツの風味、クラフティやキャラメルのようなニュアンス。タンニンはシルキーで口当たりがよいバランスがよく飲みやすいメルロです。	ペッパーステーキ、 スベアリア、ハンバーグ
191	バデ・クレモン レ・ジャメル シャルドネ	フランス ラングドック・ルーション	¥1,287 [¥1,170]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	南フランスらしい太陽を浴びたフルーツ感があり、味わいに納得できるシャルドネ。さらに、繊細な樽の感じとしっかりとした味わいも楽しめる辛口の白。	白身魚の天ぷら
192	バデ・クレモン レ・ジャメル ヴィオニエ	フランス ラングドック・ルーション	¥1,287 [¥1,170]		白	ヴィオニエ	やや辛口	13.5%	750ml	レ・ジャメルシリーズの中でも象徴的な白ワインの1つです。フルーティなアロマとフレーバー、丸みとフレッシュさを備えています。	アスパラガスや 牛タン
193	バデ・クレモン レ・ジャメル オレンジ	フランス ラングドック・ルーション	¥1,760 [¥1,600]		オレンジ	グロウ・ブレイク・エミムカ、 ゲヴェル・アミネール・シュナン	辛口	12.5%	750ml	品種の特徴を表すようにジンジャー、クミン、クローブ、ジンジャーブレッドの繊細でスパイスなノートに加えて、オレンジピール、ベルガモットのニュアンスが漂います。	アジア料理、海老の串焼き、 バターチキンカレー
194	シュフマン シュフマン サベラヴィ	ジョージア カヘッティ	¥2,123 [¥1,930]		赤	サベラヴィ	フルボディ	13.0%	750ml	ブルーベリー、ブラックチェリー、カシスのような香りで高い酸としっかりしたタンニンのフルボディです。熟成の可能性を十分に感じられます。	豚肉の料理、 バーベキュー
195	カラブリア・ファミリー・ワインズ ディーキン・エステート シラーズ	オーストラリア ビクトリア	¥946 [¥860]		赤	シラーズ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	熟したプラムやラズベリーの果実味とオークの燻した香りがバランスよい。柔らかくこなれたタンニンがあり、芳醇で豊かなボディ。	Tボーンステーキ
196	カラブリア・ファミリー・ワインズ ディーキン・エステート モスカート	オーストラリア ビクトリア	¥946 [¥860]		白	マスカト・ゴールド・ブランコ	甘口	6.0%	750ml	いざいとしたフルーティなワイン。心地よい軽やかさと優しい甘さが特徴です。新鮮な酸味と共に青りんごのようなフレッシュ感が快活に口の中に広がります。	スロベリーやメロンを チョコレート・ソースで
197	シュフマン シュフマン ムツヴァネ	ジョージア カヘッティ	¥1,716 [¥1,560]		白	ムツヴァネ	辛口	13.5%	750ml	ステンレスタンクで醸造。りんごと洋ナシの香り。りんごと桃のような味わい。桃の味わいは特に余韻で感じます。	白身魚のムニエル、 和風パスタ
198	ペニャフロール グループ サンタ・アナ レゼルヴ カベルネ・ソーヴィニヨン	アルゼンチン メンドーサ	¥1,331 [¥1,210]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	カシスのようなフルーティさとグリーンペッパーのようなスパイスな複雑さが心地よくバランスの良さや成熟したタンニンの特質を感じられ、満たされた余韻が続きます。	味付けした赤み肉、 ラム、熟成感の高いチーズ
199	ペニャフロール グループ サンタ・アナ レゼルヴ マルベック	アルゼンチン メンドーサ	¥1,331 [¥1,210]		赤	マルベック	フルボディ	13.5%	750ml	ニューワールドのマルベックにはほろ甘いアロマが漂います。柔らかいタンニンと長い余韻、そしてボリュームのある果実味が特徴です。	バーベキュー
200	ペニャフロール グループ サンタ・アナ レゼルヴ シャルドネ	アルゼンチン メンドーサ	¥1,331 [¥1,210]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	樽+シャルドネ+樽+鉄板の重宝ワインとも言えるこの組み合わせです。トロピカルフルーツ+バニラ香による絶妙なバランス、エレガントで複雑さがある味わい。	シーザーサラダ

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。 [阪神オンラインストア](#)

検索

承り期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース10 (イレブインターナショナル)カナダ産ワインのインポーターがおくるカナダオンタリオ州のワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★201	ヘンリーオブベルハム リースリング	カナダ オンタリオ	¥3,278 [¥2,980]		白	リースリング	辛口	10.5%	750ml	さわやかでほんのり甘くはあるがドライなこのリースリングには塩焼きが相性が良いです。	サバの塩焼き
202	ヘンリーオブベルハム ソーヴィニヨン・ブラン	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	香りさわやかな冷涼の気候な白は、サラダや刺身はもちろん米とも相性が良いです。	親子丼
203	ヘンリーオブベルハム バコノワール	カナダ オンタリオ	¥3,696 [¥3,360]		赤	バコノワール	フルボディ	13.0%	750ml	スグリとブルーベリーの果実味が熟したフルボディの赤ワイン。スパイシーでコクがあり、肉タレとよく合います。	焼肉
204	ヘンリーオブベルハム ピノ・ノワール	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	12.5%	750ml	ナイアガラ・ピノ・ノワールによく見られる真っ赤なベリー、コーラ、パイオレットのアロマを際立たせています。鶏肉の繊細な味わいに合います。	焼鳥
205	コンゼルマン ピノ・ブラン	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		白	ピノ・ブラン	辛口	12.5%	750ml	熟したロピカルフルーツとフローラルな香り。口当たりが良く、青リンゴと洋ナシがなめらかな仕上がり。フルーティなのでなんでも合いますが繊細な味わいとぜひ。	炊き込みご飯
206	コンゼルマン メルロ	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		赤	メルロ	辛口	12.0%	750ml	チェリー、ミルクチョコレートの香り。口に含むと、熟したラズベリーな味わいの冷涼なこのメルロは日本の伝統的な照り焼きによく合います。	照り焼きチキン
207	コンゼルマン カベルネ・ソーヴィニヨン	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.0%	750ml	ブラックカラントとバニラの香り。口に含むと、ブラックベリーな味わいで優しい肉料理と合わせていただけます。	ローストビーフ
208	ピリテリー ラシーナ シャルドネ	カナダ オンタリオ	¥5,126 [¥4,660]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	ミネラルかつクリーミーなシャルドネです。これにはぜひジュシーな揚げ物と。	唐揚げ
209	ピリテリー ラシーナ ピノ・ロゼ	カナダ オンタリオ	¥5,126 [¥4,660]		ロゼ	ピノ・グリージョ、 ピノ・ノワール	辛口	12.5%	750ml	欧州で見られない白と赤をブレンドしたロゼは、ピノ・グリージョとピノ・ノワールの非常に芳香のあるブレンドで、白ワインと赤ワインの境界線を曖昧にしています。	カレイの煮つけ
210	ライフ リバーロード	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		白	ゲヴェルトラムネール、 リースリング	辛口	12.5%	750ml	フレッシュな柑橘類、ライチ、スパイスのアロマとプレーパー。さわやかなので、寿司なども良いですがここはスパイシーな料理とぜひ。	エビのチリソース
211	ライフ ザ・サン	カナダ オンタリオ	¥3,080 [¥2,800]		白	ヴィダル	辛口	12.5%	750ml	爽やかで明るい感覚の味わい。口に含むと、赤ワインのような柔らかなタンニンが広がります。味わいのしっかりとした魚料理などはおすすめです。	西京みそ漬
212	ヴァインランド セミドライリースリング	カナダ オンタリオ	¥3,388 [¥3,080]		白	リースリング	辛口	9.0%	750ml	あえて収穫を遅らせ少し甘さを持って生まれたリースリング。甘辛い味わいに合わせると最高のマリナーズがあります。	ししゃものごま揚げ
213	ヴァインランド カベルネ・フラン	カナダ オンタリオ	¥3,278 [¥2,980]		赤	カベルネ・フラン	ミディアムボディ	12.0%	750ml	透明感を持ちエレガントなワイン。繊細な肉の甘みを味わえる食事と合わせてください。	豚の焼きしゃぶ
214	ヴァインランド Bo・Teek ピノ・ブラン	カナダ オンタリオ	¥3,388 [¥3,080]		白	ピノ・ブラン	辛口	12.0%	750ml	まったりとした印象のピノ・ブランですが、なかでも主張を持つこのワインは、酸味の効いた味わいとあわせると真価を発揮します。	酢豚
215	ヴァインランド Bo・Teek ピノ・グリ	カナダ オンタリオ	¥4,004 [¥3,640]		白	ピノ・グリ	辛口	12.0%	750ml	冷涼かつ豊かな太陽のナイアガラ地域の白ワイン。すべてのフード野菜、肉と合わせていただけます。せっかくなのでこちらとも。	棒棒鶏
216	ヴァインランド Bo・Teek リースリング	カナダ オンタリオ	¥3,388 [¥3,080]		白	リースリング	辛口	12.0%	750ml	明るい酸味とほんのりとした甘さが特徴的。関西人が皆大好きなボン酢と冷しゃぶとぜひ。	冷しゃぶ
217	ヴァインランド Bo・Teek ピノ・ムニエ	カナダ オンタリオ	¥4,620 [¥4,200]		赤	ピノ・ムニエ	ミディアムボディ	12.0%	750ml	とにかく優しくありながら、どんなフードシーンでも活躍できる赤ワイン。強い味わいの肉料理から繊細な家庭料理までなんでも合わせられます。	おでん
218	ヴァインランド Bo・Teek カベルネ・フラン	カナダ オンタリオ	¥5,126 [¥4,660]		赤	カベルネ・フラン	ミディアムボディ	14.0%	750ml	様々な複雑なバランスを持ち合わせた傑作カベルネ・フラン。肉と野菜の複雑味を持つ餃子が進みます。	餃子
219	ヘンリーオブベルハム SFR バコノワール	カナダ オンタリオ	¥5,643 [¥5,130]		赤	バコノワール	フルボディ	13.5%	750ml	オンタリオ州のバコノワールのパイオニアが造り出すフルボディな赤ワイン。ミートソースなどの味わいとマッチします。	ビーフシチュー
220	ヘンリーオブベルハム SFR シャルドネ	カナダ オンタリオ	¥5,643 [¥5,130]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	鮮やかで芳香のあるりんごから柑橘系のグレープフルーツまで、明るく芳香のあるこの白ワインは、真の冷涼な気候のシャルドネの特徴を持っています。	アーリオオーリオ

ブース⑩ (いろはわいん&スコルニワイン)スペイン専門商社2社がセレクト！ 魅惑のスペインワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
221★	アストビサ アラバコ・チャコリーナ・ピルビル'22	スペイン バスク	¥2,915 [¥2,650]		白・微発泡	オンダラビ・スリ	辛口	12.5%	750ml	3つある生産地区の中で唯一海に面していないアラバ地区。かつて捕鯨で栄えた街を象徴するクジラのエチケツ。微発泡というよりクリスマス感のあるタイプ。	アジフライ
222	イルスタ ゲタリアコ・チャコリーナ・ロゼ'22	スペイン バスク	¥3,784 [¥3,440]		ロゼ・微発泡	オンダラビ・スリ オンダラビ・ベルツァ	辛口	12.0%	750ml	白ぶどうと黒ぶどうを50%ずつ使用したチャコリーのロゼ。果実味ジュシーな微発泡。	はらこめし
223	ゴルカ・イサギレ チャコリー・ブランコ'22	スペイン バスク	¥3,245 [¥2,950]		白	オンダラビ・スリ	辛口	13.0%	750ml	ワイナリーに併設されたミシュラン3ツ星レストラン「アスルメンディ」が手掛けるモダンでグルマンなチャコリー。	ボンゴレピアンコ
224	ゴルカ・イサギレ チャコリー・ブランコ G'22'21	スペイン バスク	¥4,103 [¥3,730]		白	オダラビ・スリ・セテア	辛口	13.0%	750ml	長年の研究とテイティングの成果ともいえる熟成可能な上質なチャコリー。名前の由来はつけられたとき「2区画のぶどうから2タンク」だったことから。	磯辺揚げ
225	イチャスマンディ バット・ベリ'20	スペイン バスク	¥5,412 [¥4,920]		オレンジ	オンダラビ・スリ	辛口	13.0%	750ml	チャコリー界でおそらく唯一のマセランオン・カルボニック製法によるオレンジワイン。ノンフィルター。旨み・ボディ感豊かな飲みごたえある1本。	酢豚
226	カステリーヨ・デ・エネリス シャルドネ'22	スペイン ナバラ	¥2,156 [¥1,960]		白	シャルドネ	やや辛口	12.0%	750ml	樽を使用せず、非常にフルーティかつバランスもよく飲みやすい白ワイン。	前菜、サラダ
227	オベルゴ ゲヴェルトツラミネール'21	スペイン ソモンターノ	¥3,135 [¥2,850]		白	ゲヴェルトツラミネール	辛口	13.0%	750ml	どうしてもやや甘く感じるぶどう品種ゲヴェルトツラミネール。ですが、オベルゴは非常に辛口に仕上げながらも香りの個性は楽しめるように仕上がっています。	キッシュ
228	ビバンコ クリアンサ'19	スペイン リオハ	¥2,706 [¥2,460]		赤	テンブラニーヨ	フルボディ	13.5%	750ml	テンブラニーヨの銘醸地リオハの熟成タイプ。エチケツはミロの作品。	ステーキ
229	コステルス・デル・シオ ボス・シルベストラ'19	スペイン コステルス・デル・セグ	¥3,245 [¥2,950]		赤	ガルナツチャ	フルボディ	14.5%	750ml	オーガニック栽培のフルボディ。なめらかなタンニンが特徴的で醸造技術の高さを感じます。	ポロネーゼ
230	チョピンド シードル・ベティアン NV	フランス バスク	¥3,025 [¥2,750]		その他	バスクのりんご	やや甘口	6.0%	750ml	フランス側のバスク地方の微発泡のシードルです。アルコール度数6%のやさしい味わい。	カレー
231★	カステル・デル・レメイ カステル・デル・レメイ テンブラニージョ	スペイン カタルーニャ州	¥2,453 [¥2,230]		赤	テンブラニージョ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ダークチェリーのような凝縮感のあるベリーを感じ、チョコやバナナのような甘やかな香りが持ち味。	肉団子の甘酢餡
232	ボデガス・ムルビエド イクスプレシオン・プレミアム・スパーキング・ブルット	スペイン バレンシア州	¥1,705 [¥1,550]		白・発泡	マカベオ	やや辛口	11.0%	750ml	非常にフルーティで、梨やリンゴの爽やかな香りと、桃のような甘やかな印象が持ち味。	生春巻き、 クリスマスチキン
233	バコス・デ・ファシア・マルケス・デ・グリーニオン ヴィ・アン・ローズ オーガニックブルットロゼ	スペイン カタルーニャ州D.O.カバ	¥2,992 [¥2,720]		ロゼ・発泡	ピノ・ノワール モナストレル	辛口	11.5%	750ml	赤系果実のアロマにバラの花を想わせるフローラルな香り。煌めく泡がスーッと立ち昇り、華やかな余韻が広がるオーガニックロゼカバ。	フルーツマトのマリネ、 サーモンのグリル
234	セジェール・コマ・デン・ボネ ダルデル ガルナチャ ヴィオニエ	スペイン カタルーニャ州D.O.テラ・アルタ	¥2,442 [¥2,220]		白	ガルナチャ・ブランカ、 ヴィオニエ	辛口	13.5%	750ml	白桃やアプリコットのようなフレッシュな甘いフルーツの香りからほんのりとライラックのような白い花を感じさせる。	天ぷら、 エスカベッシュ
235	ボデガス・ヴィ・レイ モルスカ ブランコ	スペイン マヨルカ島	¥3,212 [¥2,920]		白	マルバシア、ヒロ・ロス、 シムネ、ソヴニョニオン・フラン	辛口	13.0%	750ml	柑橘系を中心にライチ、ジャズミン、ハーブなどを感じ非常にフローラル。珍しいマヨルカ島のワイン。	シーフードのマリネ
236	ボデガス・マルケス・デ・ピソハ トーレ・ラ・モレイラ	スペイン D.O.リアス・バイシャス	¥3,740 [¥3,400]		白	アルバリーニョ	辛口	13.0%	750ml	リンゴや洋ナシのアロマにフレッシュハーブのニュアンス。リアス・バイシャスのワインは「海のワイン」と呼ばれる。	魚介のフリット
237	バコス・デ・ファシア・マルケス・デ・グリーニオン マルケス・デ・グリーニオン カリーサ	スペイン カタルーニャ州ラ・マンチャ州	¥3,102 [¥2,820]		赤	シラ、プティ・ヴェルド グラシアーノ	フルボディ	14.0%	750ml	スペイン初のD.O.パゴ。黒系果実を想わせる凝縮感が持ち味で、しっかりとしたタンニンながらも、エレガントな側面を持つ。	ビーフシチュー、 ステーキ
238	ボデガス・イスマエル・アロヨ バルソティージョ ティント ホベン	スペイン D.O.ババ・デル・ドゥエロ	¥3,212 [¥2,920]		赤	ティンタ・デル・バイス (テンブラニージョ)	フルボディ	14.5%	750ml	豊富な果実味と奥にスミレの様なクリーンな香りを感じる。口に含むと力強くフルーティでスペインの銘醸地を感じることが出来る。	焼肉
239	ボデガ・マラニョネス 30,000 マラヴェディエス	スペイン D.O.ピナ・デ・マドリド	¥4,818 [¥4,380]		赤	ガルナチャ その他の品種	ミディアムボディ	14.0%	750ml	木苺や胡椒、スミレのようなアロマと美しい余韻が素晴らしい。ピオディナニ農法による高樹齢ブドウから造られる。	ミートパイ、 ポークステーキ
240	エレデロス・デ・アルグエン 1822 クリーム	スペイン アングダルシア州	¥4,708 [¥4,280]		シェリー	パロミノ(オロロソ) ペドロ・ヒメネス	極甘口	17.0%	500ml	ブルーベリーやレーズンのような凝縮感のあるアロマと黒蜜やトースティなニュアンス。	ドライフルーツ、 かりんどう

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。 [阪神オンラインストア](#)

検索

承り期間：会場：5月1日(水)～6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース18 (マイティワイン)ますます注目を集める中欧エリア、スロバキアの個性を感じて

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
241	シャトー トポロチアンキー デヴィン ノワール コレクション '22	スロバキア 小カルパチア地域	¥2,255 [¥2,050]		白	デヴィン	辛口	12.5%	750ml	品種はスロバキア独自の物でゲヴェルツとマルヴァジアの交配種。ミネラル感に仄かにアロマティックさやコクを感じさせる。	鶏・豚・野菜・魚介のフライ、串カツ
242	シャトー トポロチアンキー セクト 1933 プレステージ キュヴェ ブリュット NV	スロバキア ニトラ地域	¥2,871 [¥2,610]		白・発泡	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	瓶内二次発酵(18カ月)強い泡の口当たりと仄かな柑橘系の香り、キレの有る味わいにしっかりした余韻も。	白身魚のカルパッチョ
243	シャトー トポロチアンキー セクト 1933 エlegant キュヴェ ドライ NV	スロバキア ニトラ地域	¥2,871 [¥2,610]		白・発泡	シャルドネ	やや辛口	12.5%	750ml	瓶内二次発酵(9カ月)仄かな甘みが果実味を前面に押し出し強い泡と相まってエレガントで飲みやすい。	ドライフルーツの入ったチーズ、レーズンバター
244	シャトー トポロチアンキー プレジデント ロゼ ドゥー NV	スロバキア ニトラ地域	¥2,464 [¥2,240]		ロゼ・微発泡	フランコフカモドラ	やや甘口	8.5%	750ml	フレッシュな果実味と甘さ、低いアルコール度数も有リカジュアルに飲みやすい。シャルマー方式。	ハムとチーズのサンドイッチ
245	シャトー トポロチアンキー ソーヴィニヨンフレッシュ コレクション '22	スロバキア ニトラ地域	¥1,738 [¥1,580]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	冷涼地を感じさせるピンと張ったミネラル感にハーブや柑橘類のアロマ。品種の個性をストレートに表現。	スモークサーモン
246	カルパツカ ペルラ ヤグネット ムスカート モラフスキー '22	スロバキア 小カルパチア地域	¥1,947 [¥1,770]		白	ムスカート・モラフスキー	やや辛口	11.5%	750ml	品種名はモラヴィアンマスカットの意。アロマティックなマスカット香をストレートに感じるが飲み口はドライでエスニックに合わせやすい。	生春巻き
247	カルパツカ ペルラ ヤグネット ヴェルトリンスケゼレネ '22	スロバキア 小カルパチア地域	¥1,947 [¥1,770]		白	ヴェルトリンスケゼレネ	辛口	12.0%	750ml	品種はグリーンナーヴェルトリナーと同じ。品種の個性でもあるミネラル感に洋梨や和梨のようなみずみずしい果実味。	魚介や野菜の天ぷら
248	シャトー トポロチアンキー ヴェルトリンスケゼレネ ノワール コレクション '22	スロバキア 南スロバキア地域	¥2,255 [¥2,050]		白	ヴェルトリンスケゼレネ	辛口	12.0%	750ml	ミネラル感の豊かさに加えてみずみずしい果実味が豊富でさっぱりとしたフルーティさ。	白身魚のフライタルタルソース
249	トカイ マツイク ワイナリー トカイ モノ リボヴィナ '19	スロバキア トカイ地域	¥3,696 [¥3,360]		白	リボヴィナ	やや甘口	12.5%	750ml	品種はハーリシュレヴェリユと同意。蜜のような甘みのアタックにすっきりとした後口は蜂蜜レモンの様。	旬のフルーツを加えたサラダ
250	トカイ マツイク ワイナリー トカイ モノ フルミント '19	スロバキア トカイ地域	¥3,696 [¥3,360]		白	フルミント	辛口	12.5%	750ml	貴腐ワインで有名なフルミントは近年辛口の物が注目。潮風を思わせる爽やかな飲み心地。	魚介類のバーベキュー(浜焼)
251	ヴィーノ オド フランクザ ハビオン トラミン チェルベニー '20	スロバキア 中央スロバキア地域	¥3,696 [¥3,360]		白	トラミン・チェルヴェニー	辛口	12.5%	750ml	品種はゲビュルツラミネールと同じ。アロマティックさや甘さはわずかでドライな飲み口。無清澄無濾過。ビオディナミ栽培。	ハーブたっぷりのサラダ、前菜、中華前菜盛り合わせ
252	ヴィーノ オド フランクザ ハビオン ソーヴィニヨン '18	スロバキア 中央スロバキア地域	¥3,696 [¥3,360]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	8カ月の短めの樽熟を経て、樽感と果実味の拮抗がエレガント。しっかりめの味わいの和食とも好相性。無清澄無濾過。ビオディナミ栽培。	サーモンのミキユイ(半生)ディルクリームソース
253	カルパツカ ペルラ フランコフカモドラ ロゼ '22	スロバキア 小カルパチア地域	¥3,080 [¥2,800]		ロゼ	フランコフカモドラ	やや辛口	11.5%	750ml	スロバキアを代表する赤品種によるロゼ。さっぱりとした心地よい辛口にほんのりとベリー系果実のタッチ。	いちご、マンゴー、パパイヤ、メロン等を生ハムと
254	ヴィッラ ヴィーノ ラチャ エクスクルーシヴ フランコフカモドラ '19	スロバキア 小カルパチア地域	¥1,947 [¥1,770]		赤	フランコフカモドラ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	元々はこの地域のこの品種の生産者協同組合がワイナリーとして独立。果実味・渋味・濃度のバランスが良く食中酒におすすめて。	ビーフステーキや煮込みハンバーグ
255	ピヴニツァ ラドシナ チェルヴェニー クレヴナー '19	スロバキア ニトラ地域	¥2,970 [¥2,700]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	ピノ・ノワール90%にデュナイ10%。補助品種で濃さとスパイシー感をプラス。ワイナリーは5世紀近い歴史を持つ。	焼鳥(タレ)
256	ルバン ヴィンヤード ヴィア マグナ カベルネ フラン '19	スロバキア 南スロバキア地域	¥3,388 [¥3,080]		赤	カベルネ・フラン	ミディアムボディ	14.0%	750ml	程よい果実味にドライなタンニンが心地よく甘草のニュアンス。2015年創業の近代的なワイナリーは自社畑120haからのみ生産。	牛肩ロースのグリル(塩コショウパセリで)
257	ヴィーノ オド フランクザ ハビオン シンポジオン '19	スロバキア 中央スロバキア地域	¥3,696 [¥3,360]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ビオディナミ栽培ピノ・ノワール100%。暑かったヴィンテージを反映しバワフルな飲み口、無清澄無濾過。	鶏肉の赤ワイン煮込み
258	ヴィッラ ヴィーノ ラチャ デュナイ '16	スロバキア ニトラ地域	¥3,894 [¥3,540]		赤	デュナイ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	スロヴァキア固有種でドナウの名を持つ国内では人気のぶどう品種。酸は控えめでたっぷりとした果実味とアシーな落ち着いた印象の飲み口。	牛タンステーキ、牛スジ肉の煮込み
259	シャトー トポロチアンキー パーラヴァ '22	スロバキア ニトラ地域	¥1,848 [¥1,680]		白	パーラヴァ	甘口	11.0%	500ml	スロバキア固有種。ぶどうをそのまま類張ったようなみずみずしい果実味と爽快な甘さ。	フルーツのコンポート
260	カルパツカ ペルラ デヴィン '18	スロバキア 小カルパチア地域	¥4,620 [¥4,200]		白	デヴィン	極甘口	8.0%	500ml	スロヴァキア固有種。アイスワイン並みに糖度の上があったぶどうを粒選りで選別。品種由来の華やかな香りと甘美な余韻。	ナスの味噌田楽焼き

ブース④ (弥栄(IYASAKA)&国分)土着品種を味わう！リッチなワイン大集合！ウクライナ・ハンガリー・欧州ワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★261	ヴィラティンタ スホリマンスキー	ウクライナ オデーサ	¥3,630 [¥3,300]		白	スホリマンスキー	辛口	12.0%	750ml	《日本酒のような吟醸香》ウクライナ地ぶどう品種。ヘーゼルナッツや青りんごを感じるオイリーなワインです。	寿司、フリッター、 魚介のアヒージョ、煮物
262	チザイ チェルセギ	ウクライナ ザカルパッチャ	¥2,860 [¥2,600]		白	チェルセギフェーセッシュ	辛口	12.0%	750ml	《カルパチア山麓のエlegantなワイン》青りんごや洋梨の果実味とスッキリとした飲み口でミネラルを感じます。	身魚の香草心揚げ、生牡蠣、 ムール貝の乱、アマリのサラダ
263	チザイ メルロ	ウクライナ ザカルパッチャ	¥3,410 [¥3,100]		赤	メルロ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	《カルパチア山麓のエlegantなワイン》まろやかな舌触りとタンニン。酸のバランスがよいワインです。	焼肉、ミートソース、 ハンバーグステーキ
264	チザイ キュヴェ	ウクライナ ザカルパッチャ	¥3,630 [¥3,300]		赤	メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、 ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	《カルパチア山麓のエlegantなワイン》酸味と洗みのバランスがよく果実味溢れるワインです。	牛ステーキ、 ラムチョップ、焼き鳥
265	シャボー テルティクルック	ウクライナ オデーサ	¥4,070 [¥3,700]		白	テルティクルック	辛口	11.0%	750ml	《黒海沿岸、ミネラルの恵》白桃のような丸みのある香り。透明さと瑞々しさを感じるワインです。	肉厚な白身魚のムニエル、 天ぷら、寿司、タコのかりあげ
266	スタホフスキー トラミネール"W"	ウクライナ ザカルパッチャ	¥4,180 [¥3,800]		白	トラミネール	辛口	13.0%	750ml	《エースをねえ！フランス仕込みのウクライナワイン》バジルや紅茶の香りにライムの酸味を感じるスッキリ力強いワインです。	カキフライ、魚介の パエリア、白介バー
267	スタホフスキー サベラヴィ"ACE"	ウクライナ ザカルパッチャ	¥4,950 [¥4,500]		赤	サベラヴィ	フルボディ	13.0%	750ml	《エースをねえ！フランス仕込みのウクライナワイン》濃厚な飲みごたえと適度なタンニン。ジョージア原産のぶどう品種です。	牛ステーキ、 焼肉、ジビエ料理
268	シケラ オンプリヴァ(白)	ウクライナ キーウ	¥4,070 [¥3,700]		白	天然シナノキ蜂蜜、 グーズベリー果汁	辛口	13.0%	750ml	《ウクライナ独自の蜂蜜酒》フレッシュで爽やかな香り、リッチな味わいが特徴。酸味と甘みのバランスが味わい深いミード。	鶏肉料理、チーズ、 エスニック料理
269	シケラ チェルボナ(赤)	ウクライナ キーウ	¥4,070 [¥3,700]		赤	天然シナノキ蜂蜜、チェリー果汁、 チョクベリー果汁、りんご果汁	辛口	14.0%	750ml	《ウクライナ独自の蜂蜜酒》フルーティな香りで洗みと酸味のバランスがよいコクのあるリッチな味わい。	熟成チーズ、ハム、 野菜のグリル、パスタ、ラゴア
270	シケラ ロゼヴァ(ロゼ)	ウクライナ キーウ	¥4,070 [¥3,700]		ロゼ	天然シナノキ蜂蜜、りんご果汁、 赤スグリ黒スグリ果汁	辛口	13.0%	750ml	《ウクライナ独自の蜂蜜酒》熟したベリーとほんのり蜂蜜の香り。明るいピンク色で爽やかな酸が特徴。	ポークソテー、 海老料理
271	マード フルミント	ハンガリー トカイ地方 マード村	¥2,871 [¥2,610]		白	フルミント	辛口	12.0%	750ml	《マード村の最高の畑より》マードの土壌ならではのミネラル感。フレッシュな酸味のある柑橘系の味わい。	ハーブチキン料理、 サーモンのカルパチョ
272	サウシュカ キュヴェ11	ハンガリー バンノン	¥4,103 [¥3,730]		赤	メルロー、 ケークフランコシュ等	ミディアムボディ	14.0%	750ml	《ルビーのような赤と青いインクのような色合い》オーク・シナモン・乾燥あんずのような香り。滑らかな舌触りと、力強い味わいが特徴です。	肉料理全般
273	サウシュカ キュヴェ13	ハンガリー バンノン	¥2,882 [¥2,620]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、 ケークフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	《ワインラバー期待の生産者》酸味のあるチェリーの香り。ブラックベリーのノーズは、チェリーコンポートを彷彿とさせます。口蓋で上品なミネラル感と微かなタンニン。	肉料理全般
274	ファミリアパスクア パッシメント ピアコンコ	イタリア ヴェネト州	¥2,365 [¥2,150]		白	ガルガネガ	辛口	13.0%	750ml	《ロミオとジュリエットの街から》桃のアロマと共に、陰干し由来のアーモンドやレーズンの風味。伝統技法、ロミオとジュリエットとの関係についてはぜひスタッフへ。	帆立の炙り、フラーチーズ、 雲丹パスタ、エスニック料理
275	ファミリアパスクア パッシメント ロッソ	イタリア ヴェネト州	¥2,365 [¥2,150]		赤	メルロ、コルヴィーナ、 クロアチーナ	フルボディ	14.0%	750ml	《ロミオとジュリエットの街から》ブラムやカシスなどの黒系果実の華やかで甘みのあるアロマが印象的。パッシメント製法に由来する濃厚で凝縮された果実の甘み。	牛肉のロースト、すき 焼き、チーズリゾット
276	チェッキ ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ	イタリア トスカナ州	¥2,354 [¥2,140]		白	ヴェルナッチャ、サンジミニャーノ	辛口	13.0%	750ml	《お花とミネラル》可憐な白い花を想わせる繊細で優美な香りに引き締まった酸をともなったグリーンな味わい。土壌由来のミネラルも感じます。	鯛のカルパチョ、魚介の フリット、シーフードリゾット
277	チェッキ オーガニック キャンティ ナティオ	イタリア トスカナ州	¥2,574 [¥2,340]		赤	サンジミニャーノ、 カナイオーロ、コロリーノ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	《ヴィーガン対応》香りはフレッシュでほのかにスパイス。味わいは骨格があまりながら柔らかく。チェリーやブルーベリー、ブラムの風味が広がります。	生ハム、フレッシュチーズ、 トマトソースのバस्ता
278	リコッサ ガヴィ	イタリア ピエモンテ州	¥1,815 [¥1,650]		白	コルテーゼ	辛口	12.0%	750ml	《キレのある果実味》青りんごやレモンのようなフレッシュさ。蜂蜜、ハーブの香り。切れのよい酸味とさわやかな果実の味わいが心地よく広がり、余韻も長く続きます。	旬の野菜のバーニカウダ、 シーフードサラダ、天ぷら
279	リコッサ バルバレスコ	イタリア ピエモンテ州	¥3,663 [¥3,330]		赤	ネッビオーロ	フルボディ	14.0%	750ml	《イタリアワインの女王》スミレのようなエレガントさの中に、カンスなどの熟した赤い果実のアロマ。最低26か月以上の熟成に由来する複雑で上品な味わい。	牛すじの赤ワイン煮込み、 ミソ/風ケトル、ビーフステーキ
280	カステルブラン ドス ルストロス	スペイン ベネデス地方	¥2,200 [¥2,000]		白・発泡	マカベオ、バルリャーダ、 チャレロ	極辛口	11.5%	750ml	《瓶内二次発酵30〜36か月による重厚感》複雑な構成の中に熟した果実や焼いたパンなどの要素。エレガントなフィニッシュ。おもてなしにぴったりです。	白身魚のグリル、サーロイン ステーキ、シーフードパエリア

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

承り期間：会場：5月1日(水)〜6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース10 (ポルトガル・トレード)春夏ワインも甘口ワインもポルトガルにお任せ！ポルトガルワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
281	アバディア・デ・サボレス コップ	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥2,299 [¥2,090]		白・微発泡	ロウレイル、 トラジャドウラ、アrinto	辛口	12.0%	750ml	ボトルを開けるとアロマがふわっと広がる、なんとも華やかで爽やかな白ワイン。微発泡ワインの中でもワンランク上[スーベリア]ランクを持つ、プロも認める高品質。	白身魚や魚介・ 野菜の天ぷら
282	キンタ・ド・エルミジウ カンボ・ド・ポラル N.V.	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥1,771 [¥1,610]		白・微発泡	ロウレイル、 トラジャドウラ	辛口	11.0%	750ml	凄腕農学博士が造るワインシリーズから微発泡ワイン。1000円台白ワインでも抜栓後5日も持ちこたえる驚愕のクオリティ。飲み心地も良くリピーター続出。	刺身、 カルパッチョ
283	カザル・ダ・コエリエイラ テラッス・ド・テージョ '22	ポルトガル テージョ	¥1,749 [¥1,590]		白	フェルナン・ピレス	辛口	13.0%	750ml	キリッとしたフレッシュさ、ミネラル、フローラル、シトラスを感じる鮮やかなスタイルのワイン。土着品種を単一で味わう真正銘ポルトガルワイン。	魚の塩焼き
284	カザ・デ・アタライア カザ・デ・アタライア '17	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,145 [¥1,950]		白	ムスカテル、アrinto、 フェルナン・ピレス	辛口	13.0%	750ml	マスカット品種のフルーティでアロマティックな甘さに、スッパリとした酸や爽やかなシトラス香るポルトガル品種のブレンド。更にほどよい熟成によるコクが調和。	鶏レバーのバテ、 もつ煮込み(トリッパ)
285	ラブラドレス・デ・フェイトリア ラブラドレス・デ・フェイトリア '22	ポルトガル ドウロ	¥2,277 [¥2,070]		白	マルヴァジア・フィナ、 シリア、ゴウヴェイウ	辛口	12.5%	750ml	ライム、すいか、トロピカルフルーツの豊かなフルーツの香り。フレッシュなフルーツの味が口いっぱい広がるエレガントなハーモニー。	鶏肉餃子、 キッシュ
286	キンタ・ド・エルミジウ ヴィニャ・ド・クク N.V.	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥2,585 [¥2,350]		白	アルヴァリーニョ、 ロウレイル	辛口	12.5%	750ml	凄腕農学博士がつくるワインシリーズ。エレガントで鮮明な香りのあるチャーミングなワイン。丸みを帯びながらも凝縮されたフルーツや爽やかな酸味が味わえる。	生ハムサラダ、 麻婆豆腐
287	カザル・アルタス キンタ・パレー・ド・ルイヴォ '20	ポルトガル ペイラ・インテリオール	¥2,981 [¥2,710]		白	シリア、 フォンテ・カム、アrinto	辛口	12.5%	750ml	化学肥料、殺虫剤や除草剤を昔から使用していないナチュラルな造り。絶滅危機品種を保護し、古木から造る味わい。	鮭のちゃんちゃん焼き、 焼き鳥
288	キンタ・ド・エルミジウ ヴィニャ・ダ・ボウサ N.V.	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥3,377 [¥3,070]		白	アルヴァリーニョ	辛口	13.0%	750ml	凄腕農学博士が造るワインシリーズ。高級品種を単一でストレートに味わう。しっかりとした骨格やボディ、グリーンでミネラルを感じ、複雑味、キリッとした酸が広がる。	牡蠣、ホタテ、 甘エビ
289	アバディア・デ・サボレス コップ '22	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,299 [¥2,090]		口ゼ	カステラオン、 トゥリガ・ナショナル	辛口	12.5%	750ml	ライトボディで口当たりの良い飲みやすさ。グーズベリー、イチゴ、バラの花びらの芳潤さ、口に含んだ時に最初に感じるのは瑞々しいレッドフルーツ。	バラ寿司、巻きずし、 コロッケ
290	カザル・ダ・コエリエイラ テラッス・ド・テージョ N.V.	ポルトガル テージョ	¥1,749 [¥1,590]		赤	アラゴネス、シラー、 カステラン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ブラックフルーツ、トースト、チョコレートが香るワイン。酸が豊かで、グリーンベジタブルのアロマ、スムースなタンニンで家飲みワインに人気。	トマトソースパスタ、 ピザ
291	ラブラドレス・デ・フェイトリア ラブラドレス・デ・フェイトリア '21	ポルトガル ドウロ	¥2,277 [¥2,070]		赤	トゥリガ・ナショナル、ティンタ、 ティンタ・ロイス、ティンタ・カスカ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	伝統産地の伝統的な造り、DOCブレンドワイン。豊かなフルーツ香、バランスの取れた酸、熟した果実やブルーベリーを感じ、ソフトなタンニンでエレガントな仕上がり。	照り焼きチキン、 とんかつ
292	アバディア・デ・サボレス コップ '21	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,299 [¥2,090]		赤	カステラオン	ミディアムボディ	14.0%	750ml	チェリーやプラムなどのレッドフルーツが際立ち、スパイスのヒント。飲みは穏やかですっきりとした酸が程よく、洋食のみならず和食とも合わせやすい。	肉じゃが、 お好み焼き
293	アバディア・デ・サボレス カタルヴォス N.V.	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,684 [¥2,440]		赤	シラー、 アリカンテ・ブーシエ	フルボディ	14.0%	750ml	熟成したブラックフルーツやコンポートのアロマ。いきいきとした果実味、樽熟成によるバナナのような樽香。ブレンドされているぶどうは、品種ごとに適切な時期に収穫。	豚フィレ肉のソテー
294	1756 ザ・ポルトギーズ・カンパニー 1500レゼルヴァ '16	ポルトガル リスボン	¥3,465 [¥3,150]		赤	トゥリガ・ナショナル、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	田崎真也氏ブライントテイストング高得点獲得ワイン。出来の良かった年にししかボトル詰めしない徹底したこだわり。高級ボルドーを連想させる出来。	牛肉のステーキ
295	アバディア・デ・サボレス インヴァリアベル プレミアム '17	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥3,982 [¥3,620]		赤	トゥリガ・ナショナル、シラー、 アリカンテ・ブーシエ、ペイ・ヴェル	フルボディ	13.5%	750ml	プレミアムランクの高品質。熟成した赤い果実やスパイスのアロマ、ハーブのヒント。濃厚な果実味を感じるが重すぎないエレガントで上品なワイン。	ハンバーグ
296	ラブラドレス・デ・フェイトリア キンタ・ダ・コスタ・ダス・アグアネiras '17	ポルトガル ドウロ	¥5,588 [¥5,080]		赤	トゥリガ・ナショナル、 ティンタ・ロイス、その他混種	フルボディ	14.0%	750ml	ババフル、フルーティ、そしてしっかりエレガント。カカオ、熟したブラックプラム、カシスの香りが複雑に交差するドウロの典型的な地域スタイル。古木ぶどう使用。	牛肉のシチュー
297	ソジェヴィヌス ダコスタ・ホワイトポート NV	ポルトガル ドウロ	¥2,112 [¥1,920]		ポート	コカド・ド・ニョ、マリア・ド・ ラビガ、ヴィオジニョ	極甘口	20.0%	750ml	ピーチやアプリコットが香る華やかな白ポート。甘口でも冷やしてスッキリと楽しめます。ストレートはもちろん、炭酸水で割って柑橘果実をのせればオシャレなカクテルに。	カステラ、スポンジケーキ、 ハードチーズ
298	ソジェヴィヌス ダコスタ・ルビーポート NV	ポルトガル ドウロ	¥2,112 [¥1,920]		ポート	ティンタ・ロイス、ティンタ・パカ、 ティンタ・カスカ、トゥリガ・フランカ	極甘口	20.0%	750ml	レーズンのような芳醇な赤ワインの甘口デザートワイン。ダークチョコレートやブルーチーズをはじめ、スイーツやチーズと相性が良い。一日に疲れたを癒す大人のデザート。	ダークチョコレート、 レーズの洋酒ケーキ、フルーツ
299	ソジェヴィヌス ダコスタ・トウニーポート NV	ポルトガル ドウロ	¥2,112 [¥1,920]		ポート	ティンタ・ロイス、ティンタ・パカ、 ティンタ・カスカ、トゥリガ・フランカ	極甘口	20.0%	750ml	樽熟成によりほんのり茶色になり、ナッツやキャラメルを感じる。普通の赤ワインより少し低めの温度で飲むのが通。ストレートでも、バナナアイスにかけても美味。	キャラメルワインケーキ、 ナッツ、ハードチーズ
300	アルヴェス・デ・ソウザ キンタ・ダ・ガイヴォザ 20年トウニー ポート NV	ポルトガル ドウロ	¥12,133 [¥11,030]		ポート	ティンタ・ロイス、トゥリガ・フランカ、 ティンタ・パッカ	極甘口	20.0%	500ml	20年間樽で熟成させた琥珀色の芸術品。非常に複雑でスパイス溢れ、トフィー、キャラメルやハーブが感じられる。芳醇なアロマ、バランスの良さが際立ちとろける甘さ。	バスケットチーズケーキ、 トフィーナッツ、バタースコッチ

ブース16 (Grape Off株式会社)初夏を彩る個性と魅力あふれるカリフォルニアワインとスペインワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
301	GCFグループ ジュール・ラローズ ブリュット・オーガニック	フランス 全域	¥2,552 [¥2,320]		白・発泡	アイレン	辛口	11.0%	750ml	白い果実とプリオッシュの香りに軽やかでフルティなブーケ。アプリコットや白桃のフレッシュでフルティな味わいがパワフルかつバランスよく味わえます。	魚介のパエリア
302	ブロンコワインカンパニー アール・エス・ヴィ・ピースパークリング	アメリカ カリフォルニア	¥3,828 [¥3,480]		白・発泡	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	ショートブレッドやフレッシュフルーツ、バニラ、花のような香りのニュアンス。柔らかな泡立ちと爽やかでスッキリとした仕上がりが特徴的です。	真蛸とフレッシュトマトのマリネ
303	ロサノファミリーワインセラーズ オリスタンヴェルデホ	スペイン ラマンチャ	¥1,694 [¥1,540]		白	ヴェルデホ	辛口	13.0%	750ml	味わいは、柑橘類と酸味のバランスが素晴らしく、エレガントでソフトな口当たりで豊かな果実を感じられ余韻が続きます。	桜エビとブロッコリーのアヒージョ
304	ロサノファミリーワインセラーズ オリスタンクリアンサ	スペイン ラマンチャ	¥1,694 [¥1,540]		赤	テンプラニリーヨ、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー	フルボディ	13.5%	750ml	コーヒーやタバコのアロマから果実の成分のようなアロマまで幅広い香りが力強く感じられ、またよく調和されたオークの香りも含まれます。	ハモンセラーノ
305	アルセーニョ マイベット・ソーヴィニオン・ブラン	スペイン 全域	¥2,233 [¥2,030]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.3%	750ml	明るく淡い黄色の外観で、トロピカルフルーツや花、ドライフルーツのニュアンスのアロマが強く香ります。口に含むと、丸く、バランスがよく、長い持続性があります。	パクチーサラダ
306	アルセーニョ マイベット・テンプラニリーヨ	スペイン 全域	¥2,233 [¥2,030]		赤	テンプラニリーヨ	フルボディ	13.0%	750ml	ルビーとチェリーの色調を持つ中程度の色の濃さ。赤や黒の果実のアロマが強く感じられ、口に含むと、バランスが良く、赤い果実の余韻が続きます。	チキンのトマト煮込み
307	カーティスファミリーヴィンヤード スモールパッチクラウンヴェル・リースリング	オーストラリア 南オーストラリア	¥2,233 [¥2,030]		白	リースリング	やや甘口	12.0%	750ml	明るくいきいきとした豊かな味わいを表現しています。丸みを帯びた口当たりで、素晴らしいバランスでフィニッシュします。	レモンタルト
308	オニールヴァイントナズ&ディステイラーズ フラットロック・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥2,552 [¥2,320]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	瑞々しいりんごや梨、レモンのジューシーなフレーバーを宿し、ほのかなオーク樽のニュアンスが全体に調和をもたらしている。爽やかで印象的な余韻が特徴的です。	白身魚のムニエル
309	オニールヴァイントナズ&ディステイラーズ フラットロック・カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア	¥2,552 [¥2,320]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	ラスベリーといったジューシーなフレーバーを湛える赤ワイン。バニラ香とトースト感がアクセントとして全体に調和をもたらし、柔らかな余韻も楽しめます。	豚肉のソテー
310	オニールヴァイントナズ&ディステイラーズ ファイアブランド・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥2,651 [¥2,410]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	黄金の色調からは、レモンや梨のアロマ、シナモンやクローヴのスパイスが立ち上がり、瑞々しい酸味がそれに続きます。	サーモンのバターソテー
311	オニールヴァイントナズ&ディステイラーズ ファイアブランド・パーボンバレル・レッドブレンド	アメリカ カリフォルニア	¥2,651 [¥2,410]		赤	メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン主体	フルボディ	15.9%	750ml	口に含むと、ジンファンデルらしいジューシーさとスパイスが広がり、長くなめらかな余韻が続きます。	ガーリックステーキ
312	フォークテールワイングループ エイリアス・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥2,871 [¥2,610]		白	シャルドネ	辛口	13.6%	750ml	パイパイヤやパイナップルのようなトロピカルな香りが、わずかなバニラオークとヘーゼルナッツの香りで補完されています。	チキンのクリーム煮
313	フォークテールワイングループ エイリアス・ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア	¥2,871 [¥2,610]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.7%	750ml	紅茶の葉、湿った石、ダークチョコレートの風味が、よい酸味と口当たりとうまくバランスをとっています。	ポルチーニのリゾット
314	フォークテールワイングループ エイリアス・カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア	¥2,871 [¥2,610]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.9%	750ml	果実味溢れるジューシーさとタバコやバニラ、そして余韻に感じる杉のニュアンスが見事にバランスをとっています。	トマトソースパスタ
★315	フィオルディソール レベリリッジ・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥3,399 [¥3,090]		白	シャルドネ	辛口	14.5%	750ml	カリフォルニア産シャルドネとアメリカンオーク樽の組み合わせだけが表現できるトーストタッチでバターのようなクリーミー感が、ワインに素晴らしい丸みを与えています。	魚介のパエリア
316	フィオルディソール レベリリッジ・ジンファンデル	アメリカ カリフォルニア	¥3,399 [¥3,090]		赤	ジンファンデル	フルボディ	15.0%	750ml	カンス、チェリー、ベッパー、バニラ、オークの香りに柔らかなタンニンとわずかな甘みが印象的。非常にフルティで完熟したジンファンデル。	ショートリブの煮込み
317	フィオルディソール ドリマリー・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥3,399 [¥3,090]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	酸味はフレッシュでいきいきとしており、ハチミツ入りのメロンやトロピカルなパイナップルのフレーバーが前面に出ています。	チキンのピカタ
318	フィオルディソール ドリマリー・カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア	¥3,399 [¥3,090]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	濃密なチェリーのアロマが舌を伝って感じられます。マセラシオンを比較的に長くすることで、ふくよかさと長い余韻が実現されています。	ポロネーゼ
319	フィオルディソール ドリマリー・ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア	¥3,399 [¥3,090]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	熟した果実の味わいが溢れます。そこに10カ月の樽熟成による上質なバニラの風味が加わる味わいです。	鴨のロースト
320	プレジジョンワインカンパニー ガリアエルアシュリーザ・カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア ナババル	¥5,104 [¥4,640]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン	フルボディ	14.5%	750ml	フルーツフォワードワインです。豊かな風味、素晴らしいバランス、そしてシルキーな長いフィニッシュ。シルキーでバランスが取れているワインです。	牛ヒレ肉ステーキ

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

開催期間：会場：5月1日(水)→6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース10 (株式会社モトックス)濃くて旨いワイン好き必見！濃厚フルボディワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
321	デリカート・ファミリー・ヴァインヤーズ 1924 ダブル・ブラック	アメリカ カリフォルニア	¥2,200 [¥2,000]		赤	ジンファンデル、メルロ、 シラー、プティット・シラー	フルボディ	14.5%	750ml	禁酒法が制定された時代から栽培されてきた古木のジンファンデルを主体に造られるカリフォルニアブレンド。濃厚濃縮系で飲み応えのある赤ワインです。	とんかつ、 赤身肉の焼肉
322	サン・マルツァーノ イル・プーモ ネグロアマーロ	イタリア プーリア	¥1,188 [¥1,080]		赤	ネグロアマーロ	フルボディ	13.5%	750ml	芳醇で野性味を帯びたベリー系のアロマにタイムのニュアンス。柔らかい果実味と、スパシーな余韻が広がる飲み心地のよい赤ワインです。	トマトとバジルの春巻き
323	ビーニャ・デル・ベドリガル デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨンセゼルバ	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,188 [¥1,080]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.5%	750ml	濃厚なカスやベリーのアロマにバナナやチョコ、スパイス香。深みと奥行のある赤ワイン。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秀でたバリュールカベルネです。	ヤンニョムチキン
324	アジエンダ・アグリコラ・コンティ・ゼッカ トレ・グラッポリ コンティ・ゼッカ	イタリア プーリア	¥1,100 [¥1,000]		赤	ネグロアマーロ、 プリミティヴェ、カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	プーリア州の老舗ワイナリー、コンティ・ゼッカが得意とする3つの黒ブドウ品種を見事にブレンドして造られた自産自消費。様々な赤黒果実の香りが豊かに広がるジュシーなワインです。	スパイシーポテト
325	パラス・ワインズ 370 レグアスドウォウ レゼルヴァ	ホルトガル ドゥリエンセ	¥1,276 [¥1,160]		赤	トゥリガ・フランカ、 テントウ、カプリナ、ナオナル	フルボディ	13.5%	750ml	銘醸地「カウ」産の華やかでボディのある赤ワイン。熟したブルーベリーやカスを想わせる温かみのある果実味に、樽熟成由来のパラノのような風味も感じられる、バランスのよい味わいです。	タコライス、 チーズフォンデュ
326	バートン・ヴァインヤーズ メタル デュリフ	オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ	¥1,276 [¥1,160]		赤	デュリフ主体	フルボディ	14.0%	750ml	デュリフ主体のワッフルな赤。スミレやブラックベリー、チョコレートのアロマと濃厚なブラックベリーやアニス、シナモン、スモキーな要素もある存在感のある赤ワインです。	茄子のバジル炒め
327	バートン・ヴァインヤーズ メタル ザ・ブラック シラーズ	オーストラリア サウス・オーストラリア	¥1,100 [¥1,000]		赤	シラーズ主体	フルボディ	14.5%	750ml	濃厚な色合いでブラックベリーやプラム、ローストしたコーヒー、オーク香のアロマを放ちます。凝縮した芳醇な果実味と熟したタンニンを持ち、奥行のある濃厚な味わいの赤ワインです。	ライスコロッセ、 ごぼうのスパイシー唐揚げ
328	アジエンダ・アグリコラ・コンティ・ゼッカ ドナ・マルツァーノ カベルネ・ソーヴィニヨン オーク樽熟成	イタリア プーリア	¥1,408 [¥1,280]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 ネグロアマーロ	フルボディ	14.0%	750ml	しっかりとした、濃いリビビ色。熟した赤果実のニュアンスとバナナやスパイスの香り。豊かな果実味、樽の風味、タンニンが柔らかく余韻とともに心地よく広がります。	赤身ステーキ、 スベアリアブ煮込み
329	アジエンダ・アグリコラ・コンティ・ゼッカ パッション・ネー・オーロ アパッシメント	イタリア プーリア	¥1,496 [¥1,360]		赤	プリミティヴェ・ヴオ	フルボディ	14.0%	750ml	樹上で過熟させ糖度・凝縮感を上げたぶどうから造られるフルボディの赤ワイン。凝縮した果実、ドライフルーツのような香りがあり、ジュシーで濃厚な果実の余韻が広がります。	ロースポークとブルソテー
330	サン・マルツァーノ タロ サリーチェ・サレンティーノ	イタリア プーリア	¥1,760 [¥1,600]		赤	ネグロアマーロ、 マルヴァジア・ネーラ	フルボディ	14.0%	750ml	ガーネットがかかった深みのあるルビーレッド。チェリーや熟したブルーベリーなどの果実味、タンニンをしっかりと感じさせつつも、ほんのりと感じるハーブが余韻を引き締めて、飲み飽きしない。	サーロインステーキ
331	トルレヴェント パッション・ネー・レアーレ	イタリア プーリア	¥1,936 [¥1,760]		赤	プリミティヴェ・ヴオ、 ネーロ・ディ・トロイア	フルボディ	14.0%	750ml	完熟したブルーベリーなどのアロマ。フレッシュかつ濃厚な舌触りによる複雑な味わいによって糖度が上がり、熟したぶどうを想わせる。タンニンは柔らかくながらもボディのワインです。	ヒーマンの肉詰め トマトソース
332	ドメーヌ・ポール・マス シャトー・マス・デ・タンヌ	フランス ラングドック&ルーション	¥1,980 [¥1,800]		赤	シラー、 グルナッシュ	フルボディ	14.0%	750ml	樹齢50年を超えるグルナッシュをブレンドした、エステイトを代表するビオロジックのトップ・キュヴェ。パワフルで凝縮感が高く、濃厚な果実のニュアンスが特徴です。	ヤンニョムチキン 風ソテー
333	ドメーヌ・ポール・マス III B (トワペー) ・エ・オウモン 赤	フランス ラングドック&ルーション	¥2,068 [¥1,880]		赤	メルロ、シラー、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	ドメーヌ最上級のクラスを意味する、「III B (トワペー)」。ラズベリーやプラムの香り。タンニンはなめらかで、果実味に奥行きがあります。	ローストビーフ
334	プロヴィンコ イタリア シネレウス	イタリア トスカーナ	¥2,156 [¥1,960]		赤	サンジョヴェーゼ、 メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	スミレや熟したプラム、赤スリルの香りにスパイスの香りがほのかに広がる。凝縮したしっかりとした果実味にそれを支える酸味があるため、フルボディでありながらバランスのよい味わい。	マグロカツのタル タルソース
335	グラント・バーズ クナワラ インク カベルネ・ソーヴィニヨン	オーストラリア サウス・オーストラリア	¥2,288 [¥2,080]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン主体	フルボディ	14.5%	750ml	カスのような黒果実とチョコミネラルやアーシーなニュアンスを感じる複雑なアロマ。力強い果実味と銘醸地クナワラに特徴的なキレのある余韻がワインにバランスを与えます。	牛肉とクミンの ポテトコロッセ
336	カンティーナ・ディオメーデ カナーチェ	イタリア プーリア	¥2,904 [¥2,640]		赤	ネーロ・ディ・トロイア (75%・ディ・トロイア)、アリアコ	フルボディ	13.5%	750ml	深い、リビビレッド、濃厚で独特の果実風味が広がる。タンニンはまるでやがたが存在感があり、完熟した赤果実、コーヒーやチョコレートのニュアンスが豊かに楽しめる。	キーマカレー、 赤身ステーキ
337	サン・マルツァーノ コレツィオ・ネー・チンクアンタ +6	イタリア プーリア	¥2,728 [¥2,480]		赤	ネグロアマーロ、 プリミティヴェ・ヴオ	フルボディ	14.5%	750ml	ワイナリー50周年を記念して造られた特別なワイン。濃い赤紫色、ブラックベリーやブルーベリーのような果実味、スパイス、バナナや甘草などのアクセント。なめらかで長い余韻が楽しめる。	赤身ステーキ、 焼肉
338	カルドーラ YUME(ユメ) モンテプルチアーノ・ダブルツォ	イタリア アブルッツォ	¥2,728 [¥2,480]		赤	モンテプルチアーノ	フルボディ	13.5%	750ml	ぶどうの凝縮感が高く、完熟したブルーンの香り、カカオやシナモンのような甘い香りもあしっきりとした余韻が広がります。	牛肉ステーキ、新玉ねぎと 醤油とバルサミコソース
339	サン・マルツァーノ M メルロ	イタリア プーリア	¥3,080 [¥2,800]		赤	メルロ	フルボディ	14.5%	750ml	ブルーベリーのアロマとカシス・キウールのような果実味。口当たりはなめらかで清涼感のあるボディ。しっかりとした甘みのある果実が心地のよいワイン。	トマトカレーコロッセ
340	フィオール・ディ・ソル ピダッ・ボスト ナバ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ カリフォルニア	¥3,696 [¥3,360]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.9%	750ml	完熟トマトや黒果実のアロマと重厚感のある樽香が広がります。熟したカスやブラックベリー、タバコ、モカ、リコリスなどの複雑な風味とスパイシーさを併せ持つフルボディな1本です。	赤身ステーキ、 スベアリアブ煮込み

ブース18 (株式会社モトックス)「モトックス」のバイヤーがブラインドテイस्टングで選ぶ、お値段以上ワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
341	ドメーヌ・ポール・マス ドメーヌ・ポール・マス ドメーヌ・ポール・マス	フランス ラングドック&ルーション	¥1,760 [¥1,600]		白・発泡	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	白い花やグレープフルーツ等のフレッシュなアロマ。力強くも繊細な泡立ちが楽しめるスパークリングワイン。華やかなボトルが食卓を彩ります。	餃子、 とりの唐揚げ
342	ビーニャ・バルディビエソ バルディビエソ プリュット	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,188 [¥1,080]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	シャルドネとピノ・ノワールをふんだんに使用し、上質なスパークリングワインです。爽やかな柑橘系果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がります。	水茄子モツァレラ
343	バルディネット モンサラ カバ プレット オーガニック	スペイン カタルーニャ	¥1,364 [¥1,240]		白・発泡	シャルドネ、マカベオ、 パレリヤダ	辛口	11.5%	750ml	瓶内二次発酵で造られたスペイン産の高品質スパークリングワイン。辛口ながら独特の上質で柔らかな口当たりと心地よい泡が特徴で、食事にもとてもよく合います。	サーモンのカルパッチョ
344	ビーニャ・バルディビエソ バルディビエソ エクストラ プリュット	チリ サウス	¥1,716 [¥1,560]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	シャンパーニュと同じ製法の瓶内二次発酵スパークリングワインです。フレッシュなタイムや青リンゴのアロマとほんのり広がるトースト香が心地よい上質の味わいです。	柑と生ハムのサラダ
345	クリテール・プリュット・ド・プリュット ヴーヴ・デュ・ヴェルネ プリュット	フランス	¥1,188 [¥1,080]		白・発泡	ユニ・ブラン、シャルドネ、 テレ・ブレ、アイレン	辛口	11.5%	750ml	繊細できめ細かな泡立ち。白い花、洋ナシやりんごなどのフレッシュでフルーティな果実味。心地よい酸となめらかな泡との調和を楽しめるグッドバリュウな1本です。	セリとオリーブとキクラゲのシュウマイ
346	ビーニャ・デル・ペドリガル デル・スール ゲヴェルトラミネール レセルバ	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,100 [¥1,000]		白	ゲヴェルトラミネール	やや辛口	13.0%	750ml	白い花や南国系フルーツのアロマを持つ白ワイン。口当たりは非常にリッチでふくらみのある味わい。ライチやパイナップル、白桃のような果実味が口中に広がります。	切り餅でフルーツ大福
347	サン・マルツァーノ イル・プーモ マルヴァジーア ソーヴィニオン	イタリア プーリア	¥1,188 [¥1,080]		白	マルヴァジーア・ピアンカ、 ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。口の中にフレッシュかつフルーティな味わいが広がり、酸味とミネラルが豊かで、飲み飽きしません。前菜や魚介との相性が良いです。	ささみとモロヘイヤのエスニック風マリネ
348	カザ・レウヴァス アトランティック レセルヴァ 白	ポルトガル アレンテジャール	¥1,320 [¥1,200]		白	アンタオン・ヴァス、 ヴェルデーリョ、ヴィオエ	辛口	12.5%	750ml	大西洋の冷涼な風が吹き抜ける二つの区画から収穫したぶどうをブレンドした白ワイン。ふくよかな果実味とほどよい樽感をもち、鶏肉や魚介類の料理にとてもよく合います。	エビと枝豆の塩炒め
349	ドメーヌ・ポール・マス ラ・フォルジュ・エステイト アンウッディド・シャルドネ	フランス ラングドック&ルーション	¥1,364 [¥1,240]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	異なる特徴を持つ畑のシャルドネを別々に醸造し、澁と共に数カ月熟成させることから、スッキリと爽快かつ複雑味のあるアンウッディドになります。食との相性も良いです。	椎茸のアンチョビ クリームグラタン
350	カーサ・ヴィニコラ・サルターリ フラ ビアニコ	イタリア ヴェネト	¥1,452 [¥1,320]		白	ガルガネーガ、シャルドネ、 ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	白桃、アプリコット、エルダーベリーの心地よい香り。ピンクグレープフルーツのようなフレッシュでジューシーな味わいと、ミントのような余韻が魅力的です。様々な温度で楽しめます。	ロースボークとブルーソーテ
351	ヴィル・ブドウレアスカ ヴァイン・イン・フレ임 シャルドネ	ルーマニア ムンテニア	¥1,716 [¥1,560]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	力強いトロピカルフルーツの香りに、バニラのニュアンス。厚みのある果実感に、心地よい酸としっかりとした樽感が感じられます。	アボカドときゅうりと 梅の冷製パスタ
352	ボデガス・カリア カリア シラー マルベック	アルゼンチン サン・ファン	¥1,100 [¥1,000]		赤	シラー、 マルベック	フルボディ	12.5%	750ml	標高630m、アンデスの尾根で生まれるグッドバリュウなアルゼンチン産。赤系の干しぶどう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。	茄子のバジル炒め
353	カザ・レウヴァス アトランティック レセルヴァ 赤	ポルトガル アレンテジャール	¥1,320 [¥1,200]		赤	アリカテ・ブシェ、アラゴネス、 カマル・ソウヴェニエ、カガナル	フルボディ	14.0%	750ml	完熟したフレッシュな果実味にスパイスやバニラ、モカといった複雑なアロマ。丸く、凝縮した旨味のある果実味はバランスが良い。	牛肉ステーキ、新玉ねぎと 醤油とバルサミコのソース
354	マン・ヴィントナーズ オーカ ピノ・タージュ	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥1,452 [¥1,320]		赤	ピノ・タージュ主体	ミディアムボディ	13.5%	750ml	南アフリカの高級ワイン産地ステレンボッシュとバルの南地区にまたがるワイナリー。ほのかな甘みを感じさせるプラムのような果実味ときめ細かなタンニンを持つワインです。	とんかつ、 赤身肉の焼肉
355	コオベラティーバ・アグリリア・サンタ・キテリア イゲルエラ クリアンサ	スペイン カスティリャ・ラ・マンチャ	¥1,584 [¥1,440]		赤	ガルナッチャ・ティントレラ、 シラー	フルボディ	13.0%	750ml	果肉まで赤いぶどう品種ガルナッチャ・ティントレラを主体とし、オーク樽熟成を経た濃厚な味わいの赤ワイン。完熟ブルーベリーを想わせる凝縮感と樽熟成由来のバニラの風味を感じます。	トマトすき焼き
356	レ・グラン・シェ・ド・フランス コート・ド・ブッフ	フランス ラングドック&ルーション	¥1,584 [¥1,440]		赤	シラー、 マルセラン	フルボディ	14.0%	750ml	フランスの大手ワインメーカー、グラン・シェ・ド・フランスが手掛けるワイン。お肉料理の定番、牛肉の骨付きブロース(コート・ド・ブッフ)と見事に合う1本です。	赤身ステーキ
357	ヴィル・ブドウレアスカ ヴァイン・イン・フレ임 ピノ・ノワール	ルーマニア ムンテニア	¥1,716 [¥1,560]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	香りはラズベリーやチェリー、黒コショウにバニラのニュアンス。酸は心地よく、ブラックチェリーの果実味にまるやかなタンニンが感じられます。	砂肝粒マスタード和え
358	アイアンストーン・ヴィンヤーズ アイアンストーン ジンファンデル	アメリカ カリフォルニア	¥1,936 [¥1,760]		赤	ジンファンデル主体	フルボディ	14.5%	750ml	古木から生まれるバランス感が素晴らしいジンファンデル。ラズベリーやブラックペッパーのスパイシーな風味と程よいオーク香、バニラ香を持つ、複雑かつ奥行きのある赤ワインです。	牛肉ステーキ、新玉ねぎと 醤油とバルサミコのソース
359	グラント・バーズ パロッサ インク シラーズ	オーストラリア サウス・オーストラリア	¥2,288 [¥2,080]		赤	シラーズ主体	フルボディ	14.5%	750ml	ダークベリーなど濃厚な果実味が力強さを感じる豪州のクラシックなシラーズ。黒胡椒やクローブのようなスパイスが複雑味をよみ、凝縮感のあるワインに仕上がっています。	焼きしゃぶ、ウスター風味の モロヘイヤソース
360	トッレヴェント SINCE (シンス) 1913 プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥3,212 [¥2,920]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.5%	750ml	熟したプラム、ブラックベリーやブルーの香りにカカオやバニラのアクセント。ピロドのようなめらかな口当たりが特徴。余韻にはほんのりと果実の甘みが残るしっかりフルボディ。	スベアリア煮込み

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

開催期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース⑨ (株式会社モトックス)ワインはやっぱり飲みごたえ! 渋重樽リッチ濃密ワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
361	シックス・エイト・ナイン セラーズ シックス・エイト・ナイン ナバ・ヴァレー ホワイ	アメリカ カリフォルニア	¥2,860 [¥2,600]		白	シャルドネ、 ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	白やオレンジの花の香りがネクターや柑橘類のアロマとともに広がります。青リンゴ、レモンなど清々しい果実味を持ち、引き締まった酸と完熟した果実のバランスが見事な白ワインです。	パクチー爆盛り ささみソテー
362	ドメヌ・ジ・ロレンス クレマン・ド・リムー レ・グレムノス	フランス ラングドック&ルーション	¥2,376 [¥2,160]		白・発泡	シャルドネ、シュナン、 モーザック、ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	ドメヌ・ジ・ロレンスが造る、ベースのプリュット。第一搾汁のみを使った造り。繊細な口当たりで、丸みがあり非常にバランスが取れ、アペリティフに適しています。	ズッキーニのナムル
363	グラハム・ベック ワインズ グラハム・ベック プリュット	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,904 [¥2,640]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	柑橘果実のアロマやほのかな酵母香が漂う、南アフリカ産の瓶内二次醸成ワインです。ムース状のさめやかな泡と熟した柑橘系の果実味を持つ洗練された味わいが特徴です。	がりトマト
364	ビーニャ・デル・ペドリガ デル・スール シャルドネ レセルバ	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,188 [¥1,080]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	トーストした甘い樽香が深い、バナナやライチ、柑橘果実のアロマが綺麗に広がります。新鮮な酸を持つエレガントでボリュームのある口当たりが特徴のグレートブリュネなシャルドネです。	ささみ梅肉、 焼き鳥塩味全般
365	アジエンダ・アグリコラ・コンティ・ゼッカ ドンナ・マルツィア シャルドネ オーク樽熟成	イタリア プーリア	¥1,320 [¥1,200]		白	シャルドネ、 マルヴァジーア・ピアンカ	辛口	12.5%	750ml	香り、味わいともに華やかでフルーティな印象。カジュアルなワインながら、ほんのりと感じる木樽のニュアンス、心地よい苦みがデリケートかつエレガントな味わいを演出しています。	サツマイモと 鶏肉のグラタン
366	テッレ・チェヴィコ アウスト シャルドネ オーク樽熟成	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,760 [¥1,600]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	鮮やかなレモンイエロー。マンゴーや白桃、柑橘など様々なフルーツ、そして木樽由来のバニラやタバコの香り。味わいはボリューム感があがりバランスがよい。	白子のムニエル 赤紫蘇風味
367	ドメヌ・ポール・マス III B (トワペー) ・エ・オウモン 白	フランス ラングドック&ルーション	¥2,112 [¥1,920]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	ドメヌ最上級のクラスを意味する、“III B (トワペー)”。上質なりムーのシャルドネを使用し、トロピカルフルーツを想わせるふくよかな味わいです。	サツマイモと 鶏肉のグラタン
368	デリカート・ファミリー・ヴィンヤーズ 1924 スコッチ・パレレル シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥2,200 [¥2,000]		白	シャルドネ主体	辛口	13.5%	750ml	スコッチ樽で熟成される濃厚なシャルドネ。濃密なフィヤと甘いタバコ、香ばしいアップルパイのアロマにオーク樽由来の複雑な風味が加わります。飲み応えの良い白ワインです。	カルボナーラ
369	サン・マルツァーノ イル・プーモ プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥1,188 [¥1,080]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	13.5%	750ml	スミレ、チェリーやプラムなどのアロマにバニラやローズマリーなどのハーブのニュアンス。豊かな果実味、ソフトなタンニンとバランスの良さが魅力的な飲み心地のよい赤ワインです。	カツオの スパイシー唐揚げ
370	バートン・ヴィンヤーズ メタル カベルネ・ソーヴィニヨン	オーストラリア サウス・オーストラリア	¥1,276 [¥1,160]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン主体	フルボディ	14.0%	750ml	スミレの花、レドベリー、ブラックベリー・ジャム、バニラのアロマを持ちます。なめらかなタンニンで、ブラックベリーの強いフレバーと奥行のある味わいが印象的な1本です。	牛肉と牛蒡の旨辛煮
371	ビーニャ・マルチグエ I&II カベルネ・ソーヴィニヨンレセルバ エスペシャル	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,408 [¥1,280]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	カンスを想わせる凝縮アロマ。深くまろやかな味わいで、余韻にはラズベリーの風味が広がります。一歩秀でたカベルネです。	ルーローハン
372	サン・マルツァーノ タロ プリミティーヴォ・ディ・マドゥーリア	イタリア プーリア	¥1,760 [¥1,600]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.0%	750ml	鮮やかな赤紫色。ブラックベリーやブルーベリーなどの黒果実系のアロマに、カカオやバニラのアクセント、ピロロのようななめらかな口当たりが特徴。余韻にはほんのりと甘みを感じる。	煮込みハンバーグ
373	スターク・コンデ・ワインズ ザ・プレス・クラブ カベルネ・ソーヴィニヨン	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,112 [¥1,920]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 シラー、プティヴェルド	フルボディ	14.0%	750ml	カンスやベリーのアロマに微かなバニラ香を持ち、豊富な口当たりを持ちます。黒果実の大胆な果実味とオークのスパイス香が印象的で、しっかりとしたタンニンが特徴です。	回鍋肉、 とんかつ
374	ドメヌ・ポール・マス シャトー・ポール・マス クロ・デ・ミュール	フランス ラングドック&ルーション	¥2,200 [¥2,000]		赤	シラー、グルナッシュ、 ムールヴェードル	フルボディ	14.5%	750ml	樹齢40年を超える古木から造られるマス家の上級キュヴェ。100%オークの木樽で熟成、スパイシーで焦げた香りが印象的です。	ラムチョップの ハーブソテー
375	デリカート・ファミリー・ヴィンヤーズ 1924 パーボン・エイト・ダブル・ブレイク カベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ カリフォルニア	¥2,200 [¥2,000]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン主体	フルボディ	15.0%	750ml	1924年よりぶどう畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代には造られなかったワインへのオマージュ。パーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンです。	ラザニア
376	カンティーネ・サン・シルヴェストロ バルパレスコ マーニョ	イタリア ピエモンテ	¥3,168 [¥2,880]		赤	ネッピオーロ	フルボディ	14.0%	750ml	熟したいちごの甘い香りや、ミネラル、ホワイトペッパーのアクセントが感じられます。タンニンがしっかりとあり、ワイン全体を引き締めます。	サーロインステーキ
377	フェウド・アランチョ エドニス リゼルヴァ	イタリア シチリア	¥3,696 [¥3,360]		赤	ネロ・ダーヴォラ	フルボディ	14.0%	750ml	とても深い色調。熟したプラムや赤果実のコンポート、タバコやバニラなどの複雑で深い香り。濃厚で果実味に溢れ、タンニンは熟して滑らかです。	カツオのスパイシー 唐揚げ
378	クロスター醸造所 アマリエ モーゼル リースリング	ドイツ モーゼル	¥1,364 [¥1,240]		白	リースリング	甘口	9.5%	500ml	ハートのモチーフが可愛らしいモーゼル産のリースリングで造られた甘口白ワイン。穏やかな酸味と甘みがバランスよく口の中で広がります。	ラタトゥイユ
379	フォリス・ヴィンヤーズ・ワイナリー スワロー ゲヴェルトラミネール	アメリカ オレゴン	¥1,628 [¥1,480]		白	ゲヴェルトラミネール	やや甘口	14.0%	750ml	オレゴン産グロバリーな白ワイン。ピリリとした柑橘類の花やマンゴー、アジアンスパイスが漂います。ボリューム感のある口当たりで長い余韻が心地よい、ほのかな甘さを持ちます。	グリーンカレー
380	クロスター醸造所 アマリエ ナーエ ドルンフェルダー	ドイツ ナーエ	¥1,320 [¥1,200]		赤	ドルンフェルダー	甘口	9.5%	500ml	ハートのモチーフが可愛らしいドイツ・ナーエ産のドルンフェルダー種で造られた甘口赤ワイン。程よい酸味とバランスが取れた甘み、芳醇な果実味をお楽しみください。	チョコレート

ブース20 (株式会社モトックス)どの香りがお好き?ワインのアロマから見つかるあなた好みのワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★381	サンテロ ボコ ロゼ	イタリア ピエモンテ	¥1,144 [¥1,040]		ロゼ・微発泡	モスカート、コルテーゼ、 ピノ・ネロ	甘口	3.0%	750ml	アルコール分はやさしい3%。しゅわっと心地よい口当たりのワインで、フルーティで甘酸っぱい味わいが口いっぱいに広がります。	豚しゃぶ、 タコと和紅生姜のマリネ
382	サンテロ 天使のアスティ	イタリア ピエモンテ	¥1,408 [¥1,280]		白・発泡	モスカート・ピアンコ	甘口	7.5%	750ml	モスカートの華やかな香りと爽やかな果実味を持ちあわせる、世界的に人気の甘口スパークリングワイン。	豚肉とゴーヤの スパイス炒め
383	サンテロ 天使のロツソ	イタリア ピエモンテ	¥1,408 [¥1,280]		赤・発泡	マルヴァジーア・ネーラ、 ブラケット、フレイザ	甘口	7.5%	750ml	美しい赤に輝く、ピエモンテの黒ブドウで造られた甘口スパークリングです。果実本来の柔らかな甘味があります。	ヤンニウムチキン
384	サンテロ ピノ・シャルドネ フラワーボトル	イタリア ピエモンテ	¥1,408 [¥1,280]		白・発泡	ピノ・ピアンコ、 シャルドネ	辛口	11.5%	750ml	きめ細かい泡に、まるでお花のような香りの辛口スパークリングワイン。かわいらしいフラワーラベルが、お祝い事やハレの日に華を添えます。	フライドチキン、 いんげんの中華風炒め
385	メディチ・エルメーテ アッソーレツァーノ フリッツァンテ ロツソ セッコ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,496 [¥1,360]		赤・微発泡	ランブルスコ・サラミーノ、 アンチェットロッタ	やや辛口	11.5%	750ml	バラやいちごの甘い香りとフレッシュな味わいを持つ赤の弱発泡性ワイン。しっかりとしたタンニン、ドライ感には食事を選ばず楽しめる優れたものです。	ヤンニウムチキン
386	バートン・ヴィンヤーズ メルタ ヴェルメンティーノ	オーストラリア サウス・オーストラリア	¥1,276 [¥1,160]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	12.5%	750ml	ライムなどの柑橘のアロマ。フレッシュな口カル・フルーツの果実味にオリーナニュアンスが余韻で残ります。ライムの皮のような苦み、長い余韻を持つワインです。	鶏肉のハーブソテー
387	クロスター醸造所 カール・カスパー シュベートルレーゼ	ドイツ	¥1,320 [¥1,200]		白	シルヴァーナ主体	甘口	8.5%	750ml	完熟した遅摘みぶどうから造られるシュベートルレーゼ。遅摘みならではの香り高さとなつた甘み、豊かな果実味をお楽しみください。	牛肉とクミンの ポテトコロッケ
388	ドメーヌ・ポール・マス コート・マス ヴィオニエ	フランス ラングドック&ルーション	¥1,320 [¥1,200]		白	ヴィオニエ	辛口	13.5%	750ml	白桃や金木犀を想わせる上品なアロマ。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持ち合わせたヴィオニエです。	たらの芽の豚バラ巻き
389	シャトー・デレスラ トカイ フルミント ドライ 白	ハンガリー トカイ	¥1,408 [¥1,280]		白	フルミント主体	辛口	12.0%	750ml	ハンガリーの代表的品種「フルミント」から造られる、スッキリとドライな辛口白ワイン。きれいな酸と柔らかな口当たり、奥深い果実味が魅力。	豚こまタルタル
390	ドメーヌ・ポール・マス ラ・フォルジュ・エステイト ゲヴェルトラミネール	フランス ラングドック&ルーション	¥1,584 [¥1,440]		白	ゲヴェルトラミネール	辛口	13.5%	750ml	ライチや花、白桃のアロマが豊かに香るゲヴェルトラミネール。豊潤で華やかな香りと熟した果実味、心地よく続く余韻が魅力的な1本です。	豚肉とゴーヤの スパイス炒め
391	サンテロ ディーレ モスカート・ダスティ	イタリア ピエモンテ	¥1,584 [¥1,440]		白・微発泡	モスカート・ピアンコ	甘口	5.5%	750ml	モスカート種から造られる、フルーティでアロマティックな風味が特徴の微発泡性甘口ワイン。手型を象ったボトルには、ワイン造りへの想いが詰まっています。	シャインマスカットとフレッシュチーズのサラダ
392	ドメーヌ・ポール・マス ル・ブラン	フランス ラングドック&ルーション	¥1,716 [¥1,560]		白	ヴイオニエ、 カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロ	辛口	13.0%	750ml	白桃や洋ナシ、白い花を連想させる華やかなアロマ。口いっぱいに広がる瑞々しい果実味と、まろやかな酸とミネラルのバランスが心地よい白ワインです。	豚こまタルタル
393	マリヌー クルーフ・ストリート オールド・ヴァイン シュナン・ブラン	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,200 [¥2,000]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	熟した洋ナシや濡れた御影石を想わせ、口当たりは鮮やかな酸が柔らかく丸みのあるテクスチャーとバランスよくまとまります。キリッとした酸とフレッシュなミネラル感の余韻も魅力です。	サーモンのカルパッチョ
394	ドメーヌ・ポール・マス レ・タンヌ オクシタン ピノ・ノワール	フランス ラングドック&ルーション	¥1,188 [¥1,080]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	南仏、ラングドック地方のピノ・ノワール100%のワイン。ジュシーな果実味と、柔らかく流れるようなタンニン。程よいコクのある、飲み心地のよい味わいのワインです。	どりかわ湯引きばん酢、 生ハムメロン
395	アイアンストーン・ヴィンヤーズ ストーン・ヴァレー レッド・ブレンド	アメリカ カリフォルニア	¥1,320 [¥1,200]		赤	シラーズ、ジンファンデル、 プティット・シラー	フルボディ	13.5%	750ml	豊かな果実味を持ち、ハーブやスパイスの風味が心地よくカリフォルニア産赤ワイン。丸みのあるジュシーな果実味は、ボリュームのある肉料理によく合います。濃厚濃密な1本です。	タコライス、 チーズフォンデュ
396	アジエンダ・アグリコーラ コンティ・ゼッカ ドン・マルツィア プリミティーヴォ オーク樽熟成	イタリア プーリア	¥1,408 [¥1,280]		赤	プリミティーヴォ、 ネグロアマーロ	フルボディ	14.0%	750ml	完熟した果実、ブルーの香りにカカオやバナナの香りが広がります。なめらかなタンニンと熟した果実の甘いニュアンスが余韻に感じられ、柔らかな果実味が心地よく広がります。	鶏むね肉ハムと チーズのサラダ
397	ヴィール・ブドウレアスカ ヴァイン・フレイム カベルネ・ソーヴィニヨン	ルーマニア ムンテニア	¥1,716 [¥1,560]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	カンスやブラックベリー、爽やかな新緑のような香りに、黒コショウのニュアンス。酸は心地よく、しっかりとした果実味にまろやかなタンニンが感じられる。	キーマカレー
398	コオベラティーバ・アグリタ・サンタ・キテリア ティントラルバ エコロジコ セレクション	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ	¥2,200 [¥2,000]		赤	ガルナッチャ・ティントレラ	フルボディ	13.0%	750ml	ガルナッチャ・ティントレラ100%。ブラックベリーやカンス、プラムを想わせる力強い果実味に、新樽由来の滑らかなバナナの風味が加わったリッチで濃厚な赤。	豚しゃぶボン酢
399	マリヌー クルーフ・ストリート スワートランド ルージュ	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,200 [¥2,000]		赤	シラー、グルナッシュ・ノール、 サンソー、ティンタ・パロッカ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	スパイシーな香りの中に黒果実を感じます。整ったタンニン、芳醇な香り、鮮度、味わい深い果実味とそれぞれの品種の特性がよく表現され、見事に調和された1本です。	梅しそ水餃子
400	シャトー・元詰 シャトー・プビーユ	フランス ボルドー	¥2,948 [¥2,680]		赤	メルロ	フルボディ	13.5%	750ml	カスティヨンのシンデレラ・ワイン、プビーユのセカンド・ワイン。プビーユと比べるとよりフレッシュ&フルーティな果実味で、早くから楽しめる1本。	赤身ステーキ

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。 [阪神オンラインストア](#)

検索

承り期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース④ (株式会社飯田)初夏におすすめ 地中海ワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★401	モンカロ レヴェーレ ヴェルディッキオ クラッシコ '22	イタリア マルケ	¥1,628 [¥1,480]		白	ヴェルディッキオ	辛口	12.5%	750ml	モンカロ社が得意とするヴェルディッキオで新しいスタイルを目指した一本。樽は使用せず、クリアで溢れんばかりの果実味が魅力です。	白身魚のカルパッチョ
402	スマロッカ カバ ブジョニス プリュット NV	スペイン カタルーニャ ベネデス	¥1,947 [¥1,770]		白・発泡	バレリャーダ、 チャレッコ、マカベオ	辛口	12.0%	750ml	自社畑100%。青りんごや新鮮な柑橘系の香り、フレッシュな果実味と心地よい酸味が絶妙なバランスの爽やかな飲み口です。	パブリカの生ハム巻き
403	モンカロ スパマンテ オーガニック ヴェルディッキオ NV	イタリア マルケ	¥2,167 [¥1,970]		白・発泡	ヴェルディッキオ	辛口	11.5%	750ml	ヴェルディッキオ種100%で造られた珍しいスパマンテ。白い花や果実の美しい香りやキレイな酸が特徴です。	アクアパッツァ
404	アリオネ ママ ボメグラナーテ (ザクコ) NV	イタリア ピエモンテ	¥2,387 [¥2,170]		その他	モスカートピアンコ、 ザクコ(果汁・果肉)	やや甘口	6.0%	750ml	モスカートピアンコ種のスパマンテにザクコの天然果汁と果肉をブレンド。ザクコのフレッシュなアロマに、キャラメルのような甘いニュアンスです。	ドライフルーツ
405	マレノン ペテュラ ロゼ '22	フランス コート デュ ローヌ	¥2,486 [¥2,260]		ロゼ	シラー、 グルナッシュ	辛口	13.0%	750ml	小さな赤い果実と優しいスパイスの香り、ジュシーでまろやかな味わい。セレクトされた区画から造られる上質なロゼワインです。	プロヴァンス風 サラダ
406	シャトー ベスキエ ルパゾウコートドプロヴァンス ロゼ '20	フランス プロヴァンス	¥2,816 [¥2,560]		ロゼ	サンソー、 グルナッシュ、ロール	辛口	12.5%	750ml	セザンヌの愛したサント・ヴィクトワール山を望む畑。ペリヤーやシラスなどの芳香にパッションフルーツや白い花を思わせるフレッシュで爽やかな味わいです。	ブイヤーベース
407	マレノン レグラン ヴェルメンティーノ '22	フランス コート デュ ローヌ	¥1,947 [¥1,770]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	13.0%	750ml	フレッシュでイキイとした柑橘系果実の香りにはのにレモンのニュアンスのあるみずみずしい口当たり、マンダリンオレンジの風味と共に長い余韻が続きます。	ベスカーレピアンコ (魚介類の Pasta)
408	スマロッカ ミユスカ '22	スペイン カタルーニャ ベネデス	¥2,167 [¥1,970]		白	ミユスカ	やや辛口	12.0%	750ml	ベネデスで最も早く外国からの品種を取り入れ成功した生産者。マスカットの甘い香りを持つ個性豊かな辛口です。	生ハムとメロン
409	ウヴァル テラ ノストラ ヴェルメンティーノ コルス '21	フランス コルス	¥2,596 [¥2,360]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	12.0%	750ml	コルシカ特有の品種ヴェルメンティーノから造られる、ジャズミンや柑橘の香りを持つフルーティで爽やかな白ワインです。	シーフードサラダ
410	シャトー ジュクラリー ドメヌ ジュクラリー グルナッシュ グリ '21	フランス ラングドック ルーシヨン	¥2,706 [¥2,460]		白	グルナッシュ・グリ	辛口	13.0%	750ml	花や桃のデリケートでフレッシュなアロマ。フレッシュながらも、厚みのある個性豊かな果実感。長い余韻も楽しめます。	白身魚の照り焼き
411	ヴァッレ デッラカーテ ペリフォリ インツォリア '22	イタリア シチリア	¥3,256 [¥2,960]		白	インツォリア	辛口	12.5%	750ml	柑橘の爽やかかつ鮮烈な香りにイキイとした酸味。アフターにもしっかりと果実味を感じられる、フレッシュ&フルーティなシチリアワインの今を表した一本です。	ローズマリーの クrostiーニ
412	シュール ダルク トゥクエクロシエリムー メディテラネアン '18	フランス ラングドック ルーシヨン	¥3,795 [¥3,450]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	メディテラネアン地区の畑のぶどうを使用。ドライフルーツ、バターやナッツの強いアロマ。スパイスのニュアンス。パワフルながらもフレッシュさが魅力的です。	ブリード(魚のク リーム煮料理)
413	LGI テモワンデュタンカベルネ・ソーヴィニヨン '21	フランス ラングドック ルーシヨン	¥1,628 [¥1,480]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.0%	750ml	「時の証人」という名は、よいワインを造るには時間がかかることを示します。赤果実や黒果実のパワフルなアロマにコーヒーやバニラの豊かな樽香が特徴です。	タリアテッレ
414	LGI ダーク アパシジョン アリカンテブーシェ '22	フランス ラングドック ルーシヨン	¥1,628 [¥1,480]		赤	アリカンテブーシェ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	アリカンテブーシェならではのダークな色合い、チェリーやカシスの豊かなアロマに、バニラやトーストのニュアンスがあり、ジュシーな果実感です。	チキンの香草焼き
415	マレノン レグラン シラー '21	フランス コート デュ ローヌ	¥1,947 [¥1,770]		赤	シラー	ミディアムボディ	13.0%	750ml	チェリーやスミレ、スパイスのイキイとした香りに、カシスや甘いスパイスのアタックがストレートに感じられる味わいで厚みのあるボディを持ちます。	ローズマリー風 味のラムロースト
416	ヴァロリ モンテプルチャーノ ダブルツツォ '19	イタリア アブルツツォ	¥2,486 [¥2,260]		赤	モンテプルチャーノ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	モンテプルチャーノ種による豊潤な果実感ある味わい。ぶどうの持つ旨みが表現されたバランスのよい一本です。	豚肉の甘みそ炒め
417	ヴァッレ デッラカーテ ペリフォリ ネーロダヴォラ '22	イタリア シチリア	¥3,256 [¥2,960]		赤	ネーロダヴォラ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	輝きのあるルビーレッドの色合い、フレッシュで鮮烈な香りに赤果実のアロマ、イキイとした果実味となめらかなタンニンがあり、シチリアワインの今を表した一本です。	グリルチキンのデ イアボラソース
418	フェウド マッカリ サイア '18	イタリア シチリア	¥4,114 [¥3,740]		赤	ネーロダヴォラ	フルボディ	14.5%	750ml	「Saia」という名は灌漑用運河を表すアラブ語に由来。はじける果実味とフルボディのなめらかなさが魅力的カリスマ的存在を誇る飲み応えのあるワインです。	スベアリブ
419	エンリコ サンティニ ボッジョ アルモロ '21	イタリア トスカーナ	¥4,884 [¥4,440]		赤	サンジゴヴェーゼ、 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー	フルボディ	14.5%	750ml	注目の産地ボルゲリで造られるスーパータスカンの風格を持つ赤。サンジゴヴェーゼにカベルネ等を配した力強い味わいが特徴です。	タンシチュー
420	シャトー レヴァンタイン ラ グルマンド '17	フランス プロヴァンス	¥5,962 [¥5,420]		赤	シラー、 グルナッシュ	フルボディ	13.5%	750ml	シラーの古い区画から造られるキュヴェ。黒果実にチョコレートや革のニュアンスが調和した豊かで複雑なアロマに凝縮感のある、まろやかな口当たりです。	濃厚チョコレート ケーキ

ブース22 (株式会社ヴィノスやまざき)人気のナパの蔵元から新着ワインも登場! 2度目のワインの黒船来航!

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
421	カラブリア・ファミリー・ワインズ リッチランド スパークリング	オーストラリア ニューカスエールズリヴァーナ	¥1,760 [¥1,600]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	11.0%	750ml	当店BEST10に必ずランクインするバリュエーでおいしいスパークリングは、フレッシュで華やかな辛口タイプ。過去には某航空会社の空港ラウンジでも採用された一本。	チーズフライ、 野菜のかき揚げ
422	カ・ボッタ プロセッコ	イタリア ヴェネト	¥2,068 [¥1,880]		白・発泡	グレラ	辛口	11.5%	750ml	繊細な泡立ちに、ふくよかな果実味と心地よい酸。一部除干しぶどうを使用することで、フレッシュながらもコクのある味わい。気温が上がるこれからの時期がまさに飲み頃。	揚げ春巻き、 生春巻き(お好みの具材で)
423	ジョセフ・カタン クレマン・ダルガス ブリュット	フランス アルザス	¥2,695 [¥2,450]		白・発泡	ピノ・ブラン	辛口	12.0%	750ml	全仏クレマン協会会長も務め、スパークリングワインに自信を持つカタン。完熟ぶどうの香り高い果実味と、熟成からくる豊かでコクのある味わい。	手毬寿司、 ちらし寿司
424	アルカス ヴィーニョ・ヴェルデ 白	ポルトガル ミニョヴィーニョ・ヴェルデ	¥1,540 [¥1,400]		白・微発泡	ロウレイロ	辛口	10.5%	750ml	シュワツと爽やか。これからの時期に愉しみたいポルトガル名産の「ヴィーニョ・ヴェルデ=緑のワイン」は、まるで青りんごのようなフレッシュな味わいです。	鯛(鮮魚)のカルパッチョ
425	リエトヴァレイ ジョンB ソーヴィニヨン・ブラン	南アフリカ ロバートソン	¥1,760 [¥1,600]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	南アフリカのロバートソン地区の老舗蔵元が造るソーヴィニヨン・ブランは、ハーブの香り程よい果実味、キレのある味わいで品種特性がよく表れた一本。	春野菜のおひたし、 生牡蠣
426	ガルジオ ヴィオニエ	ウルグアイ	¥2,376 [¥2,160]		白	ヴィオニエ	辛口	12.5%	750ml	ウルグアイの大注目蔵元「ガルジオ」のヴィオニエは、花、青りんご、白桃やドライアプリコットなど複雑な風味とミネラル感が与えるキレのバランスに優れています。	鶏肉のフォー、 ビーフン、酸辣湯
427	ドメヌ・ジボー ソーヴィニヨン・ブラン	フランス ロワールトゥーレーヌ	¥2,695 [¥2,450]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	完熟ぶどうを長期発酵して造る白。アプリコットを思わせる濃密な果実味と柔らかい酸味が調和する個性的な味わいは、ソーヴィニヨン・ブランの常識を覆します。	ナッツとクルトンのサラダ、 サーモンのクリームパスタ
428	ドメヌ・ド・ゲールガゾー シャルドネ 樽熟成	フランス ラングドック	¥2,068 [¥1,880]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	「高級白ワインにも負けない。」とお客様からのお声をいただき続けている当店のロングセラー樽熟シャルドネ。1,000円台では驚きの味わいをお楽しみください。	豚肉の生姜焼き、 味噌漬け豚肉のステーキ
429	ウォーターストーン エクストラエディション ホワイト	アメリカ ローダイ	¥2,794 [¥2,540]		白	ルーサンヌ	辛口	14.0%	750ml	ナパの人気生産者「ウォーターストーン」がルーサンヌを一部木樽で熟成して仕上げた、クリーミーな口当たりと果実味豊かなエクストラ・エディション(番外編)。	エビフライのタルタルソース、 五目かまぼこ、薄切白菜の水炊き
430	シャトー・レゾリュエ 赤ラベル	フランス コルビエール	¥2,277 [¥2,070]		赤	カリニヤン、 グルナッシュ	フルボディ	13.5%	750ml	過去には有名作家が新聞コラムで絶賛したヴィノスやまざき直輸入第一号ワインは、30年経った今なおロングセラー。果実味たっぷりの濃縮した味わいです。	ビーフシチュー、 ハンバーグ、オムライス
431	カラブリア・ファミリー・ワインズ ウエストエンド ブラックシラズ リザーヴ	オーストラリア 南オーストラリア バロサ・ヴァレー	¥2,486 [¥2,260]		赤	シラズ	フルボディ	14.0%	750ml	圧倒的なコスパで人気のワインからワンランク上のキュヴェが登場。銘醸地バロッサ・ヴァレーの赤がこの価格はまさに驚きです。	牛肉焼肉、 牛すじ煮込み
432	カ・ボッタ ロッソ ルビコンド	イタリア ヴェネト	¥2,486 [¥2,260]		赤	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ	フルボディ	13.5%	750ml	ほぼ全てのワインを、アマローネスタイルで造るという尋常ではないこだわりを持つ蔵元が地場品種とメルロを除干し、ジャムのような濃密な味わいとコスパに感動です。	鴨肉料理、 ジビエ料理
433	ウォーターストーン エクストラエディション レッド	アメリカ カリフォルニア ローダイ	¥2,794 [¥2,540]		赤	プティ・ヴェルド	フルボディ	14.0%	750ml	ナパの人気生産者「ウォーターストーン」が隠れた実力派産地ローダイのプティ・ヴェルドから造った、濃厚な味わいが特徴のエクストラ・エディション(番外編)。	筍とゴボウのから揚げ
★434	ストーンヘッジ メリターージュ 赤 カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥3,113 [¥2,830]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロ	フルボディ	14.5%	750ml	世界的なワインの価格高騰に対抗する答えは…人気ワインメリターージュの新作が登場。産地に拘らず、美味しいワインを求める当社だからこそこのワインです。	ペパロニ(サラミ)たっぷりの ピザ、辛口フライドチキン
435	カラブリア・ファミリー・ワインズ リッチランド モスカート	オーストラリア ニューカスエールズリヴァーナ	¥1,430 [¥1,300]		白・微発泡	モスカート	甘口	6.0%	750ml	もぎたてマスカートを丸がじりしたような、微発泡で爽やかな味わいが特徴。ワインのイメージが変わるかも。低アルコールで飲みやすい、長年人気の甘口ワインです。	新玉ねぎと生ハム、 季節のフルーツ添え
436	フォルスター リースリング ファインハルプ	ドイツ ナーエ	¥2,607 [¥2,370]		白	リースリング	やや甘口	11.5%	750ml	ドイツで自然なぶどう栽培からワイン造りを行う家族経営の蔵元。完熟したぶどうの優しい甘口ワインながら、繊細で上品な味わいは、食事と合わせてもおすすです。	かかバベコと粒マスタードの ポトサラダ、ちくわの磯辺揚げ
437	ソレイユ・キュヴェ・ユウコ スパークリング	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥2,068 [¥1,880]		赤・微発泡	ランブルスコ・ティ・ソルバー	甘口	6.0%	750ml	「赤ワインが苦手」…そんなお客様の声に応えるべく蔵元と共同開発した、人気低アルコール甘口ワイン「ソレイユ・キュヴェ・ユウコ」のスパークリング。	カルパッチョーラ、 ニョッキ、かぼちゃの煮物
438	ソレイユ・キュヴェ・ユウコ プレステージ	フランス ラングドック	¥2,068 [¥1,880]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	甘口	6.0%	750ml	人気の低アルコール赤ワイン「ソレイユ」のワンランク上の「プレステージ」。オンザロックで爽やかに、フルーツを漬け込んでよりフルーティに飲んでもおすすです。	玉ねぎと芽キャベツのオープン 焼きじゃがいものグラタン
439	ヴィーニャ・フレイ・レオン マティナル レイトハーベスト	チリ アタカマ カサブランカ・ヴァレー	¥1,078 [¥980]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	極甘口	12.5%	375ml	遅摘みで蓄えられたハチミツの様な甘みと、ソーヴィニヨン・ブランらしいグレープフルーツ、ハーブのアロマのコントラストが絶妙な甘口ワインをご紹介します。	バイクチーズケーキ
440	カラブリア・ファミリー・ワインズ 3ブリッジス 貴腐ワイン	オーストラリア ニューカスエールズリヴァーナ	¥2,486 [¥2,260]		白	セミヨン	極甘口	12.5%	375ml	当社人気No.1甘口(貴腐)ワイン。一房のぶどうから採れる量はスプーン1杯程と言われる程。ワインアプリコットやハチミツのような、濃厚な甘みをお楽しみください。	バニラアイスクリーム、 フルーツ、プレーンヨーグルト

リストの全商品は『[阪神オンラインストア](#)』からお申し込みいただけます。

[阪神オンラインストア](#)

検索

承り期間: **会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)**
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース23 (高島ワイナリー)国内有数の銘醸地“山形・高島”をまるごと召し上がり!

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
441	高島ワイナリー 高島デラウェア氷結しぼり	日本 山形県	¥1,749 [¥1,590]		白	デラウェア	極甘口	9.5%	500ml	高島町産種有デラウェアを収穫後に氷結、ゆっくりと自然解凍しながら糖度の高い果汁のみを搾ることで香り高く濃厚なデザートワインに仕上げました。	バスクーズケーキ、 アイスクリーム
442	高島ワイナリー 嘉スパークリング スウィート	日本 山形県	¥1,925 [¥1,750]		白・発泡	オレンジマスカット	甘口	11.0%	750ml	希少品種オレンジマスカットで造り上げた、マスカットやアールグレイティーのような香りが広がる、上品な甘口のスパークリングワインです。	チキンのクリームパスタ、 レアチーズケーキ
443	高島ワイナリー 高島シードル	日本 山形県	¥1,529 [¥1,390]		白・発泡	りんご(ふじ)	甘口	8.0%	750ml	パチパチと泡が弾けるたびに蜜入り“ふじ”の芳醇な香りとも味わいが膨らむ優しい甘口に仕上げられています。	アップルパイ、 タルトタタン
444	高島ワイナリー 高島さくらんぼワイン	日本 山形県	¥1,166 [¥1,060]		その他	さくらんぼ	やや甘口	7.0%	500ml	「果樹の宝石さくらんぼ」のキュンキュンするような甘酸っぱい味わいをそのままぎゅっと詰め込みました。	エビチリ、 鴨胸肉のスムーク
445	高島ワイナリー 高島ラ・フランスワイン	日本 山形県	¥1,166 [¥1,060]		その他	ラ・フランス	やや甘口	9.0%	500ml	「果樹の女王ラ・フランス」の華やかな香り、瑞々しくなめらかな果実感。上品さがちょっと大人のフルーツワインです。	グリーンカレー、 クリームチーズ
446	高島ワイナリー まほろばの貴婦人 白	日本 山形県	¥3,212 [¥2,920]		白	フルミント	極甘口	11.5%	720ml	このワイン専用の品種を海外にまで探求し幾度とない試行錯誤の末に誕生しました。蜂蜜のようにしっとりとした香りとも味わいのデザートワインです。	北京ダック、 ブルーチーズ
447	高島ワイナリー まほろばの貴婦人 赤	日本 山形県	¥3,212 [¥2,920]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	やや甘口	11.5%	720ml	ワイナリー創業時からのロングセラー。希少な甘口赤ワイン。濃い目の照り焼きに、チョコレートに、食後に。冷やしてもおススメの1本です。	チョコレート、 すき焼き
448	高島ワイナリー 高島ブラン 白甘口	日本 山形県	¥1,331 [¥1,210]		白	ナイアガラ	やや甘口	11.0%	720ml	香り高いナイアガラを使用した、生のぶどうをそのまま食べているかのような瑞々しい爽やかな甘口白ワインです。	クリームシチュー、 生春巻き
449	高島ワイナリー 高島醸造口ゼ	日本 山形県	¥1,331 [¥1,210]		口ゼ	マスカット・ベリーA	やや甘口	12.0%	720ml	和食と是非。豊かな果実味と爽やかな酸味のバランスが家庭料理におすすめ。ほんのり甘みを残した味わいです。	筑前煮、 ちらし寿司
450	高島ワイナリー 高島ルージュ 赤	日本 山形県	¥1,331 [¥1,210]		赤	マスカット・ベリーA	ライトボディ	12.0%	720ml	山形の地ワイン。ぶどう本来の旨みを存分に味わえる肩肘張らない穏やかで優しい赤ワイン。	肉じゃが、 豚の生姜焼き
451	高島ワイナリー 嘉スパークリング シャルドネ	日本 山形県	¥1,925 [¥1,750]		白・発泡	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	シャルドネの高島の顔であるスパークリング。柑橘系や白い花の上品な香り、豊かな旨みを伴う酸が心地よい爽快な味わいです。	天婦羅
452	高島ワイナリー 嘉スパークリング ピノ・シャルドネ	日本 山形県	¥2,211 [¥2,010]		白・発泡	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	嘉(yoshi)シリーズの限定版。わずかに赤ワインをブレンドすることで豊かな果実味と赤い果実やスパイス感が絶妙に。「桜色」の綺麗な色調も◎。	竜田揚げ、 サーモンフライ
453	高島ワイナリー 高島醗泡ブリデムース デラウェア	日本 山形県	¥2,068 [¥1,880]		白・発泡	デラウェア	辛口	11.5%	750ml	香りとも味わいのギャップ、薄にごり仕上げ、壇内醗酵。贅を尽くした高島らしいデラウェアスパークリングワイン。	酢豚
454	高島ワイナリー 亜硫酸塩無添加シャルドネ	日本 山形県	¥1,958 [¥1,780]		白	シャルドネ	やや辛口	13.0%	720ml	搾りたてのシャルドネ果汁は青りんごのように華やか。暑かった去年(2023年)のぶどうは果実味がより一層豊かに。	シーザーサラダ、 南蛮漬け
455	高島ワイナリー 亜硫酸塩無添加マスカット・ベリーA	日本 山形県	¥1,738 [¥1,580]		赤	マスカット・ベリーA	ライトボディ	13.0%	720ml	日本の食事に合うワインがコンセプトの亜硫酸塩無添加シリーズ。シンプルで柔らかな味わいです。	焼き鳥(タレ)、 鰻、穴子
456	高島ワイナリー 亜硫酸塩無添加スパークリング マスカット・ベリーA	日本 山形県	¥2,068 [¥1,880]		赤・発泡	マスカット・ベリーA	ライトボディ	12.5%	750ml	ジュシーな味わいをお求めなら是非。マスカット・ベリーAの魅力がぎゅっと詰まったほのかな甘口に仕上げました。	チョコレートムース、 ベリータルト
457	高島ワイナリー ジャパネスク リースリングフォルテ	日本 山形県	¥1,936 [¥1,760]		白	リースリング・フォルテ	やや甘口	12.5%	720ml	リースリング×甲州三尺の日本生まれのぶどう品種です。リースリング由来の華やかなアロマと果実味、甲州由来の濃した酸が心地よいフレッシュな味わいです。	エビフライ
458	高島ワイナリー クラシック 上和田ピノ・ブラン	日本 山形県	¥1,936 [¥1,760]		白	ピノ・ブラン	辛口	13.0%	720ml	和食にはこちら。柑橘系の爽やかな香りともキリリとした酸、後からじんわり沁み渡る旨みが食欲をそそる食事向きの辛口です。	手巻き寿司、 天ぷら
459	高島ワイナリー クラシック メルロ&カベルネ・ソーヴィニオン	日本 山形県	¥2,200 [¥2,000]		赤	メルロ	フルボディ	14.0%	720ml	樽熟成2年。家に1本あれば重宝します。熟した黒い果実のアロマと樽熟成による香りの複雑味。若々しい渋みも心地よいコスパ高い赤ワイン。	ハンバーグ、 すき焼き、焼肉
460	高島ワイナリー パリック メルロ&カベルネ・ソーヴィニオン	日本 山形県	¥3,278 [¥2,980]		赤	メルロ	フルボディ	14.0%	750ml	国内外コンクール受賞歴多数。強さと優しさを兼ね備えた優しく芳醇な日本のフルボディーは飲み頃です。	シチュー、 和牛ステーキ

ブース24 (朝日町ワイン・フジクレールワイナリー)日本ワイン名産地 山形・山梨ワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード	
461	朝日町ワイン レイス デラウェア マセレーション '23	日本 山形県	¥2,167 [¥1,970]			オレング	デラウェア	辛口	12.0%	750ml	山形県産デラウェアの果汁と果皮や種と一緒に低温発酵。ぶどうの旨味を引き出し、白桃のような香りに穏やかな酸味がある。爽やかなワインに仕上がっています。	野菜の天ぷら、 ゴーヤチャンプルー
462	朝日町ワイン 朝日町リースリング・フォルテ&リオン '23	日本 山形県	¥1,771 [¥1,610]			白	リースリングフォルテ、 リースリングリオン	辛口	13.0%	720ml	日本固有品種のリースリングフォルテとリースリングリオンをブレンド。蜜のような濃密な香りに、フレッシュなキレのある飲み口です。	鯛のカレパッチョ、 鮎の塩焼き
463	朝日町ワイン マイスターセクション 選摘みマスカットベリーA赤辛口 '21	日本 山形県	¥2,101 [¥1,910]			赤	マスカットベリーA	ミディアムボディ	13.0%	720ml	山形県朝日町のマスカットベリーAを「選摘み」収穫し、樽で熟成後、非加熱でビン詰め。樽由来の複雑な香味が調和した、きめ細やかで奥行きのある赤ワインです。	和風ハンバーグ、 鴨肉のコースト
464	朝日町ワイン マイスターセクション ブラッククイーン赤 '21	日本 山形県	¥2,101 [¥1,910]			赤	ブラッククイーン	ミディアムボディ	13.0%	720ml	黒々とした色調にブラムなどを思わせる果実香、スパイシーで豊かなタンニンが特徴的な辛口のワインです。	焼肉、 牛肉の赤ワイン煮
465	朝日町ワイン マイスターセクション キュヴェ マスカットベリーA赤 '20	日本 山形県	¥3,861 [¥3,510]			赤	マスカットベリーA	ミディアムボディ	13.0%	750ml	その年最良のぶどうを丁寧に醸造し、11か月樽熟成後、2年以上瓶熟成。バラのような香りから心地よい余韻が広がる艶美なワインです。	ステーキ、 ローストビーフ
466	朝日町ワイン スパークリング ナイアガラ白甘口 NV	日本 山形県	¥1,650 [¥1,500]			白・発泡	ナイアガラ	甘口	9.0%	750ml	山形県産100%のナイアガラを低温発酵・低温熟成させたアロマチックで香り高い甘口のスパークリングワインです。	チキンカレー、 豚の生姜焼き
467	朝日町ワイン スパークリング デラウェア白辛口 NV	日本 山形県	¥1,661 [¥1,510]			白・発泡	デラウェア	辛口	12.0%	750ml	山形県産デラウェアを低温発酵・低温熟成させ、果実の風味ときめ細やかに泡立ちが調和した辛口スパークリングワインです。	山菜の天ぷら、 タコのマリネ
468	朝日町ワイン はなぶわわ赤甘口 NV	日本 山形県	¥1,573 [¥1,430]			赤	マスカットベリーA、 ナイアガラ	ライトボディ	8.0%	720ml	甘くフルーティな香りにやさしい酸味が調和。果実味が豊かな甘口の赤ワインです。	フルーツケーキ
469	朝日町ワイン 山形マスカットベリーA赤辛口 NV	日本 山形県	¥1,441 [¥1,310]			赤	マスカットベリーA	ミディアムボディ	11.0%	720ml	山形県産マスカットベリーA100%使用。バラやチェリーの香りがあり、爽やかな酸味と優しい口当たりの赤ワインです。	うなぎの蒲焼、 ミートソースパゲティ
470	朝日町ワイン 山形デラウェア白甘口 NV	日本 山形県	¥1,441 [¥1,310]			白	デラウェア	甘口	11.0%	720ml	山形県はデラウェア生産日本一です。デラウェアを低温発酵と徹底した品質管理を行い、フルーティな香り豊かで優しい甘さの甘口ワインに仕上がりました。	クリームシチュー、 チーズフォンデュ
471	フジクレールワイナリー フジクレール 甲州スパークリング '22	日本 山梨県	¥3,256 [¥2,960]			白・発泡	甲州	辛口	12.0%	750ml	山梨県産の甲州を使用し、伝統製法の瓶内二次発酵により仕上げたスパークリングワインです。	魚介のカレパッチョ
472	フジクレールワイナリー フジクレール ブラン NV	日本 山梨県	¥1,540 [¥1,400]			白	甲州、デラウェア	辛口	12.0%	720ml	山梨県産の甲州とデラウェアを原料に醸造したフジクレールおすすめ用のテーブルワインです。バランスのよい味わいをお楽しみください。	海鮮のフライ
473	フジクレールワイナリー フジクレール 甲州シュール・リー東溪 '21	日本 山梨県	¥2,090 [¥1,900]			白	甲州	辛口	12.0%	750ml	山梨県の笛吹市・山梨市・甲州市の限られたエリアで収穫された甲州のみを使用したワインです。和食等、お食事と一緒にどうぞお楽しみください。	白身魚の天ぷら
474	フジクレールワイナリー フジクレール 甲州樽発酵 '20	日本 山梨県	¥2,915 [¥2,650]			白	甲州	辛口	12.0%	750ml	山梨県産の選り抜かれた甲州葡萄のみを使用し、フレンチオークの樽で仕上げました。甲州の果実味が樽の香りが心地よいワインです。	ハーブを使った ポークソテー
475	フジクレールワイナリー フジクレール マスカット・ベリーA樽熟成 '21	日本 山梨県	¥2,442 [¥2,220]			赤	マスカット・ベリーA	ミディアムボディ	12.0%	750ml	醸し発酵後、フレンチオークの小さな樽で静かに熟成させています。ベリーAならではのいちごのような甘い香りと樽の余韻がバランスよく、飲みやすい味わいが特徴です。	トマトソースの Pasta
476	フジクレールワイナリー フジクレール ヴィ・ルフレ '20	日本 山梨県	¥4,543 [¥4,130]			赤	志太乃輝	フルボディ	12.0%	750ml	山梨県北杜市明野町で栽培されている品種「志太乃輝」(カベルネ・ソーヴィニヨン×行者の水)で醸造した重厚な赤ワインです。	ビーフシチュー
477	フジクレールワイナリー フジクレール クラノオト甲州辛口 '23	日本 山梨県	¥1,980 [¥1,800]			白	甲州	辛口	12.0%	720ml	山梨県産の甲州種を原料にお食事と合わせていただきたい辛口タイプで、ぶどうの持つ味わいをそのままお届けするため、無ろ過で仕上げた濁りタイプのワインです。	おでん
478	フジクレールワイナリー フジクレール クラノオトキウイフルーツ '22	日本 山梨県	¥1,980 [¥1,800]			白	キウイフルーツ	甘口	8.0%	720ml	山梨県産のキウイフルーツを原料に無ろ過で仕上げた濁りタイプのワインです。酸味と甘みが絶妙なバランスで、キウイらしさをお楽しみいただけるワインです。	アボカドのサラダ、 エビの生春巻き
479	フジクレールワイナリー フジクレール クラノオトナイアガラ '23	日本 山梨県	¥1,980 [¥1,800]			白	ナイアガラ	甘口	8.0%	720ml	ナイアガラ種を原料に華やかな香りとフルーティな味わいが特徴で、ぶどうの持つ味わいをそのままお届けするため、無ろ過で仕上げた濁りタイプのワインです。	タンダーリーチキン
480	フジクレールワイナリー フジクレール クラノオト桃 '23	日本 山梨県	¥1,980 [¥1,800]			白	桃	甘口	5.0%	720ml	香り豊かな山梨県産の桃を100%使用。フルーティな香りとフレッシュさを大事に醸造しています。低アルコールで飲みやすい味わいが特徴のワインです。	パニラアイス

リストの全商品は『[阪神オンラインストア](#)』からお申し込みいただけます。

検索

開催期間: 会場: 5月1日(水) - 6日(月・振休)
オンラインストア: 5月1日(水) → 31日(金)

ブース25 (ファインズ)家庭料理との相性抜群!食卓を彩る家飲みワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
481	ドップ オムラン クレマンタルザスブリュット キュヴェ ジュリアン	フランス アルザス	¥3,058 [¥2,780]		白・発泡	ピノ・ブラン、 オーセロワ	辛口	12.0%	750ml	透明感のある淡い黄色の色調が可憐で、ピノ・ブランの総体的なフイネスとピノ・オーセロワによる骨格が織り成す味わいが特徴です。	生ハム、 白身魚のカルパッチョ
482	チェレット モスカート ダスティ '22	イタリア ピエモンテ	¥3,036 [¥2,760]		白・微発泡	モスカート	やや甘口	5.5%	750ml	甘みはありますが、それに負けない綺麗な酸があり、ワイン全体の味わいをしっかりと引き締め、美しいバランスを保っています。	フルーツのサラダ、 クリームチーズのカナッパ
483	トレ デル ガル カバ ブリュット レセルバ '20	スペイン カタルーニャ	¥2,035 [¥1,850]		白・発泡	マカベオ、バルリャーダ、 チャレッコ	辛口	12.0%	750ml	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。マカベオ特有の青りんごを思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。	白身魚のマリネ、 タコのカルパッチョ
484	キューザ グランデ テッレカサートリッピアーノ ダブルツォ '22	イタリア アブルッツォ	¥1,419 [¥1,290]		白	トリッピアーノ	辛口	12.0%	750ml	トリッピアーノ種らしいフルーティかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキノのよい酸があり、バランスのとれた爽やかな味わいです。	ドライフルーツのサラダ、 野菜の天ぷら
485	アンセルモ メンデス ムロス アンティゴス エスコリャ '22	ポルトガル ミーニョ	¥1,672 [¥1,520]		白	ロウレイロ、アヴェツォ、 アルヴァリーニョ	辛口	12.0%	750ml	ヴィーニョ ヴェルデの代表的な土着品種3種のブレンドワイン。柑橘類や桃、杏などのアロマ。みずみずしくなめらかな口当たり。	魚介類のフリット、 小エビのアーヒージョ
486	ジェラール ベルトラン シジエム サンズ プラン '22	フランス ラングドック・ルーション	¥1,793 [¥1,630]		白	シャルドネ、ヴィオニエ、 ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	白い花の香りにトロピカルフルーツや柑橘類のフレーバーが感じられます。	ロールキャベツ、 ホタテのバターステーキ
487	ラポストール ダラメル ソーヴィニヨン プランレセルバ '21	チリ チリ	¥1,793 [¥1,630]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 セミヨン	辛口	12.5%	750ml	白や黄色の花、白桃や黄桃を思わせる魅惑的なアロマ。いきいきとした酸とふくやかな口当たり。	ズキなどの魚のグリル、 シーフード全般
488	ドメーヌド オーシエール オーシエール シャルドネ '22	フランス ラングドック・ルーション	¥1,837 [¥1,670]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	白い花や果実の香り。フレッシュで凝縮感あふれる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワイン。	生春巻、 八宝菜
489	シャトー サン ミッシェル コロンビア ヴァレー リースリング '22	アメリカ ワシントン	¥2,002 [¥1,820]		白	リースリング	やや辛口	12.0%	750ml	爽やかな、オフドライタイプのリースリング。ワインそのものでも楽しみやすく、料理との相性も幅広い、「いつものリースリング」。	鶏のクリームシチュー、 生ハムメロン
490	フーグル ヴィンマー フーグル グレナーフェルトリーナー クラシック '22	オーストリア ニーダーエスタライヒ	¥2,035 [¥1,850]		白	グレナー・フェルトリーナー	辛口	13.5%	750ml	トロピカルフルーツや品種由来の白コショウを思わせる印象。果実味に溢れ、エレガントでみずみずしい味わいのワイン。	あじの塩焼き、 野菜の天ぷら
491	ドメーヌ デ コニエット ミカドセーブル エメヌキヴェ セグヴェンデコニエット '20	フランス ロワール	¥2,541 [¥2,310]		白	ミュスカデ	辛口	12.0%	750ml	厚みがありながらディテールもしっかりあり、海風にのってきた若干の塩味を思わせるようなニュアンスも。フルーティかつすっきり感が残る後味。	ガーリックシュリンプ、 エスニック料理
492	マツエイ ジゾラ ジゾラ アジーザ '22	イタリア シチリア	¥2,893 [¥2,630]		白	グリッロ	辛口	13.0%	750ml	「美しい」という意味のアジーザは、アロマティックでいきいきとした花や柑橘系の香りのある、ドライな白ワイン。	魚介類のカルパッチョ、 アサリのワイン蒸し
493	カステイリョ アルマド レセルバ '17	スペイン ラリオハ	¥1,628 [¥1,480]		赤	テンブラニリーヨ、 ガルナッチャ	ミディアムボディ	15.0%	750ml	よく熟したブドウ由来のベリー系のフレーバーに、ほのかに樽の熟成に由来するスモーキーなバナラやカカオのようなスパイスな味わい。	鶏の照り焼き、 ローストポーク
494	ドメーヌド オーシエール オーシエール セレクション '21	フランス ラングドック・ルーション	¥1,837 [¥1,670]		赤	シラ、マルスラン、メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	カベルネ ソーヴィニヨンなどのボルドー系品種のエレガンスを含んだ凝縮感と、シラなどの南仏系品種がもたらす果実味や力強さのバランスが取れたワインです。	豚の角煮、 鶏肉のトマト煮込み
495	シャトー ジスクール ブティット シレーヌ '16	フランス ボルドー	¥2,112 [¥1,920]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	バランスが絶妙にとれた気軽に楽しめるボルドーワイン。ジスクールの現代性と古典的味わいがリースナブルな価格で楽しめます。	ローストビーフ、 赤身肉のグリル
496	マッセリア リヴェリ オリオン プリミティーヴォ '21	イタリア プーリア	¥2,178 [¥1,980]		赤	プリミティーヴォ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	チェリーなどのフレッシュな果実味やシナモンやナツメグなどのスパイスのニュアンス。力強さもありながらなめらかな口当たりの、心地よい味わい。	酢豚、 豚の生姜焼き
497	フランソワ ラベ ピノ・ノワール '22	フランス プロヴァンス・コルス	¥2,398 [¥2,180]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	12.5%	750ml	濃厚だが洗練された果実味を感じた味わいはアルゴニューでもニューワールドでもないネオクラシックで近年高騰するブルーニューを考えると圧巻のコスパワインです。	ローストチキン、 焼き鳥
498	ボデガス カロ アマンカヤ '19	アルゼンチン メンドーサ	¥2,948 [¥2,680]		赤	マルベック、 カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	14.5%	750ml	エレガントでなめらかなタンニン、柔らかなジューシーな味わい。マルベックとカベルネ ソーヴィニヨンの果実味とスパイスさをエレガントに表現。	牛肉のグリル、 回鍋肉
499	シャトー サン ミッシェル コロンビア ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン '19	アメリカ ワシントン	¥3,421 [¥3,110]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 シラ、メルロ、マルベック	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ワシントンの凝縮感あるぶどうを、楽しみやすいスタイルに仕上げたワイン。複雑さと構成力、シルキーなタンニンが魅力。	サーロインステーキ、 煮込みハンバーグ
500	シャトー メイネイ シャトー メイネイ '13	フランス ボルドー	¥5,456 [¥4,960]		赤	メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、 プティ・ヴェルド	フルボディ	13.0%	750ml	黒系果実の香りに加えて鉛筆の芯やシダーの香り。心地よいタンニンがあり、10年の熟成を経て飲み頃となっています。	すき焼き、 牛肉のシチュー

ブース26 (WINE TO STYLE株式会社)あこがれの西海岸から新着ワインあり。カリフォルニアワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★501	カリフォルニア・ルーツ ピノ・グリージョ '22	アメリカ カリフォルニア	¥1,540 [¥1,400]		白	ピノ・グリ	やや辛口	13.0%	750ml	柑橘系フルーツとトロピカルなフレーバーを閉じ込めたような、フレッシュ感溢れるワインです。	グリーンサラダや 新鮮な魚介類
502	マジジオ・ファミリー・ヴィンヤーズ ピノ・グリージョ エステート・グロウン ロダイ '22	アメリカ カリフォルニア	¥2,046 [¥1,860]		白	ピノ・グリ	辛口	13.0%	750ml	グレープフルーツ、ナシ、そしてハーブのニュアンス、キリッとした酸とジュシーな余韻が口に広がります。	トムヤムクン
503	カリフォルニア・ルーツ シャルドネ '22	アメリカ カリフォルニア	¥1,540 [¥1,400]		白	シャルドネ	やや辛口	13.0%	750ml	フレッシュ感溢れるフレーバーに、樽熟した少量のワインがまろやかさを与え、華やかな香りが感じられます。	チーズと焼き立てのパン
504	ティー・エヌ・ティー シャルドネ エステート・グロウン ロダイ NV	アメリカ カリフォルニア	¥1,606 [¥1,460]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	洋ナシやりんごの香りがあり、すっきりしていてさわやかなスタイルのワインです。柑橘類とバナラのフレーバーの繊細なバランスと、心地よい酸が感じられます。	帆立のバター焼き
505	スリー・ガールズ シャルドネ エステート・グロウン ロダイ '21	アメリカ カリフォルニア	¥2,387 [¥2,170]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	トロピカルなキャラクター、グアバ、ほのかにレモンピールのフレーバー。心地よいバナラの香り、バランスのとれた酸と気品あるバターのような口当たりです。	サーモンのバター焼
506	ボニー・ドゥーン・ヴィンヤード ピクプール セントラル・コースト '22	アメリカ カリフォルニア	¥2,827 [¥2,570]		白	ピクプール、 ヴェルメンティーノ	辛口	10.5%	750ml	ピクプールは「舌を刺す」という意味の通り、高い酸が特徴です。ステンレスタンクで低温発酵、ブレンドをして、2~4か月熟成と共に熟成。自然な酸をいやすため、乳酸発酵していません。	生かき、白身魚のカリカリ、 バーニャカヴ
507	ボニー・ドゥーン・ヴィンヤード ル・シガール・ブラン セントラル・コースト '22	アメリカ カリフォルニア	¥2,827 [¥2,570]		白	ヴェルメンティーノ、 グルナッシュ・ブラン	辛口	14.1%	750ml	ぶどうは早刈りに収穫し、高い酸を残しています。発酵後3か月熟成と共に熟成。樽は使用せず、ワインの自然な酸を活かし乳酸発酵なし。パイナップル、マンゴのフレーバーに、ハーブやミネラルのニュアンスです。	タイ料理、スパイスカレー、 シーフードグラタン、チーズ
508	ボニー・ドゥーン・ヴィンヤード ヴァン・グリッド・シガール セントラル・コースト '22	アメリカ カリフォルニア	¥2,827 [¥2,570]		ロゼ	サンソー、 グルナッシュ	辛口	13.6%	750ml	カリフォルニアの元祖辛口ロゼワイン。プレス後、ステンレスタンクで低温発酵、ブレンドをして、2~4か月熟成と共に熟成。ストロベリーやピーチ、グアワラの香りに、これらある酸とほのかな塩味が絶妙です。	サーモンマリネ、寿司、 エスニック料理
509	ボニー・ドゥーン・ヴィンヤード ル・シガール・オレンジ セントラル・コースト '23	アメリカ カリフォルニア	¥2,827 [¥2,570]		オレンジ	グルナッシュ・グリ、 グルナッシュ・ブラン	辛口	10.5%	750ml	オレンジワイン。14日間のスキントング。白ワインのようなエリガムさと、赤ワインのようなテクチャーが感じられます。フレッシュなアプリコット、ストラス、オレンジの花のアロマ。	ラザニア、飲茶、 海老とキノコのアヒージョ
510	ティー・エヌ・ティー ピノ・ノワール エステート・グロウン NV	アメリカ カリフォルニア	¥1,606 [¥1,460]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	クローブのようなスパイス香があり、ブラックチェリーや黒スグリのフレーバー、そしてフィニッシュには微かに杉やバナラが香ります。	青椒肉絲
511	マジジオ・ファミリー・ヴィンヤーズ ピノ・ノワール エステート・グロウン ロダイ '21	アメリカ カリフォルニア	¥2,046 [¥1,860]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ソフトで丸みがあり、穏やかなタンニンがワインに骨格をもたらします。	つくね焼き
512	ティー・エヌ・ティー ジンファンデル エステート・グロウン ロダイ NV	アメリカ カリフォルニア	¥1,606 [¥1,460]		赤	ジンファンデル	フルボディ	13.5%	750ml	プラムの香りとブラックベリーのアロマを持ち、微かなリコリスや黒コショウのスパイス感が、フィニッシュをまろやかにしてくれます。	鰻の蒲焼き
513	オー・ジー・ヴィー オールド・ヴァイン・ジンファンデル ロダイ '21	アメリカ カリフォルニア	¥2,486 [¥2,260]		赤	ジンファンデル	フルボディ	14.8%	750ml	色の濃い果実の香り。まるでブラックベリーやプラムの完熟した香り、焼き菓子に使うようなスパイスとバナラが包み込んでいます。	スペアリブの香草焼き
514	ボニー・ドゥーン・ヴィンヤード ル・シガール・ヴァラント セントラル・コースト '21	アメリカ カリフォルニア	¥3,421 [¥3,110]		赤	グルナッシュ、 シラー	ミディアムボディ	14.4%	750ml	ローズブレンド、ステンレスタンクで低温発酵。樽は使わずステンレスタンクで10か月熟成と熟成。2019年はサンソーをブレンド。カススやブルーベリーのアロマに、スパイスやバラの複雑な香り。	パテ・ド・カンパーニュ、 鴨のコンフィ、焼鳥
515	カリフォルニア・ルーツ カベルネ・ソーヴィニヨン '22	アメリカ カリフォルニア	¥1,540 [¥1,400]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	かすかな樽のニュアンスがワインにまろやかさを与え、柔らかなタンニンと果実、酸のバランスが取れたワインです。	赤身肉のステーキや、 スペアリブ、ピザ
516	ティー・エヌ・ティー カベルネ・ソーヴィニヨン エステート・グロウン ロダイ NV	アメリカ カリフォルニア	¥1,606 [¥1,460]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	ラズベリージャムやサクランボのような果実感たっぷりな味わいです。柔らかいタンニンと樽香が溶け合った、しっかりとした骨格があるワインです。	レタスとチーズの ハンバーガー
517	マジジオ・ファミリー・ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニヨン エステート・グロウン ロダイ '20	アメリカ カリフォルニア	¥2,046 [¥1,860]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	ストロベリーやブラックチェリーの凝縮感のある果実味が口に広がります。まろやかな口当たりとしなやかなタンニンが感じられます。	すき焼き
518	ハーン カベルネ・ソーヴィニヨン '22	アメリカ カリフォルニア	¥2,783 [¥2,530]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.5%	750ml	しっかりと力強いタンニン、なめらかなあと味には、微かにバナラとスパイスが感じられます。	バルサミコ・ソースの フィレ・ステーキ
519	メイオミ カベルネ・ソーヴィニヨン NV	アメリカ カリフォルニア	¥3,707 [¥3,370]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.7%	750ml	カシス、ミント、ハーブ、熟したブラックベリー、ラズベリー、野いちご、ジャミーな赤系フルーツの香り、しなやかな口当たり。	ミント・ハーブを利かせた ラム肉のミートボール
520	スミス&フック カベルネ・ソーヴィニヨン セントラル・コースト '20	アメリカ カリフォルニア	¥4,785 [¥4,350]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.8%	750ml	フルボディで完熟したブラックベリーやダークチェリー、カンスのリッチなフレーバーと十分なタンニン、バナラや香ばしいスパイス等の複雑味。	鹿肉のポロネーゼやチョコ ムース・チーズケーキ

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。 [阪神オンラインストア](#)

検索

承り期間：会場：5月1日(水)~6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース7 (株式会社稲葉)クセになる?個性あふれる世界のこだわり生産者ワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
521	マス・デ・モニストロル カバ・レセルバ・デ・ラ・ファミリア・ブルト・ナトル	スペイン ベネデス	¥2,090 [¥1,900]		白・発泡	シャルドネ、マカベオ、 バレルチャーダ等	辛口	12.0%	750ml	グランレセルバにも相当する29カ月以上の熟成。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。	タコのアビージョ、 天ぷら
522	キンタ・ダ・ハーザ ヴィーニョ・ヴェルデ・ドン・ディオゴ・アリト '22	ポルトガル ミーニョ	¥1,694 [¥1,540]		白	アrinto	辛口	12.0%	750ml	伝統的な土着品種の個性が際立つヴィーニョ・ヴェルデ(緑ワイン)。桃や熟したりんご、洋梨の少トロピカルなアロマが広がります。	野菜のグリル、 ささみチーズカツ
523	アンデルーナ・セラーズ アンデルーナ・シャルドネ '21	アルゼンチン メンドーサ	¥1,991 [¥1,810]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	フレンチオークで熟成させた日本限定のシャルドネ。しっかりとコクがあり、まろやかな味わいです。	帆立のバター焼き、 カキフライ
524	ファンティーニ(ファルネーゼ) カラレンタ・ロザート '21	イタリア アブルッツォ	¥2,288 [¥2,080]		口ゼ	メルロ	辛口	13.5%	750ml	イタリアワインガイド「ルカ マローニ」で最高点数の99点を獲得。フレッシュでありながら果実味のある淡いピンク色の口ゼ。	アジフライ、 蒸し鶏の梅肉和え
525	ルカ・フェラリス センサツィオーニ・ピエモンテ・ヴィオニエ '22	イタリア ピエモンテ	¥2,288 [¥2,080]		白	ヴィオニエ	辛口	13.5%	750ml	エキゾチックな果実や花の豊かなアロマが漂います。ミネラル豊富で、スパイシーなニュアンスも感じられます。しっかりとボディのあるワインです。	長ネギのグラタン、 チキン南蛮
526	ドメヌ・ブレル モルス・ブラン '22	フランス アルザス	¥2,585 [¥2,350]		白	ピノ・ブラン、他	辛口	14.0%	750ml	畑の特徴を活かしたワイン造りを行う注目の若手生産者。アロマティックかつ芳醇でしなやか、和食に合うスタイルのワインです。	ローストポーク、 茄子の揚げびたし
527	アジエンダ・アグリコラ・ロベルト・サロット エクセルシウス・ピエモンテ・シャルドネ '22	イタリア ピエモンテ	¥3,586 [¥3,260]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	独創的なワイン造りを行う生産者。クリーンな柑橘系の果実のアロマと樽由来のバニラヤスモーキーなアロマが絶妙です。	カニクリームコロッケ、 鶏肉のソテー
528	マルク・デシャン ブイ・フュメ・ヴィエイユ・ヴィーニョ '21	フランス ロワール	¥4,180 [¥3,800]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	古い樹齢のぶどうを使い、バリックで熟成。非常に集約があり白桃やパイナップルの熟した果実味が感じられます。	真鯛のカルパッチョ、 寿司
529	ドメヌ・ビュルル ビュルル・エスク '22	フランス コート・デュ・ローヌ	¥1,595 [¥1,450]		赤	グルナッシュ、マルスラン、 カラドック等	フルボディ	14.0%	750ml	生産者自ら「地酒(ヴァンドベイ)には、美味しすぎる」と自信のコメント。果実味とスパイス、しっかりとしたタンニンもあります。	モツ煮込み、 グリルソーセージ
530	ボデガス・トリデンテ ゴタ・デ・アレーナ '20	スペイン カスティリヤ・イ・レオン	¥1,694 [¥1,540]		赤	ティンタ・デ・トロ (テンプラニール)	フルボディ	14.5%	750ml	ワインの一部を、樽で約12カ月熟成させます。しっかりとした果実味、熟したタンニンがあり、濃厚な味わいのコスパの良いワインです。	チーズタッカルビ、 餃子
531	ディ・マーヨ・ノランテ サンジョヴェーゼ・テッレ・デリ・オン '20	イタリア モリーゼ	¥1,991 [¥1,810]		赤	サンジョヴェーゼ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	モリーゼ州で唯一無二の存在と言えるトップ生産者。大樽で3カ月熟成、リッチでエレガント、あっという間に空になるワイン。	ローストビーフ、 ハラミステーキ
532	ロッカ・デイ・モリ コベルティエーノ・ロッソ '20	イタリア プーリア	¥2,090 [¥1,900]		赤	ネグロアマーロ、 モンテプルチャーノ	フルボディ	14.0%	750ml	数軒の生産者しか生産していない、プーリアのDOC。スモーキーな中にスパイシーでよく凝縮した果実味がクセになります。	焼肉、 牛肉赤ワイン煮込み
533	ビーニャ・ファレルニア ドンナ・マリア・カベルネ・ソーヴィニヨン '20	チリ エルキ・ヴァレー	¥2,387 [¥2,170]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	フランスのシャトーヌフアグラヴに似た石が転がる土壌から生まれるカベルネ。黒い果実や樽バニラのアロマ、ソフトでエレガントなタンニンがあります。	ジンギスカン、 青椒肉絲
534	ルカ・フェラリス ルカ・デ・カステル・モアヴェテ・カド・ピアンク '22	イタリア ピエモンテ	¥2,585 [¥2,350]		赤	ルケ	フルボディ	14.0%	750ml	ルケ特有のバラのアロマが華やかに広がります。かすかにタンニックですが、ドライでバランスのとれた上品な味わいワインです。	鶏のレバーペースト、 ローストチキン
535	テヌーテ・ロセッティ(ファルネーゼ) ゴッセル・アール・ノット・スカーノ・ボッジョ・チヴェッダ '20	イタリア トスカーナ	¥2,783 [¥2,530]		赤	サンジョヴェーゼ、メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー	フルボディ	13.5%	750ml	2度発酵させる伝統のゴヴェルノ製法で仕込み、まろやかな口当たり仕上げてあります。フルボディでしなやか、非常にフルーティな味わいです。	赤身肉グリル、 トマト煮込みハンバーグ
536	ボデガス・アタラヤ ラ・アタラヤ・デル・カミーノ '20	スペイン アルマンサ	¥3,388 [¥3,080]		赤	ガルナッチャ・ティントレラ、 モナストレル	フルボディ	15.0%	750ml	非常に難しいと言われるぶどうの実まで赤いティントレラを主体で造るワイン。驚くほど濃厚で柔らかな味わいです。	すき焼き、 炭火焼肉
537	パローネ・コルナッキア ヴィンチ・コルネ・テラ・ネ・モナステレ・ダ・リッパ '17	イタリア アブルッツォ	¥3,487 [¥3,170]		赤	モンテプルチャーノ	フルボディ	14.5%	750ml	アブルッツォ州で歴史ある良い条件に恵まれた畑で栽培された選りすぐりのブドウ。濃厚さとエレガントさを兼ね備えたモンテプルチャーノのイメージを覆すワイン。	サムギョブサル、 ビーフカツレツ
538	ドメヌ・ビュルル ジゴンダス・レ・バリエルダス '21	フランス コート・デュ・ローヌ	¥3,586 [¥3,260]		赤	グルナッシュ、 ムールヴェードル	フルボディ	15.0%	750ml	まるで噛めるような果実味とタンニン。胡椒のようなスパイシーな香り、南フランスらしく全開のワインです。	仔羊のグリル、 ホルム焼き
539	トルレ・ドルティ ヴァルポリチェッラ・スベリオレ・モリ '20	イタリア ヴェネト	¥4,488 [¥4,080]		赤	コルヴァーネ、コルヴァーネ ロンディネッラ	フルボディ	16.5%	750ml	乾燥させたぶどうを100%使用、アマローネと同じ造り方ながら、1年早くリリースした、ほぼアマローネといえる味わいのワイン。	牛肉赤ワイン煮込み、 チーズハンバーグ
540	アジエンダ・アグリコラ・ロベルト・サロット パローロ・アウダチェ '18	イタリア ピエモンテ	¥5,478 [¥4,980]		赤	ネッピオーロ	フルボディ	15.5%	750ml	パローロのぶどうを一部乾燥させたワイン。華やかなアロマ、上質感のあるアルコールはよく溶け込んでなめらかです。	ビーフシチュー、 サーロインステーキ

ブース28 (株式会社稲葉) 甘口から辛口までドイツのこだわり生産者特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
★541	クラス リースリング・トロッケン・1リットルボトル '22	ドイツ ラインガウ	¥2,090 [¥1,900]		白	リースリング	辛口	12.0%	1,000ml	お得な1Lサイズのワイン。青りんごのような爽やかさ、果実味と酸のバランスがとれた飲みやすいワインです。	魚介のパエリア、 唐揚げ
542	カール・ファフマン シャルドネ・ビショップスクロイツ・トロッケン '21	ドイツ ファルツ	¥1,991 [¥1,810]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	フランスの国境に近い南ファルツで造られ、爽やかな柑橘系の香りと味わいが広がるシャルドネ。	海老のアヒージョ、 イカフライ
543	カール・ファフマン ゲヴェルトツラミナー・トロッケン '21	ドイツ ファルツ	¥2,090 [¥1,900]		白	ゲヴェルトツラミナー	辛口	13.0%	750ml	バラやライチなどの華やかな甘い香りが広がるワイン。柑橘系の爽やかな酸味も加わり、ついもう一口飲んでしまいたくなる味わいです。	シチュー、 カルボナーラ
544	モイレンホフ モイレンホフ・リースリング・トロッケン '22	ドイツ モーゼル	¥2,387 [¥2,170]		白	リースリング	辛口	11.0%	750ml	超一流畑のみを所有する生産者。ミネラルやりんごのアロマ、爽やかな辛口仕立てのリースリングです。	天ぷら、餃子
545	トロッケネ・シュミッツ ランダーアッカー・シルヴァナー・カネット・トロッケン '22	ドイツ フランケン	¥2,783 [¥2,530]		白	シルヴァナー	辛口	12.0%	750ml	名前の通りトロッケン(辛口)タイプを得意とする生産者。青りんごを思わせるフレッシュなアロマ、口当たりはさわやかで透明感があります。	サムギョプサル、おでん
546	フリッツ・ハーク フリッツ・ハーク・リースリング・トロッケン '22	ドイツ モーゼル	¥3,586 [¥3,260]		白	リースリング	辛口	11.5%	750ml	ドイツを代表するトップ生産者が地元のレストラン向けに造るワイン。エレガントでクリーン、繊細な香りと味わいがあります。	豚肉のバテ、 ヒレカツ(塩)
547	カール・ファフマン シュベートブルグンダー・ビショップスクロイツ・トロッケン '21	ドイツ ファルツ	¥2,090 [¥1,900]		赤	シュベートブルグンダー (ピノ・ノワール)	ミディアムボディ	13.5%	750ml	酸味がやわらかく、果実味が豊かで飲みやすいスタイルのピノ・ノワール。和食などの魚介や出汁を使った料理と相性がよいワインです。	しゃぶしゃぶ、 魚介の寄せ鍋
548	ベルンハルト・コッホ シュベートブルグンダー・エストロッケン '21	ドイツ ファルツ	¥3,784 [¥3,440]		赤	シュベートブルグンダー (ピノ・ノワール)	フルボディ	13.5%	750ml	兵庫県出身の坂田千枝が造るピノ・ノワール。ブルゴーニュ樽で18カ月熟成、程よい酸とまろやかな樽の風味が見事に調和します。	鶏肉のトマト煮、 マグロのソテー
549	ハイン リースリング・ゼクト・ブリュット	ドイツ モーゼル	¥3,784 [¥3,440]		白・発泡	リースリング	辛口	12.5%	750ml	18カ月熟成で造られるスパークリング。きめの細かい泡立ち、フレッシュでキレのある辛口に仕上がっております。	サーモンマリネ、 寿司
550	カール・エルベス ユルツガ・ヴェルトツラミナー・リースリング・カネット '21	ドイツ モーゼル	¥2,387 [¥2,170]		白	リースリング	甘口	7.5%	750ml	断崖絶壁の様な急斜面の畑で栽培されたリースリング。洗練された上品な味わいをもつカビネットの逸品です。	酢豚、 銀鱈の西京焼き
551	ブルガマイスター・ヴェーバー ルツヒスハーファー・ホーニヒベルク・モリオ・ムスカト '22	ドイツ ラインヘッセン	¥1,991 [¥1,810]		白	モリオ・ムスカト	やや甘口	10.0%	750ml	酸味が穏やかでフルーティな味わいのワイン。造りを得意とする家族経営の生産者。ムスカトのような爽やかでフルーティな果実味が魅力的です。	生ハムモン、 生春巻き
552	ブルガマイスター・ヴェーバー ティーンハイマー・シュロス・ドルンフェルダー '22	ドイツ ラインヘッセン	¥2,090 [¥1,900]		赤	ドルンフェルダー	甘口	10.0%	750ml	冷やしておいしい甘口の赤ワイン。ベリ系のアロマ、ジュシーでやさしい甘さ、プラムを思わせるような熟した果実味があります。	お好み焼き、 焼肉
553	ブルガマイスター・ヴェーバー デクスハイマー・ドクトール・ケルナー・アウスレーゼ '22	ドイツ ラインヘッセン	¥2,387 [¥2,170]		白	ケルナー	甘口	10.0%	750ml	デクスハイムのドクトール「医者」。深みのあるまろやかな甘さ、酸はおだやかで、後口のよいアウスレーゼです。	チーズフォンデュ、 ピザ
554	クラス キードリヒャー・ザネグラーブ・リースリング・カネット '21	ドイツ ラインガウ	¥2,288 [¥2,080]		白	リースリング	甘口	7.5%	750ml	ラインガウ地方の一流畑を所有する生産者。やさしい甘みのあるフルーティな味わいが印象的です。	白身魚のタイ風チリ ソース炒め、豚しゃぶ
555	ゲオルグ・アルブレヒト・シュナイダー エルバルク・ゲヴェルトツラミナー・シュベートレーゼ '22	ドイツ ラインヘッセン	¥2,486 [¥2,260]		白	ゲヴェルトツラミナー	甘口	8.5%	750ml	単一畑エルバルクで栽培されたゲヴェルトツラミナー。特徴的なバラのアロマに、オレンジの皮や甘いスパイスのニュアンスも感じられます。	麻婆豆腐、 スパイスカレー
556	ベルンハルト・コッホ フォーゲルシュブルング・ショイレーベ '22	ドイツ ファルツ	¥2,992 [¥2,720]		白	ショイレーベ	甘口	8.0%	750ml	兵庫県出身の坂田千枝さんが造るワイン。カシス、ピンクグレープフルーツの香り、酸味とのバランスが取れた上質な甘みを楽しむことができます。	鶏肉とカシューナッツ炒め、 キムチ鍋
557	シュロス・リーザー シュロス・リーザー・リースリング・カネット '21	ドイツ モーゼル	¥3,586 [¥3,260]		白	リースリング	甘口	8.0%	750ml	ドイツを代表するトップ生産者フリッツ・ハーク家の長男の造るワイン。柑橘系の果実と透明感のある酸があり、余韻にびびりとしたミネラルが感じられます。	蕪のソテー、 カニクリームコロッケ
558	ハイン ピースボーター・ゴールクロープ・リースリング・シュベートレーゼ '21	ドイツ モーゼル	¥3,487 [¥3,170]		白	リースリング	甘口	7.5%	750ml	「黄金の雫」と名付けられたピースボート村の畑。しっかりと熟したリースリングの果実味が口一杯に広がります。	鶏肉のクリーム煮、 豚肉のソテー
559	カール・ファフマン リースリング・シルバーベルク・アウスレーゼ '18	ドイツ ファルツ	¥3,982 [¥3,620]		白	リースリング	極甘口	9.0%	750ml	貴腐ワインを思わせるハチミツやホワイトチョコレートのような深みのあるフレーバー、アプリコットなど熟した果実の魅力的な甘みがしっかりと感じられるワインです。	チーズケーキ、 ドライフルーツ
560	ハインフリート・デクスハイマー アロツハイマー・ロテンフェルス・ジーガラーベ・ベレンアウスレーゼ '20	ドイツ ラインヘッセン	¥2,486 [¥2,260]		白	ジーガラーベ	極甘口	9.0%	375ml	貴腐のついたぶどうを粒選りにし造られるベレンアウスレーゼ。ブルーチーズ、蜂蜜のような口どりと甘さと、酸味のバランスが絶妙です。	ブルーチーズ、 フルーツタルト

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

承り期間：会場：5月1日(水)～6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース29 (三菱食品)世界飲み比べデイリーコスパワイン特集

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
561★	セグラヴューダス ブルート レゼルバ	スペイン ペネデス	¥1,430 [¥1,300]		白・発泡	マカベオ、チャレロ、 パレリャーダ	辛口	12.0%	750ml	セグラヴューダスが誇るフラッグシップワイン。豊かな果実味、フレッシュさ、複雑な味わいの三大要素のバランスがととても良い。	バーニャカウダ、 生春巻き
562	セグラヴューダス ブルート ロゼ	スペイン ペネデス	¥1,430 [¥1,300]		ロゼ・発泡	トレパット、 ガルナツチャ	辛口	12.0%	750ml	泡立ちが豊かで長く美しく立ち上がります。フレッシュで甘酸っぱい酸が特徴的の辛口ロゼCAVAです。	赤身魚のグリル、 チェリーのコンポート
563	セグラヴューダス アリア ブルート ナチュレ	スペイン ペネデス	¥2,200 [¥2,000]		白・発泡	マカベオ、チャレロ、 パレリャーダ	極辛口	12.0%	750ml	洗練されたぶどうを使用、爽やかなすばらしいキレを感じるノンドサージュCAVA。	天婦羅、 エスニック料理
564	パトリアッシュ シャルドネ ブリュット	フランス ラングドック	¥1,430 [¥1,300]		白・発泡	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	キメ細かな泡立ち、心地よい果実感と爽やかな口当たりで、バランスよく余韻が長くヴァンムスー。	天婦羅(塩)
565	セグラヴューダス セグラヴューダス チャレロ	スペイン ペネデス	¥1,430 [¥1,300]		白	チャレロ	辛口	11.5%	750ml	珍しいチャレロ種100%ワイン。フルーティな香りにフレッシュな酸味、バランスのとれた味わい。	ポトフ、 魚介のアーヒージョ
566	セグラヴューダス セグラヴューダス ガルナツチャ	スペイン ペネデス	¥1,430 [¥1,300]		赤	ガルナツチャ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	アメリカンオーク樽で2カ月熟成。スパイシーなチェリーやプラムなどの熟した果実のような香り。	スベアリブ、 トマトパスタ
567	ル・ヴァル ル・ヴァル シャルドネ	フランス ラングドック	¥1,100 [¥1,000]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	フルーティで爽やかな果実の香り。ミネラル分豊富で骨格のしっかりとした味わいが特徴です。	ホワイトソース系パスタ、 魚介系料理
568	ル・ヴァル ル・ヴァル カベルネ・ソーヴィニオン	フランス ラングドック	¥1,100 [¥1,000]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.0%	750ml	パワフルで果実味たっぷり。熟したブラックベリーのアロマと力強い味わいが魅力です。	カベルネ・ソーヴィニオン
569	ル・ヴァル ル・ヴァル ピノ・ノワール	フランス ラングドック	¥1,100 [¥1,000]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	透明感のあるルビー色。ベリー系の果実味と穏やかなタンニンが感じられます。	鴨や鶏肉料理、 肉じゃが
570	センシィ ゴヴェルノキャンティ	イタリア トスカーナ	¥1,320 [¥1,200]		赤	サンジョベーゼ、コローナ、 カナイオーロ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	干しぶどうの状態まで乾燥させて糖度が高くなったぶどうをワインに加えて再発酵させて造る。600年続くトスカーナ伝統の「ゴヴェルノ製法」で造ったキャンティです。	サラミ、チーズ、 赤身肉のグリル
571	センシィ コレチオーネ プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥1,320 [¥1,200]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.0%	750ml	チェリーやブルーのような香りと熟した果実を感じる濃厚な味わいが特徴。丸みがあり、なめらかな口当たりです。	サラミ、ハム、 ローストビーフ
572	ウルフプラス イエローラベル シャルドネ	オーストラリア パロツサヴァレー	¥1,760 [¥1,600]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	口いっばいに広がるピーチやアプリコットの果実の味わい。繊細でしかもヴォリューム感のあるおいしいシャルドネです。	クリームシチュー、 カキフライ
573	ウルフプラス イエローラベル シラーズ	オーストラリア パロツサヴァレー	¥1,760 [¥1,600]		赤	シラーズ	フルボディ	14.0%	750ml	南オーストラリアの優良な畑から。たっぷりの果実味に少しスパイシーな香り、なめらかなタンニンが特長です。	ハンバーグやロースビーフ、 レバニラ
574	マウントライリー エステート マールポロ ソーヴィニオン・ブラン	ニュージーランド マールポロ	¥1,760 [¥1,600]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	青々としたハーブ、爽やかでフレッシュな味わい。ニュージーランドの優良地区マールポロのソーヴィニオン・ブラン。	焼き鳥(塩)、 野菜の天ぷら
575	ロゴダジ メルニク '19	ブルガリア トラキアンローランド	¥2,420 [¥2,200]		赤	メルニク	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ブルガリアの固有ぶどう品種メルニクを100%使用。熟した果実のような味わいと、なめらかなタンニンが特徴のエレガントなワイン。	赤身肉、ジビエ
576	ロゴダジ アーティス '15	ブルガリア トラキアンローランド	¥2,750 [¥2,500]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 カベルネ・フラン	フルボディ	14.5%	750ml	12カ月オーク樽で熟成・赤い熟した果実とスパイスの複雑な香り、深くしっかりしたタンニンが感じられる。	赤身のステーキ、 ラム肉
577	ジンマーマンG&M ドナトゥソフ ザールリースリングトロッケン	ドイツ モーゼル	¥1,760 [¥1,600]		白	リースリング	辛口	13.0%	750ml	熟した黄色の果実の香り。活き活きとしたミネラルと上品な酸味のある辛口の白ワインです。	サラダ、魚料理
578	ジンマーマンG&M ドナトゥソフ ザールリースリング ファインヘルブ	ドイツ モーゼル	¥1,760 [¥1,600]		白	リースリング	やや辛口	11.5%	750ml	熟したりんごやマンゴーの香り。酸味と甘みのバランスが素晴らしい中辛口の白ワインです。	エスニック料理、 シーフード
579	ジンマーマンG&M ジンマーマン グレーフ&ミューラー ブルー	ドイツ モーゼル	¥1,100 [¥1,000]		白	ミュラートウルガル、 シルバーナー、リースリング	甘口	9.0%	750ml	フレッシュでフルーティな香り、まろやかな甘み、やわらかい酸味を感じられます。	天ぷら、 シュウマイ
580	モーゲンデヴィッド モーゲンコンコード	アメリカ ニューヨーク	¥1,100 [¥1,000]		赤	コンコード	極甘口	11.0%	750ml	ぶどうジュースのような味わいのスイートワイン。炭酸やオレンジジュースなどと割って気軽に飲みください。寒い冬にはホットワインにもおすすめです。	デザート

ブース30 (SUBA plus wine) スロバキアとイタリアの気分が上がる春夏ワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
581	トッフオリ 1603 フリッツァンテ トッフオリ NV	イタリア ヴェネト州	¥2,255 [¥2,050]		白・微発泡	グレラ	やや辛口	11.0%	750ml	フレッシュな香り若々しい果実味、程よい酸味のバランスが心地よい微発泡。穏やかな泡と優しい味わいの癒し系フリッツァンテ。	温玉のゼーザーサラダ、チキンのクリームパスタ
582	トレ・マット 3(トレ) マット '18	イタリア ヴェネト州	¥3,080 [¥2,800]		白・微発泡	ベレーラ他	辛口	11.0%	750ml	"3回狂った"という意味のトレマット。現地でもマニアックな品種、もはや万人受けは狙わない個性、ナチュラル全開のベティアン。	餃子、ガーリックチャーハン
583	アンジェリーニ・パオロ ピエモンテ州	イタリア ピエモンテ州	¥2,519 [¥2,290]		白・微発泡	モスカート	やや甘口	5.5%	750ml	爽やかでフルーティな甘さの低アルコール微発泡。ピクニックや昼飲み、気軽に飲みたいときや乾杯にオススメです。	フルーツサンド、湖沼エビのエスニックサラダ
584	OMS協同組合 サントーロ ピアッコ '22	イタリア プーリア州	¥1,694 [¥1,540]		白	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	南イタリア・プーリアの太陽の光をいっぱい浴びた果実のポリウム満点。トロピカルなニュアンスもあるご機嫌なシャルドネ。	オーブたっぷりアクアパッツァ、パインアップル入り酢豚
585	フェデリーチ レ コステ '22	イタリア ラツィオ州	¥2,717 [¥2,470]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	13.0%	750ml	花束に包まれるような香り、フルーティで優しい味わい。トレードマークの白い手のピースサインはヴェルメンティーノの"V"。	シンプルマトリソースパスタ、ホクホクオムレツソース
586	ボルドーネ ブリカット	イタリア ピエモンテ州	¥2,871 [¥2,610]		赤・微発泡	ブラケット	やや甘口	10.0%	750ml	香り高い古代品種で造られたやや甘口で微発泡の赤。フランポワーズやローズなどチャミングでフローラルな香りと軽やかな甘さが魅力的。	サムギョブサル、魚介・トマト煮込み
587	アグリコラ ヴィラ ロン ロザート '21	イタリア シチリア州	¥4,103 [¥3,730]		ロゼ	ネロダヴォラ	辛口	12.5%	750ml	赤と思えるくらいの濃さだけど、ROSSO(ロッシ)＝赤にはなれず、ROSSO(ロン)と名付けられたセンスが光るロゼ。	角介の外煮込み、豚の角煮
588	アンジェリーニ・パオロ ナノーネ ロッシ '22	イタリア ピエモンテ州	¥2,519 [¥2,290]		赤	バルベーラ	ミディアム	13.0%	750ml	日本限定醸造のナノーネの赤バージョン。華やかなバルベーラに上品な樽熟成をしたワイナリーと輸入元の限定コラボ商品。	ホルモン煮込み、すき焼き
589	ヴァッカーロ ルナ シラー '22	イタリア シチリア州	¥2,046 [¥1,860]		赤	シラー	ミディアムボディ	13.0%	750ml	黒系果実の程よい濃厚さと黒胡椒のスパイシーさが広がる、重すぎず心地よいアフターのシラー。	ハンバーグデミタソース、ピザマトリソースのピザ
590	ザンボン レチーメ メルロ ヴルカーノ '18	イタリア ヴェネト州	¥2,409 [¥2,190]		赤	メルロ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	天然酵母で造られたナチュラルワインです。柔らかな口当たりでおだやかな果実味がじっくりゆっくりに広がります。	お肉を使った冷菜(パテなど)、おんじョオロス
591	ウゴリーニ バルボリチアラコ スペリオーレ サン・ミケレ '16	イタリア ヴェネト州	¥4,719 [¥4,290]		赤	コルヴィナー・ジェティレ他	ミディアムフル	13.5%	750ml	ブルゴーニュを愛する造り手が、地元ヴェネトの地ぶどうで造った、優美さをとことん追求めたヴァルボリチアラ。	ちよつとい焼肉、牛肉の赤ワイン煮込み
592	エレスコ マリーナ ソーヴィニヨン	スロバキア 小カルパチア	¥2,046 [¥1,860]		白	ソーヴィニヨン	辛口	12.5%	750ml	柑橘系の果実味の中にほのかな甘さを感じながらも豊かな酸とミネラルでキリっと辛口なのがスロバキアらしいソーヴィニヨン。	柑橘たっぷりグリーンサラダ、スウィートの玉焼焼き
593	エレスコ マリーナ パーラヴァ	スロバキア 小カルパチア	¥2,255 [¥2,050]		白	パーラヴァ	やや辛口	12.0%	750ml	トロピカルフルーツの甘美なアロマからは予想外な酸のシャープさと厚みのあるボディ、余韻のほろ苦さが全体を引き締め、ギャップ萌えな固有品種。	エビとアボカドの生春巻き、チキンカツサンド
594	エレスコ ゲヴェルトラミネール セドライ DSC '22	スロバキア 小カルパチア	¥3,333 [¥3,030]		白	ゲヴェルトラミネール	やや辛口	13.0%	750ml	弾けるアタック、スパイシーな口当たり、桃のアロマ、キリっとした酸、シャープさが際立つ新しいスタイルのゲヴェルト。	麻婆豆腐、エビチリ、レバニガテ
595	エレスコ リスリング・リンスキー D.S.C '21	スロバキア 小カルパチア	¥3,025 [¥2,750]		白	リースリング	辛口	13.5%	750ml	硬質なミネラル、溶け込んだ酸、広がる果実味、大樽熟成の柔らかな質感。華やかさは控えめで芯に力を感じる上品な大人のリースリング。	キッシュ、春野菜の天ぷら
596	トカイ&コー オムショヴェ '17	スロバキア トカイ	¥2,255 [¥2,050]		白	フルミント、リボヴィーナ	辛口	12.5%	750ml	貴腐を思わせる独特の芳香とはかけ離れたパンチの効いた辛口。酸、甘み、渋み、タンニンが複雑に絡み合い、独自のクセになる。	とんかつ、アップルパイ
597	トカイ&コー トカイ サモドネ '15	スロバキア トカイ	¥3,696 [¥3,360]		その他	フルミント、リボヴィーナ、ムシュカート・スラティ	やや甘口	12.0%	500ml	サモドネ＝「自然のまま」。収穫後に貴腐ぶどうを選別せず醸造。酸がいぎいぎ、ミネラルもシャープ、若々しい甘口。	白身魚の西京焼き、チーズタルト
598	エレスコ マリーナ フランコファカ ロゼ	スロバキア 小カルパチア	¥1,947 [¥1,770]		ロゼ	フランコファカ・モドラ	辛口	11.5%	750ml	キリっとした酸味とすっきりとした甘さ、軽やかなタンニンのバランスがよく、どんなシーンにも気軽に楽しめるロゼ。	サーモンのソテーレモンソース、てまり寿司
599	エレスコ マリーナ フランコファカ・モドラ	スロバキア 小カルパチア	¥2,046 [¥1,860]		赤	フランコファカ・モドラ	ライトボディ	13.0%	750ml	ゴクゴク飲める喉越し系赤。余韻に香ばしさを感じ、軽やかなのにちゃんとおいしい。家飲み、アウトドア、旅のお供に。	バーベキュー、生ハムチーズのザボイッチ
600	エレスコ フランコファカ・モドラ DSC '19	スロバキア 小カルパチア	¥2,772 [¥2,520]		赤	フランコファカ・モドラ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	気品あふれる華やかさ、伸びやかな酸、緻密なタンニン、落ち着いた果実味、美しい余韻、東欧のピノ・ノワールとも呼ばれるスロバキアを代表する赤。	チキン南蛮、ハーブたっぷり仔羊のグリル

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

承り期間：会場：5月1日(水)～6日(月・振休)
オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ブース⑩ (株式会社ワイン・ラボ)アルザス・ロワール・ラングドック中心 地の味を楽しめるワインたち

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
601	オルキデ マルキ・ド・ラウール ロゼ ブリュット NV	フランス ロワール	¥2,871 [¥2,610]		ロゼ・発泡	カベルネ・フラン、 グロロー	やや辛口	12.0%	750ml	ロースト香やスパイス感、黒ぶどうの特徴がよく出た、まるで軽めの赤ワインのような様相が感じられる個性派ロゼ・ヴァンムス。食後にも楽しめる。	餃子
602	オルキデ マルキ・ド・ラウール ブラン・ド・ブラン ブリュット NV	フランス ロワール	¥2,354 [¥2,140]		白・発泡	ユニ・ブラン、 シュナン・ブラン、シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	柔らかい泡、酸、程よい甘み、バランスの取れたシンプルで雑味のないロワールのヴァンムス。スパークリングワイン専門の造り手がロワール中部で醸すスタイル。	寿司、刺身
603	ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル ヴァーヴェルムス・ド・トランティヨネル ブリュット NV	フランス ロワール	¥3,080 [¥2,800]		白・発泡	シュナン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	苦みとややハードなミネラルと酸、引き締まり感美しい、瓶内二次発酵による繊細なヴァーヴェルムス。	ケーキサレ
604	ドメーヌ・デュ・オー・ブル グロ・ブラン・デュ・ペイ・ナンテ・シュール・リール '22	フランス ロワール	¥2,563 [¥2,330]		白	フォルブランシュ (=グロ・ブラン)	辛口	11.5%	750ml	品種名の意味は「行き過ぎた白」。透明感、キレ、酸、ミネラルのすべてがシャープさを演出、まるでピュアな日本酒のよう。	柑橘ソースのサラダ
605	ドメーヌ・ミシェル・デロム ミュスカデ・セブル・エ・メヌ・シュール・リール '22	フランス ロワール	¥2,563 [¥2,330]		白	ミュスカデ	辛口	12.0%	750ml	香りはメロンのように青く甘く、口に含めば、岩塩を舐めたような塩味を伴った旨みとキレのある酸が味わいに芯を通す。シンプルで真ん中のミュスカデ。	豆料理
606	レ・フレール・クイヨー ソーヴィニヨン・グリ '18	フランス ロワール	¥3,080 [¥2,800]		白	ソーヴィニヨン・グリ	辛口	12.5%	750ml	酸や苦みなどのシャープな一面がありながら、独特のアロマによりワイドに広がるボディ感が美しい。	野菜のグリル
607	ドメーヌ・ヴィルバイルウ・フォレスト マルサンヌ '21	フランス ラングドック	¥2,871 [¥2,610]		白	マルサンヌ	辛口	14.0%	750ml	珍しいマルサンヌ100%。木の枝やセメダインなど金属系のインパクトのある香り、レモンのシロップ漬けのような甘い果実香、実がぎゅーと詰まったような旨み。	魚介フリット
608	ドメーヌ・ド・ラ・ピジャード プティ・グラン・デュ・シュッド '22	フランス コート・デュ・ローヌ	¥3,586 [¥3,260]		白	ミュスカデ・ア・プティ・グラン	やや甘口	12.5%	750ml	ミュスカのスティルワイン。絞ったマスカットの実のプルプル感が伝わってくるかのような、フレッシュな果肉と果汁の香り、苦みを伴うナチュラルな甘み。	イカ・タコのマリネ
609	マチュー・ド・ブルーリ シャルドネ レザバイユ '21	フランス ラングドック	¥3,080 [¥2,800]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	良質のシャルドネが持つ蜜感がじわり。ラングドックで収穫されたぶどう(一部ボヌヌ産)をブルゴーニュの造り手が醸す。価格よりも一上りのクラスの味わい。	天ぷら
610	ドメーヌ・サン・セヴラン リースリング '21	フランス アルザス	¥3,586 [¥3,260]		白	リースリング	辛口	12.0%	750ml	鉱物的な香りがややハード。厚みのあるミネラルに、ちょっとした糖分がテイストを丸く和らげる。コルマル周辺で生まれる、古典的な安心タイプのリースリング。	魚介キッシュ
611	ドメーヌ・サン・セヴラン ゲヴェルトラミネール '21	フランス アルザス	¥3,795 [¥3,450]		白	ゲヴェルトラミネール	やや甘口	13.5%	750ml	ライチの甘い香りに対し、味には酸味と苦みが程よく効き、バランスのとれた大人のゲヴェルトラミネール。	八宝菜
612	ドメーヌ・ド・モンドールト キュヴェ・デ・キャトル・セゾン '21	フランス ラングドック	¥2,046 [¥1,860]		赤	グルナッシュ、 シラー	ミディアムボディ	13.0%	750ml	キャトル・セゾン=四季を通じてどの気候でも楽しめるバランスに優れたテイストを。赤ワインとしての円さと引き締まり感を併せ持つ。	パテドカンパーニュ
613	ドメーヌ・ヴィルバイルウ・フォレスト カリニャン '16	フランス ラングドック	¥2,871 [¥2,610]		赤	カリニャン	フルボディ	14.5%	750ml	完全無農薬栽培、自然酵母にて発酵。ブルーベリー、カシスの果実味、全体を引き締めてくれる酸、全体になじもよくなるタンニンが心地よい。	豚角煮
614	ドメーヌ・ド・バシュレリー パカラリウス グルナッシュ '20	フランス ラングドック	¥3,080 [¥2,800]		赤	グルナッシュ	ミディアムボディ	14.5%	750ml	木をキャラメリゼしたような甘く香ばしい樽香に、グルナッシュの柔らかい旨み。カカオを思わせる、親しみと奥行きを持ったテイスト。	焼き鳥
615	シャトー・フォンサラド プティ・ボンヌール '20	フランス ラングドック	¥2,662 [¥2,420]		赤	グルナッシュ、 シラー	ミディアムボディ	13.5%	750ml	“プティ・ボンヌール”=小さな幸せ。南仏の暖かい太陽がパワーを与え、サンシヤンという高地ならではの冷涼感が繊細さを演出。「暖かみと冷涼感」、「力と優しさ」が同居する。	鴨ロースト
616	シャトー・フォンサラド キュヴェ・フォンサラド '19	フランス ラングドック	¥3,894 [¥3,540]		赤	グルナッシュ、 シラー	フルボディ	14.0%	750ml	樽香、スモーク感、スミ、スパイス、個性の強い香りは「動的」。味わいはイメージが一変してゆったりとどろける旨みの「静的」なイメージへ。	ラムチョップ
617	ドメーヌ・サン・セヴラン ピノ・ノワール '21	フランス アルザス	¥3,586 [¥3,260]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	いちごのキュートな香りが程よいコクと酸味を彩る美しいボディのワイン。ピノ・ノワールの少し変わった魅力を楽しめる。	牛タタキ
618	コント・ド・ブルーリ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール '21	フランス ブルゴーニュ	¥4,928 [¥4,480]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	12.5%	750ml	小ぶりないちごの可愛らしい印象が見え隠れする清楚系ピノ・ノワール。主にコート・ド・ボヌールのピノ・ノワールを中心に使用。	ローストビーフ
619	シャトー・グラン・フランセ グラント・キュヴェ '19	フランス ポルドー	¥5,643 [¥5,130]		赤	メルロ、 カベルネ・フラン	フルボディ	12.5%	750ml	大ぶりで円い果実味を、丁度よい樽香がささえ、またカベルネ・フランが少しのスパイス感を添える、バランスの優れた右岸メルロ。	ビーフシチュー
620	シャトー・デュ・モン サント・クロワ・デュ・モン '18	フランス ポルドー	¥4,103 [¥3,730]		白	セミヨン	極甘口	12.5%	750ml	マンゴー、砂糖漬けのアプリコットなどの風味も豊かです。凝縮感があるものの爽やかさも兼ね備えた貴腐ワイン。	ブルーチーズ

ブース32 (株式会社 未来堂)春の料理に合うフランス・イタリアワイン

★はブースのオススメ商品です

注文NO	商品名	地域	特別価格	メモ	タイプ	主要品種	味わい	ALC	容量	コメント	ペアリングフード
621	ルイ ベルドリ ブリュット エクセレンス	フランス	¥1,298 [¥1,180]		白・発泡	シャルドネ主体	辛口	11.0%	750ml	4年連続金賞受賞のブルゴーニュ産スパークリングワイン。柑橘類、白系の花々の香りがあり、クリーミーな口当たりとフルーティな後味も楽しめます。	天ぷら、お寿司
622	シャンドヴェール マスカット スパークリング	フランス	¥1,485 [¥1,350]		白・発泡	マスカット	やや甘口	11.0%	750ml	マスカット種100%で造る芳醇なアロマと甘めの味わいながら、軽快な飲み口のスパークリングワイン。	フレッシュチーズ、 キッシュ、サラダ
623	ソーヴィオン ラ フォルシュティエール シャルドネ	フランス ロワール	¥1,672 [¥1,520]		白	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	ピーチやメロンのフレッシュな香り。なめらかかつクリーミーでとても表現豊かな味わい。	餃子、 サーモンのソテー
624	ソーヴィオン ミュスカデ セーブル エメヌ シュールリー	フランス ロワール	¥2,112 [¥1,920]		白	ミュスカデ	辛口	12.0%	750ml	新鮮なレモンや洋梨のアロマ。とてもふくよかで味わい深い。ソーヴィオンのフラッグシップワイン。	焼き鳥(塩)、 白身魚のフライ
★625	ソーヴィオン トゥーレーヌ	フランス ロワール	¥1,980 [¥1,800]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	フレッシュ&フルーティなソーヴィニオン独特のアロマが魅力。ワイン単体でもおいしく飲める1本。	魚介のマリネ、 野菜のテリーヌ
626	ソーヴィオン シノン	フランス ロワール	¥2,992 [¥2,720]		赤	カベルネ・フラン	フルボディ	13.0%	750ml	評価の高い赤を生産地「シノン」複雑で豊かなアロマ。独特のコクを備えた繊細なワイン。	ポロネーゼパスタ、 豚肉のグリル
627	ピエール シャヴァン ソーヴィニオン ブラン	フランス ラングドック	¥1,628 [¥1,480]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	気軽に楽しむカジュアルワイン。アブリコットを感じさせる繊細な香り柔らかでフレッシュなバランスよい白。	浅利の白ワイン蒸し、 エビチリ
628	ピエール シャヴァン シャルドネ	フランス ラングドック	¥1,628 [¥1,480]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	気軽に楽しむカジュアルワイン。弾けるような桃や柑橘の豊かな芳香、フレッシュな味わいが特徴のシャルドネ。	キッシュ、 パイヤベース
629	ピエール シャヴァン メルロ	フランス ラングドック	¥1,628 [¥1,480]		赤	メルロ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	気軽に楽しむカジュアルワイン。濃密な香りと果実味、丸みのある柔らかな味わいのメルロ。	茄子以外のチーズ焼き、 エビチリ
630	ピエール シャヴァン カベルネ ソーヴィニオン	フランス ラングドック	¥1,628 [¥1,480]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.0%	750ml	気軽に楽しむカジュアルワイン。黒果実を感じさせるエレガントでスパイシーな独特のスタイルをもった赤。	麻婆豆腐、 豚のロースト
631	コルテ カマリ シチリア グリッロ	イタリア シチリア	¥1,606 [¥1,460]		白	グリッロ	辛口	13.5%	750ml	レモンやパイナップルの香り。フレッシュで豊富な果実味とミネラルが鶏肉や魚介のお料理とベストマッチ。	フレッシュトマトのバスタ、 棒棒鶏
632	コルテ カマリ シチリア シャルドネ	イタリア シチリア	¥2,112 [¥1,920]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	エレガントな柑橘やトロピカルフルーツの香り。丸みがあり、オリリーなニュアンスとしっかりとした酸を味わえるシャルドネ。	カニクリームコロッケ、 鶏肉の白ワイン煮込み
633	テッラ ダリージ トレッピアーノ ダブルツォ	イタリア アブルツォ	¥1,727 [¥1,570]		白	トレッピアーノ	辛口	12.5%	750ml	繊細な花の香りやフレッシュな果実の香りが溶け込み、味わい深くなめらかな口当たりで、程よい余韻のあるワインです。	浅利の白ワイン蒸し、 エビチリ
634	テッラ ダリージ ズイーテ ペコリーノ	イタリア アブルツォ	¥1,848 [¥1,680]		白	ペコリーノ	辛口	13.5%	750ml	アブルツォの代表品種ペコリーノの口当たりがなめらかで香り高い魅力的な白ワイン。	ボンコレビアンコ、 ホタテのマリネ
635	テッラ ダリージ チェラスオーロ ダブルツォ	イタリア アブルツォ	¥1,496 [¥1,360]		ロゼ	モンテプルチアーノ	辛口	13.0%	750ml	マラスカチェリーの印象のある豊かな果実の香りに続き、ほのかな花の香りが感じられる辛口のロゼワインです。	海老焼売、 カプレーゼ
636	テッラ ダリージ タトーネ	イタリア アブルツォ	¥2,200 [¥2,000]		赤	モンテプルチアーノ	フルボディ	14.0%	750ml	熟した赤い果実のアロマが、甘いスパイスの香りと溶け合います。エレガントでバランスの取れた味わいで、口に含んだ後の余韻を長く楽しめるワインです。	ハンバーグ、 すき焼き
637	カンティーナ インペラトール アウランティア	イタリア プーリア	¥1,584 [¥1,440]		オレンジ	バンバスト・マルヴァジア	辛口	12.0%	750ml	さまざまな花の複雑で華やかな香りと繊細な味わいが特徴的な美しいオレンジワイン。	白身魚のグリル、 エビの天ぷら
638	カンティーナ インペラトール ヴェリタス	イタリア プーリア	¥1,936 [¥1,760]		オレンジ	フィアーノ	辛口	12.0%	750ml	エレガントで華やかなブーケ花やフルーツのニュアンスが豊富に感じられるオレンジワイン。	フレッシュトマトのバスタ、 棒棒鶏
639	アンゼルマン リースリング シュベートルレーゼ	ドイツ ナーエ	¥1,980 [¥1,800]		白	リースリング	やや甘口	9.5%	750ml	エレガントで力強いアロマと味わい。ドイツ南部、プファルツのリースリングを代表するのにふさわしいワイン。	チーズ類全般、 パイ包み焼き
640	アンゼルマン オルテガ シュベートルレーゼ	ドイツ ナーエ	¥1,936 [¥1,760]		白	オルテガ	甘口	9.0%	750ml	フローラルでフルーティなブーケ。アロマティックで程よい酸味。食前酒やデザートワインとして楽しめる白。	デザート

リストの全商品は『阪神オンラインストア』からお申し込みいただけます。

阪神オンラインストア

検索

開催期間：会場：5月1日(水)～6日(月・振休)
 オンラインストア：5月1日(水)→31日(金)

ワインブース紹介

- コスバ重視!**
旅する世界のカジュアルワイン
【ロイヤルカ&国分】
- 創業312年の老舗企業が選ぶ、
濃旨&コスワイン特集**
【国分】
- ヨーロッパ3大銘醸地
旨濃ワイン特集**
【三国ワイン】
- 人気の高い優良生産者の
こだわりワイン特集**
【三国ワイン】
- 家飲みにも最適!
コスバ最強
フランスワイン特集**
【三陽物産】
- イタリアン専門商社のお薦め!
定番イタリア料理に合わせて
楽しむイタリアワイン**
【モンテ物産】
- イタリアを食べつくす。
イタリアワイングルメの旅**
【メロス】

- 食事にそっと寄り添う、
イタリアワイン特集**
【フードライナー】
- 南アフリカワイン
急成長の秘密**
【マスタ】
- コスバ抜群!**
様々なブドウ品種と
食事を彩るワイン特集
【日本酒類販売】
- カナダ産ワインの
インポーターがおくる
カナダオンタリオ州のワイン特集**
【イレブンインターナショナル】
- スペイン専門商社2社が
セレクト!**
魅惑のスペインワイン
【いるわいん&スコルニワイン】
- ますます注目を集める中欧エリア、
スロバキアの個性を感じて**
【マイティワイン】

お買得ワイン ちょっとぜいたくな
ワインセット チョイスワイン
セット

お買得ワイン	2	1	9		16		28	27	30	31
	3	8	10	15	17	22	29	26		
お買得ワイン	4	7	11		18		23	25	32	33
	5	6	12	14	19	21	24	20		

配送伝票
記入カウンター

ダイレクト
メール回収
ボックス

お勘定場

イトイン・イトスタンド・バーのラストオーダー:
午後7時30分 / 最終日は午後4時30分

※混雑の状況によりラストオーダーの時間が繰り上がる場合がございます。

14 **土着品種を味わう!リッチな
ワイン大集合!ウクライナ・
ハンガリー-欧州ワイン特集**
【弥栄 (YASAKA) & 国分】

19 **ワインはやっぱり飲みごたえ!
波重樽リッチ濃密ワイン特集**
【モトックス】

15 **春夏ワインも甘口ワインも
ポルトガルにお任せ!
ポルトガルワイン特集**
【ポルトガル・トレード】

20 **どの香りがお好き?
ワインのアロマから
見つかるあなた好みのワイン特集**
【モトックス】

24 **日本ワイン名産地
山形・山梨ワイン特集**
【朝日町ワイン・フジクレールワイナリー】

16 **初夏を彩る個性と
魅力あふれるカリフォルニア
ワインとスペインワイン**
【Grape Off】

21 **初夏におすすめ
地中海ワイン**
【飯田】

25 **家庭料理との相性抜群!
食卓を彩る家飲みワイン特集**
【ファインズ】

28 **甘口から辛口まで
ドイツのこだわり
生産者特集**
【稲葉】

17 **濃くて旨いワイン好き必見!
濃厚フルボディワイン特集**
【モトックス】

22 **人気のナバの産元から
新着ワインも登場!
2度目のワインの黒船来航!**
【ヴィノスやまざき】

26 **あこがれの西海岸から
新着ワインあり。
カリフォルニアワイン特集**
【WINE TO STYLE】

29 **世界飲み比べ
デイリーコスバワイン特集**
【三菱食品】

31 **アルザス・ロワール・
ラングドック中心
地の味を楽しむワインたち**
【ワインラボ】

18 **「モトックス」のバイヤーが
ブライントイディングで選ぶ、
お値段以上ワイン特集**
【モトックス】

23 **国内有数の銘醸地
“山形・高島”を
まるごと召し上げ!**
【高島ワイナリー】

27 **クセになる?個性あふれる
世界のこだわり生産者ワイン**
【稲葉】

30 **スロバキアとイタリアの
気分が上がる春夏ワイン**
【SUBA plus wine】

32 **春の料理に合う
フランス・イタリアワイン**
【未来堂】



大好評 /
レンタルグラスご利用キャンペーン
フリーテイスティング用のレンタルグラスを税込550円でご用意!
首から掛けられるグラスホルダー付き(先着1,000個予定、なくなり次第終了)
さらに、グラスホルダーをお持ちの方にはうれしい特典が!

第53回

阪神

大ワイン祭

8階 催事場 案内図

2024年
5月1日(水)
→6日(月・振休)
〈午前10時→午後8時 /
最終日は午後5時まで〉

- お買得ワイン
- ちょっとぜいたくな
ワインセット
- チョイスワイン
セット
- グラスレンタル
受付
- 燻製
【横浜燻製
工房】
- 洋風漬物
【ベジリエ】
- 珍味
【KOBE
伍魚福】
- ワンコインワインバー
北新地 [VOLTA]

- カジュアル
ワインバー
北新地
【Wine
アメリ】
- ナチュラル
ワインバー
松屋町
【韓式料理
ユンシル】+
【FUJIMARU】
- イト
スタンド
- 肉料理
梅田&苦楽園
【GOOD GOOD MEAT】

プレミアムワインバー
西天満【炭火 九郎座】

生ハム
【ホルンマイヤー
ファインコスト】

チーズ
【チーズハウス】

5月4日(土・祝)・5日(日・祝)
プレミアムワイン
抽選販売会
特設コーナー

飲んで食べて
満喫しよ!



HANSHIN
電話06-6345-1201

※営業日、営業時間は変更になる
場合がございます。
詳しくはHP等でご確認ください。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類の試飲や販売をいたしません。飲酒運転は法律で禁止されております。

環境に配慮した紙を使用しています。