

第55回 阪神大ワイン祭

このリストに掲載の約660銘柄が
会場でフリーテイスティングできます。

ワインご注文商品リスト



オンラインストアでは4/23(水)から先行販売!

このリストの全商品は、下記期間中ご購入いただけます。

◎オンラインストア:4月23日(水)→6月30日(月) ◎8階 催事場:5月31日(土)→6月9日(月)〈最終日は午後5時まで〉

- 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。

1

おすすめ!

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 会場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! 詳しくはWEBで
- Point2 会場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。●代金着払いのご利用いただけません。※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。ワインセットの場合は期間が異なります。

2

会場で配送お申込みの場合は 配送伝票記入カウンターへ

- 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、お勘定場までお持ちください。
●配送料のほかにクール便料金330円がかかります。●配送のみの場合はワインをお持ちにならなくてもご購入いただけます。

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。

3

お持ち帰りの場合は ワインを持ってお勘定場へ

●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!



オンラインストアでのご購入には会員登録が必要です。
詳しいお手続き方法はこちらから▶



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“ツグ”になる!

第55回 阪神大ワイン祭の楽しみ方

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、
お気軽に相談を!

33ブース

約660銘柄の
フリーテイasting

会場では全種類試飲が可能!
迷ったらブーススタッフに
相談してみるのも◎



今回のテーマは/
心が弾む10日間!
初夏のペアリングパーティ

8階&9階のダブル会場で、
ワインと料理のペアリングをご提案。



オンラインストアは
全国どこでも

送料税込495円

会期終了後も注文OK!

「家でじっくり考えてからネット注文」
という手も。

※5月14日(水)以降のチョイスワインセットおよびオン
ラインストア限定セット、5月31日(土)以降のフリーテイ
astingワインのご注文は、配送料のほかにクール便料金
330円がかかります。

9階フードホールで
BYO!

8階阪神大ワイン祭会場または
地下1階和洋酒売場で
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!
好きな料理とお楽しみください。

※食料品のお持込みはご遠慮ください。※当日購入したワインに限ります。

ご利用日時 5月31日(土)→6月8日(日)
各日午後5時→8時

受付場所 9階 特設カウンター

※ワインのBYOには阪神クローバ
ースコア“500スコア”が必要です。
阪神クローバースコアについては
阪神百貨店公式LINEをチェック!



個性豊かな
4店のペアリングを体験!

大ワイン祭 BAR

初夏にぴったりの冷製料理が充実!
爽やかな一皿と各店オススメのワインで
素敵なひとときを。

大好評

グラスで飲むととってもおいしい!
フリーテイasting用
グラスレンタルサービス

首から掛けられる

オリジナルグラスホルダー付き。

◎当日のみ:税込550円(先着3,500名さま予定)

◎会期中有効バス:

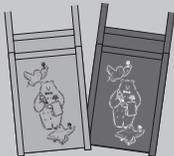
税込1,100円(先着500名さま予定)

8階「大ワイン祭BAR」・地下2階「阪神バル横丁」の
対象店舗にて、付属のグラスホルダーを
ご呈示いただくとうれしい特典が!

詳しくは
WEBで
チェック



※4月23日(水)公開予定



※イラストはイメージです。

迷った時はコレ!

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

税込11,000円

お買得ワイン

お値打ち品や
掘出し物が続々!



ブース10 (国分&ロイヤルリカー) フランス&世界の銘醸地を愉しみ尽くす! どんなシーンにも合うコスパワイン特集

★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
★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	¥2,530 [¥2,300]		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。	エスニック料理、揚げ物
2	ファミリアバスクア パッシメント ピアンコ	イタリア ヴェネト州	¥2,431 [¥2,210]		白	ガルガネガ	辛口	13.0%	750ml	〈ロミオ&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&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、エスニック料理
3	ファミリアバスクア パッシメント ロッソ	イタリア ヴェネト州	¥2,431 [¥2,210]		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&ジュリエットの街から〉プラムやカシス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、チーズリゾット
4	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	¥1,408 [¥1,280]		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。	クリーム系パスタ、カマンベールチーズ
5	ヴィーニャ・カサシルヴァ コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン	チリ コルチャグア・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	柔らかく上品な口当たり、ブラックチェリーやドライプラムの香りが広がり、チョコレートやスパイスのニュアンスが感じられます。	ポロネーゼパスタ
6	KWV クラシック シュナン・ブラン	南アフリカ 西ケープ州	¥1,265 [¥1,150]		白	シュナン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	透明がかった淡い黄緑色、カリとメロンのニュアンスのある香り、口を含むとライムを想わせ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
7	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	¥1,265 [¥1,150]		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
8	KWV カフェ カルチャー	南アフリカ 西ケープ州	¥1,749 [¥1,590]		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、モカやカカオの芳しい香りが感じられます。香料などは一切使用しておりません。	トマト系パスタ、チョコデザート
9	オロヤ 寿司ワイン	スペイン 全域	¥1,705 [¥1,550]		白	アイレン、マカベオ、モスカテル	辛口	12.0%	750ml	様々な味覚が含まれる「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
10	K&K お好み焼ワイン	スペイン 全域	¥1,309 [¥1,190]		赤	テンプラニール、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、焼きそば
11	モンムソー モンムソー キュヴェ エトワール プリュット	フランス ロワール	¥1,430 [¥1,300]		白・発泡	カベルネ・フラン、ピノ・ノワール	辛口	10.5%	750ml	瓶内二次発酵でセラーで1年かけて造られるこのフレッシュでフルーティなキュヴェは、アペリティフやデザートに適しています。	スモークサーモンのマリネ、塩おかき
12	ソシエテ デ ヴァンムス ボール プレハン プリュット	フランス ヴァンムスー	¥1,210 [¥1,100]		白・発泡	ユニ・ブラン	辛口	11.0%	750ml	果実のフルーティな味わいが素直に感じられます。いろんな料理と相性よし、気軽に楽しめるスパークリングワインです。	チーズリゾット、キスの天ぷら
13	メゾンドリュゼ パンドラ ボルドー ブラン '22	フランス ボルドー	¥1,320 [¥1,200]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	黄金がかったグリーン。アカシアの花、シトラスフルーツの香りがあり、フレッシュさと酸味のバランスがよい味わいです。	海老のグリル、アクアパッツァ
14	ヴィニョーブル エ カンパニ ビュル エグイデンス コートデュローヌ ブラン '20	フランス ローヌ	¥1,430 [¥1,300]		白	クレット、マルサンヌ、ヴィオニエ	辛口	12.5%	750ml	透き通った美しい色合いのレモンイエロー。香り高くアロマティックな辛口に仕上がっています。	きのこのマリネ、塩焼きそば
15	カーヴド アゼ ブルゴーニュ シャルドネ '23	フランス ブルゴーニュ	¥2,970 [¥2,700]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	白い果実、ヘーゼルナッツ、トーストしたアーモンドのアロマが広がります。バランスのとれた味わいで、ミネラル感があります。	アンチョビ、パッテラ
16	ヴィニョーブル エ カンパニ ドメヌ ヴィルセシュ コートデュローヌ ロゼ '21	フランス ローヌ	¥1,430 [¥1,300]		ロゼ	シラー、グルナッシュ	辛口	12.0%	750ml	フレッシュフルーツ、赤系果実、柑橘系の香り、口を含むと、フレッシュな酸味とバランスのよい香りが感じられ、余韻が長く続きます。	キッシュ、バター香るガレット
17	メゾンドリュゼ シャトー ルソー ルージュ '19	フランス ボルドー	¥1,320 [¥1,200]		赤	マルベック、メルロ、フティ・ヴェルデ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	紫がかった濃い色。濃厚でフルーティなアロマが感じられ、力強さとタンニンが味わえます。	ウズラのグリル、肉じゃが
18	ヴィニョーブル エ カンパニ ドメヌ ヴィルセシュ コートデュローヌ ルージュ '23	フランス ローヌ	¥1,430 [¥1,300]		赤	シラー、グルナッシュ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	新鮮な赤系果実と下草のエlegant、ペッパーやメンタールなどのスパイス香。柔らかく調和のとれたアタック、リスキーなタンニンが感じられます。	シチュー、ローストポーク
19	カーヴド アゼ ブルゴーニュ ピノ・ノワール '23	フランス ブルゴーニュ	¥2,970 [¥2,700]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	12.0%	750ml	濃厚な色合いで、ブラックチェリーとカシスのアロマが広がり、骨格のある味わいです。	トマト煮込み、漬けマグロ
20	トティアック オリジーヌ オーバン '16	フランス ボルドー・コートボルドー	¥3,080 [¥2,800]		赤	メルロ	フルボディ	13.0%	750ml	パニラなどの香りと微かに黒果実を思わせる優雅で繊細なブーケ。なめらかなタンニン、赤果実の豊かな風味といきいきとしたミントを思わせる味わいです。	ポロネーゼ、メンチカツ

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース② (国分)個性が光る！世界のコク旨&爽快ミネラルワイン

★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
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	¥2,431 [¥2,210]		白・発泡	オーセロフ、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。	焼き肉 (牛タン&ネギ塩レモン)
22	バスクア 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	¥1,067 [¥970]		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使用。香り豊かでフレッシュな微発泡赤ワインです。	カレーライス (福神漬の代用)
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	¥2,629 [¥2,390]		赤	バルベーラ	フルボディ	13.5%	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
24	リコッサ バルバレスコ	イタリア ピエモンテ	¥3,993 [¥3,630]		赤	ネッピオーロ	フルボディ	14.0%	750ml	《イタリアワインの女王》スミ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。	焼き肉 (熟成肉&岩塩)
25	バスクア オーガニック シャルドネ・グリッロ シチリア	イタリア シチリア	¥1,463 [¥1,330]		白	シャルドネ、 グリッロ	辛口	13.0%	750ml	《しっかりと豊富な果実味》シトラス・グレープフルーツなど柑橘系の香り、熟した桃・アーモンドのニュアンス。	サムギョブサル
26	バスクア オーガニック ネーロ・ダヴォラ・シラーズ シチリア	イタリア シチリア	¥1,463 [¥1,330]		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ープのスパイシーな風味。ソフトなタンニンと力強い骨格が特徴です。	ハンバーグ (トマトソース)
27	フライシャー リースリング	フランス アルザス	¥2,332 [¥2,120]		白	リースリング	辛口	13.5%	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 (ポン酢)
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	¥2,629 [¥2,390]		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、ほのかにスパイシーさも香りず。口当たりはなめらかで、果実味豊かな凝縮感ある味わい。	豚しゃぶ (ゴマだれ)
29	リンデマンズ ジェントルマンズ・コレクション 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	¥2,233 [¥2,030]		白	シャルドネ主体	辛口	12.5%	750ml	《香ばしいオークと流れるような余韻》ピーチやネクタリンのフレーバーにオーク樽からもたらされるカシューナッツやアーモンドの香ばしい風味が特徴です。	バターチキン
30	リンデマンズ ジェントルマンズ・コレクション カベルネ・ソーヴィニオン	オーストラリア サウス・イースタン・オーストラリア	¥2,233 [¥2,030]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン主体	フルボディ	14.5%	750ml	《リッチな果実感と流れるような余韻》ブルーベリーやスミレとほのかなペパーミントの香り。ぶどうの特徴である芳醇なカシスの風味と、丸みのあるタンニン。	ハンバーグ (デミグラスソース)
★31	アポシック メルロー	アメリカ カリフォルニア	¥2,233 [¥2,030]		赤	メルロー主体	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。	サーロインステーキ
32	アポシック カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア	¥2,233 [¥2,030]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン主体 シアンデル、ピノ・ノワールなど	フルボディ	13.5%	750ml	《スムーズのその先へ、もう一つのカベルネ・ソーヴィニオン》煮詰めたジャムのような黒ぶどうの凝縮した味わい、口いっぱいに広がるロースト香やバニラ。	ステーキ
33	アポシック インフェルノ	アメリカ	¥2,431 [¥2,210]		赤	ジンファンデル、 メルロー、シラーなど	フルボディ	15.9%	750ml	《ウイスキー樽で60日間熟成濃厚アメリカ赤ワイン》熟したプラム、メープルやバニラ、焦がしたスライスの風味が幾層にも重なります。	BBQ
34	デ・ローチ ジンファンデル	アメリカ カリフォルニア	¥3,014 [¥2,740]		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》爽やかでスパイシーなアロマ。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バーが広がります。	スパイシーチキン
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	¥1,551 [¥1,410]		白	シャルドネ主体	辛口	12.5%	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フレ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。	鮎の塩焼き
36	リンデマンズ ピン95 ソーヴィニオン・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	¥1,551 [¥1,410]		白	ソーヴィニオン・ブラン主体	辛口	11.0%	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。	鰻の白焼き
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	¥1,551 [¥1,410]		赤	ピノ・ノワール主体	ミディアムボディ	13.5%	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。	鰻の蒲焼き
38	ヴィオマゼ ヴァイオニエ	フランス ペイドック	¥1,364 [¥1,240]		白	ヴァイオニエ	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
39	ブリー リースリング	ドイツ ファルツ	¥1,749 [¥1,590]		白	リースリング、 ミュラー・トゥルガウ、ケルナー	やや甘口	10.5%	750ml	《甘口ロピカル》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。ほのかな甘みとス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
40	ブリー ロゼ ピノ・ノワール	ドイツ バーデン、ファルツ	¥1,749 [¥1,590]		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

ブース3 (三国ワイン株式会社) ワイン祭初登場の銘柄が多数! 魅惑の伝統国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
41	ヴァーヴ・アンバル ヴァーヴ・ド・シャレンヌ プリュエット グラン・レゼルヴ	フランス	¥1,518 [¥1,380]		白・発泡	アイレン	辛口	11.5%	750ml	1898年創業、仏スパークリング専門メーカーによるコスパのいいスパークリング。繊細な泡立ちで、いきいきとした果実味と柔らかく心地よいのど越しを楽しめます。	サラダ、 シーフード料理
42	ヴァーヴ・アンバル クレマン・ド・ブルゴーニュ グラン・キュヴェ プラン・プリュット	フランス ブルゴーニュ	¥3,190 [¥2,900]		白・発泡	ピノ・ノワール、シャルドネ、 ガメイ、アリゴテ	辛口	12.0%	750ml	クレマン・ド・ブルゴーニュの名門がブルゴーニュのぶどう4品種を見事に調和。細やかな泡立ちが心地よく、さわやかな余韻と共に感じられます。	豚肉のロースト、 白身魚のカパパッチョ
43	M.シャブティエ マリウス ブラン by ミシェル・シャブティエ	フランス	¥1,353 [¥1,230]		白	ベルメンティエーノ、 グルナッシュ・ブラン、ヴィオエ	辛口	13.0%	750ml	伝統的なぶどう品種を主に使用し、ワイン愛好家はもちろんワイン初心者にも満足いただける良質な造り。シャブティエ社の味わいを手軽に楽しめるデイルーワインです。	天ぷら、 鮭の塩焼き
44	ジュラルール・ベルトラン ジオ ブラン	フランス ラングドック	¥1,749 [¥1,590]		白	グルナッシュ・ブラン	辛口	13.5%	750ml	南仏代表グルナッシュ・ブランを使用。軽くフルーティなモダンスタイルのオーガニック白ワイン。	タパス、 フレッシュチーズ
45	M.シャブティエ コート・デュ・ローヌ ベルルルージュ ブラン	フランス コート・デュ・ローヌ	¥2,068 [¥1,880]		白	ルースナブル、ヴィオエ、 グルナッシュ・ブラン、クレレト	辛口	14.0%	750ml	リーズナブルながらも品質のよいワイン造りを追求した白ワイン。ぶどうは酸化を抑え、芳香の質を維持するために夜間に収穫されます。	焼鳥(塩)、 春巻き
46	ミッシェル・リンチ ボルドー ブラン	フランス ボルドー	¥2,299 [¥2,090]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	トロピカルフルーツのフレッシュな香りと複雑味のある魅力的なニュアンス。ボルドーならではの豊かさでエレガントさを持つワインです。	しめ鯖、 煮こごり
47	ドメーヌ・ラロッシュ シャブリレ・シャノワンヌ	フランス ブルゴーニュ	¥4,389 [¥3,990]		白	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	キリッとした酸が印象的な、シャブリーな味わいの辛口白ワイン。主に冷涼な産地で造られ、すっきりとした柑橘系の香りに、青りんごのような爽やかな香りが重なる。	生牡蠣、 鶏もも肉のチーズ焼き
48	メゾン・シャンピー ブルゴーニュ シャルドネ キュヴェ エドメ	フランス ブルゴーニュ	¥5,742 [¥5,220]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	はつらつとした酸味と豊かな果実味のバランスがよい白ワイン。ミネラル感あふれるしっかりとしたボディが魅力です。	グラタン、 魚のポワレ
49	ジュラルール・ベルトラン ジュノラ ヴァン・オランジュ	フランス ラングドック	¥2,607 [¥2,370]		オレンジ	シャルドネ、グルナッシュ・ブラン、 ヴィオエ、カベルネ・フラン	辛口	12.5%	750ml	ぶどうは全房で酸、皮、梗と共にマセラシオンすることで、素晴らしい黄金色がかつたオレンジ色と並外れたタンニンが加わり、鮮やかなオレンジ色はとても印象的です。	エスニック料理、 韓国料理
50	ミッシェル・リンチ ボルドー ロゼ	フランス ボルドー	¥2,299 [¥2,090]		ロゼ	カベルネ・ソーヴィニオン	辛口	12.0%	750ml	ハーブやグレープフルーツの香り、みずみずしくエレガントなロゼワイン。ボルドーならではの豊かさでエレガントさを持つワインです。	スモークサーモン、 酢豚
51	M.シャブティエ タヴェル ロゼ ボールヴォワール	フランス コート・デュ・ローヌ	¥2,816 [¥2,560]		ロゼ	グルナッシュ、サンソー、シラー、 メルロ、カベルネ・フラン	辛口	13.5%	750ml	フランスを代表するロゼワイン産地、国王や教皇の食卓を飾った、タヴェルのロゼワイン。セニエ法で造られるオレンジ色がかつた鮮やかなローズ色が印象的なロゼワイン。	中華料理全般、 若鶏の唐揚げ
52	M.シャブティエ マリウス ルージュ by ミシェル・シャブティエ	フランス	¥1,353 [¥1,230]		赤	グルナッシュ、 シラー	フルボディ	14.0%	750ml	程よい凝縮感のある赤い果実の風味を手軽に楽しめるデイルーワイン。シルクのようになめらかなタンニンも感じられます。	ビーフシチュー、 豚の角煮
53	アラン・プリュモン ガスコーニュ ノワール	フランス 南西地方	¥1,628 [¥1,480]		赤	タナ、 カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	14.0%	750ml	しっかりとしたストラクチャー、豊かでなめらかなタンニンで美しい酸。樽熟成に由来するトースティーなニュアンスとドライな後味が印象的なワインです。	ローストビーフ、 北京ダック
54	ジュラルール・ベルトラン ジオ ルージュ	フランス ラングドック	¥1,749 [¥1,590]		赤	グルナッシュ	ミディアムボディ	11.0%	750ml	冷やしておいしいフレッシュフルーティなモダンスタイルオーガニック赤ワイン。少しアルコールが低めで、とてもフルーティな香りのワインです。	エスニック料理、 タパス
55	M.シャブティエ コート・デュ・ローヌ ベルルルージュ ルージュ	フランス コート・デュ・ローヌ	¥2,068 [¥1,880]		赤	グルナッシュ、 シラー	フルボディ	14.5%	750ml	リーズナブルながらも品質を追求した、黒果実の香りに加えて美しいロースト香が重なり、シルキーで繊細なタンニンが溶け込みます。	和風ハンバーグ、 ペネアラビアータ
56	ミッシェル・リンチ ボルドー ルージュ	フランス ボルドー	¥2,299 [¥2,090]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	ボルドーで収穫された完熟のぶどうを選別し、ブドウの中心部にあるワインナリーで製造。ボルドーならではの豊かさでエレガントさを持つワインです。	メンチカツ、 ハッシュドビーフ
57	ジュラルール・ベルトラン トロブル ルージュ	フランス ラングドック	¥2,607 [¥2,370]		赤	グルナッシュ、 シラー	ミディアムボディ	12.5%	750ml	にごり酒からインスピレーションを受けて誕生した濃〜旨みの「にごりワイン」。軽めの赤が好きなお人にはピッタリなユニークな個性を持ったワイン。	ラムチョップ、 アスパラガスのリゾット
★58	ミッシェル・リンチ レゼルヴ ルージュ メドック	フランス ボルドー/メドック	¥2,717 [¥2,470]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	14.0%	750ml	限られた地区のぶどうのみを使用し、醸造、熟成過程で一部木樽を使用しており、よりコクのある深い味わいが特長。	ビーフシチュー、 香草焼き
59	アラン・プリュモン シャトー・ブースカッセ	フランス 南西地方/マディラン	¥4,026 [¥3,660]		赤	タナ、カベルネ・フラン、 カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	ジュシーな凝縮感のあるブラックベリー、いちごジャムやプラム、さらにタナ特有の心地よいタンニンが感じられます。	ハンバーグ、 鴨のコンフィ
60	メゾン・シャンピー ブルゴーニュ ピノ・ノワール キュヴェ エドメ	フランス ブルゴーニュ	¥5,742 [¥5,220]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	豊潤な果実の香りと、まろやかな口当たりが特徴の赤ワインです。ほどよいタンニンと果実味が魅了されます。	豚の冷しゃぶ、 鴨のロティ

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間: 会場: 5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア: 4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース4 (三国ワイン株式会社)迷ったらこれ!「三国ワイン」の高コスパワイン特集

★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
61	ナターレ・ヴェルガ モスカート スブマンテ	イタリア ヴェネト州	¥1,518 [¥1,380]		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。北イタリアの丘陵地帯で栽培された品質のいいぶどうを選びました。	エビマヨ、 フルーツサラダ
★62	ウンドラーガ スパークリング ブリュット ロゼ	チリ アコンカグア	¥1,727 [¥1,570]		ロゼ・発泡	ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	ピノ・ノワール100%のロゼスパークリング。チェリーやバラの繊細なアロマ。フレッシュかつ辛口で、赤い果実を連想させるみずみずしい味わいです。	トムヤムクン、 カレーライス
63	ゾーニン 1821 リモネート	イタリア ヴェネト州、エミリア・ロマーニャ州	¥2,189 [¥1,990]		白・発泡	ガルガネガ、トレッピアーノ、 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。爽やかな柑橘系の香りにレモンピールのほろ苦さがアクセントになっています。	シーフードパスタ、 カルパッチョ
64	ロジャークラート カバグラ・レセルバ ジョセップ・ヴァイス	スペイン ペネデス	¥3,025 [¥2,750]		白・発泡	シャルドネ、チャレロ、 マカベオ、バリエーダ	辛口	12.0%	750ml	ぶどうの出来のよい年にのみ生産される36カ月以上じっくりと熟成を行うワインです。きめ細やかな泡立ちで、シルクのようになめらかな口当たり。	焼き牡蠣、 オマールエビのボワレ
65	トラピチェ ヴァンヤーズ トロンテス	アルゼンチン メンドーサ	¥1,287 [¥1,170]		白	トロンテス	辛口	12.5%	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。フレッシュで爽やかな酸味とエレガントさが広がります。	寿司、 パッタイ
66	トラピチェ オーク・カスク シャルドネ	アルゼンチン メンドーサ	¥1,881 [¥1,710]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	洋ナシ、レモンの花、トロピカルな香りに加えて、樽由来のバナナやトーストなどのアロマも感じられ、優しい口当たり、綺麗な酸が特徴で、バランスに優れたワインです。	グラタン、 モッツァレラチーズ
67	ヴィラ・マリア プライベート・ビンマルボロ ソーヴィニオン・ブラン	ニュージーランド マルボロ	¥2,090 [¥1,900]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	これぞニュージー ソーヴィニオン・ブランのお手本! 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。	生牡蠣、 炭火焼の野菜
68	ビルベン・デル・ガリル マルベージャ コデーリオ	スペイン バルドオラス	¥2,189 [¥1,990]		白	ゴデーリオ	辛口	14.0%	750ml	青りんごなどフレッシュな印象でありながら、クリーミーなテクスチャーがあります。果実味がしっかりと出ており、ミネラル感があるなど立体的な味わいです。	鰻の白焼き、 ポークソテー
69	ボデガス・ラ・バル アルバリーニョ	スペイン リアス・バイシャス	¥3,344 [¥3,040]		白	アルバリーニョ	辛口	12.5%	750ml	ラ・バルの自社畑であるアランティ&タボエサで収穫されたぶどうをベースにブレンドしたものです。レモン、白桃、フレッシュハーブ、フローラルなど爽やかな印象の香り。	パンバンジー、 焼き鳥(塩)
70	ブレッド&バター シャルドネ	アメリカ カリフォルニア州	¥4,158 [¥3,780]		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が、長く伸びた余韻につながります。	魚介のムニエル、 クリームパンネ
71	ワインドハウス ピノタージュ	南アフリカ ウェスタン・ケープ	¥1,518 [¥1,380]		赤	ピノタージュ	フルボディ	14.0%	750ml	自然酵母使用、テロワールを表現したエレガントなピノタージュ。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。	クリームパスタ、 ラムチョップのソテー
72	C.V.N.E. クネ クリアンサ	スペイン リオハ・アルタ	¥1,595 [¥1,450]		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	樹齢30~40年のぶどうを使用し、アメリカンオーク樽で12カ月熟成しています。口当たりはエレガントで、若々しいスパイスの香りとバランスのよい酸味が調和しています。	鶏のトマト煮込み、 イカ墨のパエリア
73	ナターレ・ヴェルガ バルベーラ パッシート	イタリア ピエモンテ	¥1,815 [¥1,650]		赤	バルベーラ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	チェリーなど赤系果実に、クローブやシナモンの香り。ふんだんな果実味に加え、フレッシュなコーヒードロップやココア、ソフトなタンニンを感じます。	ピザ、 いちごのタルト
74	ウンドラーガ アリウエン レセルバ ピノ・ノワール	チリ カサブランカ・ヴァレー	¥1,881 [¥1,710]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	豊かな果実味に、フレッシュかつ心地よい酸味が広がり、非常にバランスのよい仕上がりです。口当たりはソフトで、しっかりとした余韻が長く続きます。	生ハムサラダ、 ローストチキン
75	トラピチェ オーク・カスク マルベック	アルゼンチン メンドーサ	¥1,881 [¥1,710]		赤	マルベック	フルボディ	13.5%	750ml	ミネラル、熟したベリーやトリュフのフレーバーと共に、柔らかで丸みがあり、豊富なタンニンとスパイスさをアフターに感じさせてくれます。	牛モ肉(野菜)のオーブン煮、 焼き野菜
76	マッセリア・ボルゴ・デイ・トゥルッリ カルレ プリミティーヴォ・ブリア アパッシメント	イタリア プリア州 / サレント地方	¥2,420 [¥2,200]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.5%	750ml	樹齢25~35年の遅摘みぶどうを豊富な太陽で日向干した、濃厚樽熟赤ワイン。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。	ローストラム、 ジビエ料理
77	ゾーニン 1821 ペルット アパッシメント IGT	イタリア ヴェネト州	¥2,750 [¥2,500]		赤	コルヴァーナ、コルヴァーネ、 ロンディネッラ	フルボディ	14.5%	750ml	“なめらか”という意味を持つ、アマローネと同じアパッシメント製法のワイン。なめらかなタンニンのアフターも印象的です。	トマトのパスタ、 セミハードチーズ
78	ヴィラ・マリア プライベート・ビンマルボロ ピノ・ノワール	ニュージーランド マルボロ	¥3,300 [¥3,000]		赤	ピノ・ノワール	フルボディ	13.0%	750ml	チェリーなど赤系果実に、クローブやシナモンの香り。ふんだんな果実味に加え、フレッシュなコーヒードロップやココア、ソフトなタンニンを感じます。	鴨のコンフィ、 スモークサーモン
79	ブレッド&バター ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア州	¥4,158 [¥3,780]		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が、長い余韻につながります。	クリームパスタ、 ラムチョップのソテー
80	ブレッド&バター カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア州	¥4,158 [¥3,780]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.5%	750ml	ジュシーで熟したベリー系の味わいに、モカやチョコレート風味、上品な酸と柔らかく、スムーズなタンニンが調和。まるでやがて甘みながら、力強い味わいが特徴的です。	リブステーキ、 きのことベーコンのピザ

ブースB (株式会社 メモス)で当地料理とマリアージュ?楽しく爽快なイタリアワイン

★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
81	ヴァルド IKI【粹】ヴィーノ・スブマンテ	イタリア ヴェネト	¥1,672 [¥1,520]		白・発泡	グレラ、ガルガーネガ	辛口	11.0%	750ml	IKIは日本語の【粹】、つまり優雅さと洗練さを表現しています。イキイキとした泡立ち。フレッシュな辛口です。	白身魚のマリネ、バッテラ
82	カーサベッラ 24K エクストラドライ ミレジマート	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥2,090 [¥1,900]		白・発泡	シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	薔薇のような大ぶりの花を思わせる華やかなアロマ。飲み口はバランスが取れており、フレッシュ&フルーティ。	プロシュート、鯨のハリハリ鍋
83	ヴァルド プロセッコ・ブリュット・ピオ	イタリア ヴェネト	¥3,344 [¥3,040]		白・発泡	グレラ	辛口	11.0%	750ml	デリケートな果実と白い花のアロマブーケ。バランスがよく心地よい辛口で旨みがあり、アフターにはしっかりとしたミネラルを感じます。	魚介のリゾット、鱧の湯引き
84	ポッテール オルディネピノ・グリージョ オーガニック	イタリア ヴェネト	¥1,672 [¥1,520]		白	ピノ・グリージョ	辛口	12.0%	750ml	ギュッとつまったりんごのようなフレッシュなアロマ。ピノ・グリージョらしいミネラル感が特徴の1本。	イタリア風オムレツ、生姜の天ぷら
85	ソロパーカ ファランギーナ	イタリア カンパーニャ	¥1,672 [¥1,520]		白	ファランギーナ	辛口	12.5%	750ml	程よい酸味があり、お料理との相性が高く、地元ではピッツァには欠かせない白ワインと言われています。	ピッツァ、お好み焼き
86	ディヴェルシタス ロルソ ベコリーノ	イタリア アブルッツォ	¥1,980 [¥1,800]		白	ベコリーノ	辛口	13.0%	750ml	ロルソはイタリア国立公園のシンボル、[アヘニンヒグマ]の意味です。フレッシュなりんごや、ジャズミンの花など複雑性のアロマが特徴。	サーモンのグリル、ささいかの天ぷら
★87	ディヴェルシタス イル・ボルポ ピノ・グリージョ	イタリア アブルッツォ	¥1,980 [¥1,800]		白	ピノ・グリージョ	辛口	12.5%	750ml	太陽が降り注ぐアドリア海全域に生息するボルポ[タコ]がモチーフ。エチケットの通り、魚介類との相性がよいミネラルたっぷりの白ワイン。	生ダコのマリネ、たこ焼き
88	クリフォ カステル・デル・モンテ ビアンコ	イタリア プーリア	¥2,090 [¥1,900]		白	バンパヌート	辛口	11.5%	750ml	太陽と海からの恩恵を受ける南イタリアワイン。力強いミネラル感にふくよかな果実味。普段の食卓を彩る1本。	野菜スープ、粕汁
89	ヴァルヴァリオネ 12.5 マルヴァジア	イタリア プーリア	¥2,717 [¥2,470]		白	マルヴァジア	辛口	12.5%	750ml	酸味、塩味、トロピカルフルーツの三つを十分に感じる事ができ、現代のニーズにフィットするような味わい。バランスの良さが光る1本。	ムール貝のレモン蒸し、千枚漬け
90	ヴァルヴァリオネ プリマドンナ シャルドネ	イタリア プーリア	¥3,443 [¥3,130]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	南イタリアプーリア州の土壌にマッチするシャルドネ。果実味が豊かで、樽熟成からなるボリュームがあるが、心地よいエレガントさも特徴。	魚介のパエリア、たまごの天ぷら
91	カザーレ・デル・ジリオ サトリコ	イタリア ラツィオ	¥3,443 [¥3,130]		白	シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	柑橘類やフレッシュハーブなどのアロマ。質のよいミネラルと旨みを感じる余韻の長いエレガントな白ワインです。	カプレーゼ、鱈の南蛮漬け
92	ポッテール オルディネ サンジョヴェーゼ オーガニック	イタリア プーリア	¥1,672 [¥1,520]		赤	サンジョヴェーゼ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	チェリーやプラムなどの果実の香りに、樽熟成からくるバナナなどのスパイス香。ふくよかな果実感を楽しめる1本。	ビーフストロガノフ、焼き鳥
93	ソロパーカ アリアニコ	イタリア カンパーニャ	¥1,672 [¥1,520]		赤	アリアニコ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	大樽にて最低6カ月熟成。いちごのような赤い完熟果実にスパイス香が重なるアロマ。ドライで調和のとれた味わい。	赤身肉のステーキ、かしわのすき焼き
94	ポッテール ドラッポ・ロッソ・アパッシメント	イタリア プーリア	¥1,881 [¥1,710]		赤	ネグロアマロ	フルボディ	14.5%	750ml	ぶどうを収穫後2週間陰干し(アパッシメント)します。レーズンやチョコレートのニュアンスを楽しめる1本。	ビーフステーキ、土手焼き
95	ポッテール フム 燻製ワイン	イタリア シチリア	¥2,090 [¥1,900]		赤	シラー、メルロ	フルボディ	13.5%	750ml	フムはシチリアの方言で《煙》を意味します。ぶどう収穫後すぐに低温にて燻製します。独特のスモーキーさと果実の厚みを感じるワインです。	ハードチーズ、燻製ナッツ
96	ディヴェルシタス ラ・レプレ モンテプルチャーノ・ダブルツォ	イタリア アブルッツォ	¥1,980 [¥1,800]		赤	モンテプルチャーノ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	レプレは、イタリア中南部に生息する【野うさぎ】です。果実味がイキイキと感じられ心地よく、少しのスパイス香が食欲を増進するワインです。	ポークソテー、和歌山ラーメン
97	ヴァルヴァリオネ 12.5 プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥2,717 [¥2,470]		赤	プリミティーヴォ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	アメリカンバリックにて最低6カ月熟成。アルコール度数を12.5%に抑えることによりバランスがよく香り高い、フレッシュ感のある仕上がり。	リゾット、串カツ
98	ヴァルヴァリオネ パパレ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア	イタリア プーリア	¥3,344 [¥3,040]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.0%	750ml	パパレはイタリア語で「ローマ法王」を意味しています。ジャムやカシス、ブラックベリー等濃厚な果実味を楽しめる1本です。	熟成チーズ、金山寺味噌
99	カザーレ・デル・ジリオ チェサネーゼ	イタリア ラツィオ	¥3,344 [¥3,040]		赤	チェサネーゼ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	マラスキーノチェリーに白コショウなどのスパイス香が続くようなアロマ。タンニン、酸は柔らかなテクチャーはなめらかです。	ポロネーゼ、牛肉の味噌漬け
100	カザーレ・デル・ジリオ シラーツ	イタリア ラツィオ	¥3,971 [¥3,610]		赤	シラー	フルボディ	13.5%	750ml	ブラックカラント、ブルーベリーなどの凝縮感のあるアロマ。なめらかなタンニンが果実味とスパイスさを引き立てています。	マグロのグリル、ぼたん鍋

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース6 (ペルノ・リカール・ジャパン&国分)初夏の食卓にぴったりの“涼感ワイン”

★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	ジェイコブス・クリーク ジェイコブス・クリーク マスカット・ロゼ スパークリング	オーストラリア パロッサバレー	¥1,837 [¥1,670]		ロゼ・発泡	マスカット、 ピノ・ネロ	やや甘口	8.0%	750ml	フレッシュなラズベリーやストロベリーに洋梨の香り。軽く爽やかでバランスのとれた味わい。きめ細かい泡立ちと、切れの良いフィニッシュが心地良いワイン。	白カビチーズ、 フルーツゼリー
102	ジェイコブス・クリーク ジェイコブス・クリーク スパークリング・ロゼ	オーストラリア パロッサバレー	¥1,947 [¥1,770]		ロゼ・発泡	シャルドネ、 ピノ・ネロ	辛口	12.5%	750ml	レモンなど柑橘系果実のアロマと、フレッシュなストロベリーや赤スグリの香り。クリーミーさと余韻の柔らかさが魅力です。	トマトパスタ、 エビクリームシチュー
103	ジェイコブス・クリーク ジェイコブス・クリーク「わ」スパークリング	オーストラリア パロッサバレー	¥2,068 [¥1,880]		白・発泡	シャルドネ、ピノ・ノワール、 ピノ・グリージョ	辛口	12.0%	750ml	青りんご、ピーナッツ、スベアミント、グレープフルーツの複層的な香り。心地よいフルーティさとわずかに感じる苦みが食事との相性を引き立たせます。	カツオの刺身・たたき、 魚の照り焼き
104	セント・マルガリート セント・マルガリート ファンタスティック・ロゼ	フランス プロヴァンス	¥4,939 [¥4,490]		ロゼ	グルナッシュ、 サンソー、ロール	辛口	13.0%	750ml	白桃や梨、ライチのトロピカルな香りとはッションフルーツ、グレープフルーツ。非常にフレッシュで、シラスとフロラルなノートに長く続く余韻が爽やかです。	ラタトゥイユ、 ニース風サラダ
105	ブランコット ブランコット・エクストラ・シラス・マルボロ・ソヴィニオン・ブラン	ニュージーランド マルボロ	¥3,443 [¥3,130]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	ピンクグレープフルーツやグアバ、白ネクターンやフレッシュトラスの香り。熟したパッションフルーツの風味もある豊かなコクと濃厚で奥深い風味が広がります。	生ガキ、 オマール海老のグラタン
106	ケンウッド ケンウッド・ヴィンテージ・シラス・リザ・コネクト・ソヴィニオン・ブラン	アメリカ ソノマ	¥4,257 [¥3,870]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	レモンやキウイ、グレープフルーツを思わせるフレッシュなアロマが、白桃とレモングラスの香りに際立ち、シラス系のきれいな酸でさわやかな後味です。	平目のムニエル、 青カビチーズのサラダ
107	メゾン・マム マム グラン コルドン ボックス入	フランス シャンパーニュ	¥7,425 [¥6,750]		白・発泡	ピノ・ノワール、 シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	ピーチ、アプリコット、パイナップルの瑞々しいアロマから、バニラとカラメル、ドライフルーツやハチミツの芳香へと変化します。複雑で長い余韻です。	生ハムとフルーツサラダ、 キッシュ
108	メゾン・マム マム グラン コルドン ロゼ ボックス入	フランス シャンパーニュ	¥8,954 [¥8,140]		ロゼ・発泡	ピノ・ノワール、 シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	イチゴやチェリー、スグリなどの豊かなフルーツのアロマの奥深さにほのかなバニラとカラメルの香り。はつらとしたドライ口当たり、複雑な余韻です。	パテやテリーヌ、 フルーツタルト
109	メゾン・マム マム アイス エクストラ ボックス入	フランス シャンパーニュ	¥8,866 [¥8,060]		白・発泡	ピノ・ノワール、 ムニエ、シャルドネ	やや甘口	12.5%	750ml	繊細なウディアロマに始まり、熟したパイナップルやマンゴー、バニラを連想させる香り。食欲をそそる、はちみつやヌガーの味わいです。氷を浮かべても。	フォアグラ、 ブルーチーズ
★110	メゾン・ペリエ ジュエ ペリエ ジュエ グランブリュット エコジカル ボックス	フランス シャンパーニュ	¥9,493 [¥8,630]		白・発泡	ピノ・ノワール、 ムニエ、シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	ブリュット(辛口)のシャンパーニュ。フローラルで心地よい果実の香り、深みある熟成感が混ざり合う複雑さ、長く心地よい余韻。	天ぷら、 寿司
111	ジェイコブス・クリーク ジェイコブス・クリーク シャルドネピノ・ノワール	オーストラリア パロッサバレー	¥1,947 [¥1,770]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	シャルドネの柑橘系と香ばしいナッツの香りが、ピノ・ノワールのコクと調和。エレガントな果実のフレーバーとクリーミーな口当たり、ソフトだが切れの良い余韻。	串揚げ、 ミルクプリン
112	カンボ・ヴィエホ カンボ・ヴィエホ カヴァ・ブリュット・レゼルヴァ	スペイン リオハ	¥2,442 [¥2,220]		白・発泡	マカベオ、チャレットロ、 パレリャーダ	辛口	11.5%	750ml	瓶内二次発酵由来のキメ細かくクリーミーな泡、りんごなどの白い果実とイーストの香り。バランスのとれた、爽やかな余韻です。	唐揚げ、 桃のムース
113	ケンウッド ケンウッド・ヴィンテージ・シラス・リザ・コネクト・ソヴィニオン・ブラン	アメリカ ソノマ	¥4,257 [¥3,870]		白	シャルドネ	辛口	14.5%	750ml	レモンの皮やピーチの香りにバニラ、ナツメグ、トーストしたオークを思わせる豊かで芳醇な香り。しっかりした酸がフルボディの豊かさを引き締めます。	チキンソテー、 ナッツタルト
114	ケンウッド ケンウッド・ヴィンテージ・シラス・リザ・コネクト・ソヴィニオン・ブラン	アメリカ ソノマ	¥4,257 [¥3,870]		赤	ピノ・ノワール	辛口	14.5%	750ml	レッドチェリーのアロマに、華やかなブラムやセージ、ローズマリーのエレガントなフレーバーが広がり、ソフトなタンニンの豊かな口当たりと心地良さ。	ローストポーク、 ブラウニー
115	ブランコット ブランコット・エクストラ・シラス・マルボロ・ソヴィニオン・ブラン	ニュージーランド マルボロ	¥4,136 [¥3,760]		赤	ピノ・ノワール	辛口	14.0%	750ml	ダークチェリーやブラックベリーを思わせる香りの奥に、マッシュルームやコーヒーの香り。優しいタンニンとベリー系の甘やかな口当たり、重層的なフィニッシュ。	キノコソテー、 チョコタルト
116	ヴィーニャ・カサ・シルヴァ クール・コースト ソーヴィニオン・ブラン	チリ コルチャグア・ヴァレー	¥2,827 [¥2,570]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	【冷涼地ならではの味わい。ソムリエ協会教材としても採用】新鮮なグレープフルーツ等の柑橘系果実やパイナップルのアロマ。深刺した酸味・ミネラル感・長い余韻。	雲丹の刺身、 牡蠣の酒蒸し
117	KWV カセラル・セラール シャルドネ	南アフリカ 西ケープ州	¥2,530 [¥2,300]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	【個性の違う2カ所のシャルドネをブレンド】ブレンドにより奥行き・深み・複雑性を持つ味わいへ進化。ピーチ、マンゴー、バニラやオークのクリーミーな味わい。	北京ダック、 レモン香る魚のホイル焼き
118	KWV カセラル・セラール カベルネ・ソーヴィニオン	南アフリカ 西ケープ州	¥2,530 [¥2,300]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	14.5%	750ml	【卓越したブレンド技術の結晶】口あたりはリッチで滑らか、甘い果実味。柔らかいタンニンは緻密に構成されており、フィニッシュは長く心地よい。	子羊のロースト、 牛ばら肉の赤ワイン煮
119	ガストン ボルドー グランド・レゼルヴァ	フランス ボルドー	¥1,848 [¥1,680]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	【老舗メゾンが満を持して放つボルドー白ワイン】ロピカルフルーツやレモンを想わせる凝縮された芳香。口いっばいにはじけるみずみずしい果実味。	エビアボカシのサラダ (レモンソース)
120	ガストン メドック	フランス ボルドー	¥2,332 [¥2,120]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 メルロー	フルボディ	13.5%	750ml	【世界屈指の銘醸地から】ボルドー地方メドック地区のぶどうのみで造られます。複雑で豊かな香り、果実味に溢れた滑らかな口当たりのワインです。	鶏のトマト煮、 焼肉やBBQ

ブース10 (三陽物産株式会社)おうち和食と楽しむフランスワイン

★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
121	ヴァーヴェエリーゼ ブリュット ブランド ブラン	フランス	¥1,045 [¥950]		白・発泡	ユニ・ブラン、 アイルン	辛口	11.0%	750ml	香りも味わいも華やかで、泡立ちがよく上品。優雅な味わいと、調和のとれた酸味が、軽食によく合います。	豚肉の生姜焼き、 野菜のかき揚げ
122	JP.シェネ スパークリング ブリュット ブランド ブラン	フランス	¥1,144 [¥1,040]		白・発泡	アイルン、マカベオ、 チャレック、パレリヤーダ	辛口	10.5%	750ml	辛口で爽快な果実の味わいに、キメ細かい泡立ちが心地よく前菜に適しています。食前から食後までこれ1本で楽しむことができます。	焼き白子、 万願寺唐辛子焼き
★123	JP.シェネ スパークリング ゴールド24カラット(金箔入り)	フランス	¥2,541 [¥2,310]		白・発泡	アイルン、トレヴィアノ、 マカベオ、コロバル、マスカカ	やや辛口	10.5%	750ml	お祝いの席にぴったり。口にも含むと新鮮で、白桃のような果実感。力強く調和のよい洗練されたきめ細やかな泡立ちです。	唐揚げ、 焼売
124	JP.シェネ アイスエディション	フランス	¥1,595 [¥1,450]		白・発泡	アイルン、トレヴィアノ、 マカベオ、パレリヤーダ、チャレック	やや甘口	10.5%	750ml	氷と一緒に楽しむと、味わいがより一層強くなります。柔らかく軽やかな味わいが食の旨みを引き立てます。	エビフライ、 山菜の天ぷら
125	JP.シェネ アイスエディションロゼ	フランス	¥1,595 [¥1,450]		ロゼ・発泡	テブアニーユ、サンジョーゼ、 トレバト、メルロ	甘口	11.0%	750ml	氷と一緒に楽しむと、味わいがより一層強くなります。木いちごのように甘酸っぱく軽やかな酸味。口当たりは爽やかで食前酒に適しています。	餃子、 筑前煮
126	JP.シェネ クラシックシャルドネ	フランス	¥1,111 [¥1,010]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	柑橘、白い花の香りが香り、爽やかでフルーティな味わいです。ふくよかですっきりした後味の辛口白ワインです。	ポテトサラダ、 芋煮
127	カルベ シャルドネ	フランス ラングドック・ルーション	¥1,309 [¥1,190]		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。なめらかな味わいの魅力的な一品です。	焼き鳥(塩)、 塩サバ
128	カルベ シャブリ	フランス ブルゴーニュ	¥3,223 [¥2,930]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	柑橘系の爽やかさに、熟した木なり果実の香り。樽由来の香りも複雑味を加えます。余韻が長く、力強さと繊細さを併せ持つ一品です。	ウナギの白焼き、 お好み焼き
129	アーサーメッツ アルザス	フランス アルザス	¥1,683 [¥1,530]		白	シルバネール、ピノ・ブラン、 ミュスカ、リースリング	辛口	12.5%	750ml	蜂蜜、キンモクセイの華やかな香り。甘みと酸味のバランスが丁度よく、地域の特長がよく表れています。	アサリの酒蒸し、 揚げ出し豆腐
130	アーサーメッツ リースリング	フランス アルザス	¥1,859 [¥1,690]		白	リースリング	辛口	12.0%	750ml	白い花、青いりんごの穏やかな香り心地よい甘酸っぱさが舌の上で優しく長く続きます。	冷しゃぶ、 ワサビ入りのお寿司
131	アーサーメッツ ピノ・グリ	フランス アルザス	¥1,892 [¥1,720]		白	ピノ・グリ	やや辛口	12.5%	750ml	黄桃、パイナップル、香草の香り。豊かな酸と甘み、ほのかな苦みとが混ざり合ってしっかりとした味わいを演出します。	手巻き寿司、 おでん
132	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	¥2,090 [¥1,900]		白	ゲヴェルトラミネール	やや甘口	13.5%	750ml	洋梨のような完熟した果実の香り。爽やかな甘さの中に感じる、ほのかな香料の風味。余韻も長く、上品な味わいです。	白子ボン酢、 蒸し鶏
133	グラン・シェ・ド・フランス アンディヴァイディッド シャルドネ	フランス	¥2,090 [¥1,900]		白	シャルドネ	辛口	14.0%	750ml	ぶどうは完全に熟す前に収穫。非常に表情豊かで柑橘、白桃の香りを感じます。	天ぷら、 生春巻き
134	JP.シェネ クラシック グルナッシュ・サンソー	フランス ラングドック・ルーション	¥1,111 [¥1,010]		ロゼ	グルナッシュ、 サンソー	やや辛口	12.0%	750ml	新鮮で甘酸っぱい果実の風味が鼻を抜け、心地よい酸と優しい甘みが口いっぱいには広がります。	とんかつ、 ゴーヤチャンプルー
135	グラン・シェ・ド・フランス イグジブ ロゼ	フランス ラングドック・ルーション	¥1,848 [¥1,680]		ロゼ	カリニャン、グルナッシュ、 サンソー	やや辛口	12.5%	750ml	濃厚で瑞々しい香りと調和のとれた味わい。きらりと輝く容器が美しく、硝子の栓も特徴的です。	串カツ、 カツオのタタキ
136	JP.シェネ クラシック カベルネ・ソーヴィニオン	フランス ラングドック・ルーション	¥1,111 [¥1,010]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ベリーの風味とシナモンやチョコレートのニュアンスが広がります。ふくよかでなめらかなタンニンが心地よい味わいです。	ぶりの照り焼き、 酢豚
137	グラン・シェ・ド・フランス ヒストリックメルロー・カベルネ・シラー	フランス	¥1,925 [¥1,750]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニオン、シラー	フルボディ	13.5%	750ml	力強く複雑な香り、濃厚な味わいと調和の取れた果実味を感じられます。	すき焼き、 牛タン
138	カルベ カベルネ・ソーヴィニオン	フランス ラングドック・ルーション	¥1,309 [¥1,190]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	カベルネ・ソーヴィニオン種ならではの、バランスのとれた赤ワイン。樽熟成によるなめらかなさと、品種特有のほおずき香りが口の中に広がります。	角煮、 肉じゃが
139	グラン・シェ・ド・フランス シャトー・サブラン	フランス ラングドック・ルーション	¥1,452 [¥1,320]		赤	グルナッシュ、シラー、 カリニャン、ムルヴェーデル	フルボディ	13.5%	750ml	濃厚で刺激的。草のような香りと、熟した赤い果実が心地よいタンニンとともに感じられます。	牛すじ煮込み、 ハンバーグ
140	シャトーカンタン サンテミリオン	フランス ボルドー	¥4,873 [¥4,430]		赤	メルロ主体	フルボディ	15.0%	750ml	AOP サンテミリオン グランクリュ。カシスや赤いベリー系の香りの中に、シナモンやアーモンドの香ばしさを感じられます。	焼き鳥(たれ)、 カツレツ

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース8 (モンテ物産) イタリア料理店御用達の専門商社が選ぶ! この夏飲みたいイタリアワインたち

★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
★141	ベッレンダ フラテリ・コスモプロセッコ・エキストラ・ドライ	イタリア ヴェネト	¥1,672 [¥1,520]		白・発泡	グレーラ	辛口	11.5%	750ml	フルーティな味わいながら、しっかりとした骨格を感じる、エレガントなスパマンテです。愛らしいラベルで、「愛する人とおいしいワインをシェアする喜び」を表現。	生ハムの盛合せ、 牛タンステーキ
142	グルッポ・イタリアーノ・ヴィーニ トゥラ スパマンテ・エキストラ・ドライ	イタリア ヴェネト	¥1,045 [¥950]		白・発泡	グレーラ	辛口	12.0%	750ml	イタリア国内でも人気の泡です。黄色にうすらと緑色の輝きが見え、白桃のような繊細な香りがたまたまアロマを感じます。繊細でフルーティなアフターテイストが続きます。	冷製パヴェッティ、 水茄子のサラダ
143	ドネリ パティオ フリッツァンテ・ペスカ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,045 [¥950]		白・発泡	トレッピアーノ、 マルヴァジア、他	甘口	4.0%	750ml	パティオは桃のフレーバーが爽やかな低アルコールワインです。イタリアらしい、新鮮な桃の香りが楽しめるスパークリングワインです。	ティラミス、 和菓子
144	グルッポ・イタリアーノ・ヴィーニ レ・ヴァカンツェ・シャルドネ・フリッツァンテ	イタリア ヴェネト	¥1,144 [¥1,040]		白・微発泡	シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	シャルドネから造られたフリッツァンテ(微発泡性ワイン)。「レ・ヴァカンツェ」=バカンスという名前にふさわしい軽やかで若々しい味わいが特徴です。	シーフードサラダ、 天ぷら
145	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	¥1,254 [¥1,140]		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味わいのフリッツァンテ(微発泡性ワイン)で、非常に飲みやすく心地よいワインです。	白身魚のカルパッチョ、 フライドチキン
146	テッレ・チェヴィコ ラルス スパマンテ・ブリュット	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,353 [¥1,230]		白・発泡	トレッピアーノ	辛口	11.0%	750ml	「ラルス」とはラテン語で「カモメ」を意味し、味わいはフレッシュで爽やかなスパークリングワインです。ブリュットはすっきりとした味わいの辛口タイプです。	カルボナーラパヴェッティ、 餃子
147	ベッレンダ モンテリーベロ・スパマンテ・ブリュット	イタリア ヴェネト	¥1,463 [¥1,330]		白・発泡	トレッピアーノ、 シャルドネ、他	辛口	11.5%	750ml	すっきりとした味わいで飲み応えのある辛口スパークリングワインです。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。	アサリのワイン蒸し、 鶏わさ
148	フォンタナ・フレッダ モスカート・ダスティ・オーガニック	イタリア ピエモンテ	¥2,398 [¥2,180]		白・微発泡	モスカート	甘口	5.0%	750ml	マスカートの風味あふれる、低アルコールの甘口ワイン。採れたてのマスカートのような心地よい香りと酸味と甘さが入り混じった爽やかな味わいです。	パンナコッタ、 パニョアイスクリーム
149	テアヌム カステリ・ディ・セヴェーリノトレビ&フランギーナ	イタリア プーリア	¥1,045 [¥950]		白	トレッピアーノ、 フランギーナ	辛口	12.0%	750ml	淡い黄色。フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。シーフードなどの前菜に適しています。	アクアパッツァ、 白身魚のお刺身
150	フォンタナ・カンディダ フラスカーティ・セッコ	イタリア ラツィオ	¥1,463 [¥1,330]		白	マルヴァジア、 トレッピアーノ	辛口	12.5%	750ml	世界に知られているイタリアワインのひとつ。地元のワインとしてローマっ子にこよなく愛されています。洋ナマリんごの香りとフレッシュな味わいが特徴です。	ポルケッタ(ロースポーク)、 焼豚
151	テッレ・チェヴィコ ディスカバー・イタリア サンジョヴェーゼ・イン・ピアノ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,045 [¥950]		白	サンジョヴェーゼ	辛口	12.5%	750ml	イタリアにおける主要な栽培品種の黒ぶどう、サンジョヴェーゼ100%で造った白ワイン。黒ぶどう由来の複雑で華やかな香りと、豊かな果実味が魅力の1本です。	ミネストローネスープ、 冷やしトマト
152	マーレ・マンニウム クラボ・リースリング	イタリア ロンバルディア	¥1,672 [¥1,520]		白	リースリング	辛口	12.0%	750ml	シーフードを楽しむために造られた華やかな白ワインです。柑橘系のさわやかな果実味、ミネラル感があり、長い余韻を楽しめるワインです。	シーフードマリネ、 エビの天ぷら
153	ドネリ ランブルスコ・レッチャーノ・アマーピレ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,353 [¥1,230]		赤・微発泡	ランブルスコ、 ランチェッロッタ	甘口	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チャーノ。心地よいタンニンとやさしい甘みが調和した味わいが大人気の微発泡赤ワインです。	生ハムとメロン、 グリーンカレー
154	テアヌム カステリ・ディ・セヴェーリノカベルネ&サンジョヴェーゼ	イタリア プーリア	¥1,045 [¥950]		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	鮮やかな紫色。スミレ、チェリー、シナモンの複雑な香りが広がります。口当たりも非常に柔らかく、バランスがよく、タンニンがやわらかいのが特徴です。	ピッツァ、 酢豚
155	モンド・デル・ヴィーノ イル・サローネ	イタリア プーリア他	¥1,353 [¥1,230]		赤	ネグロアマロ、ガムィーヴォ、 モテルパルマ、ネーロ・ダウラ	フルボディ	13.0%	750ml	4種類のぶどうが織りなす華やかな香りと、果実味にあふれた、まろやかでバランスのとれた味わいが魅力です。	しゃぶしゃぶ、 お好み焼き
156	テッレ・チェヴィコ フォーリ・ボルタ サンジョヴェーゼ・ロッソ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,045 [¥950]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	12.5%	750ml	イタリアの偉大なぶどう品種のひとつ、サンジョヴェーゼ100%で造りました。樽熟が産み出す複雑で濃厚な味わいの赤ワインです。	マグロステーキ、 カツオのタタキ
157	ポデーリ・ダル・ネスポリ メヌー・サネデノ サンジョヴェーゼ・アップッシメント	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,881 [¥1,710]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	14.0%	750ml	陰干しぶどうが産み出す、深みのある赤ワインです。ブラックベリーやスパイスを思わせる奥深く豊かな香り、やわらかなタンニンを感じる芳醇な凝縮感のある味わいです。	ローストビーフ、 牛肉のタタキ
158	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	¥2,090 [¥1,900]		赤	ジンファンデル (プリミティーヴォ)	フルボディ	14.5%	750ml	オークの小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。濃厚でフルボディ、ブラム、スパイスやトーストしたオークの香りがあります。	バーベキュー料理、 牛カツ
159	マーレ・マンニウム チョコレート・チューブ・プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥2,299 [¥2,090]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.5%	750ml	凝縮感あるプーリア州産の辛口フルボディ赤ワインです。カカオを思わせる樽の風味が感じられる大人の味わいが魅力です。	ビーフステーキ、 ダークチョコレート
160	マーレ・マンニウム パッソローネ・アップッシメント	イタリア プーリア	¥2,398 [¥2,180]		赤	ガムィーヴォ、モテルパルマ、 サンジョヴェーゼ	フルボディ	15.0%	750ml	オークの樽で6か月熟成を経て産み出される凝縮感。芳醇な香りと味わいのフルボディ赤ワインです。	豚の香草パ、粉焼き、 すき焼き

ブース9 (JALUX&国分)航空機内・ラウンジ採用など、非日常感あふれる“華やかワイン”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
★161	タルターニ ティシリーズ スパークリング	オーストラリア ヴィクトリア	¥2,816 [¥2,560]		白・発泡	シャルドネ、ピノ・ノワール、 ムニエ	辛口	12.0%	750ml	シャンパーニュと同じ品種を使い、瓶内二次発酵で造られるスパークリングワイン。JALサクララウンジ採用実績あり。	サーモンマリネ、 天ぷら
162	メゾン・シシェル シリウス ブラン	フランス ボルドー	¥2,508 [¥2,280]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 セミヨン	辛口	13.0%	750ml	ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンがバランスよく融合し、爽やかな味わいです。JALサクララウンジ採用実績あり。	鯛のカリパッチョ、 湯豆腐
163	メゾン・シシェル シリウス ルージュ	フランス ボルドー	¥2,508 [¥2,280]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	バランスのよいタンニンとリッチなフルティさがあります。JALサクララウンジ採用実績、JALビジネスクラス搭載実績あり。	ウナギの蒲焼き、 もつ煮込み
164	オー・ボン・クリマ シャルドネ サンタ・バーバラ・カウンティ	アメリカ カリフォルニア	¥5,115 [¥4,650]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	黄桃にほんのりパイナップルのようなアロマ、ココナッツにローストしたニュアンスも併せ持つ。豊かな厚みのあるテクスチャー、抜け感のあるエレガントさがあります。	ローストポーク、 クリームシチュー
165	オー・ボン・クリマ ピノ・ノワール サンタ・バーバラ・カウンティ	アメリカ カリフォルニア	¥4,697 [¥4,270]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	チェリーのニュアンスに僅かな落ち葉のアロマ。ライトでたいな口当たりのエレガントなスタイル。フレッシュながらも優しい酸味と余韻にも延びるチャーミングさ。	牛赤ワイン煮、 肉団子甘酢あんかけ
166	マイケル・ボザーン アナベラ ソノマ・カウンティ シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	カリフォルニアらしい果実味がありつつ、ソノマらしい酸があり、バランスのよいワインです。	豚しゃぶ、 白身魚のフライ
167	マイケル・ボザーン アナベラアレキサンダーヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ カリフォルニア	¥4,697 [¥4,270]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	しっかりしたオークのニュアンスと酸、タンニンのバランスがとてもよく調和したワインです。	赤酢のしゃり、 ステーキ
168	クロ・アンリ エステート ソーヴィニヨン・ブラン	ニュージーランド マールポロ	¥3,135 [¥2,850]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	熟した柑橘類の香り、爽やかな重厚さと長さがあり、極上のテロワールを余すことなく伝え、ミネラルの長い余韻のあるワインです。	酢ダコ、 生牡蠣
169	クロ・アンリ エステート ピノ・ノワール	ニュージーランド マールポロ	¥3,762 [¥3,420]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	新鮮でいて豪華。みずみずしいいちごドライタリアンハーブの香り。口にも含むと赤い果実の香りが調和しつまでも続きます。	ローストビーフ、 肉豆腐
170	クロス・デ・ロス・シエテ クロス・デ・ロス・シエテ	アルゼンチン メンドーサ	¥3,971 [¥3,610]		赤	マルベック主体	フルボディ	14.0%	750ml	まろやかなタンニン、芳醇な果実味、そして素晴らしい凝縮感のバランスがあります。JALファーストクラスラウンジ採用実績あり。	赤身のビーフ、 豚の角煮
171	シャルル・ド・フェール ジャン・ルイ・ブラン・ド・ブラン	フランス 全域	¥1,529 [¥1,390]		白・発泡	アイレン、 ユニ・ブラン他	辛口	11.5%	750ml	【繊細な泡立ちと際立つ果実味】瓶内二次発酵。シャルム方式で造られる辛口のスパークリングワイン。爽やかなのど越しが楽しめます。	生ハムサラダ、 鶏のから揚げ
172	シャルル・ド・フェール ロゼ	フランス 全域	¥1,529 [¥1,390]		ロゼ・発泡	ガメイ、サンソー、 カベルネ・ソーヴィニヨン	辛口	12.0%	750ml	【華やか&フレッシュベリー】瓶内二次発酵。なめらかな口当たりフレッシュ感のある味わい。ラズベリーやストロベリーの華やかなアロマ。	鴨ハム(生ハム、ベーコン)、 まぐろたたき
173	J・モロー モロー ブラン	フランス 全域	¥1,199 [¥1,090]		白	エ・ブラン、グルナッシュ・ブラン、 テレ・ブラン、シャルドネ	辛口	12.0%	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ティな香りが口中に広がります。前菜や魚料理だけでなく、様々な料理に合わせお楽しみいただけます。	シーフードサラダ、 焼き鳥(塩)
174	J・モロー モロー ルージュ	フランス 全域	¥1,199 [¥1,090]		赤	カリニヤン、グルナッシュ、 メルロ、ムルヴェーデル	ミディアムボディ	12.5%	750ml	高級感のある伝統的なラベルと瓶の刻印は確かな品質の証です。口当たりはなめ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
175	リコッサ ガヴィ	イタリア ピエモンテ州	¥1,496 [¥1,360]		白	コルテーゼ	辛口	12.0%	750ml	【キラのある果実味】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。	旬野菜のパニーニカウダ、 シーフード
176	チェッキ ヴェルナッチャ ディ サンジミナーノ	イタリア トスカーナ州	¥2,431 [¥2,210]		白	ヴェルナッチャ・ディ・ サンジミナーノ主体	辛口	12.5%	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。	鯛のカリパッチョ、 魚介のフリット
177	KWV カセドラル・セラー ソーヴィニヨン・ブラン	南アフリカ 西ケープ	¥2,530 [¥2,300]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	【爽やかな酸とミネラルのキャラクター】青草やアスパラガス、パッションフルーツ・メロン・ライチのアロマ。オーク樽不使用。	バーベキュー (魚介類)
178	KWV カセドラル・セラー シラーズ	南アフリカ 西ケープ	¥2,530 [¥2,300]		赤	シラーズ	フルボディ	14.5%	750ml	【複数の異なるテロワールを持つシラーズをブレンド】凝縮された果実味を感じつつ、シルキーなタンニンが全体的ななめらかさを演出します。	バーベキュー (魚介類)
179	デ・ローチ シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥3,014 [¥2,740]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	【樽由来の重厚なコク】新鮮なりんごのような果実味。樽由来のスパイス感、豊かな舌触りの調和がとれた味わい。	ラザニア、 冷製クリームパスタ
180	デ・ローチ ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア	¥3,014 [¥2,740]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.5%	750ml	【カリフォルニアで造るピノ・ノワール】溢れるチェリー・クランベリーの実果味。トーストのような香ばしさ。	牛赤ワイン煮、 肉じゃが

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース10 (ポルトガル・トレード株式会社)ポルトガル発!ヨーロッパ3カ国を巡る夏におすすめ涼感ワイン

★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
★181	キンタ・ド・エルミジウ カンボ・ド・ボラル	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥1,771 [¥1,610]		白・微発泡	ロウレイロ、 トラジャドウラ	辛口	11.5%	750ml	凄腕農学博士が造るワインシリーズで一番人気の微発泡ワイン。1000円台白ワインでも抜栓後5日も持ちます驚愕のクオリティ。飲み心地がよくビーター続出。	天ぷら、 唐揚げ
182	ワインフォース レ・アリエブラン・ド・ブラン・ブリュット	フランス シャンパーニュ	¥2,607 [¥2,370]		白・発泡	シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	きめ細かな長時間持続する泡。ピーチや柑橘、シャンパーニュらしいイースト、プリオッシュの香りが楽しめます。	寿司、 とんかつ
183	ワインフォース コヴァーリプロセッコDOCブリュット	イタリア ヴェネト	¥2,794 [¥2,540]		白・発泡	グレラ	辛口	11.0%	750ml	快活ないきどした泡感、洋ナシやメロン、レモンなどフルーティでホワイトフラワーが香る。パーティや1日の終わりにおすすめ。	メロンとアロシェット、 生春巻き
184	カザル・ダ・コリエイラ テラス・ド・テージョ	ポルトガル テージョ	¥1,760 [¥1,600]		白	フェルナン・ピレス	辛口	13.0%	750ml	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。土着品種を単一でストレートに味わう真正銘のポルトガル味。	白身魚の塩焼き、 カルパッチョ
185	カザ・デ・アタライア カザ・デ・アタライア	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,101 [¥1,910]		白	ムスカテル、 フェルナン・ピレス、アリント	辛口	13.0%	750ml	マスクット品種のフルーティでアロマティックな甘さに、スッキ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、 サーモンゲリル
186	ワインフォース レ・アリエシャルドネ	フランス ヴァンド・フランス	¥2,420 [¥2,200]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	ハチミツ、ハーブ、ミネラル、爽やかな酸やスパイスを感じ、力強い口当たりと厚みが感じられる。	西京焼き、 棒棒鶏
187	キンタ・ド・エルミジウ ヴィニャ・ド・クク	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥2,563 [¥2,330]		白	アルヴァリーニョ、 ロウレイロ	辛口	12.5%	750ml	凄腕農学博士が造るワインシリーズ。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。グリーンでデリケートなフィニッシュ。	ハーブポテト、 キッシュ
188	カザス・アルタス キンタ・バレー・ド・ルイヴォ	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・カル、 アリント	辛口	13.0%	750ml	ミネラルがしっかりと感じられ、フレッシュ感溢れる中に、古樹ならではのウッディー感と複雑な味わい、絶滅危惧種ブレンドの他にはない味わい。	魚のムニエル、 もつ煮込み
189	キンタ・ド・エルミジウ ヴィニャ・ダ・ポウサ	ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデ	¥3,355 [¥3,050]		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、 浜焼き
190	シヴィパ テラス・ド・サド	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,343 [¥2,130]		口ゼ	カステラオン、 シラー	辛口	12.5%	750ml	爽やかないちご酸味でスルスルと飲み進む爽快口ゼ。夏のリゾート地を連想させ、ミネラル豊かで、昼飲みにも適した1本。	フルーツサラダ、 焼き鳥
191	カザル・ダ・コリエイラ テラス・ド・テージョ	ポルトガル テージョ	¥1,760 [¥1,600]		赤	アラゴネス、シラー、 カステラオン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	多種ブレンドにより全体的なバランスの構成がよく、飽きのこない旨さが持続、常備したいお手頃ワイン。	ソーセージ、 ピッツァ
192	アバディア・デ・サボレス コップ	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	12.5%	750ml	チェリーやプラムなどのレッドフルーツが際立ち、ハーブやスパイスのヒント。渋みは穏やかですっきりとした酸、夏には冷やしても美味。	肉じゃが、 バクチャー料理
193	ワインフォース レ・アリエピノ・ノワール	フランス ヴァンド・フランス	¥2,420 [¥2,200]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	なめらかなタンニンに程よい厚み、いちごやチェリーといったピノ・ノワールらしさを手軽に堪能できる。ヴェルヴェットのような余韻。	すき焼き、 鶏のハーブ焼
194	ワインフォース レ・アリエカベルネ・ソーヴィニヨン	フランス ヴァンド・フランス	¥2,420 [¥2,200]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	熟したブラックフルーツが香り、スパイスや力強さを感じる典型的なカベルネ・ソーヴィニヨンの味わいを単一でストレートに。程よい渋みと酸で、飲みやすい1本。	ミートパイ、 牛肉のエスニック炒め
195	アバディア・デ・サボレス カトラルヴォス	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥2,673 [¥2,430]		赤	シラー、 アlicanté・ブーシェ	フルボディ	14.0%	750ml	良質のぶどうを選別し、4カ月間の樽熟成、重すぎず程よい樽感。しっかり果実の甘みも感じられ、フルボディでも飲みやすい絶妙なバランス。	豚フィレのソテー、 ポレオーゼ
196	カザス・アルタス キンタ・バレー・ド・ルイヴォ	ポルトガル ペイラ・インテリオール	¥2,981 [¥2,710]		赤	ルフエッテ、バガ、 フォリャ・フィゲラ	フルボディ	14.5%	750ml	古樹ならではの複雑さ、エレガントでスパイシー。熟成したブラックフルーツの豊かなアロマ。珍しいぶどうを使用したここでも味わえない貴重なワイン。	牛ステーキ、 ハンバーグ
197	シヴィパ ペルソナリザド	ポルトガル ペンシユラ・デ・セウバル	¥3,993 [¥3,630]		赤	カステラオン、 シラー	フルボディ	14.5%	750ml	チェリーやプラムのレッドフルーツが顕著。フルボディでも、美しい酸と丸みのある渋みで飲み疲れ知らず。ハガキ風ラベルがオシャレで、手土産にもセンスが光る。	鴨コース、 豚じゃぶ
198	ソジェヴィヌス ダコスタ・ホワイトポート	ポルトガル ドウロ	¥2,090 [¥1,900]		ポート	コガド・ラーニョ、マルガダ ア・フイ、元カ、ヴォゾニョ	甘口	19.5%	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る。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、 バタークッキー
199	ソジェヴィヌス ダコスタ・トウニーポート	ポルトガル ドウロ	¥2,090 [¥1,900]		ポート	テント・ロリス、テント・パカ テント・カストリガ、フランカ	甘口	19.5%	750ml	樽熟成によりほんのり茶色みがかり、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。	キャラメルナッツケーキ、 バナナアイス
200	キンタ・ダ・デヴェザ キンタ・ダ・デヴェザ 20年 ホワイトポート	ポルトガル ドウロ	¥11,374 [¥10,340]		ポート	ゴウヴェイウ、ヴォゾニョ、 マルヴァジア・フィナ	甘口	20.0%	500ml	20年間樽で熟成させた一品。非常に複雑で、キャラメルやナッツ、ハニーが感じられる。芳醇なアロマ、バランスの良さが際立ちとろける甘さ。抜栓後も品質長持ち。	バスケットチーズケーキ、 熟成チーズ

ブース田 (株式会社マスタ)南アフリカワインのプロが選ぶ!この時期飲みたいワイン特集

★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	クローヌ ボレアリス・ブリュット	南アフリカ ウエスタンケープ	¥2,717 [¥2,470]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	ブースおなじみの定番スパークリング「クローヌ」の新ヴィンテージ登場。泡のきめ細やかさ、味わい共に更にレベルUP。期待大。	唐揚げ、 肉・魚料理全般
202	オートガブリエール ピエールジョーダン・ベル・ロゼ	南アフリカ ウエスタンケープ	¥2,893 [¥2,630]		ロゼ・発泡	ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	「美しいロゼ」という意味のスパークリングワイン。20カ月瓶内熟成。スロベリーなど比較的しっかりした香り。フルーティでピノ・ノワールのエレガントな風味。	ビザ、 たらこスパゲッティ
203	ブルースジャック ソーヴィニヨンブラッシュ	南アフリカ ウエスタンケープ	¥1,749 [¥1,590]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 シラー	辛口	13.0%	750ml	ソーヴィニヨン・ブランに甘やかなベリー感のシラーを少し混ぜたワイン。暑い時期にグビグビ飲みたくなる爽快感のあるワインです。魅力的な味わいに仕上がっています。	生牡蠣、 かに玉あなかけ
204	ボールクルーパー ソーヴィニヨン・ブラン	南アフリカ エルギン	¥2,453 [¥2,230]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.5%	750ml	マスタが手掛ける南アフリカワインの原点のブランド「ボールクルーパー社」。フレッシュな酸味、複雑でややクリーミーでリッチな味わい。清々しい気持ちのよい1本です。	砂肝の塩焼き、 鮎の塩焼き
205	ブルースジャック シュナン・ブラン	南アフリカ ウエスタンケープ	¥1,749 [¥1,590]		白	シュナン・ブラン	辛口	11.0%	750ml	南アフリカワインを語る上で外せないぶどう品種「シュナン・ブラン」。フレッシュ&フルーティな味わいの中に、一部熟成させた部分があり、深みと複雑さを与えています。	蟹シュウマイ、 アサリの酒蒸し
206	ラーツ オリジナル・シュナン・ブラン	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,069 [¥2,790]		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。	寿司、 タコのカルパッチョ
207	ステレンラスト マザーシップ・シュナン・ブラン	南アフリカ ステレンボッシュ	¥4,389 [¥3,990]		白	シュナン・ブラン	辛口	14.0%	750ml	糖度の高い完熟ぶどうの甘みと美しい酸とのコントラストが、何処にもない面白さを表現しています。ワイナリー渾身の1本。シュナン・ブランファンはぜひともチェックです。	クリームソース、 蟹クリームコロッケ
208	ボッシュクルーフ シャルドネ	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,354 [¥2,140]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	若き醸造家が銘醸地ステレンボッシュで手掛けるミネラル豊かな土壌から生まれるシャルドネ。綺麗な酸味、濃厚な厚みもありますが、厚すぎない丁度よいバランス感です。	パスタ、 バーニャカウダ
209	ボールクルーパー エステート・シャルドネ	南アフリカ エルギン	¥3,234 [¥2,940]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	マスタが手掛ける南アフリカワインの原点のブランド「ボールクルーパー社」。ブルゴーニュとカリフォルニアの中間のような立ち位置。バランス絶妙のシャルドネです。	海老グラタン、 真鯛のムニエル
210	ジュリアンスカール ソフィ・リースリング	フランス アルザス	¥3,509 [¥3,190]		白	リースリング	辛口	12.5%	750ml	マスタブース初。フランス・アルザスのリースリング登場。2025年3月〜5月ANAファーストクラス・ラウンジ採用ワイン。爽やかな酸、豊かなミネラル。	寿司、 アジア系料理
211	ロバートソン ゲヴェルトラミネール	南アフリカ ロバートソン	¥1,397 [¥1,270]		白	ゲヴェルトラミネール	甘口	12.0%	750ml	ハチミツやバラの香り。濃厚でなめらかなどこか蜂蜜のような味わいがします。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。	焼きプリン、 フルーツタルト
212	ステラ ヘブン・オン・アース	南アフリカ オリファンツリバー	¥2,277 [¥2,070]		白	マスカトオブレキサンリア	甘口	9.0%	375ml	ハチミツやルイボスティなどの甘い香り。とても上品で、高級感のある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、 はちみつバンケーキ
213	ジュリアンスカール マンテンヴィンヤーズ・ピノ・ノワール	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,981 [¥2,710]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	14.0%	750ml	南アフリカのワイナリーについて書かれているガイドブックで、2025年ピノ・ノワール・オブ・ザ・イヤーの栄光に輝いたワイン。優しくフルーティな果実味のピュアな味わい。	鶏肉の赤ワイン煮込み、 ローストポーク
214	マン ピノタージュ・セラールセレクション	南アフリカ コースタル	¥1,397 [¥1,270]		赤	ピノタージュ、 メルロ、 サンソー	ミディアムボディ	13.5%	750ml	今からちょうど100年前の1925年。南アフリカで誕生した固有品種「ピノタージュ」。豊かな果実味と柔らかい飲み口が楽しめるワインです。100周年記念にぜひ。	ポトローゼ、 牛ミンチカレー
215	ロングリッジ ピノタージュ	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,069 [¥2,790]		赤	ピノタージュ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	ピノ・ノワールに近いイメージを持っているオーガニック・ピノタージュ。果実味はしっかり熟しており酸味は穏やか。口当たりは柔らかく軽やか。余韻は非常に上品です。	ローストビーフ、 豚カツの卵とじ
★216	ドルニエ ピノタージュ	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,530 [¥2,300]		赤	ピノタージュ	フルボディ	14.0%	750ml	ピノタージュ生誕100周年に相応しい飲み応えのあるワインです。ボリュームでしっかりとした果実感があり、酸味も豊か。南アフリカ専門プロが愛する価値ある1本。	牛フィレ、 チキンカレー
217	ゾルフリート シルバーマイン・アルジェンタム	南アフリカ ステレンボッシュ	¥1,749 [¥1,590]		赤	メルロ、 カベルネ・フラン、 ピノ・ノワール	フルボディ	14.5%	750ml	デイリーで楽しめる秀逸なボルドーブレンドワイン。凝縮した果実味、渋みはしっかりしているが、なめらかなシルキーなタッチ。ボディも程よしくっかっている。	ローストチキン、 焼肉
218	ドルニエ メルロ	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,354 [¥2,140]		赤	メルロ	フルボディ	14.5%	750ml	最も繊細で美しいエレガントなワインを造るドルニエ社。凝縮感があり力強く骨格のしっかりとしたスタイリッシュなワインです。長い余韻をぜひお楽しみください。	照り焼きチキン、 牛タンシチュー
219	ブラハム シラーズ	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,849 [¥2,590]		赤	シラーズ	フルボディ	14.5%	750ml	前ステレンボッシュ女性市長が手掛けるワイン。なめらかな渋み、心地よいスパイスの風味。果実味の熟度が高く濃厚ですが洗練された綺麗なワインです。	鶏肉の黒胡椒焼き、 牛タンの塩焼き
220	ハーテンバーグ カベルネ・ソーヴィニヨン	南アフリカ ステレンボッシュ	¥3,762 [¥3,420]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	熟成ポテンシャル20年。果実味豊かでジュシー、柔らかな酸味でなめらかな味わい。全体的に綺麗なままとまっているエレガントなワイン。	サーロインステーキ、 ローストビーフ

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース⑩ (イレブンインターナショナル)見て楽しい! 飲んでおいしい! エチケットがおしゃれなカナダワイン特集

★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
221	ライフザ・サン(オレンジワイン)	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		オレンジ	ヴィダル	やや辛口	12.0%	750ml	アイスワイン用のぶどうをオレンジワインに仕上げました。甘い香りからは想像の出来ないコクのある味わい。太陽のタロトは成功。喜びが舞い込みます。	たこわさび、 クリームチーズ
222	ライフザ・ハンギングマン	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		白	ケルナー	辛口	12.0%	750ml	ピーチやマンゴの味わいのあるオポライナ白ワイン。ハンギングマンのタロットの意味は試練や成長。現在資格の勉強や試練に立ち向かっている方におすすめ。	だし巻き、 チャンジャ
223	ライフフォーチューン	カナダ オンタリオ	¥3,135 [¥2,850]		ロゼ	ガメイ	辛口	12.5%	750ml	いちごや綿菓子のニュアンスの優しいロゼワイン。運命のタロットの意味は、状況の変化。思いがけないチャンスを求めあなたにおすすめ。	鶏手羽先、 枝豆
224	ライフマジシャン	カナダ オンタリオ	¥4,697 [¥4,270]		赤	ピノ・ノワール、 シラーズ	フルボディ	13.0%	750ml	優しいタンニンとブラックベリーの深い味わい。魔術師のタロットの意味は創造。内なる能力から新しい可能性がスタートするかも。	厚揚げ、 なんこつの唐揚げ
225	ライフリバーロード	カナダ オンタリオ	¥2,816 [¥2,560]		白	ゲヴェルトラミネール、 リースリング	辛口	12.5%	750ml	ナイアガラ川とぶどう園が交差する場所で産まれるワイン。4億年前の大地から育まれるこのワインは柑橘系やライチの果実味を感じられます。	ぶさば、 冷奴
226	ライフシャルドネ スティール	カナダ オンタリオ	¥2,816 [¥2,560]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	オンタリオ州で現在主流の100%ステンレスなシャルドネ。ぶどうの真の味わいを引き出します。シャルドネの本来持つフレッシュな果実感が楽しめます。	ポテトサラダ、 子持ちししゃも
227	ヘンリーオブベルナム リースリング	カナダ オンタリオ	¥3,025 [¥2,750]		白	リースリング	辛口	11.0%	750ml	リースリングの郷と呼ばれるワイナリーで造られるこのワインからは特有のペトロールと柑橘系の味わいのバランスを感じることができます。	鶏の唐揚げ、 アボカド
228	ヘンリーオブベルナム ソーヴィニヨン・ブラン	カナダ オンタリオ	¥3,025 [¥2,750]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	オンタリオ州で栽培される定番の白ワイン。青さはなく果実の旨みが凝縮された味わいです。	きゅうりの一本漬け、 とり天
229	コンゼルマン ヴィダルゴールドデンヴァンテージ	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		白	ヴィダル	やや甘口	12.5%	750ml	アイスワイン用の品種から造られるほんのり甘口白ワイン。甘い香りから味わいもほんのり甘酸っぱいです。	山芋焼き、 フライドポテト
230	コンゼルマン ゲヴェルトラミネール	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		白	ゲヴェルトラミネール	やや辛口	12.5%	750ml	やや遅めに収穫したぶどうから造られ、高いエレガントな香りを持ったゲヴェルトラミネール。	ちくわの磯部揚げ、 キムチ
231	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	¥2,926 [¥2,660]		白	リースリング	やや辛口	8.5%	750ml	当社一番推しのワイン。低アルコールに仕上げたリースリングはオフドライで、料理とのリアージュを生み出します。	串カツ盛合せ、 漬物
232	ヴァインランド St.アーバン リースリング	カナダ オンタリオ	¥3,762 [¥3,420]		白	リースリング	辛口	8.0%	750ml	酸味と甘みのバランスが非常によく、一口でおいしいを感じるワイン。リースリングを愛した醸造家が産み出すワインです。	お刺身の盛合せ、 豚足
233	ヴァインランド ロゼ	カナダ オンタリオ	¥3,652 [¥3,320]		ロゼ	カベルネ・フラン	辛口	12.0%	750ml	カベルネ・フランの本来持つ個性が表現されています、豊かな味わいと酸味が心地よいロゼワイン。	酢もつ、 トマトスライス
234	ヴァインランド ロートリング	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		ロゼ	ヴィダル、 カベルネ・フラン	辛口	12.5%	750ml	現在ではほとんど出会うことのない、ロートリング製法で造られるロゼワイン。ワイン好きに試してもらいたい1本です。	もやしナムル、 大根サラダ
235	コンゼルマン メルロー	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		赤	メルロ	ミディアムボディ	12.0%	750ml	製造法を変え、よりカナダらしい甘酸っぱさが増したメルロ。ペリーの果実感が口の中を包み込みます。	馬刺し、 揚げ出し豆腐
236	コンゼルマン シラーズ	カナダ オンタリオ	¥2,717 [¥2,470]		赤	シラーズ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	よりフードフレンドリーに仕上がったシラーズ。コンゼルマンシラーズはカナダ国内中から人気がある珠玉の1本です。	エイヒレの炙り、 ハムカツ
237	ヴァインランド カベルネメルロー	カナダ オンタリオ	¥2,926 [¥2,660]		赤	カベルネ・フラン、 メルロ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	ヴァインランドを代表する2品種をブレンドした赤ワイン。穏やかなタンニンがエレガントに仕上がっています。	焼き鳥盛合せ、 赤ウインナー
238	ヘンリーオブベルナム バコノワール	カナダ オンタリオ	¥3,344 [¥3,040]		赤	バコノワール	フルボディ	13.0%	750ml	いまではカナダを代表する北米ハイブリッド品種バコノワール。スモーキーさ、ペリーが爆発する果実感をお楽しみください。	牛ホルモン焼き、 餃子
239	ヘンリーオブベルナム オールドヴァインズ バコノワール	カナダ オンタリオ	¥3,762 [¥3,420]		赤	バコノワール	フルボディ	13.0%	750ml	ワイナリーで最も古い土壌のぶどうを使ったバコノワール。従来のバコノワールにより複雑味が加わったワインです。2025年初登場。	よだれ鶏、 とんべい焼き
240	ピリテリー ロッドドルチェ	カナダ オンタリオ	¥3,025 [¥2,750]		赤	カベルネ・フラン、 バコノワール	ライトボディ	12.5%	750ml	より甘く濃く造られた赤ワイン。普段赤ワインを飲まない方にもおすすめの甘口赤ワインです。	アイスクリーム

ブースB (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
241	アリアンツァ・ヴァイン キシナウル・ヴェキ・スプマン・ブリュット	モルドバ コドウル	¥1,881 [¥1,710]		白・発泡	シャルドネ、 フエアスカレ・ガウ、アロク	辛口	12.5%	750ml	モルドバのフレッシュかつフルーティな辛口泡。きめ細かなエレガントな泡立ちが心地よく感じられます。	ポテトサラダ、 山菜の天ぷら
242	ドメーヌ・ロジエ ヴァカホド・ルム・ホド・アネストゥル・キュヴェ・マ・グランド	フランス ラングドック・ルシヨン	¥2,508 [¥2,280]		白・発泡	モーザック	甘口	8.5%	750ml	糖分の添加を行わず、醗酵途中で瓶詰めする甘口の泡。心地よいハチミツやアカシアのアロマがあります。	フルーツ、 クリームチーズカナッペ
243	ファンティーニ(ファルネーゼ) ファンティーニ・スプマンテ・グラン・キュヴェ・ロゼ	イタリア バジリカータ	¥3,135 [¥2,850]		ロゼ・発泡	アリアーニコ	辛口	12.5%	750ml	ラベルにスワロフスキーが輝くスパークリング。ワイルドベリーやいちごの香りが感じられます。	生ハム、 タコス
244	カーザ・バリコーニ カーザ・バリコーニ・ヴェルメンティーノ	イタリア シチリア	¥1,463 [¥1,330]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	12.5%	750ml	野生のハーブが混ざる心地よいアロマ、海を連想させるミネラル、フルーティでジュシーな味わいがあります。	魚介の Pasta、 真鯛のカルパッチョ
★245	キンタ・ダ・ハーザ ヴィーニョ・ヴェルデ・ハーザ・ブランコ '23	ポルトガル ミーニョ	¥1,562 [¥1,420]		白	アrinto、アザル、 トラジャドウーラ	辛口	11.5%	750ml	「緑ワイン」と言われる新鮮な味わいが特徴のワイン。青りんごのアロマ、非常にフレッシュで心地よいキレが感じられます。	イワシのオイル焼き、 山芋の唐揚げ
246	フォンカリユ ベイ・ドック・シャルドネ・キュヴェ・ド・ブリュ '23	フランス ラングドック・ルシヨン	¥1,771 [¥1,610]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	輸入開始から30年以上になるロングセラーのシャルドネ。リッチでエレガント、とてもしなやかな口当たりです。	カキフライ、 豚肉ときのこのバター炒め
247	ボデガ・イヌリエータ オルキデア '23	スペイン ナバラ	¥1,980 [¥1,800]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	牛追い祭りで有名なバンブローナ周辺で造られるワイン。パッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したフルーツが感じられます。	アジフライ、 蒸し豚
248	ドメーヌ・ブレル モルス・ブラン '22	フランス アルザス	¥2,717 [¥2,470]		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
249	シャトー・デ・ゼサル アダージョ・デ・ゼサル・ブラン '22	フランス 南西地方	¥2,607 [¥2,370]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	生産者が「俺達のシャブリ!」と言う、驚きのシャルドネ。5〜10年は熟成させることが出来るポテンシャル。	肉じゃが、 牡蠣のグラタン
250	ナルス・マルグライト レイテン・ゲヴェルトツラミナー '22	イタリア アルト・アディジェ	¥3,971 [¥3,610]		白	ゲヴェルトツラミナー	辛口	14.0%	750ml	ゲヴェルトツラミナーの原産地トランチンにある畑。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がり、甲殻類やスパイスなアジア料理におすすめです。	海老炒り、 イカのスパイス炒め
251	カーザ・バリコーニ カーザ・バリコーニ・モンテプルチャーノ・ダブルツォ '23	イタリア アブルツォ	¥1,463 [¥1,330]		赤	モンテプルチャーノ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	モンテプルチャーノらしい、しっかりと熟した豊かな果実味、しなやかで非常に調和のとれた味わいです。	ローストビーフ、 ポロネーゼ
252	プレーヌ・ソヴァージュ ベイ・ドック・アガテ・ブーシェ・セド・ジュ・ウーペル・No.5 '23	フランス ラングドック・ルシヨン	¥1,562 [¥1,420]		赤	アリカンテ・ブーシェ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	中の果肉まで色づいた珍しいぶどう品種。濃厚な果実味、しっかりと厚みがあり、豊かな味わいが楽しめる1本です。	お好み焼き、 ハッシュドビーフ
253	デ・アンドレス・シスターズ パバル・ピラタ・エコロヒコ・モナストレル '23	スペイン アリカンテ	¥1,672 [¥1,520]		赤	モナストレル	ミディアムボディ	13.5%	750ml	標高の高いエリアで栽培されたぶどうを使用、上品でフレッシュな果実のアロマに、香り高いハーブ、ミネラルの要素が混ざります。	青椒肉絲、 豚の角煮
254	ビーニャ・ファレルニョ ドンナ・マリア・シラー・アパッシメント '19	チリ エルキ・ヴァレー	¥1,980 [¥1,800]		赤	シラー	フルボディ	14.5%	750ml	ぶどうの30〜40%を乾燥させることで、複雑味が出て、タンニンはソフトになり、凝縮感が生まれます。フレンチオークで10〜11ヵ月熟成。	ジンギスカン、 ハーブソーセージ
255	ボデガス・アタラヤ(ヒル・ファミリー) エル・ビビア・テ・ラ・アタラヤ・オーガニック '23	スペイン アルマンサ	¥2,090 [¥1,900]		赤	ガルナッチャ・ティントレラ	フルボディ	14.5%	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100%のワイン。ソフトでしなやかなタンニンがあります。	肉団子のトキ煮込み、 豚豚炒飯
256	ヴィニエティ・ザブ(ファンティーニ) イル・パッソ・ネレロ・マスカレーゼ '22	イタリア シチリア	¥2,816 [¥2,560]		赤	ネレロ・マスカレーゼ	フルボディ	13.0%	750ml	酸味のしっかりとしたぶどうを乾燥させてまろやかに仕上げたワイン。なめらかな口当たり、果実味が弾けるように広がります。	ポロネーゼ、 カツカツのトマトソース
257	ルカ・フェラリス ルカ・ディ・カスチーニ・モヴェット・ブリコ・ド・ビアンコ	イタリア ピエモンテ	¥2,926 [¥2,660]		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のワインです。	鶏のレバーペースト、 レバー炒め
258	シャトー・デ・ゼサル アダージョ・デ・ゼサル・ルーージュ '18	フランス 南西地方	¥3,443 [¥3,130]		赤	メルロ	フルボディ	15.0%	750ml	飲んだ人に「ワオ!」と言わせたい1本。スパイスの香りに、力強いタンニン、圧倒的な迫力を持っています。	鴨のロースト、 ホルモン炒め
259	ボデガス・アテカ(ヒル・ファミリー) アッテカ '21	スペイン カラタユード	¥3,971 [¥3,610]		赤	ガルナッチャ	フルボディ	15.0%	750ml	樹齢80〜120年のぶどうを使用。フレンチオーク樽での熟成によるカカオやバニラ、リコリスのスパイスな香りが調和を見せています。	すき焼き、 炭火焼肉
260	ロベルト・サロット パローロ・アウダチェ '19	イタリア ピエモンテ	¥6,787 [¥6,170]		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。	牛肉の煮込み、 サーロインステーキ

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間: 会場: 5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア: 4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース④ (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
261	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	¥2,398 [¥2,180]		白	リースリング	辛口	12.0%	1,000ml	大変お得な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、 レタス炒飯
262	リートブルク・ヴァインゲノッセンシャフト レーベンスルス・ミュラー・トゥルガウ・トロッケン '22	ドイツ ファルツ	¥1,716 [¥1,560]		白	ミュラー・トゥルガウ	辛口	12.0%	750ml	「レーベンスルス」は「生きる喜び」を意味。フレッシュでバランスのとれた辛口ワイン。	シーザーサラダ、 BLTサンド
263	リートブルク・ヴァインゲノッセンシャフト ヴァー・リートブルガー・シャルドネ・トロッケン '23	ドイツ ファルツ	¥1,826 [¥1,660]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	ドイツの温暖なエリアで栽培。グースベリーを思わせるアロマ、複雑な程よいボディがあります。	せせり塩焼き、 鶏肉のオレンジソース
264	カール・ファフマン ゲヴェルトラミナー・トロッケン '23	ドイツ ファルツ	¥2,398 [¥2,180]		白	ゲヴェルトラミナー	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。	カルボナーラ、 蒸し豚
265	トロッケネ・シュミッツ シダースカ・エーゲレ・レウ・ツルガウ・シュペーター・トロッケン '22	ドイツ フランケン	¥2,926 [¥2,660]		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。和食などに合わせやすいフレッシュなアロマとミネラル感が印象的です。	サムギョプサル、 おでん(大根)
266	シュロス・リーザー シュロス・リーザー・リースリング・トロッケン '22	ドイツ モーゼル	¥3,135 [¥2,850]		白	リースリング	辛口	11.0%	750ml	VDPドイツ高級生産者連盟に加盟する生産者。ライムのような果実味とミネラル感が印象的。	豚肉のグリル、 アサリのワイン蒸し
267	リートブルク・ヴァインゲノッセンシャフト リートブルク・シュペートブルグダー・トロッケン・イム・リッゲン・ゲラウ '22	ドイツ ファルツ	¥2,090 [¥1,900]		赤	シュペートブルグダー (ピノ・ノワール)	ミディアムボディ	13.0%	750ml	樽熟成による繊細なバニラや木樽の風味、スムーズな余韻にはソフトなタンニンが感じられます。	野菜の煮びたし、 ローストビーフ
268	ベルンハルト・コッホ シュペートブルグダー・エス・トロッケン '22	ドイツ ファルツ	¥4,389 [¥3,990]		赤	シュペートブルグダー (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。	しゃぶしゃぶ、 マグロのカルパッチョ
269	ベルンハルト・コッホ リースリング・ゼクト・ブリュット '22	ドイツ ファルツ	¥3,971 [¥3,610]		白・発泡	リースリング	辛口	12.0%	750ml	兵庫県出身の坂田千枝がシャンパーニュ製法で造るスパークリング。バランスのとれたフレッシュでフルーティな味わいです。	鶏肉のソテー、 焼き餃子
270	リートブルク・ヴァインゲノッセンシャフト ヴァー・リートブルガー・リースリング・リアブリック '23	ドイツ ファルツ	¥1,771 [¥1,610]		白	リースリング	やや甘口	11.0%	750ml	桃や柑橘系の果実のフルーティなアロマ、果実の甘さといきいきとした酸が素晴らしい調和しています。	唐揚げ、 エビのチリソース
271	ヤン・ポリッヒ リースリング・ホッホゲヴェックス '23	ドイツ モーゼル	¥2,189 [¥1,990]		白	リースリング	甘口	9.5%	750ml	モーゼルの伝統的な味わいがあり、熟した果実味はエレガントで調和がとれています。	魚介のマリネ、 アスパラベコン
272	ブルガマイスター・ヴェーバー ドグー化ス・ファー・ホーニヒベルク・モル・ムスカト '23	ドイツ ラインヘッセン	¥2,299 [¥2,090]		白	モリオ・ムスカト	やや甘口	10.5%	750ml	フルーティな味わいを得意とする家族経営の生産者。マスカットのような爽やかでフルーティな果実味が魅力的です。	生ハムメロン、 フルーツタルト
273	ブルガマイスター・ヴェーバー ディーンハイマー・シュロス・ドルンフェルダール '23	ドイツ ラインヘッセン	¥2,398 [¥2,180]		赤	ドルンフェルダール	甘口	9.5%	750ml	冷やしておいしい甘口の赤ワイン。ベリー系のアロマ、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、 ホルモン焼き
274	ブルガマイスター・ヴェーバー デクスハイマー・ドール・ケルナー・アウスレーゼ '23	ドイツ ラインヘッセン	¥2,717 [¥2,470]		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、 焼き菓子
275	カール・エルベス ユルツィガー・ヴェルトガルテン・リースリング・カネット '22	ドイツ モーゼル	¥2,717 [¥2,470]		白	リースリング	甘口	7.5%	750ml	断崖絶壁の崖のような畑で栽培されたリースリング。洗練された味わいをもつカビネットの一品。	チーズタッカルビ、 カボチャプリン
276	ゲオルグ・アルブレヒト・シュナイダー エルベク・ゲヴェルトラミナー・フロン・ロート・ヴァン・シュペーター '23	ドイツ ラインヘッセン	¥2,926 [¥2,660]		白	ゲヴェルトラミナー	甘口	9.0%	750ml	単一畑エルベルクで栽培されたゲヴェルトラミナー。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
277	ベルンハルト・コッホ フォーゲルシュブリング・ショイレーベ	ドイツ ファルツ	¥3,443 [¥3,130]		白	ショイレーベ	甘口	8.5%	750ml	兵庫県出身の坂田千枝が造るワイン。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。	イカとセロリの炒め、 キムチ鍋
278	カール・エルベス ユルツィガー・イン・デア・クランクライ・リースリング・シュペーター '22	ドイツ モーゼル	¥3,443 [¥3,130]		白	リースリング	甘口	7.5%	750ml	テロワールを持つクランクライ。黄金色になった状態のリースリングで造る遅摘みワイン。	鶏のクリーム煮、 フォアグラのテリーヌ
279	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 '19	ドイツ ファルツ	¥4,389 [¥3,990]		白	リースリング	極甘口	9.5%	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
280	ハインフリート・デクスハイマー アルツィガー・ロテヴェルス・ジーガー・ベルン・アウスレーゼ '22	ドイツ ラインヘッセン	¥2,926 [¥2,660]		白	ジーガレーベ	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ーンアウスレーゼ。蜂蜜のようなトロリとした甘さと、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

ブースB (株式会社未来堂 & PLEASURE WINE) 家飲みを楽しむ! 初夏に飲みたいフランス・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	ペアリングフード
281	ルイ ベルドリエ ルイ ベルドリエ プリュット エクセレンス	フランス ブルゴーニュ	¥1,353 [¥1,230]		白・発泡	シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	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
282	シャンドヴェール マスカット シャンドヴェール	フランス 南西	¥1,254 [¥1,140]		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本格スパークリングワイン。	フレッシュチーズ、キッシュ
283	ドメヌ デ アット シャブリ	フランス シャブリ	¥3,135 [¥2,850]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	シャブリらしいスッキリとした味わいと芳醇でフルーティな香りが楽しめる魚介料理におすすめ1本。	白身魚のカルパッチョ、お刺身
284	ブルゴンディ コート シャロネーズ ブルゴーニュ シャルドネ	フランス ブルゴーニュ	¥2,607 [¥2,370]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	ブルゴーニュ地方の南に位置するシャロネーズ地区は芳醇さとミネラルさを併せ持った早くから楽しめるスタイルです。	野菜のテリーヌ、エビ焼売
★285	ブルゴンディ コート シャロネーズ ブルゴーニュ ピノ・ノワール	フランス ブルゴーニュ	¥2,607 [¥2,370]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	ブルゴーニュ地方の南に位置するシャロネーズ地区は華やかさと軽快さを併せ持った早くから楽しめるスタイルです。	鶏肉のグリル、鯉のタタキ
286	ブルゴンディ モンタニー ブラン	フランス ブルゴーニュ	¥3,135 [¥2,850]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	南ブルゴーニュのシャロネーズ地区最南端に位置するモンタニーは非常にフルーティでなめらかな口当たり。	棒棒鶏、魚のホイル焼き
287	ルイ エシェノエール ソーヴィニヨン・ブラン	フランス ラングドック	¥1,562 [¥1,420]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	白い花、トロピカルフルーツ、柑橘類のニュアンスが感じられる、まるやかで心地よいバランスのとれた味わい。	サーモンのソテー、棒棒鶏
288	ルイ エシェノエール シャルドネ	フランス ラングドック	¥1,562 [¥1,420]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	バターやアカシアの花、パイナップルを思わせる香り。なめらかな口当たりで、木樽のニュアンスが感じられる芳醇な白ワイン。	熟成生ハム、カニクリームコロッケ
289	ルイ エシェノエール メルロー	フランス ラングドック	¥1,562 [¥1,420]		赤	メルロー	フルボディ	14.0%	750ml	ブラックカレントやチェリーなどの赤い果実を思わせる表現力豊かな香り。シルクのようななめらかなタンニンが溶け込み、余韻も非常に長いワインです。	豚の角煮、ミートボール
290	ルイ エシェノエール カベルネ・ソーヴィニヨン	フランス ラングドック	¥1,562 [¥1,420]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	赤い果実やブラックカレント、スパイスのニュアンスを感じる、この品種の典型的な香りを放ちます。非常に濃厚で繊細なタンニンが溶け込んだボディ。	ミートソースパスタ、焼肉
291	テッラ ダリージ トレヴィアアーノ ダブルッツォ	イタリア アブルッツォ	¥1,980 [¥1,800]		白	トレヴィアアーノ	辛口	12.5%	750ml	繊細な花の香りと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。	アサリの白ワイン蒸し、エビチリ
292	テッラ ダリージ スイーテ ペコリーノ	イタリア アブルッツォ	¥2,607 [¥2,370]		白	ペコリーノ	辛口	13.5%	750ml	白桃、ラベンダー、蜂蜜、バラ、トロピカルフルーツ等の様々な香りの融合が感じられます。しっかりとしていながら口当たりなめらかな、余韻の長いワインです。	野菜のグリル、オイルベースの Pasta
293	テッラ ダリージ チェラスオーロ ダブルッツォ	イタリア アブルッツォ	¥1,980 [¥1,800]		ロゼ	モンテプルチアーノ	辛口	12.5%	750ml	マラスカチェリーの印象のある豊かな果実の香り続き、ほのかな花の香りが感じられます。	チンジャオロース、トマトのカプレーゼ
294	テッラ ダリージ 外ーネ モンテプルチアーノ ダブルッツォ	イタリア アブルッツォ	¥3,025 [¥2,750]		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
295	テッラ ダリージ トロス モンテプルチアーノ ダブルッツォ	イタリア アブルッツォ	¥6,270 [¥5,700]		赤	モンテプルチアーノ	フルボディ	15.0%	750ml	"トロス"はテッラ・ダリージのクリュ・ワイン。上質なモンテプルチアーノ・ダブルッツォのぶどうは、オークの新樽とボトルで熟成されます。	牛ステーキ、スペアリブ
296	フェウド ディシーサ チャラ インツォリア カタラット	イタリア シチリア	¥3,025 [¥2,750]		白	インツォリア	辛口	12.0%	750ml	しなやかな酸味とオレンジの味わいが瑞々しく感じられます。フレッシュで飲み飽きの来ない味わいです。	甲殻類のサラダ、焼き魚
297	フェウド ディシーサ シャルドネ	イタリア シチリア	¥3,861 [¥3,510]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	爽やかな酸味と凝縮した果実の味わいが調和しています。柑橘系とハチミツのアロマがあり、心地よい味わいが長く続きます。	クリームグラタン、帆立のソテー
298	フェウド ディシーサ ネロ ダーヴォラ	イタリア シチリア	¥3,135 [¥2,850]		赤	ネロ・ダーヴォラ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	洗練されたネロ・ダーヴォラ。果実の香りと味わいの調和。シチリア伝統種に新たな個性。	鶏肉のトマト煮、サラミ
299	フェウド ディシーサ アダラー シラー	イタリア シチリア	¥3,135 [¥2,850]		赤	シラー	ミディアムボディ	14.0%	750ml	紫を帯びたルビーレッド、ふくよかな味わいと酸味が繊細に調和しており、早飲みでも長期熟成にも向いています。	スペアリブ、焼鳥(タレ)
300	フェウド ディシーサ グラン マッセンティ ペッリコーネ	イタリア シチリア	¥4,180 [¥3,800]		赤	ペッリコーネ	フルボディ	14.0%	750ml	魅惑を帯びた伝統種の野生味。香りと酸味、味わいが調和。伝統品種ペッリコーネ。	鰻の蒲焼き、ラザニア

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース16 (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
★301	セグラヴェューダス ブルート	スペイン ベネデス	¥1,749 [¥1,590]		白・発泡	マカベオ、チャレロ、 パレリャーダ	辛口	12.0%	750ml	セグラヴェ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見事に調和しています。	バーニャカウダ、 生春巻き
302	セグラヴェューダス ブルート ロゼ	スペイン ベネデス	¥1,749 [¥1,590]		ロゼ・発泡	トレパット、 ガルナツチャ	辛口	12.0%	750ml	泡立ちには豊かで長く美しく立ち上がり。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
303	ヘンケル トロッケン	ドイツ バーデン	¥1,298 [¥1,180]		白・発泡	未公開	辛口	11.5%	750ml	フレッシュでピュアな果実味が繊細な泡としっかりした爽やかな酸が楽しめます。	マカロニグラタン、 クリームコロッケ
304	ヘンケル ブラン・ド・ブラン	ドイツ バーデン	¥1,408 [¥1,280]		白・発泡	未公開	辛口	11.5%	750ml	クリーミーな泡と熟した果実味を伴う厚みと複雑さのある味わい。爽やかな酸味が楽しめます。	白身魚のムニエル、 ごましゃぶ
305	ル・ヴァル ル・ヴァル シャルドネ	フランス ラングドック	¥1,045 [¥950]		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。	ホワトソース系パスタ、 魚介系料理
306	ル・ヴァル ル・ヴァル ソーヴィニオン・ブラン	フランス ラングドック	¥1,045 [¥950]		白	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	爽やかで切れのある酸味と、繊細で上品な味わいで、グレープフルーツのようなほろ苦さが感じられます。	白身魚のマリネ、 アスパラガスサラダ
307	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	¥1,045 [¥950]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	13.0%	750ml	パワフルで果実味のある、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。	チキンのグリル、 ハンバーグ
308	ル・ヴァル ル・ヴァル ピノ・ノワール	フランス ラングドック	¥1,045 [¥950]		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
309	ロゴダジ ロゴダジ シャルドネ・ヴェルメンティーノ	ブルガリア トラキアンローランド	¥1,254 [¥1,140]		白	シャルドネ、 ヴェルメンティーノ	辛口	12.0%	750ml	まるやかかつ果実味あふれる芳醇な味わい。魚料理におすすめのブルガリアワインです。	クリームソースグラタン、 魚介ソテー
310	ロゴダジ ロゴダジ カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロ	ブルガリア トラキアンローランド	¥1,254 [¥1,140]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 カベルネ・フラン、メルロ	フルボディ	14.0%	750ml	ドライな味わいに仕上げられたボルドータイプの濃厚ワイン。肉料理におすすめのブルガリアワインです。	ローストビーフ、 焼肉
311	ロゴダジ メルニク '22	ブルガリア トラキアンローランド	¥2,299 [¥2,090]		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legantなワイン。	赤身肉、 ジビエ
312	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	¥3,135 [¥2,850]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 カベルネ・フラン	フルボディ	14.0%	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楽しめます。	赤身のステーキ、 ラム肉
313	センシィ ゴヴェルノキャンティ	イタリア トスカーナ	¥1,254 [¥1,140]		赤	サンジョベーゼ、 コロリーノ、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。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
314	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	¥1,254 [¥1,140]		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
315	イヴォンモー シャトーラヴィン オーガニック '20	フランス ボルドー	¥1,298 [¥1,180]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニオン	ミディアムボディ	12.5%	750ml	3代続く女性醸造家 マルテットファミリーが造るミディアムボディの赤ワイン。	ポークチャップ、 トマトソースの煮込み
316	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	¥1,672 [¥1,520]		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
317	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	¥1,672 [¥1,520]		白	リースリング	辛口	11.5%	750ml	いきいきとしたミネラル、エレガントな酸と素晴らしい長い余韻が楽しめます。	サラダ、 魚介類
318	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	¥1,672 [¥1,520]		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
319	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	¥1,045 [¥950]		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、まるやかな甘み、やわらかい酸味を感じられます。	天ぷら、 シュウマイ
320	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	¥1,045 [¥950]		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お飲みください。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10 (モトックス)本間チョースケがセレクト!いま飲むべき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	ペアリングフード
321	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	¥1,364 [¥1,240]		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ベルが、お祝い事やハレの日に華を添えます。	レンコンチーズ
322	メディチ・エルメーテ ケルチオー・レジャアーノ ランブルスコセッコ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,089 [¥990]		赤・微発泡	ランブルスコ・サラーノ、 ランブルスコ・マラーニ	やや辛口	11.0%	750ml	穏やかな泡立ちで、カンス、杉のような清涼感のある辛口の弱発泡性ワイン。特にブルーベリーの果実香が思われ、軽やかなタンニン、軽快な酸のバランスが非常によく取れています。	いちじくのパルザミコ マリネとブッラータ
★323	ポッテール ブリッラ! プロセッコ エクストラ・ドライ	イタリア ヴェネト	¥2,145 [¥1,950]		白・発泡	グレーラ主体	やや辛口	11.0%	750ml	ブリッラは狭く輝くという意味で、お祝いや豪華なパーティで楽しんでもらいたいという想いが込められています。りんごや洋ナシのようなフルーティな香りと優しい泡立ちが特徴です。	カリカリ鶏皮とアボカドのわさびボン酢
324	ポッテール ブリッラ! プロセッコ ロゼ	イタリア ヴェネト	¥2,266 [¥2,060]		ロゼ・発泡	グレーラ、 ピノ・ネロ	やや辛口	11.0%	750ml	ブリッラは狭く輝くという意味で、お祝いや豪華なパーティで楽しんでもらいたいという想いが込められています。赤果実のフルーティなアロマ、チャージングな果実味が特徴です。	和風パッパアロ ーチキン
325	ピエロ・マンチーニ ヴェルメンティーノ・ディ・ガッラーラ スプマンテブリュット	イタリア サルデーニャ	¥2,035 [¥1,850]		白・発泡	ヴェルメンティーノ	辛口	11.5%	750ml	ヴェルメンティーノ種で造られる珍しいスパークリングワイン。明るい黄緑色、ミネラル感、レモンのようなさわやかさを感じます。酸がしゃがりておしーフードとの相性がよいです。	平目とせりの カルパッチョ
326	テヌーテ・ピエラージ・モンテ・スキアーヴォ マルヴァーアノ アンフォラ	イタリア マルケ	¥1,441 [¥1,310]		白	ヴェルディッキオ	辛口	11.5%	750ml	マルケ州の白ぶどう「ヴェルディッキオ」の造り手として名高い生産者。非常に爽やかな柑橘系フルーツのアロマに程よいボリューム。料理との相性も素晴らしい白ワインです。	里芋の唐揚げ ナンブー風味
327	フェウド・アランチョ ダリラ	イタリア シチーリア	¥1,485 [¥1,350]		白	グリッロ、 ヴィオニエ	辛口	13.0%	750ml	シチーリア島で口伝えされてきた愛を歌った楽曲があらわれています。華やかなトピカルフルーツのアロマに、上質な酸とミネラルのバランスが魅惑的な素晴らしい白ワインです。	マッシュルームとベーコンの 柚子胡椒クリームパスタ
328	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	¥1,793 [¥1,630]		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バコノ香り。味わいはボリューム感があがりバランスがよい。	鶏肉の味噌 ヨーグルト漬け
329	カンティーナ・コレッティ ロッパ・ベルジーニ グレケット	イタリア ウンブリア	¥1,881 [¥1,710]		白	グレケット	辛口	13.5%	750ml	柑橘系果実とミネラルが豊か、洗練された引き締まりのある印象。少し温度が高くなると果実のボリュームが高まり、違った顔を見せてくれる。僅かなビター感と果実、酸のバランスがよい。	白身魚の白ワイン蒸し
330	レ・ヴィッレ・ディ・アンタナ アモレ・エテルノ オーガニック ピアンコ	イタリア ヴェネト	¥1,914 [¥1,740]		白	シャルドネ、 ガルガーネガ	辛口	13.0%	750ml	ロミオとジュリエットの舞台であるヴェローナの生産者のワイン。「永遠の愛」という意味があり、醸造家の地元愛から命名された辛口の白ワインです。	鶏もも肉とマッシュルームと セロリのマスタードクリーム煮
331	アジエンダ・アグリコラ・コンティ・ゼッカ ルナ コンティ・ゼッカ	イタリア プーリア	¥2,233 [¥2,030]		白	マルヴァジーア・ピアンカ、 シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	輝きのある黄金色。バナナやジャージーなバイナッブル、バニラやナッツの香りも存在。ボリュームのある味わいにキリとしたミネラル、柑橘系果実の酸味が心地よく、長い余韻が続く。	鶏肉と椎茸とネギの ザワークリーム煮
332	ヴェンドラーメ フリウラーノ	イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア	¥2,266 [¥2,060]		白	フリウラーノ	辛口	13.0%	750ml	はっきりとしたトピカルフルーツとレモンなどの果実とアーモンド、白い花、ハーブの複雑なアロマ。フレッシュで伸びやかな酸とミネラル感がバランスのよいワインです。	イカのフリット
333	カンティーナ・ボルツァーノ サン・マッダレーナ ゲヴェルトラミネール チェスタール	イタリア トレンティーノ・アルト・アドジェ	¥2,585 [¥2,350]		白	ゲヴェルトラミネール	辛口	14.5%	750ml	モモのシロップ漬け、完熟したライチ、金木犀の魅力的なアロマ。程よいボリュームとふよふよかさの中に硬質な印象も感じられ、喉を通り抜けたアフターに残る果実香が心地よいワインです。	クミン風味の にんじんしりしり
334	ファザーリ・ジーン ピエーヴェ・ヴェッキア	イタリア ヴェネト	¥2,970 [¥2,700]		白	ガルガーネガ	辛口	15.0%	750ml	光り輝く濃いイエロー。なめらかな口当たりで、トピカルフルーツのような甘みが広がる味わい。アフターにはアーモンドのような香ばしさが広がる、個性豊かなワインです。	パルミジャーノ・レッジャーノ とキノコのオムレツ
335	マシヤレツリ リネア・クラツカ モンテブルチアーノ・ダブルツォ	イタリア アブルッツォ	¥1,441 [¥1,310]		赤	モンテブルチアーノ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ダークチェリーやブラックベリーのような甘くフレッシュな果実感。心地よい酸味となめらかなタンニンがあり、ジュージューな余韻が続きます。	ローストビーフ
336	カンティーネ・サン・シルヴェストロ ピエモンテ バルベラー アパッシメント	イタリア ピエモンテ	¥1,683 [¥1,530]		赤	バルベラー	フルボディ	14.0%	750ml	手摘みしたバルベラー種を陰干しして造られる。複雑で優美なワイン。チリリなどの熟した果実のアロマとビロードのようなタンニンがあり、持続性のある余韻に繋がります。	ラザニア
337	レ・ヴィッレ・ディ・アンタナ アモレ・エテルノ オーガニック ロッソ	イタリア ヴェネト	¥1,914 [¥1,740]		赤	メルロ、シラー、 コルヴィーナ	フルボディ	13.5%	750ml	ロミオとジュリエットの舞台であるヴェローナの生産者のワイン。「永遠の愛」という意味があり、醸造家の地元愛から命名された果実味豊かな赤ワインです。	トマトカレーコロッケ
338	カーサ・ヴィニコラ・ニコレッコ ランゲ ネッピオーロ	イタリア ピエモンテ	¥2,035 [¥1,850]		赤	ネッピオーロ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	飲み頃ネッピオーロ。いちごやアセロラの果実香、ハーブやココヒート、リュフ、ホワイトペッパーのアクセント。なめらかな舌触りでまとりのある果実味が心地よいワインです。	椎茸とチーズの 香草パン粉焼き
339	カステッリ・マルティノッツィ ロッシン・ディ・モンタルチーノ	イタリア トスカーナ	¥2,145 [¥1,950]		赤	サンジョヴェーゼ	フルボディ	14.0%	750ml	モンタルチーノ地区で最も古い生産者のひとつであるマルティノッツィ家。骨格のしっかりした深い果実味と上品なタンニンが素晴らしい赤ワインです。	牛すじのトマト煮込み
340	トルレヴェント SINCE (シンス) 1913 プリミティーヴォ	イタリア プーリア	¥2,860 [¥2,600]		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ンの香りにカカオやバニラのアクセント。ビロード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果実の甘みが残るしっかりフルボディ。	茄子のバジル炒め

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース18 (モトックス)濃厚な香り味わい〜アロマティック白ワイン×濃くてリッチな赤ワインの世界〜

★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	ボデガス・カリア カリア ブリュット ナチュラル	アルゼンチン サン・ファン	¥1,716 [¥1,560]		白・発泡	ヴィオニエ	辛口	11.4%	750ml	ヴィオニエで造る珍しいスパークリング。フレッシュな柑橘系のアタックに白桃やライチのようなアロマが特徴です。いきいきとした泡と華やかな果実の味わいが心地よいです。	アボカドディップ
342	ヴァイングート・フォン・ウニング フォン・ウニング・スリム・エクストラ・ブリュット・フルツゼット	ドイツ ファルツ	¥2,420 [¥2,200]		白・発泡	リースリング	辛口	12.0%	750ml	リースリング100%のスパークリングワイン。やさしい柑橘系のアロマ、ふくらとした果実感とスパイス香が泡の中で溶け合います。	シャインマスカットとフレッシュチーズのサラダ
343	サンテロ ボコ ロゼ	イタリア ピエモンテ	¥1,012 [¥920]		ロゼ・微発泡	モスカト、コルテーゼ、 ピノ・ネロ	甘口	3.0%	750ml	「POCO」はイタリア語で「ちょっと」を意味し、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、フルティで甘酸っぱい味わいが口いっぱいに広がります。	トマトのマリネ ナルミ ジャーノ・レッチャーノ
344	サン・マルツァーノ タロ フィアーノ	イタリア プーリア	¥1,364 [¥1,240]		白	フィアーノ	辛口	12.5%	750ml	洋ナシやりんごタルトといった爽やかさの中に香ばしさのあるアロマ。心地よく伸びる果実味と潮風を想わせる程よいミネラル感が素晴らしい白ワインです。	イカのフリット
345	コアベ レクリプス	フランス シュッド・ウエスト	¥1,485 [¥1,350]		白	グロ・マンサン、 ローゼ	辛口	14.0%	750ml	ドメーヌ・コアベが生み出すエントリークラス。八潮を想わせる柑橘の香りと高い芳香性。適度なボリュームも持ち合わせた、非常にバランスの取れたワインです。	ツナ缶とごまワークリー ムオニオンのディップ
346	パゴ・カサ・グラン カサ・ベナサル ゲヴェルト・ラミネール/モスカテル	スペイン バレンシア	¥1,408 [¥1,280]		白	ゲヴェルト・ラミネール、 モスカテル	辛口	12.0%	750ml	オレンジやグレープフルーツ、ベルガモットのような華やかな香りや桃やアーモンドを想わせるふくやかなニュアンスもある、酸味と厚みの絶妙なワインです。	きのこマリネ
347	アイアンストーン・ヴィンヤーズ アイアンストーン オブセクション シンフォニー	アメリカ カリフォルニア	¥1,562 [¥1,420]		白	シンフォニー主体、 ルンジマスカット、ヴィオニエ	やや辛口	12.0%	750ml	シンフォニーはマスカット種とグルナッシュ・グリ種の交配によって生まれたアメリカ原産品種。華やかなマスカットや白桃の香りにピリッとスパイシーな風味が特徴の白ワインです。	さつまいものローズ ズマリー・ロースト
348	ヴァイングート・S.A.プリュム エッセンス リースリング	ドイツ モーゼル	¥1,639 [¥1,490]		白	リースリング	やや甘口	10.5%	750ml	ほんのり甘口のモーゼーリースリング。フルティな果実味と青草のような清涼感。モーゼーらしいフレッシュ感、果実味、ボリュームとそれぞれの要素が見事に融合したワインです。	焼き桃とレモン のパニラアイス
349	ドメーヌ・コアベ パレドウト・ブル ジュランソン・モフルー	フランス シュッド・ウエスト	¥2,508 [¥2,280]		白	プティ・マンサン	やや甘口	13.0%	750ml	ワイン名は10月のパレエ。その名の通り10月の終わりまで摘み取り時期を遅らせたプティ・マンサン種から造られています。オーク樽で醸成、上品で心地よい甘さが魅力的なワインです。	バスケットズケーキ
350	アジエンダ・アグリコーラ・コンティ・ゼッカ パッショーネ・オーロ アパッシメント	イタリア プーリア	¥1,485 [¥1,350]		赤	プリミティーヴォ	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、ジュースで濃厚な果実の余韻が広がります。	ラザニア
351	サン・マルツァーノ タロ プリミティーヴォ・ディ・マンドウーリア	イタリア プーリア	¥1,562 [¥1,420]		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、カカオやバナナのアクセント、ピロロのよう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ます。	鶏レバーのバル サミコ醤油煮
352	テッレ・チェヴィコ メルロー ルビコーネ オーガニック	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,760 [¥1,600]		赤	メルロ	フルボディ	14.0%	750ml	ブルーベリーのようなリッチで甘みのある明るい果実味。伸びやかな味わいをもたらす酸も心地よい。タンニンと果実味は凝縮感があり、濃厚でめらかな口当たりのワインです。	牛肉ステーキ 新玉ねぎと 醤油とバルサミコのソース
353	テッレ・チェヴィコ アウスト カベルネ・ソーヴィニオン	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,793 [¥1,630]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	14.0%	750ml	深いガーネット色。ブラックチェリーやバナナ、ココアのニュアンス。フルボディでジュシーなワインで、酸とさめ細かいタンニンのバランスがよく、長い余韻が続きます。	赤身ステーキ
354	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	¥1,881 [¥1,710]		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ピ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。	ラザニア
355	コオペラティブ・アグリア・サンタ・キテリア テントラットバ エコロジコ セレクション	スペイン カスティリャ・ラ・マンチャ	¥2,035 [¥1,850]		赤	ガルナッチャ・テントレラ	フルボディ	13.0%	750ml	ガルナッチャ・テントレラ100%。ブラックベリーやカシス、プラムを想わせる力強い果実味に、新梅由來のめらかなバナナの風味が加わったリッチで濃厚な赤。	ローストビーフ
★356	シックス・エイト・ナイン セラーズ シックス・エイト・ナイン カベルネ・ソーヴィニオン	アメリカ カリフォルニア	¥2,266 [¥2,060]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン、 マルベック	フルボディ	14.5%	750ml	ブラックベリーやチェリー、熟成したオーク由来のアロマが広がり、濃厚な果実の旨みが調和した友人好みの1本。奥行きのあるフルボディで、めらかな口当たりと複雑な余韻が特徴です。	ラムチョップのハ ーブソテー
357	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	¥2,266 [¥2,060]		赤	シラーズ主体	フルボディ	14.0%	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与え、凝縮感のあるワインに仕上がっています。	赤身ステーキ、 焼肉
358	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	¥2,662 [¥2,420]		赤	ネーロ・ディ・トロイア (ウヴァ・ディ・トロイア)	フルボディ	13.5%	750ml	深いルビーレッド。非常に濃厚で独特の果実風味が広がる。タンニンはまろやかだが存在感があり、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ます。	キーマカレー
359	サン・マルツァーノ M メルロー	イタリア プーリア	¥2,739 [¥2,490]		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リキュールのような果実味。口当たりはめらかな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よいワイン。	スベアリア煮込み
360	ドメーヌ・ポール・マス ドメーヌ・ポール・マス・グラド・セレル・カベルネ・ソーヴィニオン	フランス ラングドック&ルーション	¥2,816 [¥2,560]		赤	カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	14.5%	750ml	ドメーヌ・ポール・マスが造り上げる自信作のカベルネ・ソーヴィニオン。複雑かつ上品なアロマと、強い凝縮感となめらかなミネラルが素晴らしい赤ワインです。	ルーローハン

ブース⑩ (モトックス)南半球を巡るワインの旅

★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
361	マールボロ・ヴァレー・ワインズ マールボロ・サン・ソーヴィニオン・ブラン パブルス	ニュージーランド サウス・アイランド	¥1,991 [¥1,810]		白・発泡	ソーヴィニオン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	爽やかでキリッと引き締まった酸を持つスパークリング。パッションフルーツやレモンの皮、グアバの香りが放ち、新鮮なライチや青りんご、柑橘類の刺激的な風味が魅力。	ぎゅうりつとハムとシソのサラダ
362	ビーニャ・バルディビエソ バルディビエソ エクストラ ブリュット	チリ サウス	¥1,683 [¥1,530]		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。フレッシュなライムや青りんご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。	ポテトフライ 海苔マスタードマヨディップ
363	ピッソルノ・ファミリー・エステイツ マユスクラス アルバリーニョ	ウルグアイ カネロネス	¥1,914 [¥1,740]		白	アルバリーニョ	辛口	12.5%	750ml	青りんごやハーブを連想させるアロマ。口に含むと、ライムなどの柑橘類やトロピカルフルーツの果実が広がり、フレッシュで酸味と塩味を感じるミネラルの余韻も。	にんじんとドライッシュと柑橘のサラダ
364	ボデガ・セロ・チャベウ フロクローレ ナランハ	ウルグアイ リベラ	¥2,035 [¥1,850]		オレンジ	トレッピアーノ、 プティ・マンサン	辛口	12.0%	750ml	フレッシュな口あたりとミネラルが調和したバランスのよい味わい。旨みと甘みを感じる果実味となめらかなタンニンで余韻が伸びて長く続きます。	たたきれんこんのバルサミコイスター炒め
365	テ・カイランガ TK ピノ・グリ	ニュージーランド ノース・アイランド	¥2,112 [¥1,920]		白	ピノ・グリ	辛口	13.5%	750ml	熟した洋ナシやカリン、ピフ、りんごのアロマに、クリーミーなナッツやスライス香。程よいボリューム感と奥行きがあり、フルビックで長い余韻が魅力の白ワイン。	たけのこと牛肉のこはん
366	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	¥2,112 [¥1,920]		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。キリッとした酸やミネラルの余韻も。	レンコンとソナの粒マスタードマリネ
367	ニュートン・ジョンソン・ワインズ ニュートン・ジョンソン ソーヴィニオン・ブラン	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,233 [¥2,030]		白	ソーヴィニオン・ブラン、 セミヨン	辛口	13.0%	750ml	柑橘類やトロピカルフルーツのアロマを持ち、柑橘類の皮のようなミネラル的な風味が現れます。梅熟のセミヨンが少量ブレンドされ、ワインに深みを増しています。	蒸し茄子のマリネ
368	ソウマ ソウマ ヴィオニエ	オーストラリア ヴィクトリア	¥2,464 [¥2,240]		白	ヴィオニエ	辛口	13.5%	750ml	白桃のようなクリーミーで程よい厚みのある樽酸酢ヴィオニエ。リッチな口当たりで、フレッシュなアプリコットのアロマを持ち、引き締まった酸も魅力の白ワインです。	さつまいもフライ クミンヨーグルトソース
369	カラ・タラ ワインズ カラ・タラ シャルドネ	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,508 [¥2,280]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	柑橘系のアロマにトロピカルフルーツ、バター、白コショウなどが複雑に重なります。フレッシュな酸に塩味を感じるミネラルと果実のバランスが絶妙で心地よい余韻が続きます。	イカのフリット
370	ローガン・ワインズ クレメンタイン ブラッシング ミニー	オーストラリア ニュー・サウス・ウェルズ	¥1,793 [¥1,630]		ロゼ	シラズ、テンブラニール、 メルロ、ピノ・ノワール	辛口	13.5%	750ml	木いちご、オレンジの皮、スミレ、バラ等のアロマを持ち、シナモンやナツメグなどのスパイス感も。シルキーで丸みのある柔らかな口当たりで、鮮やかな赤系果実味が魅力です。	ブリと菊のカルパッチョ 熟カゲリクオイル
★371	ローガン・ワインズ クレメンタイン ピノ・グリ	オーストラリア ニュー・サウス・ウェルズ	¥1,958 [¥1,780]		オレンジ	ピノ・グリ	辛口	12.0%	750ml	モモやアプリコット、オレンジの皮、木いちご、ジャズミンやバラ、更にはシナモンや生姜のような風味を持ち、ピリッとした口当たりなめらかなタンニンストラクチャーを持ちます。	カツオとクレソンとみょうがのサラダ
372	クロ・デ・フ プール・マ・ギュール ピノ・ノワール	チリ アコンカグア	¥1,716 [¥1,560]		赤	ピノ・ノワール	フルボディ	13.0%	750ml	世界で注目を集めるクロ・デ・フのカジュアルレンジのピノ・ノワール。繊細な赤果実のアロマとフレッシュな酸がバランスを整え、複雑でエレガントな余韻が続きます。	鶏肉とれんこんの梅照り焼き
373	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	¥1,837 [¥1,670]		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ベリーのスバイン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。	BBQスペアリブ
374	アルトス・ラス・オルミガス メンドーサ マルベック クラシコ	アルゼンチン メンドーサ	¥1,958 [¥1,780]		赤	マルベック	フルボディ	13.5%	750ml	鮮度・熟度のバランスが見事なマルベック。赤果実やチェリーのアロマとジュシーで肉厚な果実味を持ち、酸とタンニンによる構成もしっかりとした味わい深い一本。	ビーマンの肉詰め トマトソース
375	ピッソルノ・ファミリー・エステイツ マユスクラス タナ マセラシオン・カルボニック	ウルグアイ カネロネス	¥1,958 [¥1,780]		赤	タナ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	ルビー・レッドの色調でいちごやラズベリーなどの赤果実にバナナのようなアロマのニュアンスも。フレッシュな酸となめらかな味わいで飲み飽きしない赤ワインです。	牛肉とクミンの ポテトコロッケ
376	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	¥1,958 [¥1,780]		赤	シラズ、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。	鴨のロースト バルサミコと山椒のソース
377	ローガン・ワインズ ローガン シラズ	オーストラリア ニュー・サウス・ウェルズ	¥2,035 [¥1,850]		赤	シラズ	フルボディ	13.0%	750ml	冷涼な気候を持つオレンジ地区で育つ人気のシラズ。ブラックベリーやリコリス、シナモン、黒胡椒など複雑に混じり合うアロマとボディ。エレガントな味わいが特徴です。	鯖とナスの梅二南蛮
378	フェアヴェー ザ・ゴートファーザー	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,189 [¥1,990]		赤	サンジョヴェーゼ、 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ	フルボディ	14.0%	750ml	ラベルに描かれたシチリアのドン・山羊のゴアティと彼の家族が造るとされるワイン。イタリア系ぶどうを使いユニークなコンセプトが特徴的。味わいはイタリア色豊か。	中華風ローストポーク
379	アンウィルカ・ヴィンヤード ウガバ	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,541 [¥2,310]		赤	シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン、 プティヴェルド、マルベック	フルボディ	14.0%	750ml	ブラムやバニラ、ローストしたスライスのアロマを持ち、濃厚な黒果実のフレーバーを持ちます。細かな樽由来のタンニンと酸味の程よいバランスも魅力のフルボディな赤ワインです。	レンコンと砂肝の 紹興酒漬
380	カラ・タラ ワインズ カラ・タラ ピノ・ノワール	南アフリカ ウエスタン・ケープ	¥2,585 [¥2,350]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	クラシックなピノ・ノワールに見られるいちごやサクランボのアロマに加え、ほのかなスパイス香も。整った骨格とシルキーなタンニンを持ち、鮮やかかつ深みある味わいです。	トマトとバジルの春巻き

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース20 (モトックス)北半球を巡るワインの旅

★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
381	ボルリード ボルリード ブラン・ド・ブラン ブリュット	ポルトガル バイラ・ダ・アトランテコ	¥1,485 [¥1,350]		白・発泡	ロウレイロ、アリント、 フェルナン・ピレス、アヴェツィ	辛口	12.5%	750ml	ポルトガルの瓶内二次発酵のスパークリング。フレッシュな柑橘類の香り、トロピカルフルーツのようなニュアンスも伴います。フレッシュでフルーティ、飲んでいて心地よいワインです。	万願寺唐辛子の 素揚げ
382	ペーター・フライムート・イン・ツェル ゴールトラウム スパークリング ホワイト	ドイツ	¥1,760 [¥1,600]		白・発泡	トレピビアノー、 アイレン	辛口	11.0%	750ml	華やかなアロマと白桃を想わせるフルーティな味わいが特徴のドイツ産スパークリングワイン。金箔入りのゴージャスなワインは、ギフトやパーティに適しています。	スナップエンドウと 紫玉ねぎのサラダ
383	キリ・ヤーニ クシノマヴロ ブリュット スパークリング	ギリシャ ノーザン・グリース	¥1,991 [¥1,810]		白・発泡	クシノマヴロ、 モスカート	辛口	12.0%	750ml	ギリシャ北部の冷涼産地で収穫したクシノマヴロと国産品種をブレンドした辛口スパークリング。爽やかな柑橘果実のアロマと引き締まった酸。塩味を感じる長い余韻を持つ泡です。	梅風味の白い ポテトサラダ
★384	エルヴェ・ケルラン ラ・ヴァーグ・ブルー スパークリング	フランス プロヴァンス	¥2,068 [¥1,880]		その他・発泡	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	10.0%	750ml	透明感のあるラグーン・ブルー。ボリュームのある果実味にグレープフルーツの苦み、バランスのよい酸が加わる。飲み応えがありながらも爽やかな味わいです。	パール柑と 生ハムのサラダ
385	キリ・ヤーニ アカキーズ スパークリング ロゼ	ギリシャ ノーザン・グリース	¥2,387 [¥2,170]		ロゼ・発泡	クシノマヴロ	やや辛口	12.0%	750ml	冷涼なアミノ酸産クシノマヴロ100%で造るロゼスパークリング。ほのかな甘さの残るチャーミングな赤果実の風味と高い酸度。見事なバランスを持った玄人好みな1本です。	いちごとブルーター タ
386	メディチ・エルメーテ ネチオ・ラ・ブルスコ・グラス・ロウサ・ヴァイ・アラガント・ド・ル・チ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,408 [¥1,280]		赤・微発泡	ランブルスコ・グラス・ハロツサ	甘口	7.5%	750ml	カンス、ブルーベリーのフレッシュジュースのようなフルーティなアロマ。果実の甘さを酸味が引き締め、泡立ちが穏やかで程よい強さの、甘口の微発泡ワインです。	いちじくのバルサ ミコモリネ
387	チョコパバーリヤ マル・デ・リスボア 白	ポルトガル リスボン	¥1,331 [¥1,210]		白	アリント、 ヴェルデーリョ	辛口	12.5%	750ml	輝くイエロー。非常にフレッシュかつ深刺した柑橘系のアロマ。果実味もいきいきとつづつ、潮風のようなミネラル感。シーフードとの相性が素晴らしい。白。	きのこカボスのマリネ
388	シャトー・デレストラ トカイ セミ・ド・ライ 白	ハンガリー トカイ	¥1,331 [¥1,210]		白	フルミント、 イエロー・ミュスカ	やや甘口	11.5%	750ml	ハンガリーの地元品種から造られるセミドライの白ワイン。柔らかな口当たりとほのかな甘みが心地よく、バランスがとれてもよい白ワイン。	カボチャと柿と クミンのサラダ
389	バルドリーナ ビバック	スペイン カタルーニャ	¥1,606 [¥1,460]		白	シャレロ、ヴィオニエ、 マルヴァシア・デ・シッチェス	辛口	12.5%	750ml	畑に溢れる自生のハーブや花々をグラスに閉じ込めたような、フローラルでアロマティックな白。シラスフルーツを想わせる明るく透き通った果実味に存在感のあるミネラルや酸が魅力的。	タコと新じゃがの ニンニクアンチパスト炒め
390	ヴィル・ブドウレアスカ ソーヴィニヨン&ソーヴィニヨン	ルーマニア ムンテニア	¥2,068 [¥1,880]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 カベルネ・ソーヴィニヨン	辛口	13.0%	750ml	白ぶどうと黒ぶどうをブレンドして造られるユニークな辛口白ワイン。ハーブを想わせる華やかなアロマに、グレープフルーツやハチのような、フレッシュではほろ苦さを感じる味わい。	牡蠣のソテー パウチレモンおろし添え
391	コト・デ・ゴマリス ザ・フラー・アード・ザ・ビー トレイシャドウーラ	スペイン ガリシア	¥2,189 [¥1,990]		白	トレイシャドウーラ	辛口	13.0%	750ml	秘境リベイロの地ぶどう「トレイシャドウーラ」の魅力を直球で伝えるトレイシャドウーラ100%の白ワイン。華やかな香り、果実味と心地よい酸味が広がります。	菜の花とせせり のペペロン炒め
392	シックス・エイト・ナイン セラース シックス・エイト・ナイン シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥2,266 [¥2,060]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	爽やかな柑橘や洋ナシ、パイナップルの香りに、バナナトーストしたオークが見事に調和。重厚感のある質感と、酸とミネラルが調和したエレガントな後味が特徴です。	からあげ、 自身のフライタルソース
393	ボロヴィッツァ リミテッド・シリーズ トップ・オブ・ザ・ヒル	ブルガリア ドナウ・プレーン	¥2,585 [¥2,350]		白	マルサンヌ、ルーザンヌ、 ヴィオニエ	辛口	12.0%	750ml	ブルガリア北西部、セルビアとの国境近くで造られるローヌブレンドの白ワイン。洋ナシやハーブを想わせる華やかなアロマに熟れたモモやカリンのような果実味とスパイスを感じる味わい。	カリフラワーの スパイスチーズ焼き
394	シュロス・ゾンマーハウゼン ゾマー・ヴァー・シュタイン・ヨル・ベト・クワン・1737・ラゲ	ドイツ フランケン	¥2,585 [¥2,350]		白	シュイレーベ	辛口	12.0%	750ml	フローラルな香り、ピンクグレープフルーツを想わせる爽快な酸。口当たりは柔らかく、かつフランケン産ならではのフルボディ。飲んでただただ素晴らしいワインです。	シャインマスカット フレッシュチーズのサラダ
395	パバリ・ヴァレー スリー・クヴェヴリ・テラス ルカソティリ No.12	ジョージア カヘティ	¥2,937 [¥2,670]		オレンジ	ルカソティリ	辛口	13.0%	750ml	濃厚な完熟りんごやライマンゴのアロマが乾燥した杏子やアカシアの蜜、紅茶を想わせるフレーバーと共に広がります。ソブで丸みのある口当たりのクレーンチュラルな味わいです。	ピーマンチーズ の肉巻き
396	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	¥1,485 [¥1,350]		赤	シラー、 マルセラン	フルボディ	14.5%	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。	ローストビーフ
397	ドメーヌ・ポール・マス ドメーヌ・ポール・マス カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロ	フランス ラングドック&ルーション	¥1,606 [¥1,460]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロ	フルボディ	14.0%	750ml	カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロから造られたこのワインは、樽熟成によるバナナ香とスパイスな香りが特徴。複雑でニュアンスに富んだ深い味わいが魅力的です。	ラムチョップのクミンソー ミトヨーグルトソース
398	トッレヴェント スプレーネ レアーレ	イタリア プーリア	¥1,716 [¥1,560]		赤	プリミティーヴォ、 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選摘みによって糖度が上がり上がったぶどうを想わせる。タンニンは柔らかくならぬボディのワインです。	ミートソースと ブザータの Pasta
399	エグーレン・ウガルテ ウガルテ リオハ クリアンサ	スペイン ラ・リオハ	¥1,760 [¥1,600]		赤	テンブラニリーヨ	ミディアムボディ	14.5%	750ml	スペイン、ラ・リオハ地方の樽熟成赤ワイン。完熟したぶどうやブラックチェリーの香りとなめらかな口当たり、ふくよかで複雑味があり余韻が長く、深い味わいが魅力的です。	牛すじと新玉ねぎ の梅干酢がけ
400	テッレ・チェヴィコ アウスト・メルロー ルビコーネ	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,793 [¥1,630]		赤	メルロ	フルボディ	14.0%	750ml	深いガーネット色。赤いベリーや花のアロマと、バルサミコ酢トーストなどの複雑なニュアンスが感じられます。凝縮した果実味と酸がバランスよく調和しており、しなやかな味わいです。	キーマカレー、 餃子

ブース⑩ (ファインズ) 涼しげな味わい&こだわり品種のワイン特集

★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
401	トレ デル ガル カバ ブリュットトレ デル ガルNV	スペイン カタルーニャ	¥2,090 [¥1,900]		白・発泡	マカベオ、バルリャーダ、 チャレッコ	辛口	11.5%	750ml	最長24カ月熟成。長期瓶熟由来の深みあるボディと酸がエレガントに調和。品種特有のりんごを思わせる爽やかな果実味。	タコのカルパッチョ、 ソップ・ノーマイ
402	ドップ オムーラン カヌーダブルオムーラン カヌーダブルオムーランNV	フランス アルザス	¥3,135 [¥2,850]		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ィネスとピノ・オーセロワによる骨格が織り成す味わいが特徴です。	クリームチーズ、 ガパオライス
★403	チェレット モスカート ダスティ (スクリュ)チェレット '23	イタリア ピエモンテ	¥3,267 [¥2,970]		白・微発泡	モスカート	やや辛口	5.5%	750ml	モスカート(マスカット)種から造られた微発泡性のワイン。アルコール度数も低く、ほのかな甘みのある味わいは親しみやすく人気。	生ハム、 サーモンとぶどうのマリネ
404	アンセルモ メンデス ムロス アンティゴス エスコリアンセルモ メンデス '22	ポルトガル ミーニョ	¥1,716 [¥1,560]		白	ロウレイロ、アヴェツォ、 アルヴァリーニョ	辛口	12.0%	750ml	アンセルモ・メンデスはポルトガルを代表する造り手。微発泡のヴィーニョヴェルデではなくドライなワイン。	イカのフリット、 どりのカルパッチョ
405	ドメーヌド オーシエール オーシエール シャルドネドメーヌド オーシエール '23	フランス ラングドック・ルーション	¥1,903 [¥1,730]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	シャトー ラフィット ロートシルトを所有するDBR社が南仏ラングドック地方で手掛けるワイナリー。	脂の乗った白身魚、 芋煮
406	シャトー サン ミッシェル コルビエヴァールリースリング(スクリュ)シャトー サン ミッシェル '22	アメリカ ワシントン	¥2,057 [¥1,870]		白	リースリング、 その他	やや辛口	12.0%	750ml	爽やかなオフドライタイプで、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「普段飲みのリースリング」です。	鶏のクリームシチュー、 生ハムロムコ
407	シャトー ジスクール プティット シレーヌ ブラン '23	フランス ボルドー	¥2,343 [¥2,130]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 セミヨン	辛口	12.5%	750ml	ジスクールの現代性と古典的味わいがリーズナブルな価格で楽しめます。	山菜のサラダ、 トートムヤムクン
408	シャトー マルジョス シャトー マルジョス ブラン '22	フランス ボルドー	¥3,135 [¥2,850]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 ソーヴィニヨン・グロ、 ムスカデル	辛口	13.0%	750ml	シャトー シュヴァル ブラン及びシャトー ディケムの統括を務めるピエール リュルトンが個人的に所有しているシャトー。上品でなめらかな心地よい果実味が楽しめます。	豚肉の生姜焼き、 鰻のなめろう
409	シャトー サン ミッシェル コルビエヴァールソーヴィニヨンブラン(スクリュ)シャトー サン ミッシェル '20	アメリカ ワシントン	¥3,135 [¥2,850]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダー的存在。明るい酸味とすくすくとしたパイプ、オーグのバランスがとれた、楽しみやすく、料理と合わせやすいスタイルのワインです。	穴子の天ぷら、 生ハムとクレソン白和え
410	シャトー ラグランジュ レフルール デュ ラグランジュ ラグランジュ '21	フランス ボルドー	¥3,652 [¥3,320]		白	ソーヴィニヨン・ブラン、 ソーヴィニヨン・グロ	辛口	13.0%	750ml	レザルム ド ラグランジュのセカンドワイン。厚みと酸味のバランスがよく、程よいボリューム感のある辛口の白ワインです。	鰻とラディッシュ とセロリのマリネ
411	ドクター ターニッシュ ドクターターニッシュリースリング(スクリュ)ドクターターニッシュ '21	ドイツ モーゼル	¥3,916 [¥3,560]		白	リースリング	やや辛口	9.0%	750ml	エレガントなワイン造りの伝統を継承しています。銘醸ドクトール(医者)畑の最大所有者。	マンゴーと海老の 揚げ春巻き
412	カミーユ ブラウン ゲヴェルトツミネール ユフォルツカミーユ ブラウン '22	フランス アルザス	¥3,971 [¥3,610]		白	ゲヴェルトツミネール	辛口	14.0%	750ml	ピオディナミ農法を実践。ゲヴェルトツ特有のライチやバラのアロマが芳醇に香り、濃厚でほんのり甘みを感じる味わいの余韻は非常に長く続きます。	スパイシーな料理、 個性の強いチーズ
413	ロバート ヴァイル リースリング カビネツ (スクリュ)ロバート ヴァイル '21	ドイツ ラインガウ	¥4,906 [¥4,460]		白	リースリング	やや辛口	8.5%	750ml	古くはドイツ皇帝や欧州の貴族に愛飲された歴史を持つ名門、ロバートヴァイル。酸味と調和した甘みは可憐。	フレッシュチーズ、 バターチキンカレー
414	キューザ グランデ テルカカリモテアルチアーノダリッツキューザ グランデ '22	イタリア アブルツォ	¥1,463 [¥1,330]		赤	モンテプルチアーノ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	薄紫のエッジを持つルビーレッドの色合いで、バランスの取れた味わいが心地よいミディアムボディの赤ワインです。	ナンプリックプレー ヤーン
415	カステイリヨ アルマド レセルバカステイリヨ アルマド '17	スペイン アラゴン	¥1,672 [¥1,520]		赤	テンプラニールヨ、 ガルナッチャ	ミディアムボディ	14.0%	750ml	熟成した味わいをカジュアルに楽しめる赤ワイン。よく熟したベリー系の果実味があり、スパイシーでスモーキーなニュアンス。	たことオリーブの トマト煮込み
416	ボデガス エスメラルダ テリアマルベックシラー(スクリュ)ボデガス エスメラルダ '23	アルゼンチン メンドーサ	¥1,848 [¥1,680]		赤	マルベック、 シラー	ミディアムボディ	13.0%	750ml	マルベックとシラーをブレンド。黒い果実のリッチな風味と、チョコレートやシナモンなどの甘いパイプを思わせる味わい。長い余韻を持つしなやかなワイン。	牛肉のソテー 八角風味
417	シャトー ジスクール プティット シレーヌ '16	フランス ボルドー	¥2,024 [¥1,840]		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	ジスクールの現代性と古典的味わいがリーズナブルな価格で楽しめます。	ローストビーフ、 パステウ
418	スティムソン エステート セラーズ メルロ(スクリュ)スティムソン エステート セラーズ '21	アメリカ ワシントン	¥2,244 [¥2,040]		赤	メルロ、シラー	ミディアムボディ	14.5%	750ml	ラズベリーやチェリーのニュアンスに、バニラやトーストしたオーグが調和しています。いきいきとて楽しみやすいメルロです。	牛肉のワイン煮、 ハッセルバックポテト
419	コルテ アダミ ヴァルボリッチェッラ スペリオレコルテ アダミ '20	イタリア ヴェネト	¥2,552 [¥2,320]		赤	コルヴィナー、コルヴィナーネ、 ロンディネッラ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	3代にわたるリヴェネト州でぶどう栽培を行ってきたアダミ家が2004年から開始。スパイシーなアタックに導かれるふっくらとした果実味と甘みが見事に調和。	バルサミコ風味 の酢豚
420	ジェラール ベルトラン ハレージュ コルビエールジェラール ベルトラン '20	フランス ラングドック・ルーション	¥3,080 [¥2,800]		赤	グルナッシュ、シラー、 ムルヴェーデル、カニオン	フルボディ	14.0%	750ml	ラングドック・ルーションのプレミアムワインのハイオニアであるジェラールベルトラン。凝縮感のある果実味、丸みのあるタンニン、心地よい酸のバランスが絶妙。	ヤムウンセン (春雨サラダ)

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース22 (日本酒類販売株式会社)初夏を彩る爽快ワインと食卓を彩るワイン特集

★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
421	ディステイリア ポッテガ アカデミア モスカート	イタリア ヴェネト	¥2,090 [¥1,900]		白・発泡	モスカート・ジャック	甘口	6.5%	750ml	蜂蜜を思わせる爽やかな甘みと、酸味、ミネラル感の絶妙なバランスです。オレンジの花、セージを思わせる爽やかなアフターテイスが特徴です。	ブルーチーズ、シャーベット
422	ディステイリア ポッテガ アカデミア ブルー	イタリア ヴェネト	¥1,716 [¥1,560]		白・発泡	グレーラ	辛口	11.0%	750ml	フルーティな辛口の味わい、爽やかなのど越し。ムースのような口当たりでミネラルと酸のバランスが大変よいスパークリングワインです。	生ハムなどの前菜、魚料理
★423	グラシアン・エ・メイエ グラシアン・エ・メイエ ブリュット	フランス ロワール	¥2,607 [¥2,370]		白・発泡	シュナン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	淡い黄色の外色調。ライム、グリーンアップルのアロマ。洋ナシを感じる繊細な味わい。著名シャンパーニュ・アルフレッドグラランが造るクレマンがこれ。	天ぷら、ハンバーグ
424	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	¥1,925 [¥1,750]		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
425	コドルニウ コドルニウ バルセロナ1872ブリュット	スペイン カタルーニャ	¥1,771 [¥1,610]		白・発泡	マカベオ、チャレック、パレリャーダ	辛口	11.5%	750ml	バルセロナの華やいた雰囲気や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で優しい果実味が楽しめます。	エビ焼売、蒸し料理
426	カラブリア・ファミリー・ワインズ ディーキン アザーラスパークリング・モスカート	オーストラリア ビクトリア	¥1,562 [¥1,420]		白・発泡	マスカット・ゴールド・ブランコ	甘口	6.0%	750ml	青りんご、トピカルフルーツや花の香りが際立ちます。爽やかな後味と細かい泡の低アルコールの甘口スパークリングワインです。	フルーツ盛合せ、ラズベリータルト
427	サンタリタ・エステーツ サンタ・リタ 120 ピノ・ノワール	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,518 [¥1,380]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	12.5%	750ml	香りにはラズベリーを思わせる新鮮なフルーツのアロマが広がり、バニラとスパイスが感じられます。味わいにはエレガントなタンニンがあり、中程度の余韻があります。	ローストビーフ、すき焼き
428	サンタリタ・エステーツ サンタ・リタ 120 シャルドネ	チリ セントラル・ヴァレー	¥1,518 [¥1,380]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	レモンの果皮やマンゴーの香りが特徴で、バニラの香りがレモンやグレープフルーツの香りと混ざり合っています。柑橘類の香りとよい酸味が心地よいバランスです。	海老のアーヒージョ、キノコのグラタン
429	マルキドゥグーレーヌ グーレーヌ ミュスカデ シュールリー	フランス ロワール	¥2,090 [¥1,900]		白	ミュスカデ	辛口	12.0%	750ml	フレッシュさとフルーティさが特徴の辛口白ワインです。独特のシュールリー製法によって、みずみずしい柔らかいコクが加わっています。	シーザーサラダ、シーフードのマリネ
430	マルキドゥグーレーヌ グーレーヌ トゥーレーヌ ソーヴィニヨン	フランス ロワール	¥1,980 [¥1,800]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	バランスがよく、しっかりとした酸が感じられます。フレッシュなアタック、濃縮感のある味わいを楽しめる暑い喉を癒すワインです。	魚の燻製、ヤギのチーズ
431	カラブリア・ファミリー・ワインズ ディーキン・エステート ピノ・ノワール	オーストラリア ビクトリア	¥1,045 [¥950]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	明るく透明感のあるパイオレットの外観、わずかな土の香りをまどラズベリー系の果実味溢れる香りでした味わいに仕上がっています。	キノコのピザ、スパイスシーザー
432	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	¥1,045 [¥950]		白	マスカット・ゴールド・ブランコ	甘口	6.0%	750ml	いきいき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魅力です。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。	いちごやメロンをチョコレートソースで
433	カラブリア・ファミリー・ワインズ ディーキン・エステート シラズ	オーストラリア ビクトリア	¥1,045 [¥950]		赤	シラズ	ミディアムボディ	13.5%	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く、こなれたタンニンがあり、芳醇で豊かなボディ感があります。	Tボーンステーキ、唐揚げ
434	メツァココナ メツァココナ プレストージュピノ・グリージョ	イタリア トンディーノ・アル・アディエ	¥1,562 [¥1,420]		白	ピノ・グリージョ	辛口	12.5%	750ml	アロマティックな香りと、爽快感のあるスッキとした味わいです。グリーンアップル、ミネラル、蜂蜜を思わせる豊かな香りがあります。	ボンゴレの Pasta、エビチリ
435	デレゲート・ワインエステート オイスターベイ シャルドネ	ニュージーランド マールボロ	¥2,816 [¥2,560]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	シトラスや桃、プラムの凝縮したアロマがあり、微かに樽香が感じられるバランスの取れた味わいのワインです。余韻はクリーミーでなめらか、ジュシーでコクのある味わいです。	冷しゃぶ、ローストチキン
436	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 ブーリア	¥1,771 [¥1,610]		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。	真鯛のカルパッチョ、シーザーサラダ
437	テッレ・ディ・サヴァ ノッテロッサ プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア	イタリア ブーリア	¥2,508 [¥2,280]		赤	プリミティーヴォ	フルボディ	14.0%	750ml	ベルベットのような質感で、プリミティーヴォの凝縮した果実味があふれ、ボリューム感あるコクのある余韻が楽しめます。	トマトソースの Pasta、やきとん
438	レンツォ・マーシ レンツォ マーシ キアンティ	イタリア トスカーナ	¥1,562 [¥1,420]		赤	サンジョベーゼ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	チェリーやスミレの赤い果実や赤い花のアロマを感じます。ミディアムボディで瑞々しい果実感、タンニンはなめらかでスムーズな飲み口です。	ミートソース Pasta、マルゲリータピザ
439	エステザルグ トゥ ナチュレルモン 白	フランス コート・デュ・ローヌ	¥2,090 [¥1,900]		白	グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ	辛口	13.5%	750ml	シロップ漬けの黄桃やはちみつを思わせる豊富な香り。甘い香りに対してキレのある爽やかな味わいで、奥行きのある旨みも感じられます。	カツオのタルタル、鮭のムニエル
440	エステザルグ トゥ ナチュレルモン 赤	フランス コート・デュ・ローヌ	¥2,090 [¥1,900]		赤	グルナッシュ、シラー	ミディアムボディ	14.5%	750ml	生の果実の爽やかさとまろやかさで、口当たりがよくジュシーな味わい。ブラックベリーを思わせる果実香、シナモンを思わせるスパイスなアロマに満ちています。	スペアリブ、肉のパテ

ブース23 (Grape Off株式会社)初夏を旅する世界各国個性派ワイン大集合

★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	ファミリアバステイダ モリナカヴァスエコロジカル・ブリュットナチュレ	スペイン バレンシア	¥3,025 [¥2,750]		白・発泡	マカベオ、 シャルドネ	辛口	11.5%	750ml	香り豊かで、非常にエレガントな味わいです。まろやかな泡立ちが口を包み込み、フィニッシュは熟した果実の余韻が長く残ります。	イワシのオイル サーディン
442	ブロンコワインカンパニー ドメーヌローリエ・ブリュット	アメリカ カリフォルニア	¥3,762 [¥3,420]		白・発泡	シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	明るいりんごとバナナの風味を持つデリケートなワインを生み出し、爽やかなフィニッシュへと続きます。	スモークサーモン
443	アルセーニョ マイベット・ソーヴィニヨン・ブラン	フランス全域	¥2,189 [¥1,990]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	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。口を含むと、丸く、バランスがよく、長い持続性があります。	モッツァレラチーズ
444	アルセーニョ アリーベイ・ソーヴィニヨン・ブラン	スペイン フミーリャ	¥2,189 [¥1,990]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	アプリコットと桃のみずみずしい果実味と深刺りとした酸が全体をキリッとまとめています。	生ハムとメロン
445	オールドファミリーワインズ ディンクリーク・エステート・シャルドネ	オーストラリア 南オーストラリア	¥2,189 [¥1,990]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	りんごとパイナップルの味わいが前面に感じられ、オークのタッチと余韻の長い酸味で締めくくられます。	帆立のバターソテー
446	ロサノファミリーワインセラーズ フィンカ・ラ・エストレラブランコ・リアス	スペイン リオハ	¥2,816 [¥2,560]		白	ヴィウラ	辛口	13.0%	750ml	熟したりんご、マンゴーのエレガントな香りが漂います。クリーミーで甘美なテクスチャーに、エレガントでフレッシュな味わいが口の中に残ります。	エビのアーヒージョ
447	アデガス・グラン・ヴィヌム マルデヴィニャス・アルバリーニョ	スペイン リアスバイシャス	¥3,135 [¥2,850]		白	アルバリーニョ	辛口	12.5%	750ml	オレンジジュースの香り。フレッシュでバナナ、柑橘とりんごのようなフルーティさを味わえるバランスのよいワインです。	魚介のカルパッチョ
448	オニールヴァイトナズ&ディスティラーズ ファイアブランド・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥2,607 [¥2,370]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	フレッシュな柑橘類とトロピカル・ノートのアロマに加え、リッチで重層的なバナナの香りのフルボディな味わいです。	白身魚のムニエル
★449	フィオルディソール ドリームリー・シャルドネ	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	ふくやかな柑橘系やバナナなどの果実香に、トーストやバナナなどオーク由来の香り。豊かで芯のある果実味と、まろやかな酸味がバランスよく広がります。	チキンのハーブグリル
450	カーティスファミリーヴァインヤード ナットハウスモスカート	オーストラリア 南オーストラリア	¥2,189 [¥1,990]		白	モスカート	やや甘口	7.0%	750ml	ライトな黄金の麦わら色。明るい花の香りにかすかなハーブのアロマが広がります。綺麗な酸味と自然な甘さが美しいハーモニー。	フルーツタルト
451	ロサノファミリーワインセラーズ グラン・オリスタン グラン・レゼルヴァ	スペイン ラマンチャ	¥1,980 [¥1,800]		赤	テンプラニーリョ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	黒果実のアロマにスパイシーなノートが伴う濃厚な香り。バランスのとれたフルーティな味わい、熟したタンニンと長い余韻が残るエレガントなワインです。	舞茸としめじのソテー
452	アルセーニョ マイベット・テンプラニーリョ	スペイン フミーリャ	¥2,189 [¥1,990]		赤	テンプラニーリョ	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、口を含むと、バランスがよく、赤い果実の余韻が持続します。	肉じゃが
453	オールドファミリーワインズ ディンクリーク・エステート・シラーズ	オーストラリア 南オーストラリア	¥2,189 [¥1,990]		赤	シラーズ	フルボディ	14.0%	750ml	ビターダークチョコレートのリッチで温かみのあるアロマが香ります。透明感のある果実味が特徴で、リッチで力強くかつ温かく魅力的で、深みのある味わいです。	麻婆ナス
454	GCFグループ アントルコート メルロー・カベルネ・シラー	フランス全域	¥2,299 [¥2,090]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー	フルボディ	14.0%	750ml	熟した果実のバワフルで複雑な香りとうまく調和しています。リッチで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が印象的です。	豚肉のローズ マリーグリル
455	ファミリアバステイダ フィンカエルリンチェ・モナストレル	スペイン フミーリャ	¥2,717 [¥2,470]		赤	モナストレル	フルボディ	14.0%	750ml	ダークチェリーの外観に新樽のバナナの香りが熟した果実味と調和して豊かに香ります。バランスのとれたエレガントでフルボディのワインです。	たれ焼き鳥
456	オニールヴァイトナズ&ディスティラーズ ファイアブランド・ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア	¥2,607 [¥2,370]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	ストロベリー、プラムのアロマがミディアムボディの味わいに織り込まれています。バナナ香とスパイス感を纏ったためらかな余韻。	ピーマンの肉詰め
457	フィオルディソール ドリームリー・ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.5%	750ml	レッドチェリーやカシスなどのフレッシュな果実の香りにトーストなどのオークの香り。きれいな酸味とためらかなタンニンがバランスよく広がります。	豚の角煮
458	フィオルディソール ドリームリーカベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	13.5%	750ml	プラムやレッドチェリーなどの果実の香りに、バナナやクローヴの香り。シルキーなタンニンと穏やかな酸に、豊かな果実味が口中に広がります。	ローストビーフ
459	フィオルディソール レベリッジ・ジンファンデル	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		赤	ジンファンデル	フルボディ	15.0%	750ml	カシス、チェリー、ベッツバー、バナナ、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。非常にフルーティで完熟したジンファンデル。	ラムチョップ
460	プレジジョンワインカンパニー ガリアルアシュリーザープ・カベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ カリフォルニア/ナババレ	¥5,016 [¥4,560]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 カベルネ・フラン	フルボディ	14.5%	750ml	ナババレ産カベルネ注目商品。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『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース24 (ヴィノスやまざき)集まれ！新世界の注目ワイン～ナバ・パロッサ・ウルグアイ・パタゴニア～

★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	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 リヴァリーナ	¥1,749 [¥1,590]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	11.0%	750ml	シャルドネ×ピノ・ノワールのフレッシュで様々なお食事と気軽に楽しめる辛口スパークリング。	チーズフライ、 野菜のかき揚げ
462	カラブリア・ファミリー・ワインズ ペレーナ スパークリング	オーストラリア	¥2,860 [¥2,600]		白・発泡	グレラ	辛口	11.0%	750ml	香り華やかなスパークリング。涼しい夜間に収穫することで、爽やかでスタイリッシュな1本に。	シーフードサラダ、 エビチリ
463	オトロニア オトロニア スパークリング ブリュット	アルゼンチン パタゴニア	¥7,502 [¥6,820]		白・発泡	シャルドネ	辛口	12.0%	750ml	冷涼なパタゴニアの気候と25カ月の長期瓶内熟成で生まれる、シャンパーニュ顔負けの一本が入荷。南米の中で特に評価の高いスパークリング。	ホタテのソテー、 クローッサン
464	カラブリア・ファミリー・ワインズ リッチランド ソーヴィニヨン・ブラン	オーストラリア リヴァリーナ	¥1,540 [¥1,400]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	11.5%	750ml	味わいはフルーティですが、ドライでキリッとした爽やかな後味が心地よい一本。柑橘やパッションフルーツの香り高さが決め手です。	ギリシャ風サラダ、 ボンコレ・ピアンコ
465	カラブリア・ファミリー・ワインズ ペレーナ ピノ・グリージョ	オーストラリア	¥2,860 [¥2,600]		白	ピノ・グリージョ	辛口	12.5%	750ml	アロマティックでフルーティな印象が人気の白ワイン。クラシックなピノ・グリージョはお食事との相性がとてもいい。	グリーンオリブ、 パッタイ
466	ガルソン アルバリーニョ レセルバ	ウルグアイ	¥3,630 [¥3,300]		白	アルバリーニョ	辛口	13.5%	750ml	今世界が注目ウルグアイの白ワイン。桃や柑橘のような芳醇な香りで、フレッシュ感とミネラル感が豊かなワイン。	海老のサラダ、 セビーチェ
467	テラマター アルタム シャルドネ	チリ カサブランカ・ヴァレー	¥3,630 [¥3,300]		白	シャルドネ	辛口	14.5%	750ml	樹齢の高い単一畑のぶどうを使用し、フレンチオークの新樽で熟成。美しい黄金色、樽熟成からなるバター、ハチミツ、パイナップルのようなアロマ。	きのこのリゾット、 スモークチーズ
468	マホニー・ヴィンヤーズ シャルドネ ギャヴィン・ヴィンヤード	アメリカ ナバ・ヴァレー・カーネロス	¥4,730 [¥4,300]		白	シャルドネ	辛口	14.2%	750ml	伝説的ぶどう栽培農家マホニーさんが、ナバ南部カーネロス地区の自社畑で造る渾身のシャルドネ。樽発酵・樽熟成の香り高いコクあり白。	カニクリームコロッケ、 グリューエール
469	オトロニア 45°ルヒエンテス 白	アルゼンチン パタゴニア	¥6,578 [¥5,980]		白	シャルドネ、 ピノ・グリージョ	辛口	12.9%	750ml	世界最南端のワイン産地の一つ、アルゼンチンのパタゴニアの注目生産者。冷涼な気候を反映したエレガントな味わい。	白身魚グリル、 ハマグリのパスタ
470	匿名ワイン 匿名ワイン R ロゼ	アメリカ ナバ・ヴァレー・ラザフォード	¥2,860 [¥2,600]		口ゼ	非公表	ミディアムボディ	14.5%	750ml	ナバトップクラスの高級小地区のぶどうを使用したロゼワイン。豊富な果実味と柔らかな酸味、熟成感を感じる1本。	ハンバーガー、 サーモンのバターソテー
471	オトロニア 45°ルヒエンテス ピノ・ノワール	アルゼンチン パタゴニア	¥6,578 [¥5,980]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	13.0%	750ml	エクストリーム・パタゴニアの冷涼な気候で造られるピノ・ノワールは、今や南米トップレベル。フレッシュで繊細でありながら、複雑でまろやか、驚くほどのエレガンスです。	マッシュルームの 香草パン粉焼き
472	ストーンヘッジ・ワイナリー ストーンヘッジ ジンファンデル	アメリカ カリフォルニア	¥2,970 [¥2,700]		赤	ジンファンデル	フルボディ	14.5%	750ml	カリフォルニアのジンファンデルらしい豊かな果実味と、適度な酸味のバランスが絶妙。ボリュームもあり、飲みごたえを感じる赤ワインです。	豚肉のラグーパスタ、 CHEDDARチーズ
473	カラブリア・ファミリー・ワインズ ウェストエンド ブラック・シラズ・リザーヴ	オーストラリア パロッサ・ヴァレー	¥2,629 [¥2,390]		赤	シラズ	フルボディ	14.5%	750ml	オーストラリアの有名ワイン産地パロッサ・ヴァレーのぶどうを使用した、濃厚な果実の味わいと樽の風味がこの価格は驚きです。	ローストビーフ、 牛すじ煮込み
474	ガルソン タナ レセルバ	ウルグアイ	¥3,630 [¥3,300]		赤	タナ	フルボディ	14.0%	750ml	ウルグアイを代表する蔵元ガルソンの代表作。プラムやラズベリーのような果実の豊かな風味、濃厚ながらミネラル感がある、しっかりとした骨格の赤ワインです。	アサード、 子羊の香草煮込み
475	テラマター アルタム メルロ	チリ マイポ・ヴァレー	¥3,630 [¥3,300]		赤	メルロ	フルボディ	13.7%	750ml	彼らの畑の中でも樹齢の高い単一区画のぶどうを使用します。メルロの濃密な口当たりと、16カ月の樽熟成によるなめらかな渋味が特徴。	チキンソテー、 フオンダンシヨコラ
★476	ストーンヘッジ・ワイナリー ミタージュ・プレミアム ナバ・ヴァレー	アメリカ ナバ・ヴァレー	¥4,928 [¥4,480]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロ	フルボディ	14.5%	750ml	ナバ・ヴァレーの果実のインパクト、チョコ、カカオのような深み、樽熟成の複雑さが特徴。キメの細かい渋みとバランスの取れた、芳醇な味わいです。	ビーフステーキ、 お好み焼き
477	匿名ワイン 匿名ワインM カベルネ・ソーヴィニヨン ナバ・ヴァレー	アメリカ ナバ・ヴァレー	¥7,480 [¥6,800]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.5%	750ml	謎に包まれた、新作匿名ワイン。ナバの中でも名産地オーグヴィルとスタッグス・リープ・ディストリクトを使用した、渋味ながらも、果実の凝縮した味わいです。	スペアリブ、 ダークチョコレート
478	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 リヴァリーナ	¥1,540 [¥1,400]		白・微発泡	モスカート	甘口	6.0%	750ml	もぎたてマスカットを丸かじりしたような、微発泡で爽やかな味わいが特徴。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
479	カラブリア・ファミリー・ワインズ ソレイユ・キュヴェ・ユウコ&アンドリュウ	オーストラリア	¥1,650 [¥1,500]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロ	甘口	6.0%	750ml	低アルコール甘口赤ワインソレイユは「飲みやすい」と、TVショッピングでも話題に。オーストラリアの人気蔵元が造る、凝縮した果実味の新作が登場です。	いちじくのクッサータ、 タルトタタン
480	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 375ml	オーストラリア リヴァリーナ	¥2,640 [¥2,400]		白	セミヨン	極甘口	12.5%	375ml	貴腐ワインは、一房のぶどうから採れる量がスプーン1杯と言われるほど希少なデザートワイン。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。	パナライスクリーム、 ブルーチーズ

ブース25 (株式会社飯田)初夏におすすめ世界周遊コスパワイン

★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
481	ジャイアンス クレマンド ボルドー ブリュット エリタージュ NV	フランス ボルドー	¥3,025 [¥2,750]		白・発泡	セミヨン、 カベルネ・フラン	辛口	11.5%	750ml	セミヨンにコクと力強さを与えるカベルネ・フランをブレンド、白い花やアーモンドの上品な香り。長期熟成によるクリーミーでバランスのよい味わいです。	サーモンのムニエル、 シーフードサラダ
482	カピッキオーリ ファンタジア マルヴァジア アマービレ NV	イタリア エミリアロマーニャ	¥2,090 [¥1,900]		白・微発泡	マルヴァジア	やや甘口	8.0%	750ml	香り高く、アロマティックで、りんごや熟した洋ナシ、トロピカルフルーツなどのフルーティな香りが広がり、ほんのりとした甘さが心地よい微発泡です。	チーズブリット、 ドライフルーツ
483	ポルタレオーネ ピノロゼ スプマンテ ブリュット NV	イタリア ヴェネト	¥2,090 [¥1,900]		ロゼ・発泡	ピノ・ネーロ、 ピノ・ビアンコ	辛口	11.5%	750ml	可憐なサーモンピンクの飲みやすいスパークリング。フルーティ&フローラルな魅力あふれる1本です。	豚しゃぶサラダ、 マルゲリータピザ
484	LGI キング ラビット シャルドネ '22	フランス ラングドック ルーシヨン	¥1,562 [¥1,420]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	750ml	ピーチ、パイナップル、洋梨などのフレッシュな果実のアロマに、バニラやトーストのニュアンス。程よいコクのあるジューシーな白ワインです。	白身魚のムニエル、 鶏の竜田揚げ
485	テラノブレ ソーヴィニヨン・ブラン レセルバ '22	チリ カサブランカヴァレー	¥1,672 [¥1,520]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	やや辛口	12.5%	750ml	チリならではのフルーティで柔らかな味わい。完熟ぶどうから造られるトロピカルな雰囲気を持つワインです。	小エビの唐揚げ、 サーモンマリネ
486	サントス&セイショー ダ カーザ ドウロ ホワイト '20	ポルトガル ドウロ	¥2,090 [¥1,900]		白	ヴィオニョコガエイトアル、 ベルデホ、ラビガト	辛口	13.0%	750ml	明るい色合いに、白い花を思わせる香り。アブリコットのニュアンスとシトラスのようなフレッシュさがバランスよくまとまった味わいです。	野菜の天ぷら、 鯉のグリル
487	ビーニャ サンタ マリーナ ヴィオニエ レイト ハーベスト '23	スペイン エクストレマドゥーラ	¥2,607 [¥2,370]		白	ヴィオニエ	甘口	12.5%	500ml	濃い黄金色で、ドライピーチやビターオレンジジャムを彷彿とさせるニュアンスが印象的な上品な甘口ワインです。	洋ナシのコンポート、 ドライフルーツ
★488	J&Hゼルバッハ リースリング クラシック '22	ドイツ モーゼル	¥2,607 [¥2,370]		白	リースリング	やや辛口	12.0%	750ml	土地とぶどうの個性を活かした、バランスのとれた辛口クラシック。ドライと言えども優しい甘み漂うフルーティな味わいが魅力的。	グラタン、 アスパラのペーコン巻き
489	ファットリ ソアーヴェ ダニエリ '23	イタリア ヴェネト	¥2,926 [¥2,660]		白	ガルガネガ、 トピアーノ・ディ・ソアーヴェ	辛口	12.5%	750ml	限定された区域で生産するソアーヴェ。フレッシュで澄んだ味わいに、厚みのあるリッチな果実味。余韻にミネラルを感じるワインです。	鮭のムニエル、 タコのカルパッチョ
490	フィンカ ソフェニア カルマ ブランド マルベック '22	アルゼンチン メンドーサ	¥3,135 [¥2,850]		白	マルベック	辛口	13.0%	750ml	マルベックから造られた白ワイン。柑橘やミントのニュアンスもあり、フレッシュでソフトな味わい。長く続く余韻も魅力的。	赤エビのガーリック炒め、 エンパナダ
491	ドメヌ リュケ マコン ヴィラージュ クロドコンドミヌ '23	フランス マコネ	¥3,652 [¥3,320]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	樽を使わずワインをステンレスタンクのみで醸造、シュールリー熟成。上品で豊かなミネラルを感じるワインです。	塩焼き鳥、 すずきのグリエ
492	LGI テモワン デュタンカベルネ・ソーヴィニヨン '23	フランス ラングドック ルーシヨン	¥1,672 [¥1,520]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	辛口	13.5%	750ml	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調和。なめらかなタンニンと長い余韻が魅力的。	牛肉のロティ、 チーズのタリアッテッレ
493	ティレルズ オールドワイナリー ピノ・ノワール '23	オーストラリア ハンターヴァレー	¥1,881 [¥1,710]		赤	ピノ・ノワール	やや辛口	14.0%	750ml	オーストラリアにおけるピノ・ノワールのパイオニアが造る、チャーミングな果実味いっぱいの赤ワインです。	ローストビーフ、 ローストチキン
494	グランデス ピノス イ ビニエードス コナデアゴン オールドヴァインガルナッチャ '21	スペイン アラゴン州 カリニエナ	¥2,090 [¥1,900]		赤	ガルナッチャ	辛口	14.0%	750ml	ぶどう本来の自然な果実感があり、それでいて口当たりはなめらか。程よいボディ感もあるチャーミングなワインです。	ミートボール、 アンチョビポテト
495	グリューバー レッド ペップ ブラウアー ツヴァイゲルト '22	オーストリア ニーダーエスタライ州	¥2,508 [¥2,280]		赤	ツヴァイゲルト	辛口	12.5%	750ml	ペップは「キュートな」の意。ベリー系の少し甘みを感じる果実味がたっぷり。なめらかでスムーズな口当たりが魅力的。	鶏つくね、 チキンのトマト煮込み
496	ヴァン ロヴェレン ブラウクリッペン メルロ '21	南アフリカ ステレンボッシュ	¥2,926 [¥2,660]		赤	メルロ	辛口	14.5%	750ml	桑の実、チョコレート、カシスにスパイスのきいたナッツのアロマ。なめらかで余韻の長い、チョコのように細かくバウダリーなタンニンのある味わいです。	鶏の照り焼き、 牛肉の赤ワイン煮込み
497	ロシュバン ブルゴニユピノ・ノワール ラガール '21	フランス ブルゴニユ	¥3,135 [¥2,850]		赤	ピノ・ノワール	辛口	13.0%	750ml	熟したブラックチェリーに、炒ったコーヒー豆の香り。適度に存在感のあるタンニンが全体を引き締め、程よいボディ感が魅力的。	ロースステーキ、 鴨のオレンジソース
498	クルツラー ブラウフレンキッシュ '21	オーストリア ブルゲンラント州	¥3,443 [¥3,130]		赤	ブラウフレンキッシュ	辛口	12.5%	750ml	ブルゲンラントの主要品種ブラウフレンキッシュで造られたワインで、少しスパイスのあるチェリーのような果実の風味に豊かなミネラルが特徴です。	鯖の煮付け、 鶏肉のアジアンサラダ
499	シャトー オー ミュセ '19	フランス ボルドー	¥3,652 [¥3,320]		赤	メルロ、 カベルネ・フラン	辛口	13.5%	750ml	ベリー系フルーツの甘みのある心地よい果実味に酸がとてもよく調和した、なめらかな口当たりも魅力の赤ワインです。	豚肉のグリル、 バスク地方の羊乳チーズ
500	マニンコール レゼルヴ デル コンテ '20	イタリア トシニア アルト アディジェ	¥4,697 [¥4,270]		赤	メルロ、ラグレイン、 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン	やや辛口	13.0%	750ml	国際品種と、土着品種ラグレインから造る骨格のしっかりした赤。果実味と樽香のバランスのとれた引き締まった味わいです。	ラザーニャ、 子羊の香草焼き

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース26 (フジクレールワイナリー株式会社)【山梨】自然派醸造のフジクレールワイン特集

★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
501	フジクレールワイナリー フジクレール 峡東甲州 '23	日本山梨	¥1,941 [¥1,764]		白	甲州	辛口	9.0%	750ml	甲府盆地北東部の峡東地区で育った甲州ぶどうのみを使用した辛口タイプで、特に和食との相性がよいワインです。	白身魚の天ぷら、蕎麦
502	フジクレールワイナリー フジクレール 峡東マスカット・ベリーA '23	日本山梨	¥2,372 [¥2,156]		赤	マスカット・ベリーA	ミディアムボディ	10.0%	750ml	甲府盆地北東側の峡東地区で育ったマスカット・ベリーA種を使用し醸造しました。醸し発酵終了後、小樽の中でゆっくりと熟成させたバランスのよい味わいが特徴です。	トマトソースパスタ、きんぴらごぼう
★503	フジクレールワイナリー フジクレール 吟果甲州 '23	日本山梨	¥2,695 [¥2,450]		白	甲州	辛口	9.0%	750ml	山梨県内の甲州種を吟味し、丁寧に造り上げたワインです。ぶどう本来の味わいをお楽しみいただくため、より自然な形で醸造した一品です。	フグ刺身、小エビのフリット
504	フジクレールワイナリー フジクレール 吟果マスカット・ベリーA '23	日本山梨	¥3,773 [¥3,430]		赤	マスカット・ベリーA	ミディアムボディ	10.0%	750ml	山梨県内の契約栽培農家のマスカット・ベリーA種を吟味し、丁寧に造り上げ、ぶどうの凝縮感が詰まった上質なワインに仕上げました。	焼き鳥(タレ)、お好み焼き
505	フジクレールワイナリー フジクレール 吟果デラウェア・オレンジ '23	日本山梨	¥2,911 [¥2,646]		その他	デラウェア	辛口	10.0%	750ml	山梨県内で収穫されたデラウェア種を吟味し、丁寧に造り上げたワインです。ぶどう本来の味わいをお楽しみいただくため、より自然な形で醸造した一品です。	甘辛豚角煮、餃子
506	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sec '21	日本山梨	¥3,019 [¥2,744]		白・発泡	甲州	やや辛口	13.0%	750ml	山梨県産甲州種を原料に瓶内二次発酵で醸造したスパークリングワインです。やや辛口タイプで飲みやすく、様々なシーンでお楽しみいただけます。	西京焼き、茶わん蒸し
507	フジクレールワイナリー フジクレール ロゼスパークリング NV	日本山梨	¥2,695 [¥2,450]		ロゼ・発泡	マスカット・ベリーA他	辛口	12.0%	750ml	マスカット・ベリーA種を主体に瓶内二次発酵で仕上げた辛口タイプのスパークリングワインです。飲みやすく幅広いお料理に合わせていただけます。	麻婆茄子、とんかつ
508	フジクレールワイナリー フジクレール 甲州樽発酵 '22	日本山梨	¥2,911 [¥2,646]		白	甲州	辛口	12.0%	750ml	山梨県産の良質な甲州ぶどうのみを使用し、フレンチオークの樽で仕上げました。甲州の果実味と樽の香りが心地よいです。	ポーコンソーテ、ペーコンホットケーキ
509	フジクレールワイナリー フジクレール ナイアガラ '20	日本山梨	¥1,510 [¥1,372]		白	ナイアガラ	甘口	9.0%	720ml	ナイアガラ特有の華やかな香りが特徴的で、果実味豊かな味わいで甘さと酸味のバランスもよいワインです。	グラタン、チーズトースト
510	フジクレールワイナリー フジクレール フルーツバスケットキウイフルーツワイン NV	日本山梨	¥1,510 [¥1,372]		白	キウイフルーツ	甘口	8.0%	720ml	ビタミンCやクエン酸を多く含んだ山梨県産のキウイフルーツを原料に醸造したフルーツワイン。すっきりとした甘さが人気のワインです。	レモンケーキ、クリームチーズのサラダ
511	フジクレールワイナリー クラノオト甲州辛口 '24	日本山梨	¥1,941 [¥1,764]		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、エビ春巻き
512	フジクレールワイナリー クラノオトデラウェア '24	日本山梨	¥1,941 [¥1,764]		白	デラウェア	中口	8.0%	720ml	山梨県産のデラウェア種を原料にバランスがよく上品な味わいが特徴で、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。	豚しゃぶ(ボン酢)、焼き芋
513	フジクレールワイナリー クラノオトナイアガラ '24	日本山梨	¥1,941 [¥1,764]		白	ナイアガラ	中口	8.0%	720ml	ナイアガラを原料に無ろ過で仕上げた濁りタイプのワインです。華やかな香りどジュシーな甘さが人気です。	タンダーリーチキン、マカロニサラダ
514	フジクレールワイナリー クラノオト桃 '24	日本山梨	¥1,941 [¥1,764]		白	桃(桃果汁)	甘口	5.0%	720ml	香り豊かな山梨県産の桃(桃果汁)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、低アルコールで飲みやすい味わいが特徴のワインです。	バニラアイス、キムチ
515	フジクレールワイナリー クラノオトキウイフルーツ '23	日本山梨	¥1,941 [¥1,764]		白	キウイフルーツ	甘口	8.0%	720ml	発酵を終えたばかりのワインの味わいを皆さまにお届けしたく、いち早く瓶詰めし、キウイフルーツ本来の香りと味わいをお楽しみいただけるワインです。	ムニエル、エビとアボカドのタルタル
516	フジクレールワイナリー レディビートル オレンジ.N NV	日本山梨	¥3,558 [¥3,234]		その他	甲州	辛口	9.0%	750ml	山梨県の牧丘町甲山の甲州と、勝沼町の自社園場の甲州を使用。色付きのよいぶどうのみを選別し、約2週間の醸し発酵後、圧搾し、樽で約6か月熟成させました。	サーモンのグリル、ほうとう
517	フジクレールワイナリー レディビートル ホワイト.N NV	日本山梨	¥3,234 [¥2,940]		白	デラウェア・甲州	辛口	11.0%	750ml	山梨県産のデラウェア・甲州を使用。ミネラル豊富な牡蠣や貝類、海老やイカのシーフードBBQに合うように、レモンの風味を感じる辛口白ワインです。	牡蠣のバターソーテ、ポテトサラダ
518	フジクレールワイナリー レディビートル レッド.N NV	日本山梨	¥3,234 [¥2,940]		赤	マスカット・ベリーA他	ミディアムボディ	8.0%	750ml	山梨県産マスカット・ベリーA、アジロンダック、志太乃輝の3種類を使用。赤系果実やバラの香り、オレンジの皮のような印象もある外飲みに適したワインです。	グリルチキン(タレ)、やきそば
519	フジクレールワイナリー レディビートル グリーン.N NV	日本山梨	¥3,773 [¥3,430]		白・発泡	デラウェア	やや辛口	9.0%	750ml	山梨県内の契約栽培農家デラウェアを使用。あえて熟す前のまだ青い状態で収穫し醸造しました。爽快な酸味を感じることができる微発泡ワインに仕上げました。	白身魚のカリッパチョ、から揚げ
520	フジクレールワイナリー レディビートル ロゼスパークリング NV	日本山梨	¥3,558 [¥3,234]		ロゼ・発泡	マスカット・ベリーA	辛口	10.0%	750ml	山梨県産マスカット・ベリーAを100%使用し、直接圧搾法にて醸造。ぶどうの凝縮感と、いちごやクランベリーのような果実味が広がる外飲みに適したワインです。	揚げ出し豆腐、チーズホットサンド

ブース27 (高島ワイナリー) フルーツワインから店舗限定ワインまで！高島ワイナリーショップ特集

★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
521	高島ワイナリー 嘉スパークリング スウィート	日本 山形	¥2,189 [¥1,990]		白・発泡	オレンジマスカット	甘口	10.5%	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イ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。	チーズケーキ、 チーズフォンデュ
522	高島ワイナリー 嘉スパークリング ロゼ	日本 山形	¥2,189 [¥1,990]		ロゼ・発泡	メルロ	やや甘口	12.5%	750ml	完熟ぶどうの美味しさが香りと共に口一杯にひろがり、爽やかな酸が心地よく引き締める余韻が心地よく続きます。	フルーツタルト、 火鍋
★523	高島ワイナリー 高島シードル	日本 山形	¥1,771 [¥1,610]		その他・発泡	ふじ(りんご)	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、 ホルモン焼き
524	高島ワイナリー 高島さくらんぼワイン	日本 山形	¥1,133 [¥1,030]		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。	酢豚、 かき氷
525	高島ワイナリー 高島ラ・フランスワイン	日本 山形	¥1,133 [¥1,030]		その他	ラ・フランス	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。上品さがちよっと大人のフルーツワインです。	チョコレートムース、 豚肉のソテー
526	高島ワイナリー 高島デラウェア氷結しぼり	日本 山形	¥1,716 [¥1,560]		白	デラウェア	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で高級感漂うデザートワインに仕上げました。	クリームチーズ、 レバーペースト
527	高島ワイナリー まぼろしの貴婦人白	日本 山形	¥3,135 [¥2,850]		白	フルミント	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芳香と味わいのデザートワインです。	ブルーチーズ、 北京ダック
528	高島ワイナリー 高島ブラン白辛口	日本 山形	¥1,298 [¥1,180]		白	デラウェア	やや辛口	11.5%	720ml	親しみやすく甘酸っぱいデラウェア特有の果実味が心地よい日本ワインらしいデリーな味わい。	クリームコロッケ、 ゴーヤチャンプル
529	高島ワイナリー 高島醸造ロゼ	日本 山形	¥1,298 [¥1,180]		ロゼ	マスカット・ベリーA	やや甘口	12.0%	720ml	和食とぜひ。豊かな果実味と爽やかな酸味のバランスが家庭料理にぴったり。ほんのり甘みを残した味わいです。	筑前煮、 ちらし寿司
530	高島ワイナリー 高島ルージュ赤	日本 山形	¥1,298 [¥1,180]		赤	マスカット・ベリーA	ライトボディ	12.5%	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。	焼き鳥、 無花果タルト
531	高島ワイナリー 嘉スパークリング シャルドネ	日本 山形	¥2,189 [¥1,990]		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。	天ぷら、 桃
532	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	¥2,365 [¥2,150]		白・発泡	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	限定版の嘉(yoshi)シリーズ。僅かに赤ワインをブレンドし、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◎	サーモンソテー、 羊羹
533	高島ワイナリー 嘉スパークリング ロゼブリュット	日本 山形	¥2,189 [¥1,990]		ロゼ・発泡	メルロ、 マスカット・ベリーA	辛口	12.5%	750ml	メルロとマスカット・ベリーAを絶妙にブレンド。艶やかな色調と黒系ぶどうの美味しさ、爽やかな酸味が心地よい辛口です。	ローストチキン、 海老チリ
534	高島ワイナリー 高島ジャパネスクリースリングフォルテ	日本 山形	¥1,980 [¥1,800]		白	リースリング・フォルテ	やや甘口	13.0%	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。華やかなアロマと果実味、凛とした酸が心地よいフレッシュな味わいです。	チキン南蛮、 生春巻き
535	高島ワイナリー 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン	日本 山形	¥1,980 [¥1,800]		白	ピノ・ブラン	辛口	13.5%	720ml	和食にはこちら。柑橘系の爽やかな香りとキリリとした酸、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。	寿司、 小籠包
536	高島ワイナリー 高島クラシック シャルドネ	日本 山形	¥2,255 [¥2,050]		白	シャルドネ	辛口	13.5%	720ml	高島町産シャルドネの特徴、青りんごの香りと豊かなフルーツ感。敢えて樽熟成させず瑞々しい果実味のど真ん中辛口です。	アヒージョ、 グリーンカレー
537	高島ワイナリー 高島ジャパネスク マスカット・ベリーA	日本 山形	¥2,090 [¥1,900]		赤	マスカット・ベリーA	ライトボディ	13.0%	720ml	高熟度・完熟由来、高感度。樽醸成による乳酸系の旨みも併せ持つマスカット・ベリーAは香り高くなめらかなでワンランク上の味わい。	ホルモン焼き、 カレーつけ
538	高島ワイナリー 高島クラシック メルロ&カベルネ・ソーヴィニヨン	日本 山形	¥2,145 [¥1,950]		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。若々しい飲み心地よいコスパの高い赤ワイン。	焼肉、 サバの味噌煮
539	高島ワイナリー 大浦亮一 ツバイゲルトレーベ	日本 山形	¥3,146 [¥2,860]		赤	ツヴァイゲルトレーベ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	名栽培家「大浦亮一」の名を冠した本州では珍しい品種。可憐で品格漂う箱入り娘のイメージのミディアムボディ。	トマトパスタ、 梅肉はさみ揚げ
540	高島ワイナリー 我妻重晴 ビジュ・ノワール	日本 山形	¥3,344 [¥3,040]		赤	ビジュ・ノワール	フルボディ	13.5%	750ml	名栽培家「我妻重晴」が育んだ「ビジュ・ノワール」(黒い宝石)の意を持つ芳醇でしなやかなフルボディ。	焼肉、 チョコレートタルト

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間：会場：5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア：4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース28 (モンデ酒造株式会社) ワイン県“山梨”を満喫！品種の魅力あふれるワイン特集

★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
541	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原シャルドネスパークリング'23	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		白・発泡	シャルドネ	やや辛口	11.0%	720ml	伸びやかな酸味が全体をまとめ上げ、きめ細やかな泡が心地よいスパークリングワイン。	シーフードサラダ、 馬刺し
542	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原シャルドネ樽発酵熟成'23	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	品種由来のバインや桃、梨、オレンジを思わせる果実香と樽由来のトースト香が交り合う華やかで複雑なアロマ。バランスがよく、飲みやすさを感じさせる一品。	シーフードグラタン
543	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原ソーヴィニヨン・ブラン'23	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	透明感のあるレモンイエローの色調。複雑で多層的な香り。香りの第一印象は、フルーティな洋ナシや白桃、ラフランスのようなアロマを感じていただけます。	カキフライ、 香草焼きチキン
544	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原ヴィオニエ'23	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		白	ヴィオニエ	辛口	12.0%	750ml	酸味は穏やか、まろやかな果実味と樽香のニュアンスが口中でも感じられ、甘く芳ばしい風味が広がっていき、リッチでゆったりとしたコクのある果実味が特長の白ワイン。	酢豚
545	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原甲州'23	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		白	甲州	辛口	12.0%	750ml	シュール・リー製法によって、ミネラル感のある程よい厚み、さらにレモンピールのような爽やかな余韻が残る白ワイン。	天ぷら
546	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原北杜の雫'22	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		赤	北杜の雫	ミディアムボディ	12.5%	750ml	「北杜の雫」カベルネ・ソーヴィニヨンと日本の山ぶどうとの交配により生み出した日本独自の赤ワイン用品種。懐かしい樹皮の香りがトッパからふくよかに香ります。	ビーフシチュー、 ジビエ
547	モンデ酒造株式会社 YOAKENO天王原プティヴェルド'22	日本 山梨県	¥3,234 [¥2,940]		赤	プティヴェルド	フルボディ	12.5%	750ml	ボルドーなどでは、補助品種としてブレンドされることが多いですが、品種の個性を最大限感じてもらいたいという思いから、プティヴェルド単一のワインに仕上げました。	ステーキ
548	モンデ酒造株式会社 甲州辛口	日本 山梨県	¥1,661 [¥1,510]		白	甲州	やや辛口	12.0%	720ml	すっきりとした酸味と甲州特有の余韻の苦みがやわらかい口当たりを引き締める。上品な味わいのワイン。	焼き鳥(塩)
549	モンデ酒造株式会社 甲州塚ノ越ストーンタンク'23	日本 山梨県	¥1,815 [¥1,650]		白	甲州	辛口	12.0%	720ml	コンクリートタンクで発酵・貯蔵された甲州は、柑橘系のアロマが華やかに香り、爽やかな酸味と鉱物をイメージするミネラル感のあるシャープな味わい。	天ぷら
550	モンデ酒造株式会社 甲州塚ノ越バレルズ'23	日本 山梨県	¥1,815 [¥1,650]		白	甲州	辛口	12.0%	720ml	甲州らしい柑橘の香りとフレンチオーク樽由来のバニラやナッツの芳醇な香り、まろやかな口あたりのリッチな味わい。	とんかつ
551	モンデ酒造株式会社 甲州塚ノ越オレンジ'23	日本 山梨県	¥1,815 [¥1,650]		白	甲州	辛口	12.0%	720ml	旨みと共に果実味が口中に広がりに心地よい洗みが余韻を引き締める、立体感のある味わい。	シーザーサラダ
552	モンデ酒造株式会社 特醸甲州'23	日本 山梨県	¥2,519 [¥2,290]		白	甲州	辛口	12.0%	720ml	グレープフルーツや白桃を思わせるほのかな果実香と、さらりとしながらもフレッシュで心地よいキレのある酸味は、料理の味わいを引き立てます。	天ぷら
553	モンデ酒造株式会社 ベリーA	日本 山梨県	¥1,661 [¥1,510]		赤	マスカット・ベリーA	ライトボディ	12.0%	720ml	ふわっと柔らかくなめらかな口あたりとフレッシュな酸味、タンニンの洗みのバランスがとれた、ふくよかで飲み心地のよい味わい。	焼き鳥(タレ)
554	モンデ酒造株式会社 マスカット・ベリーA上屋敷'23	日本 山梨県	¥2,519 [¥2,290]		赤	マスカット・ベリーA	ミディアムボディ	12.5%	720ml	いちごやラズベリーのような赤い果実味、清涼感のあるメントのようなニュアンスが感じられ、程よいタンニンの洗みが織り重なり、奥行きのある味わい。	照り焼きチキン
555	モンデ酒造株式会社 メルロ&ブラッククイーン	日本 山梨県	¥2,838 [¥2,580]		赤	メルロ、 ブラッククイーン	ミディアムボディ	13.0%	720ml	樽熟成による豊かで広がりのある香りと、落ちつきのある柔らかい口あたりが特長。	ビーフシチュー
556	モンデ酒造株式会社 ヤマソービニオン'23	日本 山梨県	¥3,036 [¥2,760]		赤	ヤマソービニオン	ミディアムボディ	13.0%	720ml	鮮やかな赤紫色としなやかで個性強く溶け込んだタンニンは山ぶどう種より、豊かさあふれる果実味は重厚なカベルネ・ソーヴィニヨン種より由来。個性あふれる芳醇なワイン。	ビーフシチュー、 ジビエ
557	モンデ酒造株式会社 牧丘ヤマソービニオン	日本 山梨県	¥3,036 [¥2,760]		赤	ヤマソービニオン	ミディアムボディ	13.0%	720ml	鮮やかな赤紫色としなやかで個性強く溶け込んだタンニンは山ぶどう種より、豊かさあふれる果実味は重厚なカベルネ・ソーヴィニヨン種より由来。酸味が残りストレートな味わい。	ジンギスカン、 焼き鳥(レバー)
558	モンデ酒造株式会社 巨峰スパークリング	日本 山梨県	¥1,936 [¥1,760]		口ゼ・発泡	巨峰	やや甘口	9.0%	720ml	きめ細やかな気泡が、巨峰種ならではのやさしい甘みとさわやかな酸味を引き立てる、色鮮やかなスパークリングロゼワイン。	フルーツタルト
559	モンデ酒造株式会社 巨峰ワイン	日本 山梨県	¥1,958 [¥1,780]		口ゼ	巨峰	甘口	9.0%	720ml	香りがよく、甘みが強くやさしい酸味がある巨峰の特徴がよく表われており、さわやかな酸味と柔らかい甘みが心地よい余韻を与えてくれます。	フルーツタルト
560	モンデ酒造株式会社 モンテリアロゼ	日本 山梨県	¥1,903 [¥1,730]		口ゼ	デラウェア、 ブラッククイーン	やや辛口	9.0%	720ml	フレッシュな果実味、はつらつとした酸味と程よいタンニンがワインとしての骨格をキープ。軽快でチャーミングなロゼワイン。	チーズケーキ

ブース29 (株式会社フードライナー)イタリア専門商社おすすめ! 冷やして飲みたくなる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	ペアリングフード
561	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	¥1,331 [¥1,210]		白・発泡	ガルガネガ、 トレッピアーノ	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。	棒棒鶏サラダ
562	サンタマリアラバルマ アラゴスタヴェルメンティーノブリッツァンテ N.V.	イタリア サルデーニャ	¥1,749 [¥1,590]		白・微発泡	ヴェルメンティーノ	やや辛口	11.0%	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、 冷やし中華
563	マニカルディ ランブルスコ セッコ '21	イタリア エミリア・ロマーニャ	¥1,837 [¥1,670]		赤・微発泡	ランブルスコ・グラスパロツァ	辛口	11.0%	750ml	非常になめらかで柔らかな口当たり。ブルーインやスミレが香る、ほのかな甘みの微発泡赤はよく冷やして、氷をINしてもGOOD。	ラザニア、 キーマカレー
564	ビジ オルヴィエート クラッシコ アマービレ '23	イタリア ウンブリア	¥1,584 [¥1,440]		白	トレッピアーノスカーノ、 グレケット、他	やや甘口	11.5%	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」。	チーズのピッツァ、 チーズケーキ
★565	トッレゼッラ トラミネール アロマティコ '22	イタリア ヴェネト	¥1,749 [¥1,590]		白	トラミネール	辛口	12.0%	750ml	花や柑橘類、トロピカルフルーツ、甘みのあるスパイスが詰まったアロマティックな香り。口にも含むとふくよかでダイナミックな味わいを感じます。	タイ風グリーンカレー
566	コッレフリージオ トレッピアーノ ダブルツツォ '24	イタリア アブルッツォ	¥1,914 [¥1,740]		白	トレッピアーノ	辛口	12.5%	750ml	恵まれたテロワールが造る華やかなアロマと果実味のトレッピアーノ。梨、桃、トロピカルフルーツを思わせるフルーティな芳香。フレッシュで持続性のある味わい。	冷しゃぶ、 ゴーヤチャンプル
567	マスカデルタッコ ルエッタ フィアーノ '23	イタリア プーリア	¥2,090 [¥1,900]		白	フィアーノ	辛口	13.0%	750ml	メロンや柑橘類、白い花等の入り混じる、非常に凝縮感のある香りがあります。フレッシュでフルーティ、風味豊か。口当たりよく飲みやすい味わいです。	魚介の天ぷら、 生春巻き
568	ピエロパン ソアーヴェ クラッシコ '23	イタリア ヴェネト	¥2,255 [¥2,050]		白	ガルガネガ、他	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完成度の高いソアーヴェクラッシコ。	アサリの酒蒸し
569	パーラ ミッレルーチ ヌラグス '23	イタリア サルデーニャ	¥2,332 [¥2,120]		白	ヌラグス	辛口	13.5%	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よい辛口白ワイン。	寿司(白身)
570	サンタマリアラバルマ アケンタ71 '23	イタリア サルデーニャ	¥2,673 [¥2,430]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	13.5%	750ml	白や黄色の花の香り。パインナップルやパッションフルーツのような仕上がった果実味と、ふくよかで心地よい酸味を備えた、フレッシュでソフトな辛口白。	カラスミのバスタ
571	クズマーノ ヤレ '23	イタリア シチリア	¥3,509 [¥3,190]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	バニラやトーストなど控えめな樽のニュアンス。ほのかな優しい甘み、程よい酸味とミネラル感のある、非常にバランスのとれた味わい。	エビフライ、 シーフードグラタン
572	ベッレグリーノ カルディッラ フラッパート '23	イタリア シチリア	¥1,584 [¥1,440]		赤	フラッパート	ミディアムボディ	13.0%	750ml	チェリー、いちご、タバコの心地よいノート、わずかなスパイスシーさを伴う香り。適度にフレッシュで持続性のある味わい。	イワシフライ、 カボナータ
573	ラカッライア カハルネ・ソーヴィニヨン '22	イタリア ウンブリア	¥1,672 [¥1,520]		赤	カハルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	13.5%	750ml	リッチなタンニンと酸味のある柔らかな口当たり。世界的醸造家リカルド コタレッラが手掛ける、フランス産バリックで10カ月熟成させたカハルネ・ソーヴィニヨン。	たこ焼き、 餃子
574	パローネリカーゾリ キャンティ '23	イタリア トスカーナ	¥1,672 [¥1,520]		赤	サンジョヴェーゼ、他	ミディアムボディ	13.5%	750ml	現在のキャンティの基礎を築き上げた名門リカーゾリのキャンティ。エレガントなスミレの香り、ヴェルヴェットのようになめらかで官能的な舌触りと味わい。	ロースビーフ(赤身)、 焼肉(タレ)
575	ポッジョレヴォルピ Zジンファンデル '22	イタリア プーリア	¥1,837 [¥1,670]		赤	ジンファンデル (プリミティーヴォ)	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)
576	コッレフリージオ モンテプルチャーノ ダブルツツォ '22	イタリア アブルッツォ	¥1,914 [¥1,740]		赤	モンテプルチャーノ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	果実本来のフレッシュ感と甘みのあるククの見事なバランス、優れたコストパフォーマンスのモンテプルチャーノダブルツツォ。	鰻の蒲焼き
577	クズマーノ ディズエリ ネロダーヴォラ '23	イタリア シチリア	¥2,090 [¥1,900]		赤	ネロダーヴォラ	フルボディ	14.0%	750ml	ブラックベリーなどの新鮮な果実、繊細なハーブとスパイスの香りが広がります。しっかりとしたタンニンのある美しい密度感を感じる味わい。	麻婆豆腐、 ドライカレー
578	マスカデルタッコ ススマニエッコ '22	イタリア プーリア	¥2,255 [¥2,050]		赤	ススマニエッコ	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コ。凝縮感と優美さが心地よい。	トンテキ
579	パーラ オルトレルーナ モニカ '21	イタリア サルデーニャ	¥2,332 [¥2,120]		赤	モニカ	ミディアムボディ	14.5%	750ml	土着品種モニカで造る赤「オルトレルーナ」。スパイスが際立つ濃厚なアロマと調和の取れた心地よい味わい。辛口でソフト。	漬けマグロ、 なすの揚げびたし
580	モンテデルフラ ヴァルポリチェッラクラッシコ スーベリオレリッパツ '21	イタリア ヴェネト	¥3,003 [¥2,730]		赤	コルヴァーナ・ヴェロネーゼ、他	フルボディ	14.0%	750ml	ヴァルポリチェッラで造るなめらかな舌触りで上品な味わい。力強さと複雑味の辛口赤スーパーリオレリッパツ。	ボロネーゼ、 タコライス

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間: 会場: 5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア: 4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース30 (株式会社ワイン・ラボ)日本の食卓×フランスワイン

★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	メゾン・アキシャルマン ヴーヴ・ラベリエル・ブラン・ブラン・ブリュット	フランス ロワール	¥2,926 [¥2,660]		白・発泡	ユニ・ブラン、 ジュナン・ブラン、シャルドネ	中辛口	11.0%	750ml	スパークリングワイン専門の造り手がロワール中部で造る。柔らかい泡、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。	若竹煮、 生ハム
582	ドメーヌ・サン・セヴラン クレマン・ダルザス	フランス アルザス	¥4,807 [¥4,370]		白・発泡	ピノ・ブラン、 ピノ・ノワール	辛口	12.5%	750ml	シャンパーニュ修業経験のあるミシェル・フォネ氏が本場のスタイルを目指して造った芳醇で繊細なクレマン。他の銘柄を差し置いて、彼の自称18番。	桜鯛のカルパッチョ、 アヒージョ
583	ヴィノ・ヴァリー フリヴォール・ブラン	フランス 南西地方	¥2,189 [¥1,990]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	グレープフルーツやシトラスの皮を思わせる、甘く同時にほどよい苦みがあり、使い勝手や好みの幅の広いソーヴィニヨン・ブラン。	そら豆、 ハーブサラダ
584	ドメーヌ・ミシェル・デロム ミュスカデ・セプル・エ・メヌ・シュール・リー	フランス ロワール	¥3,135 [¥2,850]		白	ミュスカデ	辛口	12.0%	750ml	やや遅摘みで収穫されるミュスカデ。品種本来のキレよりも、熟度やまるやかさが味わいをつくる、ミュスカデの新しい一面。	浅利の酒蒸し、 焼き野菜
585	レ・フレール・クイヨー ソーヴィニヨン・グリ	フランス ロワール	¥3,443 [¥3,130]		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。	梅紫蘇ソーメン、 カツオのカルパッチョ
586	ドメーヌ・ド・ラ・バジュリイ ソーヴィニヨン・ブラン	フランス ロワール	¥4,433 [¥4,030]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	サンセール近く、ロワール奥地で造られるソーヴィニヨン・ブラン。瑞々しさ、ウェット感、蜜を湛えた古典的スタイル。	アスパラガスベーク巻き、 ぶきのとう味噌
587	マチュー・ド・ブルーリイ シャルドネ レザベイユ	フランス ラングドック	¥3,652 [¥3,320]		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。価格よりも一つ上のクラスの味わい。	鯖の西京焼き、 人参シリシリ
588	エル・ジー・アイ レゼルヴ・ルデュック・シャルドネ	フランス ラングドック	¥2,607 [¥2,370]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	まるでウイスキーのような、何かを醸した木樽の強い香り。それに負けじとビバヤンやマンゴウのような黄色く熟したフルーツの強いニュアンス、身体の大ささを感じる味わい。	ニラと豚口塩炒め、 ゴーヤチャンプル
589	ドメーヌ・ド・ボーヴェ シャブリ	フランス ブルゴーニュ	¥5,016 [¥4,560]		白	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	美しく豊富なミネラル感と良質な旨み、程よくキレのある酸味のバランスが心地よく、均整な体つきの優しいシャブリ。余韻にはじわりと滲むような優しい蜜感。	生ガキ、 焼き蛤
590	ドメーヌ・ド・ラ・バジュリイ ピノ・グリ	フランス ロワール	¥4,433 [¥4,030]		オレンジ	ピノ・グリ	辛口	13.5%	750ml	サンセール近く、ロワール奥地で造られるピノ・グリのオレンジワイン。愛らしく淡いオレンジに優しく品のある旨み。	サクラエビのかき揚げ、 チヂミ
591	ヴィノ・ヴァリー フリヴォール・ルージュ	フランス 南西地方	¥2,189 [¥1,990]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 ガメイ	ミディアム	13.0%	750ml	「フリヴォール」=「気楽な、肩肘張らない」の意。バナナやストロベリーを煮詰めたような、ジャムのような果実味がチャーミング。遊び心のある赤。	黒酢豚豚、 お好み焼き
592	ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン ボージョレ・ヴィラージュ	フランス ブルゴーニュ	¥3,443 [¥3,130]		赤	ガメイ	ミディアム	14.0%	750ml	天然酵母発酵。香りや味わいには、梅や紫蘇を思わせる和のエキス感があり、落ち着いたスタイルの新しいガメイの魅力。	ウナギの白焼き、 イワシの梅煮
593	マチュー・ド・ブルーリイ ピノ・ノワール ラ・フレジエール	フランス ラングドック	¥3,652 [¥3,320]		赤	ピノ・ノワール	ミディアム	12.5%	750ml	いちごなど赤果実の乾いた果実味、存在感と芯のある酸が味わいの中心をなす。爽しいイメージ、最後にはぶどうが本来持つ甘い表情が相まって甘酸っぱい余韻を残す。	もつ煮込み、 焼き鳥ネギマ
594	ドメーヌ・ド・ラ・バジュリイ ピノ・ノワール	フランス ロワール	¥4,433 [¥4,030]		赤	ピノ・ノワール	ミディアム	13.5%	750ml	サンセール近く、ロワール奥地で造られるピノ・ノワール。柔らかい果実味、奥行きをもった静かな酸の佇まいが美しい。	鶏肉と新芋の照り焼き、 馬刺し
595	エル・ジー・アイ レゼルヴ・ルデュック・カベルネ・シラー	フランス ラングドック	¥2,607 [¥2,370]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン、 シラー	フルボディ	13.5%	750ml	オーク樽熟成させたカベルネ・ソーヴィニヨンとシラーのブレンド。ボディはしっかりしているながらも味わいにながなく、飲みごたえと飲みやすさを両立させた味わい。	ハラミステーキ、 豚キムチ
596	サン・クリストフ ヴィエイユ・ヴィーニュ	フランス ラングドック	¥3,652 [¥3,320]		赤	カリニャン、グルナッシュ、 シラー、ムールヴェドル	フルボディ	13.0%	750ml	果実味、タンニン、酸、熟度、全てにおいてバランスがとれた優等生タイプ。高コストパフォーマンスのヴィエイユ・ヴィーニュ。	ラフテー、 牛カルビ
597	シャトー・グラン・フランセ ル・プティ・フランセ	フランス ポルドー	¥4,697 [¥4,270]		赤	メルロ、カベルネ・フラン、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	12.5%	750ml	果実味が豊富な中でも、ミネラルと酸がボディに引き締まり感を与えるスタイリッシュなメルロ。	ビーフシチュー、 青椒肉絲
598	シャトー・クワ・ド・ラプリー カミーユ・ド・ラプリー	フランス ポルドー	¥3,443 [¥3,130]		赤	メルロ、 カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	14.0%	750ml	熟したブルーベリーの香りに清涼感あるミント。味わいは果実味が豊かで、程よいタンニンと充分な酸が感じられ、ボリュームも充分感じられます。	ジンギスカン、 ウナギの蒲焼
599	レ・フレール・クイヨー ピノ・グリ	フランス ロワール	¥3,652 [¥3,320]		白	ピノ・グリ	中甘口	12.0%	750ml	桃をそのまま響るような甘みがとても美しく、スパイシーで酸も中程度感じられる個性派テイストのピノ・グリ。	鶏肉と栗の中華煮込み、 焼き春キャベツ
600	ドメーヌ・ド・ラ・ピジャード ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ	フランス コート・デュ・ローヌ	¥5,533 [¥5,030]		その他	ミュスカ・ブラン・ ア・プティ・グラン	甘口	15.0%	750ml	楽しくなるような、完熟マスカットのフレーバー。ミュスカの持つ豊富な甘みを遠慮なく残したヴァン・ドゥー・ナチュレル。	ブルーチーズ、 鴨肉と甘夏サラダ

ブース31 (株式会社カーヴ)個性豊かなカリフォルニア・ブティックワイナリーが集結

★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	スコットファミリーセラーズ ブリュット カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥3,443 [¥3,130]		白・発泡	シャルドネ、 ピノ・ノワール	辛口	12.0%	750ml	シュラムスバークを手掛けたCraig Roemerとポールが造り上げる上質なスパークリング。シャルマー方式とは思えない程の非常にきめ細かく力強い発泡。	カブレーゼ
602	ヒドゥンクリーク レッド・ブレンド カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥1,771 [¥1,610]		赤	メルロ、ジンファンデル、 シラー、プティ・シラー	フルボデー	13.0%	750ml	4つのぶどう品種をブレンドして造られる、バランス感覚と豊かな果実味を持つワイン。フレンチオークでの3か月熟成によるエレガントさをも兼ね揃えています。	ラムステーク
603	ヒドゥンクリーク シャルドネ カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥1,771 [¥1,610]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	カリフォルニアの同価格帯でこれほど輪郭のしっかりしたワインには滅多に出会えません。ハイクオリティな元祖ローダイのシャルドネ。フレンチオーク3か月熟成。	フライドチキン
604	クラウドブレイク ピノ・ノワール カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,189 [¥1,990]		赤	ピノ・ノワール	ライトボデー	13.0%	750ml	セントラル・ヴァレー、モントレーのピノ・ノワールを選び、非常にスムーズな口当たりでチェリーの風味が広がる。ジュシーで全体的にブライト(明るい)な印象を受ける。	サーモンソテー
605	ブラックリッジ カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,299 [¥2,090]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボデー	13.0%	750ml	熟成感がありながらもめらかなボデーに仕上げられており、とても親しみやすい味わい。カンスやブラックチェリーの風味が心地よい。	デミグラスソース ハンバーグ
606	ブラックリッジ ジンファンデル カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,299 [¥2,090]		赤	ジンファンデル	ミディアムボデー	13.0%	750ml	優しい甘みが引き立った飽きのこないしなやかでめらかな飲み心地。ブラックベリー系の果実味溢れるジュシーなアタックと、程よい樽の香りも楽しめる。	レバー赤ワイン煮
★607	ブラックリッジ ピノ・ノワール カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,299 [¥2,090]		赤	ピノ・ノワール	ライトボデー	13.0%	750ml	ハイクオリティ&チャーマング“ピノ”。新鮮ないちご、カンスのよく熟した果実の香りに、甘いオークの風味がアクセントのチャーマングな飲み口。	焼き鳥
608	ブラックリッジ スウィート・レッド カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,299 [¥2,090]		赤	シラー、プティ・シラー、 バルベラ、シャルボネ	ミディアムボデー	11.0%	750ml	親しみやすい飲み口。フルーティで飲みやすさを重視した上品な甘口ワイン。	生ハム
609	ブラックリッジ シャルドネ カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,299 [¥2,090]		白	シャルドネ	辛口	11.0%	750ml	アプリコットやシトラスの風味が特徴的。クリアで綺麗な色合い。繊細なフルーツ香に程よく樽香を感じるボリューム感のあるリッチな味わい。	クリームコロッケ
610	ブラックリッジ モスカート カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥2,299 [¥2,090]		白	モスカート	甘口	13.0%	750ml	フローラルな香りが印象的。上品な甘口白ワイン。フィニッシュに感じる柑橘系フルーツの皮の苦みがよいアクセントになっており、甘美なワインを引き締めている。	アジアンフード
611	スコットファミリーセラーズ カベルネ・ソーヴィニヨン ローダイ	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボデー	13.0%	750ml	印象に残るカシスの香り。しっかりとしたタンニンとスパイス、黒系果実、特にカシスのようなフルーツがふんだんに香る。	チンジャオロース
612	スコットファミリーセラーズ オールド・ヴァイン・ジンファンデル ローダイ	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		赤	ジンファンデル	フルボデー	13.0%	750ml	オールド・ヴァイン・ジンファンデル100%。高樹齢のぶどう樹から造られるワインらしく落ち着いた印象が残る。タンニンは驚くほどなめらかでソフト。	ラムステーク
613	スコットファミリーセラーズ シャルドネ ローダイ	アメリカ カリフォルニア	¥3,344 [¥3,040]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	バニラ香とクリーミーな印象は樽熟成によるもの。ミネラルを感じ、シャルドネのポテンシャルと樽熟成による相性の良さを生かしたワイン。	牡蠣グラタン
614	スコットファミリーセラーズ ヴェルデーリョ ローダイ	アメリカ カリフォルニア	¥3,652 [¥3,320]		白	ヴェルデーリョ	辛口	11.0%	750ml	ヴェルデーリョはマディラ酒に使われるぶどう品種。フレッシュでドライな口当たりと、とても長くクリーンなフィニッシュが印象的。	サーモンマリネ
615	ビューラー ホワイトジンファンデル・カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥3,652 [¥3,320]		ロゼ	ジンファンデル	甘口	12.0%	750ml	スクリーミング・イーグルの醸造家ハイジ・バレット女史が5年間にわたってビューラー。彼女の哲学を受け継ぐ“元祖”ハイジ・バレット・スタイルのワイン。	スペアリブ
616	シークレットセラーズ シャルドネ セントラル・コースト	アメリカ カリフォルニア	¥3,861 [¥3,510]		白	シャルドネ	辛口	13.0%	750ml	フレンチ・オーク4か月熟成。マロラクティック発酵により、口当たりの柔らかいワインに仕上がっています。トロピカルフルーツが香り、樽香といよりは果実味が支配的。	牡蠣フライ
617	シークレットセラーズ ピノ・ノワール セントラル・コースト	アメリカ カリフォルニア	¥4,070 [¥3,700]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボデー	14.0%	750ml	果実味のボリューム感と繊細さを併せ持つワイン。15か月のフレンチオーク熟成後、瓶詰されます。しなやかなタンニンはなめらかで、優雅なフィニッシュを演出しています。	鴨のロースト
618	ビッグレッド・モンスター カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥4,807 [¥4,370]		赤	カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボデー	14.0%	750ml	ぶどうにとって“世界一過酷”とも言われる気候条件の元で造られる。カリフォルニア、パソ・ロブレスのワイン。果実のボリューム感にはエチケト同様にモンスター級。	ローストビーフ
619	ビッグレッド・モンスター ジンファンデル カリフォルニア	アメリカ カリフォルニア	¥4,807 [¥4,370]		赤	ジンファンデル	フルボデー	0.0%	750ml	ジャミーな果実味。間違いなくジンファンデル・フルークが心奪われる味わい。個性的でパンチの効いたパソ・ロブレス・ジンファンデルをお探しなら強く推奨する。	焼き肉
620	シャレーン レッド・ヘッド・ロゼ	アメリカ カリフォルニア	¥6,270 [¥5,700]		ロゼ	ピノ・ノワール	辛口	14.0%	750ml	100%フレンチ・オークで8か月熟成。セニエ法にて醸造される。チャーマングな香りが広がり、フレッシュな酸味とベリー系の果実味のバランスが心地よい。	鶏肉のトマト煮込み

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間: 会場: 5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア: 4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ブース32 (SUBA plus wine) 幸せワイン予報～イタリアのちスロバキア、ときどきフランス～

★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	アンジェリーニ パオロ ブルケ	イタリア ピエモンテ州	¥2,508 [¥2,280]		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。	エスニック料理、フルーツタルト
★622	クリアヴィニ ブラッシュ	イタリア アブルッツォ州	¥2,090 [¥1,900]		白	ピノ・グリージョ	辛口	12.5%	750ml	ロゼでもオレンジでもないブロンズカラーの新ジャンル・ラマトワイン。白のスッキリ感、ロゼのしっとり感、オレンジの複雑味が上手に融合しています。	パエリア、豚の生姜焼き
623	ザンボン ガルガーネガ ヴルカーノ	イタリア ヴェネト州	¥2,453 [¥2,230]		白	ガルガーネガ	やや辛口	12.0%	750ml	火山土壌のキレあるミネラルと天然酵母由来の仄かな甘酸っぱさ、シャープな酸とフレッシュな果実味でするする飲めてしまう美味しさ。	岩牡蠣、イカとセロリの中巻炒め
624	フェデリーチ イサイ	イタリア ラツィオ州	¥2,761 [¥2,510]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	グリーンハーブの爽やかさとトラス系柑橘のフレッシュさが印象的。酸が穏やかで小さな白い花の香りが心地よく春の草原のようなソーヴィニヨン。	サルサヴェルデ、春雨サラダ
625	フェデリーチ レ コステ	イタリア ラツィオ州	¥2,761 [¥2,510]		白	ヴェルメンティーノ	辛口	13.5%	750ml	花束に包まれるような香り、フルーティで優しい辛口。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”。	フレッシュトマトのバスタ、餃子
626	アグリコラ ヴィラ ロン ロザート	イタリア シチリア州	¥3,652 [¥3,320]		ロゼ	ネロ・ダヴォラ	辛口	12.5%	750ml	ROSSO(ロン)=赤にはなれず、ROSO(ロ)と名付けられたユニークなネーミングで、エチケツトもかわいいがそんなところの赤より濃い味わいのロゼ。	ミートローフ、四川風麻婆豆腐
627	フェデリーチ ウーウー ワイン	イタリア ラツィオ州	¥2,563 [¥2,330]		赤	チェザネーゼ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	古代品種と呼ばれるローマ近郊で古くから栽培される希少品種。飾り気のない素朴な赤系果実の味わいとフレッシュな胡椒系のスパイスが個性的なバランスです。	カチョエベベ、スパイス手羽先唐揚げ
628	クリアヴィニ カスタノーヴェ アリアニコ	イタリア カンパーニャ州	¥2,090 [¥1,900]		赤	アリアニコ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	黒系果実の凝縮したなめらかな味わい、アニスのような甘いスパイス香、クルミの皮のようなタンニンは香ばしく、風味豊かで食欲をそそられます。	ハラミステーキ、北京ダック
629	ポデーレ デッランセルモ キャンティ モンテスベルトリ D.O.C.G. '22	イタリア トスカーナ州	¥2,926 [¥2,660]		赤	サンジョヴェーゼ	ミディアムボディ	14.5%	750ml	キャンティ地区の中でもモンテスベルトリいう小さな村で家族経営の生産者がピオロジコで丁寧に育てたぶどうから造られる濃厚でリッチなスタイルのキャンティ。	サラミ盛合せ、ビーフコロッケ
630	エレスコ マリナー ソーヴィニヨン	スロバキア 小カルパチア	¥2,299 [¥2,090]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.0%	750ml	ライムなどの柑橘系のフレッシュさと干し草やドライハーブなどのニュアンスもあり、フルーティでドライなところがスロバキアらしい。	ズッキーニのフリット、ペペロンチーノ
631	エレスコ マリナー パーラヴァ	スロバキア 小カルパチア	¥2,508 [¥2,280]		白	パーラヴァ	やや辛口	13.0%	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。	エビとアボガ生の春巻き、チキンカツ
632	トカイ&コー オムショヴェ 2023	スロバキア トカイ	¥2,607 [¥2,370]		オレンジ	フルミント、リボヴィナ	辛口	12.0%	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、独創的でクセになる。	とんかつ、アップルパイ
633	エレスコ ゲヴェルトラミネール D.S.C. '23	スロバキア 小カルパチア	¥4,598 [¥4,180]		白	ゲヴェルトラミネール	やや辛口	12.5%	750ml	水蜜桃のような甘いアロマ、ピチピチ弾けるアタック、スパイスな口当たり、甘さがありながらもキリッとスタイルのシャープな際立つゲヴェルト。	田舎風パテ、エビチリ
634	エレスコ マリナー フランコファカ・モドラ	スロバキア 小カルパチア	¥2,299 [¥2,090]		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、軽やかなのにちやんとおいしい。家飲み、ピクニック、アウトドア、旅のお供に。	生ハム&チーズ&バゲットで無限ループ
635	エレスコ マリナー デュナイ	スロバキア 小カルパチア	¥2,508 [¥2,280]		赤	デュナイ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	山ぶどうのような野性味あるインパクトと、どこか懐かしさを感じる日本ワインのような雰囲気があり、パンチがあるのに重すぎない味わい。	サルシニャク、ピリ辛こんにゃく
636	エレスコ フランコファカ・モドラ D.S.C. '21	スロバキア 小カルパチア	¥4,070 [¥3,700]		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。	ハンバーグ、肉じゃが
637	トカイ&コー トカイ サモロドネ スウィート '15	スロバキア トカイ	¥4,070 [¥3,700]		白	フルミント、リボヴィナ、ムジュカート・ズラティ	やや甘口	12.0%	500ml	サモロドネ「自然のまま」。収穫後に貴腐ぶどうを選別せず醸造するお得な貴腐ワイン。いざいざした酸とシャープなミネラルで若々しい甘さ。	白身魚の西京焼き、チーズタルト
638	ドメーヌ ラ サラバンド ビッグ ワインズ ホワイト スワイン	フランス ラングドック	¥2,926 [¥2,660]		白	マルサンヌ、ルーサンヌ	辛口	12.0%	750ml	エチケツトがかわいいブタちゃん3部作の白。低温で3週間の自然発酵により果実のビュアな味わいと落ち着いた旨み、ミネラルのバランスがよく、軽快に楽しめます。	ポルケッタ(豚ロースト)、ヘタテ
639	ドメーヌ ラ サラバンド ビッグ ワインズ オレンジ スワイン	フランス ラングドック	¥3,806 [¥3,460]		オレンジ	マルサンヌ、ルーサンヌ	辛口	12.5%	750ml	ブタちゃんシリーズのオレンジ。低温発酵後、通常温度で発酵を行うことで白の繊細さとオレンジの複雑で奥行のある香りと味わいを引き出したおいしいとことりの1本。	リエット、韓国風蒸しブタ
640	ドメーヌ ラ サラバンド ビッグ ワインズ レッド スワイン	フランス ラングドック	¥2,926 [¥2,660]		赤	シラー、ムールヴェードル	ミディアムボディ	14.5%	750ml	ブタちゃん赤。密閉しない木樽で天然酵母により自然発酵を行い、口当たりはスムースで、中盤が後半にかけて複雑でボリュームのある味わいが楽しめます。	カスレ、豚玉(お好み焼き)

ブース33 (マイティワイン) 全て2025年の新着! 新しい伝統国スロバキアワイン特集

★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
641	シャートーポロチアンキー セト 1933 プレステージュベブリュット NV	スロバキア ニトラ	¥3,652 [¥3,320]		白・発泡	シャルドネ	辛口	12.5%	750ml	瓶内二次発酵18か月熟成。爽やかな辛口で味の厚みも感じさせる。ワイナリーの創業年を冠したハイラインのスパークリング。	前菜盛合せ、 和懐石 八寸
642	シャートーポロチアンキー セト 1933 エlegantキュベドライ NV	スロバキア ニトラ	¥3,652 [¥3,320]		白・発泡	シャルドネ	やや辛口	12.5%	750ml	瓶内二次発酵9か月熟成。やや残糖度を高めにしフルーティさが際立っていて飲みやすい。前菜だけでなくメイン料理にも。	フルーツサラダ、 生ハムフルーツ
643	シャートーポロチアンキー プレジデント ロゼ ドゥー NV	スロバキア ニトラ	¥3,135 [¥2,850]		ロゼ・微発泡	フランコファ・モドラ	やや甘口	8.5%	750ml	シャルマー方式の微発泡のロゼスパークリング。フレッシュな甘みと酸味のバランスがよく清涼感のある飲み口。	サンドイッチ、 いちご大福
644	シャートーポロチアンキー ソーヴィニヨン フレッシュ コレクション '23	スロバキア ニトラ	¥2,189 [¥1,990]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	12.5%	750ml	ハーブや柑橘系ピールのアロマ。クセがなくスッキリ辛口で品種の個性をストレートに表現。	スモークサーモン、 冷しゃぶポン酢
645	シャートーポロチアンキー ヴェルトリンスケ ゼレネ ノワールコレクション '24	スロバキア 南スロバキア	¥2,398 [¥2,180]		白	ヴェルトリンスケゼレネ	辛口	12.0%	750ml	品種の個性であるミネラル感にすっきりとした瑞々しい果実味。辛口なのに優しい飲み口。品種はスロバキアの代表品種。	アスパラガスグリル、 魚の塩焼き
★646	シャートーポロチアンキー デヴィン ノワールコレクション '23	スロバキア 南スロバキア	¥2,607 [¥2,370]		白	デヴィン	辛口	12.5%	750ml	スロバキアの固有品種。アロマティックな香りとはおのこくを感じさせ後口に爽やかな苦みも。前回々々と大好評ワインの最新入荷分。	フォアグラテリーヌ、 魚の西京焼き
647	シャートーポロチアンキー ムスカトモラフスキー ノワールコレクション '23	スロバキア 南スロバキア	¥2,816 [¥2,560]		白	ムスカトモラフスキー	やや辛口	12.0%	750ml	品種はモラビアンムスカットの意。爽やかなムスカト香が残糖度以上に甘さを想起させ、辛口なのに抜群の飲みやすさ。エスニックとも好相性。	生春巻き、 ヤンニョムチキン
648	カルパツカ ベルラ ヴェルトリンスケ ゼレネ '22	スロバキア 小カルパチア	¥3,652 [¥3,320]		白	ヴェルトリンスケゼレネ	辛口	12.5%	750ml	スロバキア代表品種のランドマークのワイン。ミネラル主体のスッキリとした辛口に洋ナシや和梨のような瑞々しい果実味。繊細な和食にも。	白身魚ムニエル、 寿司(鯛・鯖)
649	ピヴニツァ ラドシナ ラドシンスキー クレヴナー '22	スロバキア ニトラ	¥4,488 [¥4,080]		白	ピノ・グリ	辛口	13.0%	750ml	500年近い歴史を持つスロバキア最古のワイナリーの1つ。品種からは想像出来ないフルーティさにしっかりとミネラルが骨格を支え満足度の高い完成度。	ホタテのハーブソテー、 甲殻類のスープ
650	ヴィーノ オド フランクザ パビオン ソーヴィニヨン '19	スロバキア 中央スロバキア	¥4,598 [¥4,180]		白	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	13.0%	750ml	ピオディナミ栽培、全房圧搾、自然発酵、樽熟成12か月、無清澄無濾過。樽感と果実味のバランスがよい。	サーモンのディルマヨ、 寿司(甲殻類)
651	カルパツカ ベルラ フランコファ モドラ ロゼ '23	スロバキア 小カルパチア	¥3,652 [¥3,320]		ロゼ	フランコファ・モドラ	辛口	12.5%	750ml	品種はスロバキアを代表する黒ぶどう。あくまでもスッキリとした飲み口に仄かなベリー系のニュアンスで幅広く色々な料理に合わせやすい。	ブイヤベース、 生ハムいちご
652	ヴィッラ ヴィーノ ラチャ エクスクルーシヴ フランコファ モドラ '19	スロバキア 小カルパチア	¥2,607 [¥2,370]		赤	フランコファ・モドラ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	弊社の赤の大定番。ワイナリーの前身はこのエリアのこの品種のぶどう生産者協同組合が母体。スロバキア赤ワインの定番をお試しあれ。	ビーフシチュー、 煮込みハンバーグ
653	シャートーポロチアンキー フランコファ モドラ ノワールコレクション '23	スロバキア 南スロバキア	¥2,816 [¥2,560]		赤	フランコファ・モドラ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	スロバキアで最も大きい規模の生産者の1つ。品種毎にコストパフォーマンスを追求したノワールコレクション。スロバキア黒ぶどうの代表品種。	シャルキュトリ、 鮭のカルパッチョ
654	シャートーポロチアンキー アリベルネ ノワールコレクション '23	スロバキア 南スロバキア	¥3,344 [¥3,040]		赤	アリベルネ	ミディアムボディ	12.5%	750ml	アリカンテ・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニヨンの交配種。スパイシーなニュアンス、濃い色調だが爽やかさも涼し気な後口。	ベッパーステーキ、 黒酢酢豚
655	ヴィッラ ヴィーノ ラチャ エクスクルーシヴ デュナイ '19	スロバキア ニトラ	¥4,389 [¥3,990]		赤	デュナイ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	2024年サクラワインアワード ダイアモンドトロフィー受賞。ベリー系のニュアンスにカカオやダークチョコのタッチ、まろやかな柔らかいワイン。	ローストポーク、 鯛の照り焼き
656	ヴィアジュール デュナイ マセラシオン カルボニック '23	スロバキア ニトラ	¥4,488 [¥4,080]		赤	デュナイ	ミディアムボディ	13.5%	750ml	新酒で有名なマセラシオン・カルボニック製法。色調はしつかりだが、渋味は少ない目で果実味が主体。まろやかな滋味深さも感じさせる。	生ハムいちじく、 寿司(赤身)
657	ヴィッラ ヴィーノ ラチャ デュナイ グラン ヴァン '18	スロバキア ニトラ	¥5,225 [¥4,750]		赤	デュナイ	ミディアムボディ	13.0%	750ml	土、木、根菜、キノコ類を想起させるアーシーなニュアンスと程よい渋味がまろやかに一体となり心地よい。褐色の煮込みや秋にはジビエにも適しています。	ジビエの煮込み、 根菜のソテー
658	ヴィーノ オド フランクザ パビオン ヴォヤージュピノ ノワール '20	スロバキア 中央スロバキア	¥5,225 [¥4,750]		赤	ピノ・ノワール	ミディアムボディ	12.5%	750ml	ピオディナミ栽培、自然発酵、樽熟成12か月、ヴァン・メード・ナチュール認証。柔らかくまろやかなピノ・ノワール、バランス良し。	鴨肉グリル、 寿司(煮穴子)
659	シャートーポロチアンキー バラヴァ '23	スロバキア 小カルパチア	¥3,344 [¥3,040]		白	バラヴァ	甘口	10.0%	500ml	フレッシュなぶどうをそのまま類張ったような爽やかな酸味と甘み。ぶどう品種はスロバキア固有種。アロマティックなニュアンスも。	白桃のコンポート、 ドライフルーツ
660	カルパツカ ベルラ デヴィン '23	スロバキア 小カルパチア	¥5,434 [¥4,940]		白	デヴィン	甘口	12.5%	500ml	アイスワイン並みに糖度の上ったぶどうを収穫して粒選りで選別した上級品。品種由来のアロマティックさと酸を伴った甘美な余韻。	黄桃のタルト、 カステラ

リストの全商品は『阪神オンラインショッピング』からお申し込みいただけます。

承り期間: 会場: 5月31日(土) → 6月9日(月)
 オンラインストア: 4月23日(水) → 6月30日(月)
 ※5月31日(土)以降のご注文は、配送料のほかにクール便料金330円がかかります。

ワインブース紹介

- 1 フランス&世界の銘醸地を愉しみ
尽くす!どんなシーンにも合う
コスバワイン特集
【園分&ロイヤルリカー】
- 2 個性が光る!
世界のコク旨&
爽快ミネラルワイン
【園分】
- 3 ワイン祭初登場の銘柄が多数!
魅惑の伝統国
フランスワイン特集
【三國ワイン】
- 4 迷ったらこれ!
「三國ワイン」の
高コスバワイン特集
【三國ワイン】
- 5 ご当地料理とマリアージュ?
楽しく爽快なイタリアワイン
【メロス】
- 6 初夏の食卓にぴったりの
“涼感ワイン”
【ベルノ・リカール・ジャパン&園分】
- 7 おうち和食と楽しむ
フランスワイン
【三陽物産】
- 8 イタリア料理店御用達の
専門商社が選ぶ!
この夏飲みたいイタリアワインたち
【モンテ物産】
- 9 航空機内・ラウンジ採用など、
非日常感あふれる
“華やかワイン”特集
【ALUX&園分】
- 10 ポルトガル発!
ヨーロッパ3カ国を巡る
夏におすすめ涼感ワイン
【ポルトガルトレード】
- 11 南アフリカワインのプロが選ぶ!
この時期飲みたいワイン特集
【マスタ】
- 12 見て楽しい!飲んでおいしい!
エチケットがおしゃれな
カナダワイン特集
【イレブンインターナショナル】
- 13 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】



大好評 /
フリーテイスティング用グラスレンタルサービス
首から掛けられるオリジナルグラスホルダー付き
当日のみ 税込550円(先着3,500名さま予定)
会期中有効パス 税込1,100円(先着500名さま予定) ※なくなり次第終了。
さらに、対象店舗で付属のグラスホルダーをご呈示いただくと、うれしい特典が!

7月21日(月・祝)まで
お買得ワイン

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 15 16 17
カジュアルワインバー
「ワイン酒場 VOLTA」

1 2 3 4
5 6 7 8
13 11 10 9
12 11 10 9
19 20 21 22
18 27 26 23
28 27 26 25

29 30 31 32 33
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。

ハロー
カルチャー1
ハロー
カルチャー2

24 集まれ!新世界の注目ワイン
~ナパ・バロッサ・
ウルクア・イタゴニア~
【ヴノスやまざき】

25 初夏におすすめ
世界周遊コスバワイン
【飯田】

26 【山梨】自然派醸造の
フジクレールワイン特集
【フジクレールワイナリー】

27 フルーツワインから
店舗限定ワインまで!
高島ワイナリーショップ特集
【高島ワイナリー】

28 ワイン県“山梨”を満喫!
品種の魅力あふれる
ワイン特集
【モンデ酒造】

29 イタリア専門商社おすすめ!
冷やして飲みたくなる
イタリアワイン特集
【フードライナー】

30 日本の食卓×
フランスワイン
【ワインラボ】

31 個性豊かな
カリフォルニア・
ブティックワイナリーが集結
【カーウ】

32 幸せワイン予報
~イタリアのちろバキア、
ときどきフランス~
【SUBA plus wine】

33 全て2025年の新着!
新しい伝統国
スロバキアワイン特集
【マイティワイン】

第55回 阪神 大ワイン祭

8階 催事場 案内図

2025年
5月31日(土)
→6月9日(月)
〈午前10時→午後8時/
最終日は午後5時まで〉



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。※表示価格は、消費税を含んだ税込価格です。

画面に写った紙を使用しています。