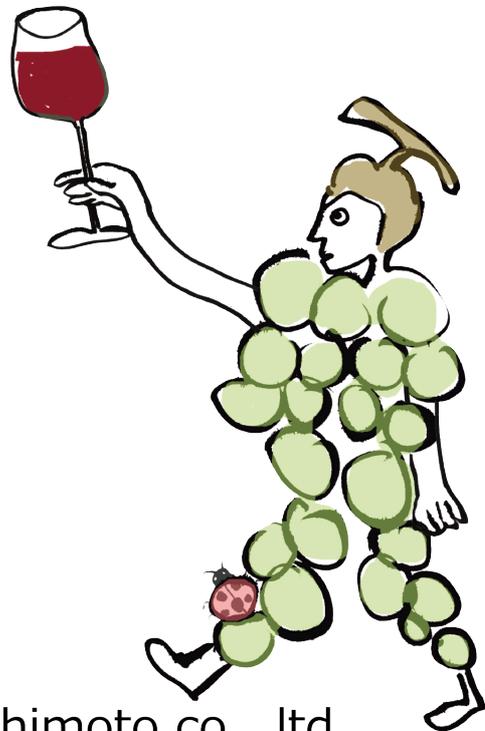


株式会社 岸本

輸入商品リスト

(SO2フリー商品リスト)

2024年7月1日現在



Kishimoto co., ltd.

株式会社 岸本



| 商品タイプ | 原産地              | 生産者               | Page |
|-------|------------------|-------------------|------|
| ワイン   | イタリア ピエモンテ州      | カステーロ・ディ・タッサローロ   | 1    |
|       | イタリア ヴェネト州       | レ・カルリーネ           | 2    |
|       |                  | カンディーナ ピッツォラート    | 2    |
|       |                  | ネヴィオ・スカラ          | 3    |
|       | イタリア エミリア・ロマーニア州 | フォリチエロ            | 4    |
|       | イタリア プーリア州       | アンティカ・エノトリア       | 5    |
|       | スペイン アラゴン地方      | ボデガス・テンポレ         | 5    |
|       | スペイン カタルーニャ地方    | ボレット              | 6    |
|       | スペイン バレンシア地方     | ボデガス・シエラ・ノルテ      | 6    |
|       | スペイン ラマンチャ地方     | ボデガス・グラティアス       | 7    |
|       |                  | ボデガス・パツラ・ヒメネス     | 8    |
|       | スイス ヴォー州         | ラ・コロンプ            | 8    |
|       | フランス シャンパーニュ地方   | ルラージュ・プジョー        | 9    |
|       | フランス ロワール地方      | ドメーヌ・ドゥ・ラ・トゥロディエル | 9    |
|       | フランス ブルゴーニュ地方    | ドメーヌ・ドゥ・ガンディヌ     | 10   |
|       | フランス ボルドー地方      | シャトー・ペイルー         | 11   |
|       |                  | ヴィネアム             | 11   |
|       | フランス ラングドック地方    | ドメーヌ・ドゥ・カンポセル     | 12   |
|       | スロヴェニア ボドラウイェ地方  | ウルバイス             | 13   |
| ジュース  | イタリア エミリア・ロマーニア州 | フォリチエロ            | 13   |

# イタリア ピエモンテ州



## カステローロ・ディ・タッサローロ

■ マッシミリアーナ・スピノラとヘンリーの夫婦は、タッサローロに近いガヴィに20haの畑を持ち、2006年からはビオディナミ農法で栽培している。  
 ■ ヘンリーはシュタイナー学校を卒業し、今やビオディナミの熟得指導者で、ヨーロッパ中にその指導を仰ぐ農家がたくさんいるほど。農耕馬で土を耕したり土壌に優しい農法を行う。さらに近年では亜硫酸無添加にも精を出している。  
 ■ マッシミリアーナの先祖は8世紀にまで遡ることができるといふスピノラ家。かつて銀行家や将軍を輩出し、コロンブスの新大陸発見航海の費用を半分負担するなど、メヂチ家と並んで歴史上大きな影響力を長らく持ち続けた名家。時が流れて現代では、スピノラの名を冠したワインで、世界のファインワインラバーを魅了している。



商品 格付け&度数&タイプ 品種 テイスティングコメント 参考小売価格(税込)

繊細優美な無添加ビオディナミ・ガヴィ。 O B V S  
 kii551 タッサローロ スピノラ ガヴィ ノー・ソルフィティ (白) 2023  
 【DOCG ガヴィ】 (Alc. 12.5%) 辛口  
 コルテーゼ100%  
 緑がかった麦わら色。オレンジの花の香り。繊細かつ優美なミネラルのきらめきを感じる。自然で純粋な味わい。海拔300m、泥灰質と泥土質粘土質土壌。畑由来の酵母による醗酵。亜硫酸無添加。ビオディナミを熟得した生産者の手による無添加ガヴィ。  
 3,740 (税抜 ¥ 3,400) JAN: not provided 入数: 12



商品 格付け&度数&タイプ 品種 テイスティングコメント 参考小売価格(税込)

レモンのようにフルーティ。ノンフィルターは無添加ガヴィ。 O B V S  
 kii558 タッサローロ アト ガヴィ ノー・ソルフィティ ノンフィルター (白) 2022  
 【DOCG ガヴィ】 (Alc. 12.5%) 辛口  
 コルテーゼ100%  
 緑がかった濃い麦わら色、アプリコットなどのフルーティな香り、レモンの風味。軽く塩味のあるドライな後味。スチールタンクで自然発酵。無濾過で瓶詰。亜硫酸無添加。生産量わずか5000本。  
 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 12



商品 格付け&度数&タイプ 品種 テイスティングコメント 参考小売価格(税込)

馬が耕すビオディナミ畑。少量生産。無添加樽熟ガヴィ。 O B V S  
 kii557 タッサローロ テイトウアン ガヴィ ノー・ソルフィティ (白) 2021  
 【DOCG ガヴィ】 (Alc. 13%) 辛口  
 コルテーゼ100%  
 輝く濃い麦わら色。力強くエレガントな華やかな香り。繊細でバランスのとれた酸味と香りが心地よく感じられる。泥灰質土と泥土質粘土の単一畑。家族同然の農耕馬によって緑肥をよく鋤きこんだ畑。畑由来の自然酵母による醗酵。一部は木樽で醗酵熟成。亜硫酸無添加。ビオディナミ熟得生産者による手作りワイン。生産量わずか6000本。  
 4,400 (税抜 ¥ 4,000) JAN: not provided 入数: 12



商品 格付け&度数&タイプ 品種 テイスティングコメント 参考小売価格(税込)

スピノラ家の息子アトのデビュー作。アンフォラオレンジ。 O B V S  
 kii560 タッサローロ アト オレンジ アンフォラ ノー・ソルフィティ ノンフィルター (白) 2022  
 【-】 (Alc. 13%) 辛口  
 コルテーゼ100%  
 濃い麦わら色。オレンジ色の反射。山の花のドライフラワーやドライハーブのような心地よく繊細で複雑でカラフルな香りとドライな風味。手摘みブドウは軽く絞った果汁と共に特製のアンフォラに入れられ、自然に対流しながら自然醗酵。その後アンフォラで8ヶ月熟成、压榨、無濾過で瓶詰め。亜硫酸無添加。生産量わずか2千本。  
 6,380 (税抜 ¥ 5,800) JAN: not provided 入数: 12



商品 格付け&度数&タイプ 品種 テイスティングコメント 参考小売価格(税込)

絹のようになめらか。北イタリアの上質な赤。 O B V S  
 kii556 タッサローロ キュヴェ・モンフェラート・ロッソ ノー・ソルフィティ (赤) 2019  
 【DOC モンフェラート】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ  
 バルベーラ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%  
 紫がかった赤いルビー色。チェリーやワイルドベリーのような香り。絹のようになめらかな口当たり。暖かく柔らかな味わい。スパイスも感じられる。シルト質粘土の土壌。畑由来の自然酵母による醗酵。亜硫酸無添加。ビオディナミ熟得生産者による手作りワイン。  
 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 12



商品 格付け&度数&タイプ 品種 テイスティングコメント 参考小売価格(税込)

馬が耕すビオディナミ畑の、無添加バルベーラ。 O B# V S  
 kii554 タッサローロ テイトウアン バルベーラ ノー・ソルフィティ (赤) 2021  
 【DOC ピエモンテ バルベーラ】 (Alc. 14%) ミディアムボディ  
 バルベーラ100%  
 ガーネット色がかった紫色。優雅で繊細な野生チェリーの香り。エレガントでやわらかく、丸みを帯びた、バランスのとれた味わい。泥灰質と泥土質粘土質土壌。家族同然の農耕馬テイトウアンによって緑肥をよく鋤きこんだ畑。畑由来の自然酵母による醗酵。亜硫酸無添加。生産量2万本。ビオディナミ熟得生産者が丁寧に手作り。  
 4,400 (税抜 ¥ 4,000) JAN: not provided 入数: 12

# イタリア ヴェネト州



## レ・カルリーネ

■畑とワイナリーは、ヴェネト州の、フリウリ・ヴェネチア・ジュリア州との州境付近、DOCリゾン・プラマジオーレ地区にある。畑の土壌は、石灰岩とその上の粘土の層からなり、ミネラルが豊富で、ワインの品質とアロマ成分をもたらす。  
■古くからワイン造りで栄えた地域。紀元前のローマ時代の遺跡から当時のぶどうの種がアンフォラの壺の中に発見されている。また、中世にはベネディクト派の修道院の活動、さらにはヴェネチアの文化的、商業的交流が盛んに行われた。



|              |   |       |
|--------------|---|-------|
| 商品           | kii115 レ・カルリーネ ビアンコ センツァ・ソルフィティ(白) 2022   | O V S |
| 格付け&度数&タイプ   | 【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12.5%) 辛口   |       |
| 品種           | リゾン、シャルドネ   |       |
| テイastingコメント | 黄金色。蜜の香り。ほどよい酸味。なめらかでボリュームがあり、スムーズな風味。やわらかい自然な味わい。リゾンは「フリウラーノ」とも呼ばれる。果皮ごと浸漬。土着酵母による醗酵。澱と共に数ヶ月熟成。全工程で酸素と極力触れさせない。亜硫酸無添加。 |       |
| 参考小売価格(税込)   | 3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8027308000633 入数: 6   |       |



|              |  |       |
|--------------|--|-------|
| 商品           | kii106 レ・カルリーネ ピノ・グリージョ センツァ・ソルフィティ (白) 2022   | O V S |
| 格付け&度数&タイプ   | 【DOC ヴェネツィア】 (Alc. 12.5%) 辛口   |       |
| 品種           | ピノ・グリージョ100%   |       |
| テイastingコメント | 濃い黄金色。時間と共にオレンジ色に変化。フルーティーでフローラルな香り。ジューシーなハーモニーのあるドライな風味。エレガントで長い余韻。豊富なミネラルがワインの骨格とアロマ成分に寄与している。粘土と石灰岩の土壌。果皮ごと浸漬。土着酵母による醗酵。澱と主に数ヶ月熟成。全工程で酸素に極力触れさせない。亜硫酸無添加。 |       |
| 参考小売価格(税込)   | 3,520 (税抜 ¥3,200) JAN:8027308001029 入数: 6  |       |



|              |  |       |
|--------------|--|-------|
| 商品           | kii116 レ・カルリーネ メルロ センツァ・ソルフィティ (赤) 2022  | O V S |
| 格付け&度数&タイプ   | 【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12%) フルボディ   |       |
| 品種           | メルロ100%  |       |
| テイastingコメント | ガーネットに近いルビーカラー。ラズベリーのカ強いブーケ。ほのかに涼しい草の香り。よくこねたなめらかな渋味。しっかりとした骨格、フルボディを感じる。土着酵母による醗酵。全工程で酸素と極力触れさせない。亜硫酸無添加。 |       |
| 参考小売価格(税込)   | 3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8027308000817 入数: 6  |       |



|              |   |       |
|--------------|---|-------|
| 商品           | kii113 レ・カルリーネ レフォスコ センツァ・ソルフィティ (赤) 2020   | O V S |
| 格付け&度数&タイプ   | 【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ   |       |
| 品種           | レフォスコ100%   |       |
| テイastingコメント | ルビー色、エッジは紫色。ブラックベリーやラズベリーの果実と、涼しいシダの香り。渋味は後味にしっかりと感じられる。土着酵母による醗酵。全工程で酸素と極力触れさせない。亜硫酸無添加。 |       |
| 参考小売価格(税込)   | 3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8027308000596 入数: 6   |       |



|              |   |       |
|--------------|---|-------|
| 商品           | kii114 レ・カルリーネ カベルネ センツァ・ソルフィティ (赤) 2020  | O V S |
| 格付け&度数&タイプ   | 【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12.5%) フルボディ  |       |
| 品種           | カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン   |       |
| テイastingコメント | 深く濃いガーネット色。ひかえめなやわらかいバニラの香り。色合いほどは渋みは強くないが、ややスパイシィで複雑。冷涼感のあるきれいなフルボディ。しっかりと密度の高い味わいが魅力的。土着酵母による醗酵。オーク樽で数ヶ月の熟成。亜硫酸無添加。 |       |
| 参考小売価格(税込)   | 3,520 (税抜 ¥3,200) JAN:8027308000602 入数: 6   |       |



## カンティーナ ピッツォラート

■イタリア北部ヴェネト(Veneto)州のピアヴェ河の恵みを受けた土地に100年以上家族代々受け継がれた名門ワイナリー。現当主6代目セッティモ・ピッツォラートが、1985年からオーガニック栽培に転換、1991年にオーガニック認証(BIOS)を取得。  
■2010年からSO2無添加にも取り組む。  
■58haのうち70%でプロセッコを栽培している。



商品 kii673 ピッツォラート スプマンテ プロセッコ・ブリュット センツァ・ソルフィティ (白・発泡) 2022 O V S  
 格付け&度数&タイプ 【DOC プロセッコ】 (Alc. 11%) 辛口  
 品種 グレラ100%  
 テイスティングコメント 少し緑がかった麦わら色がきらめく。リンゴ、桃、アカシアの花の香りのハーモニー。青リンゴやトロピカルフルーツの味わい深い風味。バランスよくフレッシュ。サラダ、ソイミートなど、ライトなヴィーガン料理など、何にでもよく合う。シャルマン製法。亜硫酸無添加。【炭酸ガス圧: 5.4 bar】  
 参考小売価格(税込) **2,640 (税抜 ¥ 2,400)** JAN:8022836002777 入数: 6



商品 kii682 ピッツォラート ロッソ・コンヴェント ノー・ソルフィティ (赤) 2022 O V S  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ  
 品種 メルロ、カベルネ  
 テイスティングコメント 紫がかった濃い赤色、繊細な赤いベリーの果実味のある豊かな香り、ピロードのような、柔らかく調和のとれた味わい。亜硫酸無添加。ラベルの絵柄のトンボはオーガニック農業の象徴。スクリュューキャップ  
 参考小売価格(税込) **2,090 (税抜 ¥ 1,900)** JAN:8022836001299 入数: 6



商品 kii684 ピッツォラート メルロ ノー・ソルフィティ (赤) 2022 O V S  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ  
 品種 メルロ100%  
 テイスティングコメント 濃い紫がかった濃い赤色。赤いベリー系のフルーティな香り。洗みは柔らかくなめらかで調和のとれた風味。酸化防止剤無添加。エチケッとはブドウの搾りかすなどで造られた再生紙。スクリュューキャップ  
 参考小売価格(税込) **2,090 (税抜 ¥ 1,900)** JAN:8022836001282 入数: 6



商品 kii683 ピッツォラート カベルネ ノー・ソルフィティ (赤) 2023 O V S  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ  
 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
 テイスティングコメント 濃い赤色。香りはしっかりとしたレッドベリーと、繊細なハーブ。ピロードのような柔らかく調和のとれたしっとりとした味わい。特に健全なブドウだけを厳選して醸造。亜硫酸無添加。ラベルの絵柄のトンボはオーガニック農業の象徴。ラベルは再生紙。スクリュューキャップ。  
 参考小売価格(税込) **2,090 (税抜 ¥ 1,900)** JAN:8022836001237 入数: 6



商品 kii676 ピッツォラート コンティキ ピーヴィー・ロッソ (赤) 2021 O V S  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ  
 品種 メルロ・コルス(ピーヴィー)、カベルネ・コルティス(ピーヴィー)、プライオール(ピーヴィー)  
 テイスティングコメント 濃い赤色。赤い果実を思わせるスパイシーな香り。力強く、バランスの取れた味わい。「Konti-ki」とは1947年にノルウェーの探検家によって、古代人が太平洋を渡れることを証明した葦舟の名前。亜硫酸無添加。  
 参考小売価格(税込) **2,530 (税抜 ¥ 2,300)** JAN:8022836005426 入数: 6



## ネヴィオ・スカラ

■ネヴィオ・スカラ氏とその家族が、ナチュラルなオーガニックワイン造りに取り組む小規模ワイナリー。ネヴィオ・スカラ氏は、セリエAの名だたる名門チームで1965年から81年までは選手として、その後は監督として2004年まで大活躍した、知る人ぞ知るイタリア・サッカー界のレジェンド。その引退後は一転し、畑を耕し自然の声に耳を傾け、静かな情熱に満ちたナチュラル・ワイン造りの日々を、愛する子供や孫たちと過ごしている。  
 ■三千年前に火山が隆起してできたエウガネイ丘陵地のふもとのロッソ・アスティアーノに、火山性土壌の畑10haを所有。生物多様性を大事にして自然農法を行っている。ワイン造りは自然醗酵。亜硫酸は無添加(またはごく少量使用)。  
 ■古くて良いものを残したワイナリーの、醸造所は200年以上前の建物(かつては牛の飼育小屋)を改築。また、最近畑の周辺に造った池に渡り鳥が飛来し、家族で楽しむバード・ウォッチングとブドウ樹の害虫退治の一石二鳥となっている。



商品 kii610 ネヴィオ・スカラ ガルガンテ シュール・リー(白・微発泡) 2021 O S  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 11.5%) 辛口  
 品種 ガルガネーガ100%  
 テイスティングコメント 濃いオレンジ色。透明瓶の底部に濁りが見られる。ドライな味わい。フルーティで複雑な酵母の香りと心地よい酸味が食欲をそそる。自然醗酵。ろ過・清澄はせず5カ月間コンクリートタンクに置いた後、保存しておいた果汁を加えて瓶詰し、瓶内二次醗酵。亜硫酸無添加。クラウンキャップ。【炭酸ガス圧: 2.2bar】  
 参考小売価格(税込) **3,410 (税抜 ¥ 3,100)** JAN:not provided 入数: 12



商品 kii612 ネヴィオ・スカラ コンタム オレンジ(白) 2017 O# S  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 11.5%) 辛口  
 品種 ガルガネーガ100%  
 テイスティングコメント オレンジがかったアンバー(琥珀色)。アプリコットとトロピカルフルーツを感じる香り。コンクリートタンクの影響を感じる、複雑でしみじみと落ち着いた風味。バランスのとれた味わい。3000年前に火山が隆起してできたエウガネイ丘陵地のふもとの畑。9月下旬に手摘み収穫。13日間のスキンコンタクト、自然醗酵。コンクリートタンクで18ヶ月熟成。亜硫酸無添加。スクリュューキャップ。  
 参考小売価格(税込) **5,390 (税抜 ¥ 4,900)** JAN:not provided 入数: 12



商品 kii613 ネヴィオ・スカラ 999 ノヴェチェント・ノヴァンタ・ノーヴェ (赤) 2019  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ  
 品種 カベルネ・フラン60%、メルロ40%  
 テイスティングコメント とてもフルーティな美味しさ。火山沖積層の微量ミネラルの余韻を感じる。ユーガニア丘陵の麓にある火山性土壌の畑。手摘み収穫。除梗後、ステンレスタンクで自発的自然醗酵。コンクリートタンクで14ヶ月熟成。ごく一部は小樽で熟成。亜硫酸無添加。  
 参考小売価格(税込) 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 6

火山性土壌のミネラルの余韻。自然なフルーティな深い味わい。 O S

商品 kii613 ネヴィオ・スカラ 999 ノヴェチェント・ノヴァンタ・ノーヴェ (赤) 2019

格付け&度数&タイプ 【IGT ヴェネト】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ

品種 カベルネ・フラン60%、メルロ40%

テイスティングコメント とてもフルーティな美味しさ。火山沖積層の微量ミネラルの余韻を感じる。ユーガニア丘陵の麓にある火山性土壌の畑。手摘み収穫。除梗後、ステンレスタンクで自発的自然醗酵。コンクリートタンクで14ヶ月熟成。ごく一部は小樽で熟成。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 6

## イタリア エミリア・ロマーニア州



### フォリチェロ

■アントネッラとマルコの夫妻が、1980年に、家族と友人のために少量のワインを作り始めたのが始まり。現在でも家族を中心に少人数で経営し、『シンプルに』がワイン造りのモットー。  
 エミリア・ロマーニャ州のモデナの近くマンツォリーノにあるワイナリー。  
 ■10haのぶどう畑はビオディナミ農法で、Demeter認証を取得。  
 ぶどうはすべて手摘みで収穫。同じぶどうで、ぶどうジュースやジャムも造っている。  
 ■一般の人を対象にしたオーガニックワインの教室や、近所の子供たちと楽しむ収穫祭を催す。  
 オーガニックワインの健全性を広める活動を自らも楽しんでいる。



商品 kii225 フォリチェロ ピニョレット ビアンコ フリザンテ センツァ・ソルフィティ(白・微発泡)  
 格付け&度数&タイプ 【DOC ピニョレット】 (Alc. 12%) 辛口  
 品種 ピニョレット100%  
 テイスティングコメント 少し濁りのあるオレンジ色。やや甘く豊かな清潔な香り。フルーティなボリュウムのある味わい。前菜から軽い料理まで広く合う。てんとう虫の絵も印象的。手摘み収穫。ソフトプレス。全工程で酸素との接触を最小限にする。亜硫酸無添加。シャルマ製法。ヴィーガン・フレンドリー【炭酸ガス圧: 2.5bar】  
 参考小売価格(税込) 3,080 (税抜 ¥ 2,800) JAN: 8028500000209 入数: 6

ややオレンジ色の無添加ビオディナミ・フリザンテ。 O B# S

商品 kii225 フォリチェロ ピニョレット ビアンコ フリザンテ センツァ・ソルフィティ(白・微発泡)

格付け&度数&タイプ 【DOC ピニョレット】 (Alc. 12%) 辛口

品種 ピニョレット100%

テイスティングコメント 少し濁りのあるオレンジ色。やや甘く豊かな清潔な香り。フルーティなボリュウムのある味わい。前菜から軽い料理まで広く合う。てんとう虫の絵も印象的。手摘み収穫。ソフトプレス。全工程で酸素との接触を最小限にする。亜硫酸無添加。シャルマ製法。ヴィーガン・フレンドリー【炭酸ガス圧: 2.5bar】

参考小売価格(税込) 3,080 (税抜 ¥ 2,800) JAN: 8028500000209 入数: 6



商品 kii216 フォリチェロ ロレンツォ・プリモ ロゼ スブマンテ ブルット センツァ・ソルフィティ(ロゼ・発泡) 2017  
 格付け&度数&タイプ 【DOCランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ】 (Alc. 11.5%) ライトボディ  
 品種 ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100%  
 テイスティングコメント あわいざクロ色が目にも美しく、いきいきとフレッシュ、フルーティでドライな味わいが、多くのお料理・食材を引き立てる。手摘み収穫。瓶内二次醗酵。3.6気圧。亜硫酸無添加。ロレンツォは2016年に生まれた生産者夫妻の孫の名前。お祝いのパーティに。【炭酸ガス圧: 3.6 bar】(贈り物に最適な美しい赤色の1本入りカートンあり)  
 参考小売価格(税込) 3,630 (税抜 ¥ 3,300) JAN: 8028500000247 入数: 6

孫誕生を祝して造った、無添加ロゼ・ランブルスコ O B# S

商品 kii216 フォリチェロ ロレンツォ・プリモ ロゼ スブマンテ ブルット センツァ・ソルフィティ(ロゼ・発泡) 2017

格付け&度数&タイプ 【DOCランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ】 (Alc. 11.5%) ライトボディ

品種 ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100%

テイスティングコメント あわいざクロ色が目にも美しく、いきいきとフレッシュ、フルーティでドライな味わいが、多くのお料理・食材を引き立てる。手摘み収穫。瓶内二次醗酵。3.6気圧。亜硫酸無添加。ロレンツォは2016年に生まれた生産者夫妻の孫の名前。お祝いのパーティに。【炭酸ガス圧: 3.6 bar】(贈り物に最適な美しい赤色の1本入りカートンあり)

参考小売価格(税込) 3,630 (税抜 ¥ 3,300) JAN: 8028500000247 入数: 6



商品 kii224 フォリチェロ ランブルスコ・セッコ フリザンテ センツァ・ソルフィティ (赤・微発泡)  
 格付け&度数&タイプ 【IGT ランブルスコ エミリア】 (Alc. 10.5%) ライトボディ  
 品種 ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100%  
 テイスティングコメント 紫がかったルビーレッド。同じ色の細かい泡が目を楽しませてくれる。ブドウの自然な優しい味わいを感じる。フルーティな酸味。ほのかな苦味の余韻。ランブルスコはモデナの伝統的な発泡赤ワイン。二次醗酵はシャルマ方式。亜硫酸無添加。ヴィーガン・フレンドリー。【炭酸ガス圧: 2.5 bar】  
 参考小売価格(税込) 2,750 (税抜 ¥ 2,500) JAN: 8028500000124 入数: 6

ブドウの自然な味わい。無添加ランブルスコ。 O B# S

商品 kii224 フォリチェロ ランブルスコ・セッコ フリザンテ センツァ・ソルフィティ (赤・微発泡)

格付け&度数&タイプ 【IGT ランブルスコ エミリア】 (Alc. 10.5%) ライトボディ

品種 ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100%

テイスティングコメント 紫がかったルビーレッド。同じ色の細かい泡が目を楽しませてくれる。ブドウの自然な優しい味わいを感じる。フルーティな酸味。ほのかな苦味の余韻。ランブルスコはモデナの伝統的な発泡赤ワイン。二次醗酵はシャルマ方式。亜硫酸無添加。ヴィーガン・フレンドリー。【炭酸ガス圧: 2.5 bar】

参考小売価格(税込) 2,750 (税抜 ¥ 2,500) JAN: 8028500000124 入数: 6



商品 kii215 フォリチェロ ゴツチェ ロッセ センツァ・ソルフィティ (赤) 2020  
 格付け&度数&タイプ 【IGT エミリア】 (Alc. 13%) ライトボディ  
 品種 サンジョヴェーゼ80%、マルボ・ジェンティーレ15%、カベルネ5%  
 テイスティングコメント 濃いめのルビーレッド。赤いフルーツの落ち着いた香り。味わいはドライで柔らかい酸味とバランスの良い素朴な味わい。亜硫酸無添加。  
 参考小売価格(税込) 2,772 (税抜 ¥ 2,520) JAN: 8028500000094 入数: 6

ドライで素朴な味わいのビオディナミ無添加赤ワイン。 O B# S

商品 kii215 フォリチェロ ゴツチェ ロッセ センツァ・ソルフィティ (赤) 2020

格付け&度数&タイプ 【IGT エミリア】 (Alc. 13%) ライトボディ

品種 サンジョヴェーゼ80%、マルボ・ジェンティーレ15%、カベルネ5%

テイスティングコメント 濃いめのルビーレッド。赤いフルーツの落ち着いた香り。味わいはドライで柔らかい酸味とバランスの良い素朴な味わい。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 2,772 (税抜 ¥ 2,520) JAN: 8028500000094 入数: 6



商品 kii214 フォリチェロ ゴツチェ ロッセ ヴィノ・ロツ 3000ml 箱入り(赤) 2023  
 数&タイプ 【】 (Alc. 13%) ミディアムボディ  
 品種 サンジョヴェーゼ80%、マルボ・ジェンティーレ15%、カベルネ5%  
 テイスティングコメント 濃いめのルビーレッド。赤いフルーツの落ち着いた香り。味わいはドライで柔らかい酸味とバランスの良い素朴な味わい。亜硫酸無添加。  
 参考小売価格(税込) 6,050 (税抜 ¥ 5,500) JAN: 8028500000254 入数: 4

亜硫酸無添加の赤ワインバッグインボックス O S

商品 kii214 フォリチェロ ゴツチェ ロッセ ヴィノ・ロツ 3000ml 箱入り(赤) 2023

数&タイプ 【】 (Alc. 13%) ミディアムボディ

品種 サンジョヴェーゼ80%、マルボ・ジェンティーレ15%、カベルネ5%

テイスティングコメント 濃いめのルビーレッド。赤いフルーツの落ち着いた香り。味わいはドライで柔らかい酸味とバランスの良い素朴な味わい。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 6,050 (税抜 ¥ 5,500) JAN: 8028500000254 入数: 4

## イタリア プーリア州



### アンティカ・エノトリア

- マンフレドニア湾からはわずか数キロの内陸部にある絵の様な町タヴォリエレにある、家族経営のワイナリー。何千年前からギリシャ人が「エノトリア(ワインの土地)」と呼んでいるように、肥沃で燦爛と太陽が照りつける絶好の気候風土が、ここにある。
- アリアニコ、ネロ・ディ・トロイア、ファランギーナなど、この地域に古代から伝わるぶどうを栽培。この土地で育ったぶどうならではの味わいを大切に表現している。(1993年にオーガニック認証を取得)
- 近年では『ガンベロ・ロッソ』誌での評価も上がる注目のワイナリー。



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイスティングコメント  
参考小売価格(税込)

くっきりタンニンがネトロらしい。自然醗酵・無添加。

O S

kii144 アンティカ・エノトリア センツァゾルフォ (赤) 2017

【IGT プーリア】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ

モンテプルチアーノ、ネロ・ディ・トロイア

生き生きとしたルビー色。野生の赤いベリー類の香り。力強いタンニン。自然醗酵。モンテプルチアーノとネロ・ディ・トロイアを混醸。亜硫酸無添加。

2,750 (税抜 ¥ 2,500) JAN:8022630111217 入数: 6 【在庫限り】

## スペイン アラゴン地方



### ボデガス・テンポレ

- ヤゴ・アスナー一家が4世代に渡り培ってきたワイン造りの情熱が継がれ、2002年新たなワイナリーとして誕生。現在では数々の賞を受賞する注目ワイナリー。
- スペイン北部の内陸にあるサラゴサ地方の、海拔550mにある乾燥した大地に広がっている70haの畑。ミネラルに富む石灰質の土壌。
- テロワールへの尊敬から、ブドウ畑はオーガニック栽培、その畑由来の酵母でワインが醗酵されている。
- Temporeとは時の意。『めぐみの時』を表す。ワイナリーの伝統的な建物は、アラゴン地方産のレンガやアラバスター(雪花石膏)が使われている。



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイスティングコメント

甘やかなトロピカル風味の自然派ワイン。

O V S

kie203 テンポレ テッラ ソー・フリー ガルナッチャ・ブランカ (白) 2021

【IGP バホ・アラゴン】 (Alc. 14.0%) 辛口

ガルナッチャ・ブランカ100%

力強く鮮やかな黄金色。パッションフルーツや桃のアロマ。かすかなバナナの香り。フレッシュ。フルーティ。柑橘類とトロピカルフルーツのブレンドのような甘やかな味わいの中にボディを感じる。香りの余韻が長く心地よい。畑は高温乾燥地域。丁寧に手摘みし厳選されたブドウをソフトプレスしフラー・マスト(一番搾り果汁の50%)のみを使用。4ヶ月シュール・リー。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 3,080 (税抜 ¥ 2,800) JAN:8437005021488 入数: 6



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイスティングコメント

ソー・フリー! バラ色ピンク。自然醗酵。

O B# V S

kie204 テンポレ テッラ ソー・フリー ロサード・デ・ガルナッチャ (ロゼ) 2022

【IGP バホ・アラゴン】 (Alc. 14%) 辛口

ガルナッチャ100%

光沢のあるバラ色ピンク。自然な甘みと新鮮さが際立つ。生き生きとした心地よい酸味。畑は、サラゴサに広がる海拔550mの平原、ミネラルが豊富な砂質土壌。丁寧に手摘みされたぶどうを自然醗酵。酸化防止剤無添加。ファーストワインテージ2016年はわずか1000本の限定生産。

参考小売価格(税込) 3,300 (税抜 ¥ 3,000) JAN:8437005021471 入数: 6



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイスティングコメント

チャーミングでクールな無添加ガルナッチャ。

O B V S

kie200 テンポレ テッラ ソー・フリー ガルナッチャ(赤) 2021

【IGP バホ・アラゴン】 (Alc. 14.0%) ミディアムボディ

ガルナッチャ100%

鮮やかなルビー色。輝きが若々しさを表す。ラズベリーとイチゴのアロマ。チャーミングな果実味とクールな酸の見事な調和。高温で乾燥した地域のブドウは高いアルコール度と酸をもたらす。丁寧に手摘みし厳選された健康なブドウを、土着酵母により醗酵。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 2,860 (税抜 ¥ 2,600) JAN:8437005000254 入数: 6



## スペイン カタルーニャ地方



### ボレット

■7世代以上にわたってワイン造りを続けているボレット一家。バルセロナの西、カタルーニャ地方ベネデスの中心部、カステルビ・デ・ラ・マルカに、標高の異なる3つの畑「カン・ブラネス・デン・ペルーイ」「レス・コニレーレス」「マス・ルエト」を持つ(合計27ha)。  
 ■フィロソキアの被害後、20世紀の初めに地域特有の白と赤の品種を植樹したのがワイナリーの始まり。'70年代にはワイナリーの近代化を進め、'82年には一家の苗字である『ボレット』のブランドで自家瓶詰を始めた。  
 ■'04年にカタルーニャ地方のワインで初めてのオーガニック認証を取得。自然や土壌の個性に敬意を払いワイン造りに励んでいる。



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイastingコメント

マカベオ100%のフルーティでさわやかな酸味を感じる、ピュアな無添加カバ。 O S

kie154 ボレット ロシニョール カバ ブリュット・ナトゥーレ (白・発泡)  
 【DO カバ】 (Alc. 11.2%) 辛口  
 マカベオ100%

参考小売価格(税込)

3,520 (税抜 ¥3,200) JAN:8437001622139 入数: 6 【在庫限り】



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイastingコメント

赤い果実の風味がエレガントな無添加カベルネ。 O S

kie153 ボレット フレドリック ナチュラル (赤) 2017  
 【DO ペネデス】 (Alc. 13.5%) フルボディ  
 カベルネ・ソーヴィニヨン100%

参考小売価格(税込)

3,432 (税抜 ¥3,120) JAN:8437001622108 入数: 6



## スペイン バレンシア地方



### ボデガス・シエラ・ノルテ

■1914年には穀物畑ばかりだったカンポロプレス村(バレンシアの西)の0.8 ha畑でぶどう栽培を始め、ここにローカルなぶどう種、ポバルやマカベオなどを育てながら徐々に成長した。  
 ■1980年代には変人扱いされながらも信念に基づきオーガニック栽培に方向転換し、その後2000年頃にワイナリーを建てると共に、ボデガス・シエラ・ノルテとして自分達のワイン造りを始めた。  
 ■現在ではカンポロプレス(Camporrobles)、ラ・ローダ(La Roda)、フミーリャ(Jumilla)、エルピノソ(El Pinos)の4か所に広がる総面積322 haの畑から収穫される多種のぶどうがワイナリーに集められ、30種類を超えるワインが造られている。



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイastingコメント

フレッシュな美味しさの無添加オレンジワイン。 O V S

kie247 シエラ・ノルテ 1564 ナチュラル ホワイト (白) 2022  
 【ヴィノ・デ・ラ・テッラ・デ・カスティージャ】 (Alc. 12%) 辛口  
 ヴェルデホ100%

参考小売価格(税込)

3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8436017633078 入数: 6



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイastingコメント

フルーティで心地よいシラー。亜硫酸無添加。 O V S

kie248 シエラ・ノルテ 1564 ナチュラル レッド (赤) 2020  
 【ヴィノ・デ・ラ・テッラ・デ・カスティージャ】 (Alc. 14.5%) ミディアムボディ  
 シラー100%

参考小売価格(税込)

3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8436017633085 入数: 6



# スペイン ラマンチャ地方



## ボデガス・グラティアス

- 生産量極少のエシカル・ワイナリー。地元の消えゆくブドウ品種を使用してナチュラルワインを造るために、イヴァン、ホセ、シルヴィアの4人がクラウドファンディングで立ち上げた。カスティージャ・ラマンチャ州にあるワイン地区マンチュエラにある。オーガニック認証申請中。
- 土着ブドウを多用。ティナハ(素焼きの土器)などの伝統的設備を多用。世界中のナチュラルワインラバーを魅了する自然で素朴な高品質ワインを続々と発表している。
- Gratiasはラテン語でありがとうの意(スペイン語ではgracias)。



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイティングコメント

自然な甘み。さわやかな味わい。ワイワイ楽しむペットナット。 O S  
 kie229 グラティアス コンボイ ブランコ (白・微発泡) 2021  
 【-】 (Alc. 11%) 辛口  
 タルダーナ100%  
 淡い黄色。フローラルな香り。自然なさわやかな味わい。粘土質で、石灰質、鉄分を含む赤色の土壌。手摘みで収穫後、小さなステンレスタンクで3週間の自然発酵。アンセストラル製法。「コンボイ」とはバレンシア語で楽しい時間を過ごす集まり。

参考小売価格(税込) **4,070 (税抜 ¥ 3,700)** JAN: not provided 入数: 6



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイティングコメント

ほろ苦さがクセになる自然派ロゼ・ペットナット。 O S  
 kie230 グラティアス コンボイ ロサド (ロゼ・微発泡) 2021  
 【-】 (Alc. 12%) 辛口  
 ポバル100%  
 イチゴ色のロゼ・ペットナット。イチゴのような甘酸っぱい風味の中に、やや鉄っぽいほろ苦いドライな後味の余韻がくせになりそう。自然なさわやかな味わい。粘土質と石灰質の土壌。手摘みで収穫後、小さなステンレスタンクで3週間の自然発酵。アンセストラル製法。「コンボイ」とは楽しい時間を過ごす集まり。

参考小売価格(税込) **4,070 (税抜 ¥ 3,700)** JAN: not provided 入数: 6



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイティングコメント

クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。 O# S  
 kie220-20 グラティアス テッラ (白) 2020  
 【-】 (Alc. 12.5%) 辛口  
 タルダーナ100%  
 うすく濁ったオレンジ色。無濾過のオリが見られる。はちみつ、オレンジの皮の香り。わずかなタンニンの口当たり。かすかに夏のフルーツの風味。チーズ、スパイシー料理、青魚に。白い粘土石灰質土壌。プッシュ。手摘み。ティナハ(素焼きの甕)内でスキンコンタクトし自然発酵後、攪拌され、4ヶ月熟成。無濾過。亜硫酸無添加。クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。

参考小売価格(税込) **4,840 (税抜 ¥ 4,400)** JAN: not provided 入数: 6 【VT別価格】



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイティングコメント

クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。 O S  
 kie220-21 グラティアス テッラ (白) 2021  
 【-】 (Alc. 12.0%) 辛口  
 タルダーナ100%  
 うすく濁ったオレンジ色。無濾過のオリが見られる。はちみつ、オレンジの皮の香り。わずかなタンニンの口当たり。かすかに夏のフルーツの風味。チーズ、スパイシー料理、青魚に。白い粘土石灰質土壌。プッシュ。手摘み。ティナハ(素焼きの甕)内でスキンコンタクトし自然発酵後、攪拌され、4ヶ月熟成。無濾過。亜硫酸無添加。クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。

参考小売価格(税込) **5,940 (税抜 ¥ 5,400)** JAN: not provided 入数: 6 【VT別価格】



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイティングコメント

少量生産の無添加赤。しみじみと自然でパワフルな味わい。 O# S  
 kie225-19 グラティアス ティナハ (赤) 2019  
 【-】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ  
 ポバル100%  
 濃いルビー色。しみじみと自然でパワフルな味わい。樹齢80年以上、石灰質粘土の畑。手摘みで収穫。全房を小さなティナハ(土器)に入れ、機械を使わず人手でピジャージュしながら自然発酵。MLF。そのまま4カ月間熟成。ソフトプレス。軽く濾過され瓶詰。亜硫酸も何も添加しない自然なワイン。生産本数約470本。

参考小売価格(税込) **5,500 (税抜 ¥ 5,000)** JAN: not provided 入数: 6



商品  
格付け&度数&タイプ  
品種  
テイティングコメント

素朴で繊細な自然の味わいの無添加赤ワイン。 O# S  
 kie231 グラティアス アロバ @ (赤) 2021  
 【-】 (Alc. 11.5%) ミディアムボディ  
 ピンタイユ100%  
 明るい紫ピンク色。ラズベリー、赤い果実、草や野菜の香り。エレガントな渋味。素朴で繊細な自然の味わいの完成度の高さを感じるような余韻が長く残る。白質の土壌。近年栽培量が激減しているピンタイユというブドウは、名前の由来である皮に小さな水玉模様が特徴。手摘みで収穫後、500Lの小さなタンクでピジャージュしながら自然発酵。軽く濾過した後瓶詰。亜硫酸無添加。生産本数わずか560本。

参考小売価格(税込) **6,050 (税抜 ¥ 5,500)** JAN: not provided 入数: 6



商品 格付け&度数&タイプ 品種

粘土土壌のジューシーな少量生産の手作り無添加ワイン。 O# S

kie233 グラティアス ソイ ∞ アルシーラ(赤) 2021

【-】 (Alc. 13.5%) フルボディ

ボバル100%

テイastingコメント

エシカルワイナリーによって消滅の危機を免れた樹齢80年以上の粘土土壌の畑。手摘みで収穫。半分は全房、半分は除梗し、500Lの小さなタンクで自然醱酵。フレンチオークの中古樽で8か月熟成のち瓶詰。亜硫酸無添加。生産数わずか872本の手作りワイン。ふくよかて丸みを帯びた味わい、熟したプラムの特徴が詰まっている。タンニンはしっかりで、ボバルのジューシーな活力を強調するフレッシュさで仕上げられている。

参考小売価格(税込)

6,600 (税抜 ¥6,000) JAN: not provided 入数: 6



商品 格付け&度数&タイプ 品種

フルーティ。エレガント。少量生産の手作り無添加ワイン。 O# S

kie227 グラティアス ソイ ∞ カリザ(赤) 2021

【-】 (Alc. 13.0%) フルボディ

ボバル100%

テイastingコメント

スパイシーなブラックベリー、プラム、ブルーベリーの香り、ミネラル感があり深く熟した果実の味わいがあり、余韻が長い。エシカルワイナリーによって消滅の危機を免れた樹齢80年以上の石灰岩土壌の畑。手摘みで収穫。除梗され、全房が小さなタンクで自然醱酵。MLF。オーク樽で8か月熟成。軽く濾過。亜硫酸無添加。生産数わずか542本の手作りワイン。

参考小売価格(税込)

6,600 (税抜 ¥6,000) JAN: not provided 入数: 6



## ボデガス・パツラ・ヒメネス

■スペインの内陸部に位置するラ・マンチャ地方は、メサ(高原台地)と呼ばれる、高原が果てなく続くような不思議な美しさを持つ地形。ワイン生産量はスペイン全体の50%を占める。乾燥し寒暖の差が大きい上に強い風が吹く厳しい気候により、病害の影響を受けにくい。

■ボデガス・パツラ・ヒメネスは家族経営のワイナリー。現当主フランシスコ、ハビエル、ルイスの三兄弟の躍進で、現在ではラマンチャ最大のオーガニックワインメーカー。

■2003年に建てられた現在のワイナリーは、ドン・キホーテで有名なクエンカ村の、「クエスタコロラ」(赤い斜面の意)というラマンチャの平原を見下ろす小高い丘にある。近くには昔ながらの風車が並ぶ丘、「カンボ・デ・クリプターナ」や、映画「エル・シド」のロケが行われたベルモンテの町があり、観光名所となっている。



商品 格付け&度数&タイプ 品種

フルーティ&スパイシーな、無添加オーガニック赤ワイン。 O V S

kie112 ドン・ディエゴ・デ・ミランダ SO2フリー(赤) 2022

【DO ラ・マンチャ】 (Alc. 13%) ミディアムボディ

テンプラニーリョ

テイastingコメント

紫がかつたルビー色。赤い花の香り。果実味たっぷりでスパイシーな味わいも感じられる。ステンレスタンクで発酵および熟成。亜硫酸無添加。スクリュューキャップ。

参考小売価格(税込)

2,090 (税抜 ¥1,900) JAN: 8437008467245 入数: 12



商品 格付け&度数&タイプ 品種

スパイス感が食欲をそそる無添加ワイン。 O S

kie105 カバレロ ナチュラル SO2フリー(赤) 2023

【DO ラ・マンチャ】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ

テンプラニーリョ100%

テイastingコメント

紫がかつたルビー色。プラムの香り。マイルドなスパイス感が食欲をそそる。亜硫酸無添加。ルネ・マグリッドの「人の子」をモチーフにしたラベル。スクリュューキャップ。

参考小売価格(税込)

2,090 (税抜 ¥1,900) JAN: 8437008467986 入数: 12



## スイス ヴォー州



### ラ・コロンプ

■レイモンド・パコと彼のチームは、スイスのジュネーヴ湖の北ヴォー州のフェシー村にあるドメーヌ・ラ・コロンプの15haの畑で、10種類のぶどうを育てている。

■レイモンドはワイン醸造学を学び、南アフリカ、カリフォルニア、スペインでの経験のあと1978年にフェシー村に戻り、父のワイナリーを引き継ぐ。長年にわたりビオディナミに基づいた土壌造りと、土壌のミネラルを味わいに引き出すことに取り組む。特に、フェシー村の石灰質土壌の個性をよく反映したシャスラの素晴らしい味わいは、国際的に高評価を受けている。

■2019年からは長女のラウラが醸造に加わり、亜硫酸無添加など、新しいスタイルのワイン造りへ意気込みを見せている。



商品 格付け&度数&タイプ 品種

シャスラの匠の父と娘による逸品。亜硫酸無添加のペット・ナット。 O B S

kis573 ラ・コロンプ デ・ファクト ペティアン・ナチュラル(白・発泡) 2021

【AOC ラ・コート】 (Alc. 11%) 辛口

シャスラ100%

テイastingコメント

淡い黄色。フルーティで、微かなアーモンドの香り。非常にミネラル感があり、洋ナシやアブリコットの味わいが感じられる。テロワールを感じるブドウそのものの自然で純粋な味わいが光る。自然酵母のアルコール醱酵が終わる前に瓶に入れ、そのまま瓶内二次醱酵。酵母、糖分、亜硫酸全て無添加。ノン・フィルター。

参考小売価格(税込)

5,390 (税抜 ¥4,900) JAN: not provided 入数: 6



商品 kis572 ラ・コロンブ ペロン グラン・クリュ(白) 2021  
 格付け&度数&タイプ 【AOC ラ・コート】 (Alc. 11.5%) 辛口  
 品種 シヤスラ100%

テイスティングコメント フェシー村の高い斜面に位置する単一畑。約8~12日間皮ごと浸漬しながら発酵。古い樽で熟成。天然酵母使用、亜硫酸無添加、ノンフィルター。自然ワイン。

参考小売価格(税込) 6,160 (税抜 ¥ 5,600) JAN: not provided 入数: 6

O B S



商品 kis577 ラ・コロンブ ヴェルソ ノン・フィルトレ サン・スフル (白) 2022  
 格付け&度数&タイプ 【AOC ラ・コート】 (Alc. 13.5%) 辛口  
 品種 ピノ・グリ100%

テイスティングコメント 淡いピー色オレンジワイン。味わい、香りに上品さを兼ね備え、スパイシーな余韻が長く続く。ややタンニンが感じられる。モン・シュル・ロールとフェシーの高地に位置する畑。手摘み。果皮ごと浸漬し自然醱酵。樽で熟成、無濾過、亜硫酸無添加。ヴェル祖は「反転」の意味。

参考小売価格(税込) 8,030 (税抜 ¥ 7,300) JAN: not provided 入数: 6

O B S

## フランス シャンパーニュ地方



### ルラージュ・ブジョー

■モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reimsのヴリニー村 Vrieny村にあるワイナリーは1799年Pierre-Henri Lelargeが畑を取得、1985年より7世代目のDominique Lelargeにより強く持続可能なワインづくりに転換、2014年よりビオディナミを実践、2015年にEcoCert認証を取得そして2017年にDemeterの認証も得て今ではさらにナチュラルワインのグループにも参加し、亜硫酸無添加シャンパーニュをも造っている。てんとう虫、とんぼ、蜜蜂、蜘蛛、鳥類、馬など多くの地上と地中の生物、多種の植物と共存して健全なブドウを生育する。

■各ボトルの裏ラベルには瓶詰め月年、デゴルジュマン月年、ドサーージュg/Lが表示される。8.7hrの石灰、粘土、砂の土壌に恵まれ、4.4hrピノ・ムーニエ、1.5hrシャルドネ、2.8hrピノ・ノワールが植えられている。



商品 kif302 ルラージュ・ブジョー シャンパーニュ ナチュラル・エ・ノン・ドゼ (白・発泡) 2015  
 格付け&度数&タイプ 【AOC シャンパーニュ プルミエ・クリュ ヴリニー】 (Alc. 12.5%) 辛口  
 品種 ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%

テイスティングコメント Vriigny、土壌は石灰質の泥灰土。樹齢40年。ミレジム2015年。ステンレスタンクとフードルで発酵後12ヶ月熟成。瓶詰め2016年9月、瓶内熟成3年。デゴルジュマン2021年9月。土着酵母使用。ドサーージュ0g/L。フレッシュで風味豊かなドサーージュゼロのナチュラルシャンパン。洋梨、柑橘類、アーモンドなどの香り、綺麗な酸味とミネラルとの素晴らしいバランスの仕上がり。

参考小売価格(税込) 11,550 (税抜 ¥ 10,500) JAN: not provided 入数: 6

O B# S

## フランス ロワール地方



### ドメーヌ・ドゥ・ラ・トゥロディエル

■7世代にわたりワインを造り1984年にRoland Petiteau Gaubert により現在あるワイナリーを設立。RolandはボルドーのソーテルヌのDomaine Château de la Tour Blancheで修行、妻のJeanineは1982年に醸造家としてデビューする。  
 ■息子のRomainは2015年始めに家業を引き継ぎ2018年よりオーガニックに転換、今日15種類のワインを生産している。このドメーヌは地質学的に大変興味深い斑れい岩(Gobbro、深成岩の一種)で構成され細かいクリスタルによる高ミネラル感と複雑さをワインに与えている。



商品 kif283 トウロディエル プティ・オリガミ ペティアン・ナチュラル サン・スフル(ロゼ・微発泡) 2021  
 格付け&度数&タイプ 【ー】 (Alc. 12%) 辛口  
 品種 シャルドネ、ムロン・ド・ブルゴーニュ、PG、PN、CS、CF、SB

テイスティングコメント 細かい泡にあふれ、ザボン、クランベリー、ミネラルのほのかな味わい。様々なテロワールの10区画の畑から手摘みした、7つのブドウ品種の黒白混醸。土着酵母による醱酵。アンセストラル。亜硫酸無添加。エチケットは折り紙のユニコーン。

参考小売価格(税込) 4,510 (税抜 ¥ 4,100) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif281 トウロディエル ボアル ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー(白) 2021  
 格付け&度数&タイプ 【AOP ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ】 (Alc. 12%) 辛口  
 品種 ムロン・ド・ブルゴーニュ100%

テイスティングコメント 柚子と梨の香り、柑橘類にほのかなレモンと微かにヨードを思わせるフィニッシュ。土着酵母による醱酵。シュール・リーで熟成。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 3,740 (税抜 ¥ 3,400) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif282 トウロディエル カトルペ ムロン・ブラン サン・スフル(白) 2021  
 格付け&度数&タイプ 【一】 (Alc. 13%) 辛口  
 品種 ムロン・ド・ブルゴーニュ100%

テイスティングコメント 梨、柚子の香り、リンゴや焼きたてのパン、蜂蜜の味わい。繊細な和食にも。雲母の土壌。压榨後、土着酵母により、樽で醱酵。シュールリーで6~15か月間熟成。亜硫酸無添加。エチケットのサンショウウオは自然環境の良さの象徴。

参考小売価格(税込) 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif286 トウロディエル デ・ローマン・イーレ (赤) 2021  
 格付け&度数&タイプ 【一】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ  
 品種 カベルネ・フラン100%

テイスティングコメント ロワールのカベルネフラン特有の、よく熟したブラックベリーやセイヨウスグリ、スパイス、焼きパプリカのニュアンス。ローストビーフのサンドイッチ、牛肉のグリル、ビーフシチューに。土壌は雲母片岩。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醱酵。さわやかさを得るためプレスせずフリーランジュースのみ使用。亜硫酸無添加。生産量わずか3500本。

参考小売価格(税込) 3,190 (税抜 ¥ 2,900) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif287 トウロディエル ニンジャ シラー/ピノ・ノワール (赤) 2021  
 格付け&度数&タイプ 【一】 (Alc. 13%) ミディアムボディ  
 品種 シラー75%、ピノ・ノワール25%

テイスティングコメント よく熟したブラックチェリー、サワーチェリー、ミネラル、胡椒。鶏など家禽、ローストビーフのサンドイッチ、ビーフシチューに。ピノノワールは土壌は雲母片岩。シラーは石灰質。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醱酵。亜硫酸無添加。生産量9000本。

参考小売価格(税込) 3,850 (税抜 ¥ 3,500) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif289 トウロディエル アルバートル (赤) 2020  
 格付け&度数&タイプ 【一】 (Alc. 13%) ミディアムボディ  
 品種 カベルネ・フラン100%

テイスティングコメント 熟したイチゴ、ブラックチェリー、グリル、スパイス。シルキーで繊細なタンニン。ソースのある肉料理、鴨、チョコレートに。土壌は雲母片岩。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醱酵。フリーランジュースを別のワイン用に取り除き、压榨果汁はストラクチャーのあるこのワイン用に使用。亜硫酸無添加。生産量わずか2000本。

参考小売価格(税込) 4,400 (税抜 ¥ 4,000) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif284 トウロディエル ラポジ サン・スフル (赤) 2018  
 格付け&度数&タイプ 【一】 (Alc. 13%) フルボディ  
 品種 ピノ・ノワール50%、カルメネール50%

テイスティングコメント 甘酸っぱい完熟さくらんぼと、ほろ苦いカカオ豆の香り。フルーティなブラックベリーと、スパイシーな胡椒の風味。牛肉、ラム肉のお料理。ダークチョコレートに。複数の畑、3つのテロワール(斑れい岩、角閃岩、雲母片岩)のぶどうを手摘みで収穫。畑由来の土着酵母による醱酵。亜硫酸無添加。生産量600本。

参考小売価格(税込) 6,930 (税抜 ¥ 6,300) JAN: not provided 入数: 12

O S



商品 kif290 トウロディエル ニンジャ ピノ・ノワール マグナム(赤) 2020  
 格付け&度数&タイプ 【一】 (Alc. 13%)  
 品種 ピノ・ノワール100%

テイスティングコメント 熟したブラックチェリーの香り、胡椒の刺激と鉱物性を感じられる。エレガント。土壌は雲母片岩で、深くなると斑れい岩、角閃岩。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醱酵。熟成はスチールタンク。鶏肉のクリーム煮、ポルチードエッグ、仔牛または牛肉のブルゴーニュ風煮込みと。

参考小売価格(税込) 7,480 (税抜 ¥ 6,800) JAN: not provided 入数: 6

O# S

マグナム(1.5L)

## フランス ブルゴーニュ地方



### ドメーヌ・ドゥ・ガンディヌ

- 4代目当主: ベンジャミン・ダナンシェ氏  
ブルゴーニュの南にあるマコンの中心部で、テロワールの多様性と豊かさを素晴らしいシャルドネで表現し、偉大なマコンの白ワイン造りに全力を注ぐ、家族経営のワイナリー。
- ワイナリーは1925年に創設、2012年からはビオディナミ農法を実践している。
- 醸造責任者のフロラン・ダナンシェは、醸造学を学んだ後、世界中での数年の経験を経て、2015年からガンディヌに加わっている。ベンジャミン、ロバート、フロランは、土壌、環境、健康を尊重しながら素晴らしいシャルドネワインを造るという情熱と哲学を追求している。



商品 マコンのシャルドネの銘醸ガンディヌが造る上質なクレマン。  
 格付け&度数&タイプ kif193 ガンディヌ クレマン・ド・ブルゴーニュ (白・発泡)  
 品種 【AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ】 (Alc. 12%) 辛口  
 テイスティングコメント シャルドネ  
 参考小売価格(税込) 3,960 (税抜 ¥ 3,600) JAN: not provided 入数: 6

O B# S

## フランス ボルドー地方



### シャトー・ペイラー

■サンテミリオンにあるシャトー・ガイヤールでカトリーヌ・パボン・ヌーヴェル は父親と一緒にワイン造りを始めた。そして1989年にサンテミリオンに隣接するコート・ド・カスティヨンの小さなぶどう畑を買い取り、ボルドー大学で学んだ醸造学と父親が実践した醸造方法とを結集し、更により伝統的な醸造方法で1990年に彼女のファーストビンテージを造りだした。  
 ■1998年には、三つの家族ワイナリー(シャトー・ガイヤール、シャトー・プティ・グラヴェ・エネ、クロ・サン・ジュリアン)をも引き継ぎ事業を拡大してきた。



商品 サンテミリオン グランクリュの女性醸造家が造った亜硫酸無添加のボルドーワイン  
 格付け&度数&タイプ kif122 トラントウ・ドゥ・シャトー・ペイラー ヴァン・ナチュール (赤) 2021  
 品種 【AOC カスティヨン・コート・ド・ボルドー】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ  
 テイスティングコメント メルロ100%  
 フランスの認証機関Vin methode Natureのメンバー。収穫は手動で行われ、自然に存在する固有の酵母により発酵されます。鮮やかなカラントタイプの赤、深いイチゴの味わいとスパイシーなトーンがあり、味わいは完全に、溶けたタンニンで丸く、良い持続性を感じます。  
 参考小売価格(税込) 3,630 (税抜 ¥ 3,300) JAN: 3760135980024 入数: 6

O S



### ヴィネアム

■合成化学薬品やGMOの使用をやめ、1999年からオーガニックワインを生産を始めたボルドー最大のオーガニックワイン生産者。ボルドーのアントル・ドゥ・メールに210hrの畑を持つ。  
 ■ボルドーで造られるオーガニックワインの10本に1本はヴィネアム。  
 ■高い品質はMillesimeを含む国際的なコンクールで獲得している数々の賞にも示されている。



商品 食事を通して楽しめる無添加オーガニック・クレマン。  
 格付け&度数&タイプ kif157 ビオ・フル クレマン・ド・ボルドー ブリュット サン・スフル (白・発泡)  
 品種 【AOC クレマン・ド・ボルドー】 (Alc. 12.5%) 辛口  
 テイスティングコメント ミュスカデル60%、セミヨン40%  
 参考小売価格(税込) 3,410 (税抜 ¥ 3,100) JAN: 3700859995089 入数: 6

O S



商品 ボルドーらしさが味わえる軽快白ワイン  
 格付け&度数&タイプ kif159 ビオ・フル ボルドー・ブラン サン・スフル(白) 2021  
 品種 【AOP ボルドー】 (Alc. 12.5%) 辛口  
 テイスティングコメント ソーヴィニヨン・ブラン80%、セミヨン10%、ミュスカデル10%  
 参考小売価格(税込) 2,475 (税抜 ¥ 2,250) JAN: 3700859957018 入数: 6

O S



商品 きりっと辛口。無添加ソーヴィニヨン・ブラン。  
 格付け&度数&タイプ kif151 ビオ・フル アントル・ドゥ・メール サン・スフル(白) 2022  
 品種 【AOP アントル・ドゥ・メール】 (Alc. 13.5%) 辛口  
 テイスティングコメント ソーヴィニヨン・ブラン100%  
 参考小売価格(税込) 2,475 (税抜 ¥ 2,250) JAN: 3700859955021 入数: 6

O S



|              |  |                                  |
|--------------|--|----------------------------------|
|              | フルーティでなめらかな無添加ボルドー。 <span style="float: right;">O S</span>         |                                  |
| 商品           | kif152   | ビオ・フル ボルドー・ルーージュ サン・スフル (赤) 2018 |
| 格付け&度数&タイプ   | 【AOP ボルドー】   | (Alc. 13.0%) ライトボディ              |
| 品種           | メルロ100%  |                                  |
| テイastingコメント | 濃い紫色。サワーチェリー、ラズベリー、赤カシスのフルーティな香り。渋みは穏やかで、なめらかなライトボディがエレガント。亜硫酸無添加。 |                                  |
| 参考小売価格(税込)   | 2,475 (税抜 ¥2,250)  | JAN:3700859946081 入数: 6          |



|              |  |                                   |
|--------------|--|-----------------------------------|
|              | カシスの香りがたまらない、無添加カベルネ。 <span style="float: right;">O S</span>     |                                   |
| 商品           | kif154   | ビオ・フル カベルネ・ソーヴィニヨン サン・スフル(赤) 2019 |
| 格付け&度数&タイプ   | 【AOP ボルドー・シュペリユール】   | (Alc. 14%) ミディアムボディ               |
| 品種           | カベルネ・ソーヴィニヨン100%   |                                   |
| テイastingコメント | 紫がかったダークレッド。カシスのフルーティな香り。ユーカリの香り。豊かなボリュームとタンニンの調和がとれた味わい。亜硫酸無添加。 |                                   |
| 参考小売価格(税込)   | 2,640 (税抜 ¥2,400)  | JAN:3700859959098 入数: 6           |



|              |   |                               |
|--------------|---|-------------------------------|
|              | ボルドー右岸の飲み心地の良い無添加カベルネフラン。 <span style="float: right;">O S</span>  |                               |
| 商品           | kif149  | シャトー・ロシェベルヴュー サン・スフル (赤) 2019 |
| 格付け&度数&タイプ   | 【AOC カステイオン・コート・ド・ボルドー】   | (Alc. 14%) ミディアムボディ           |
| 品種           | カベルネ・フラン100%  |                               |
| テイastingコメント | バルサミコ、バニラ、ヘーゼルナッツの香り。マンダリン・ピールのフルーティなアロマ。クリーン。タンニンの収斂、気品、清潔な複雑さを感じる。飲み心地の良い右岸カベルネフランの逸品。ドルトーニュ河右岸の粘土石灰質土壌。亜硫酸無添加。 |                               |
| 参考小売価格(税込)   | 2,750 (税抜 ¥2,500)   | JAN:3700916411095 入数: 6       |



|              |  |                            |
|--------------|--|----------------------------|
|              | 自然な美味しさの、無添加「黒」ワイン。 <span style="float: right;">O S</span> |                            |
| 商品           | kif155   | ビオ・フル マルベック サン・スフル(赤) 2020 |
| 格付け&度数&タイプ   | 【AOP ボルドー・シュペリユール】   | (Alc. 13.5%) ミディアムボディ      |
| 品種           | マルベック100%  |                            |
| テイastingコメント | フレッシュで熟したイチゴやわずかに甘草の香り、カシスとブルーベリーと少しのスパイスが感じられる。亜硫酸無添加。    |                            |
| 参考小売価格(税込)   | 2,805 (税抜 ¥2,550)  | JAN:3700859958008 入数: 6    |



|              |  |   |
|--------------|--|---|
|              | オー・メドック地区の村名AOC。パワフル、なめらか。無添加。 <span style="float: right;">O S</span>  |   |
| 商品           | kif158   | シャトー・ムランドウ・サン・ヴァンサン ムーリ・ザン・メドック サン・スフル 2019 |
| 格付け&度数&タイプ   | 【AOC ムーリ・ザン・メドック】  | (Alc. 13.5%) ミディアムボディ                       |
| 品種           | メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、プティ・ヴェルド10%   |   |
| テイastingコメント | 紫がかったルビー色。アロマティック、フローラルな風味。パワフルなタンニン。ピロードのような滑らかな口当たり。ジロンド河左岸の上流域オー・メドック地区の、規制の厳しい村名AOCの一つムーリ・ザン・メドックの高品質なワイン。亜硫酸無添加。生産量6300本。 |   |
| 参考小売価格(税込)   | 3,960 (税抜 ¥3,600)  | JAN:376018954093 入数: 6                      |

## フランス 南西部地方



|              |   |                                     |
|--------------|---|-------------------------------------|
|              | ベルジュラックの無添加オーガニック・ワイン。 <span style="float: right;">O S</span>                                   |                                     |
| 商品           | kif156  | ヴィニアム シ・ジャヴェ・アン・テル・ネ サン・スフル(赤) 2021 |
| 格付け&度数&タイプ   | 【AOC ベルジュラック】   | (Alc. 13%) ミディアムボディ                 |
| 品種           | メルロ100%   |                                     |
| テイastingコメント | 青みがかった濃い赤色、ライラックやラズベリーの香り。しなやかなタンニン、フルーティで力強い味わい。「こんな鼻があったら」という意味の、戯曲シラドベルジュラックに登場する名台詞。亜硫酸無添加。 |                                     |
| 参考小売価格(税込)   | 2,475 (税抜 ¥2,250)   | JAN:3700898905018 入数: 6             |

## フランス ラングドック地方



### ドメーヌ・ドウ・カンポセル

- ラングドックのベジエとモンペリエの中間に位置する自然豊かな土地。種々のハーブが育つ粘土と石灰質のぶどう畑がひろがる。寒い1月のぶどう畑も豊かなお花畑、下草を刈るのは羊たち。
- キャシー・ドーは先祖から受け継いだこの12 haの土地にラングドックに古くから伝わるぶどう種を12選び、オーガニックワイン造りをおこなっている。この中の一つにはピクプールがある。いずれのぶどうの樹も比較的若く、春に吹くミストラルに耐えるよう密に植える。



|            |  |     |
|------------|--|-----|
| 商品         | 南仏のスーパー・ナチュラル・ロゼ・スパークリング                   | O S |
| 格付け&度数&タイプ | kif221 カンポセル エシャス (ロゼ・発泡)                  |     |
| 品種         | 【-】 (Alc. 11%) 辛口                          |     |
| テイティングコメント | コロンバル、ミュスカ・プティ・グラン、ピクプール・ブラン、ピクプール・ノワール    |     |
| 参考小売価格(税込) | 3,300 (税抜 ¥ 3,000) JAN: not provided 入数: 6 |     |



## スロヴェニア ポドラウイエ地方



### ウルバイス

■1987年Aciが大学を卒業後に土地を探していた時に、両親がそのご褒美にとリフニック(Rifnik)にある丘にあるぶどう畑を購入した。父親と共に土地を耕す間に、土、植物やぶどうなどに親しみを覚えるようになり、自然との共生を目指すようになった。シュタイエルスカ地方で最初にビオディナミを導入し、スロヴェニアオレンジワインのアイコン的存在。  
■小高い丘の上の古い小屋がセラーに変わり、家はスロベニアの法律に従い、リフニックの考古学的価値を守りながら改築されてきた。



|            |  |       |
|------------|--|-------|
| 商品         | 強い酸味のオレンジワイン   | O B S |
| 格付け&度数&タイプ | kisv101 ウルバイス オーガニック・アナーキー ラシュキ・イン・レンスキ・リズリング (白) 2016 |       |
| 品種         | 【-】 (Alc. 12.0%) 辛口                                    |       |
| テイティングコメント | ラシュキ・リズリング80%、レンスキ・リズリング20%                            |       |
| 参考小売価格(税込) | 8,283 (税抜 ¥ 7,530) JAN: not provided 入数: 12 【在庫限り】     |       |



|            |   |       |
|------------|---|-------|
| 商品         | 幸せピンク・オレンジ色。醸造家のワイン愛を感じる、安定した美味しさの自然ワイン。    | O B S |
| 格付け&度数&タイプ | kisv100 ウルバイス オーガニック・アナーキー ピノ・グレイ (白) 2015  |       |
| 品種         | 【-】 (Alc. 12.5%) 辛口                         |       |
| テイティングコメント | ピノ・グリ                                       |       |
| 参考小売価格(税込) | 8,283 (税抜 ¥ 7,530) JAN: not provided 入数: 12 |       |



|            |   |       |
|------------|---|-------|
| 商品         | オレンジワイン。亡き自然派の巨匠への哀悼。                       | O B S |
| 格付け&度数&タイプ | kisv102 ウルバイス オーガニック・アナーキー ラディカル1(白) 2015   |       |
| 品種         | 【-】 (Alc. 12.5%) 辛口                         |       |
| テイティングコメント | シャルドネ、ケルナー、ラシュキ・リズリング、レンスキ・リズリング            |       |
| 参考小売価格(税込) | 8,283 (税抜 ¥ 7,530) JAN: not provided 入数: 12 |       |



## イタリア エミリア・ロマーニア州



### フォリチェロ

■アントネッラとマルコの夫妻が、1980年に、家族と友人のために少量のワインを作り始めたのが始まり。現在でも家族を中心に少人数で経営し、『シンプルに』がワイン造りのモットー。  
エミリア・ロマーニャ州のモデナの近くマンツォリーノにあるワイナリー。  
■10haのぶどう畑はビオディナミ農法で、Demeter認証を取得。  
ぶどうはすべて手摘みで収穫。同じぶどうで、ぶどうジュースやジャムも造っている。  
■一般の人を対象にしたオーガニックワインの教室や、近所の子供たちと楽しむ収穫祭を催す。  
オーガニックワインの健全性を広める活動を自らも楽しんでいる。



|            |   |        |
|------------|---|--------|
| 商品         | オーガニックワイン用ブドウで作った濃いめの白ジュース                    | O B# S |
| 使用ぶどう      | kii218 フォリチェロ スッコ・ドゥーヴァ ピアンカ (白ブドウジュース) 750ml |        |
| テイティングコメント | トレヴィアーノ、モントゥーニ                                |        |
| 参考小売価格(税込) | 1,620 (税抜 ¥ 1,500) JAN: 802850000131 入数: 6    |        |



オーガニックワイン用ブドウで作った濃いめの黒ジュース

O B# S

商品 kii219 フォリチェロ スッコ・ドゥーヴァ ロッサ (黒ブドウジュース)750ml  
使用ぶどう ランブルスコ、サンジョヴェーゼ

テイステイングコメント

生産者が近所の子供達に安心な飲み物をとという考えで少量生産しているもの。ワイン用ぶどうの濃い風味が楽しめる、自然そのままの無添加ジュース。そのまま、また、たくさん入れた氷が溶けても、炭酸水などで割っても爽やか。シャーベットやゼリー作りにもおすすめ。ヴィーガン・フレンドリー。低温殺菌。冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に保管して早めにお飲みください。

参考小売価格(税込)

1,620 (税抜 ¥ 1,500)

JAN:802850000032 入数: 6



株式会社岸本は、1877年(明治10年)に大阪で創業して以来、100年以上にわたり、酒類・醤油・調味料などの卸売業に携わってまいりました。

その後、1990年より自然のおいしさを追求する世界各地のオーガニックワインの輸入販売に特化して参りました。

株式会社岸本では、「美味しい」、「品質がよい」、「自然そのもの」が、取扱ワインの基本です。長年に亘り築き上げた生産者との強い絆をもとに、私達が自信を持ってお薦めできるワインを厳選したうえで、ご提供して参ります。

株式会社 岸 本

〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2-6-3、5F

TEL:06-4705-4321 FAX:06-4705-4323

Mail:info@wine-kishimoto.com

URL:<https://www.wine-kishimoto.com>