

株式会社 高野総本店 取扱商品リスト

目次

清酒

辰馬本家酒造(株)	【白鹿】	2頁
黄桜(株)	【黄桜】	2頁
東山酒造(株)	【坤滴】	3頁
朝妻酒造(株)	【越乃風雪】	3頁
朝日酒造(株)	【朝日山】	4頁
妙高酒造(株)	【妙高山・雪月花】	6頁
(株)今井酒造店	【若緑・五岳・風の露】	8頁
(株)湯川酒造店	【木曾路】	10頁
酒造株式会社 長生社	【信濃鶴】	12頁
天領誉酒造(株)	【天領誉】	13頁
(株)高橋助作酒造店	【松尾】	13頁
(株)仙醸		13頁
(株)土屋酒造店	【亀の海・茜さす】	14頁
武重本家酒造(株)	(焼酎)	15頁
武重本家酒造(株)	【御園竹・牧水】	16頁

焼酎・リキュール・みりん・ウイスキー

合同酒精(株)		17頁
美峰酒類(株)		17頁
(合)基山商店		18頁
若波酒造(名)		18頁
山の壽酒造(株)		18頁
(株)ハウスボトラーズ		18頁
(株)小林酒造本店		19頁
川石本家酒類(合)		19頁
有村商事(株)奄美大島酒造		20頁
無法松酒造(有)		20頁
京都蒸溜所		20頁
宗政酒造(株)		21頁
大海酒造(株)		22頁
白露酒造(株)		23頁
濱田酒造(株)		23頁
本坊酒造(株)		24頁
大石酒造(株)		24頁
神酒造(株)		24頁
芙蓉酒造協同組合		25頁
(株)藤崎徳兵衛商店		25頁
(株)多良川		25頁
明利酒類(株)		25頁

国産ワイン

(株)井筒ワイン		26頁
(株)林農園【五・ワイン】		30頁
(株)アルプス		33頁
サンサンワイナリー		36頁
信濃ワイン(株)		39頁
安曇野ワイナリー(株)		40頁
(株)ドメヌコーセイ		42頁
(株)あづみアップル【スイス村ワイナリー】		43頁
(株)ぶどうの郷 山辺【山辺ワイナリー】		44頁
(株)サンクゼール		46頁
(有)たかやしろファーム		47頁
楠わいなリー(株)		48頁
(株)イルフェボー		49頁
マンズワイン(株)小諸ワイナリー		50頁
マンズワイン(株)勝沼ワイナリー		52頁
メルシャン(株)		53頁
メルシャン(株)藤沢工場		55頁
富良野市ぶどう果樹研究所		55頁

カートン

汎用カートン		55頁
--------	--	-----

ジュース

(株)井筒ワイン		56頁
(株)林農園		56頁
(株)アルプス		56頁
(株)あづみアップル		56頁
(有)たかやしろファーム		56頁

注)リスト内の右記※商品は、弊社の通常在庫にはしておりません。お届けにお時間を頂戴する場合がございます。

辰馬本家酒造(株)【兵庫県西宮市】 **4 902051**

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
HAKUSHIKA 六光年 純米大吟醸	720ml	1	111451	30,000	33,000	※
黒松白鹿 純米大吟醸 JD-100	1.8L	3	111321	10,000	11,000	※
黒松白鹿 純米大吟醸 JD-50	720ml	4	111345	5,000	5,500	※
黒松白鹿 千年壽 純米大吟醸 HS-50	1.8L	6	111260	5,000	5,500	※
黒松白鹿 千年壽 純米大吟醸	720ml	6	111284	2,500	2,750	※
黒松白鹿 千年壽 純米大吟醸	300ml	6	111307	900	990	※
特選 黒松白鹿 本醸造 四段仕込	1.8L	6	020296	2,566	2,823	※
特撰 黒松白鹿 吟醸生貯蔵酒	720ml	6	023655	1,180	1,298	※
黒松白鹿 純米吟醸	720ml	6	131138	1,226	1,349	※
黒松白鹿 純米吟醸	300ml	12	131152	560	616	※
黒松白鹿 こしゅ 10年貯蔵	500ml	6	120903	2,000	2,200	※
上撰 黒松白鹿	1.8L	6	030356	2,196	2,416	
上撰 黒松白鹿 超辛	1.8L	6	033081	2,196	2,416	※
上撰 白鹿パック	2L	6	039137	2,133	2,346	※
上撰 白鹿アルミ缶	180ml	30	130650	300	330	※
上撰 白鹿グラスカップ	200ml	30	037638	267	294	※
上撰 黒松白鹿生貯蔵酒	300ml	20	034408	417	459	
佳撰 白鹿	1.8L	6	040010	1,900	2,090	
佳撰 白鹿 超辛	1.8L	6	041772	1,900	2,090	
白鹿 辛口パック	1.8L	6	140666	1,818	2,000	
白鹿 淡麗辛口パック	3L	4	045275	2,343	2,577	※
白鹿 淡麗辛口パック	2L	6	045299	1,617	1,779	※
白鹿 淡麗辛口パック	640ml	6	045336	669	736	※
白鹿 旨口鹿パック	3L	4	045664	2,343	2,577	※
白鹿 旨口鹿パック	2L	6	045688	1,617	1,779	
白鹿 鹿カップ	200ml	30	044735	190	209	
白鹿 しぼりたて	1.8L	6	040997	1,907	2,098	季節限定 ※
白鹿 しぼりたて	720ml	6	042946	880	968	季節限定 ※
白鹿 しぼりたて	300ml	12	49536751	415	457	季節限定 ※
白鹿 すずろ	1.8L	6	045527	1,907	2,098	季節限定 ※
白鹿 すずろ	720ml	6	045138	880	968	季節限定 ※
白鹿 すずろ	300ml	12	045152	415	457	季節限定 ※
白鹿 かおり 純米吟醸プレミアムパック	900ml	6	130490	950	1,045	※
おうち酒パック	900ml	6	047293	636	700	※
酒蔵割烹酒パック	2L	6	046555	オープン		
黒松白鹿 山田錦旨口本醸造 トラッド	720ml	6	121016	1,140	1,254	10月1日発売
黒松白鹿 山田錦旨口本醸造 トラッド	300ml	12	121030	520	572	10月1日発売
リキュール 白鹿 花琥珀 梅	720ml	6	176139	1,454	1,599	※
リキュール 白鹿 花琥珀 梅	300ml	12	176153	680	748	※
リキュール 白鹿 花琥珀 さくらんぼ	720ml	6	176177	1,454	1,599	※
リキュール 白鹿 花琥珀 さくらんぼ	300ml	12	176214	680	748	※
リキュール 白鹿 花琥珀 ゆず & 日向夏	720ml	6	176191	1,454	1,599	※
リキュール 白鹿 花琥珀 ゆず & 日向夏	300ml	12	045688	680	748	※
白鹿 1.8L用1本入カートン			060018	118	130	
白鹿 1.8L用2本入カートン			060025	210	231	
白鹿 1.8L用3本入カートン			060032	305	336	
白鹿 1.8L用5本入カートン				520	572	

黄桜(株)【京都府京都市伏見区】 **4 901410**

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
本造り 黄桜	1.8L	6	022018	2,200	2,420	※
金印 黄桜	1.8L	6	036015	1,925	2,118	
金印 黄桜	720ml	12	49651225	795	875	※
黄桜 呑パック	3L	4	078060	2,378	2,616	※
黄桜 呑パック	2L	6	078084	1,657	1,823	※
黄桜 呑パック	900ml	6	078213	800	880	※
黄桜 呑カップ	200ml	30	048285	196	216	※
黄桜 呑ブリック	180ml	30	078251	161	177	※
黄桜 辛ロー 献パック	3L	4	062052	2,346	2,581	※
黄桜 辛ロー 献パック	2L	6	062076	1,635	1,799	※
黄桜 辛ロー 献パック	900ml	6	062175	790	869	※
黄桜 辛ロー 献カップ	200ml	24	062311	185	204	※
黄桜 やさしい米麹甘酒	950g	6		750	825	※

京都市伏見区塩屋町、昔ながらの街並みを残す一角に東山酒造はあります。親会社である黄桜酒造が、趣味的ともいえる贅沢な『こだわりの酒』を醸し、コアな日本酒ファンを魅了しています。京都の名水「伏水」と南部杜氏・保坂康夫が長年培ってきた伝統的技法をもって醸した渾身の一滴です。鳥取県田中農場(田中正保氏主宰)の「特別栽培米・山田錦」のみを100%使用した「坤滴」は、日本酒ファン垂涎の酒として知られています。

【限定流通商品】お取扱いの詳細に関しては、弊社営業担当者までお問い合わせください。発注形態が通常と異なっております。
 注)弊社通常在庫の商品ではありません。

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
坤滴 大吟醸	1.8L	6	960843	10,000	11,000	※
坤滴 大吟醸	720ml	6	960850	5,000	5,500	※
坤滴 純米吟醸	1.8L	6	960553	4,000	4,400	※
坤滴 純米吟醸	720ml	6	960560	2,100	2,310	※
こだわりの米づくりを進める鳥取県田中農場(田中正保氏主宰)の特別栽培米山田錦のみを100%使用。精米歩合を50%まで高め、長期低温発酵で醸し、一度だけの火入れで仕上げた純米吟醸酒です。坤滴ならではの強い米のうまみに加え、華やかな香りが際立った、極めて完成度の高い吟醸酒です。						
坤滴 純米酒	1.8L	6	960010	3,000	3,300	※
坤滴 純米酒	720ml	6	960034	1,700	1,870	※
坤滴 純米酒	180ml	12	960164	420	462	※
最高峰の酒米と目される田中農場の山田錦を、60%まで精米し、自社酵母で作られた坤滴は、熟成により味わいの深さと柔らかさを一層増す特性をもっています。田中農場の山田錦だけが持つ最高の素質を生かし、京都伏見の伝統的なスタイル「優しさと奥深さを持った酒」に仕上がっています。						
坤滴 しぼりたて純米生原酒	1.8L	6	960195	3,300	3,630	1月下旬限定 ※
坤滴 しぼりたて純米生原酒	720ml	6	960201	1,700	1,870	1月下旬限定 ※
この「しぼりたて純米生原酒」は、本来蔵元でしか味わえない「坤滴しぼりたて」の美味しさをご賞味頂きたいと、できたての新酒を濾過をせずに原酒のまま瓶に詰めた蔵出し限定品です。 純米しぼりたて独特の芳醇な香りと、濃醇で深い味わいを心ゆくまでお楽しみ下さい。						
坤滴 夏の吟醸純米	1.8L	6	960393	3,100	3,410	5月末限定 ※
坤滴 夏の吟醸純米	720ml	6	960409	1,600	1,760	5月末限定 ※
この「夏の吟醸純米酒」は、この冬に上槽し火入れした酒が熟成されてまるみがでてきた初夏にすっきりと飲んでいただける酒質です。貯蔵したそのままをお届けするために生詰をしています。まだ若さの残る香り高い酒をゆっくりお楽しみ下さい。						
坤滴 ひやおろし純米酒	1.8L	6	961420	3,200	3,520	9月限定 ※
坤滴 ひやおろし純米酒	720ml	6	961437	1,600	1,760	9月限定 ※
「坤滴 ひやおろし」は、田中農場の山田錦の新酒を熟成させてまろやかに仕上げた秋のお酒。貯蔵前に一度だけ火入れし、秋にタンクを開封した味わいをそのまま詰めた秋季限定品です。暑さの残る初秋にゆっくり味わっていただきたい純米酒です。						
坤滴 1.8L用 1本入カートン				200	220	

天保元年(1830年)、『久保田屋』の屋号で創業。1920年に現社名となり、今日、全国一の仕込み量を誇る地酒蔵として知られています。代表銘柄の『朝日山』、限定流通銘柄である『久保田』、『越州』を世に送り出しています。
「酒造りは米作り」との考えから、農業生産法人『(有)あさひ農研』とともに良質米の栽培、研究を続け成果を上げてきました。新潟の水と米と人により、品質本位の酒造りに邁進し、先人の足跡に学びあくまでも「品質第一」を念頭に努力を重ね、酒造業の正道を歩み続けています。

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
朝日山 萬寿盃 大吟醸	1.8L	6	612012	5,710	6,281	※
朝日山 萬寿盃 大吟醸	720ml	6	612029	2,600	2,860	※
新潟の地酒「朝日山」が誇る大吟醸酒。「ハレの日の乾杯酒」をイメージし、上品な香りと柔らかかにふくらむ味わいに仕上げています。軽く冷やすか、常温でお楽しみください。						
朝日山 純米酒	1.8L	6	620017	2,330	2,563	
朝日山 純米酒	720ml	12	620024	1,140	1,254	※
朝日山 純米酒	300ml	20	620031	550	605	※
飲み応えとキレの良さが両立する純米酒です。冷たくしてすっきり、常温で味わいがあり、ぬるめのお燗では味のふくらみが更に増します。お料理と飲む温度の組み合わせでより一層楽しめます。						
朝日山 千寿盃	1.8L	6	630023	2,220	2,442	※
朝日山 千寿盃	720ml	12	630030	990	1,089	※
キリッと締まった淡麗辛口の特別本醸造酒。すっきりとした口当たりと穏やかなふくらみを兼ね備えた酒質で、冷酒でも、燗でも、幅広い飲み方で楽しめます。						
朝日山 百寿盃	1.8L	6	640503	1,980	2,178	
朝日山 百寿盃	720ml	12	640008	820	902	※
朝日山 百寿盃	300ml	20	640015	430	473	※
朝日山 百寿盃	180ml	30	640046	300	330	※
朝日山 百寿盃 カップ	180ml	30	641005	270	297	※
飲み飽きしない家飲みの定番品として、新潟県で長年親しまれているお酒です。さらっとした口当たりでのど越しが良く、毎日の晩酌に最適です。						
朝日山 天籟 越淡麗 純米大吟醸	1.8L	6	602020	12,500	13,750	※
朝日山 天籟 越淡麗 純米大吟醸	720ml	6	602037	6,260	6,886	※
新潟の自然と風土が育んだ酒造好適米「越淡麗」を原料に、蔵人が持てる限りの技で醸した、「朝日山」の最高峰の純米大吟醸酒です。熟したリンゴやバナナを思わせる馥郁たる香り、ふくやかなうまみとキレの良さを併せ持つ上品な味わいを、心ゆくまでお楽しみください。 【5月～7月・10月～12月限定発売】						
朝日山 充光 純米大吟醸(山廃仕込み)	1.8L	6	602044	6,100	6,710	※
朝日山 充光 純米大吟醸(山廃仕込み)	720ml	6	602051	3,050	3,355	※
上品に香りが広がり、複雑で多層的な奥深い味わいがあり、後味はすっきりとひきが良いタイプです。アルコール分17度のわりに軽やかで、飲み続けても飽きがこず、舌なじみの良い辛口に仕上げています。冷やしておいしく、山廃仕込みゆえに燗映えもする食中酒です。 【10月～12月限定発売】						
朝日山 純米大吟醸 越淡麗	1.8L	6	600040	4,050	4,455	※
朝日山 純米大吟醸 越淡麗	720ml	6	600057	1,880	2,068	
ふんわりと漂う華やかな香り、口の中でふくらむ芳醇なうまみが特長の純米大吟醸酒です。山田錦と五百万石が親の、新潟生まれの酒米「越淡麗」と豊かな自然から得た清冽な水で醸し、滑らかな口当たりとすっきりとした後味に仕上げています。						
朝日山 純米吟醸	1.8L	6	600026	2,830	3,113	
朝日山 純米吟醸	720ml	6	600019	1,320	1,452	
朝日山 純米吟醸	300ml	12	600033	660	726	※
透き通った穏やかな香りで、口に含まれ爽やかなうまみを感じる純米吟醸酒。冷酒でもぬる燗でも香味の良さを楽しめます。						
朝日山 本醸造	1.8L	6	630061	2,070	2,277	※
朝日山 本醸造	720ml	6	630078	980	1,078	※
朝日山 本醸造	300ml	12	630085	490	539	※
飲むほどに心地よさが増してきます。日常酒にふさわしい飽きのこないさらっとした口当たりで、やさしいうまみをもった本醸造酒です。						
朝日山 特別本醸造生酒	300ml	12	762106	590	649	
搾ってから加熱処理を一切行っていない本生酒です。爽やかな香味と、清流を思わせる瑞々しい口当たりが特長です。要冷蔵。						

朝日山 辛口ハード	1.8L	6	640060	2,710	2,981	※
朝日山 辛口ハード	720ml	6	640077	1,270	1,397	※
透明感が前面に出る穏やかな香りで、グツとくる飲み応えがあります。高アルコール分が押し寄せる味わいが印象的ながら、一転してスツとひくのど越しが劇的な特長です。ロックやお燗でも、多様な飲み方で楽しめる食中酒として仕上げています。 アルコール19% 日本酒度+4.5 酸度1.7。 【8月～2月限定発売】						
朝日山 香音里プレミアム 純米	1.8L	6	620109	2,260	2,486	※
朝日山 香音里プレミアム 純米	720ml	6	620116	1,140	1,254	※
白桃を思わせる濃密な甘味がありながら、シャープでキレのある酸味と心地よい余韻が特長のフルーツのような新感覚日本酒です。チーズやスパイスを使った料理との相性が良く、食前酒から食中酒として、更にはデザートと一緒になど、幅広くカジュアルにお楽しみいただけます。 アルコール12% 日本酒度-45 酸度2.8。 【2月～8月限定発売】						
朝日山 秋あがり 純米	1.8L	6	620086	2,700	2,970	※
朝日山 秋あがり 純米	720ml	6	620093	1,280	1,408	※
ひと夏越えたまろやかな熟成感があり、まんまるとした豊かなうまみが特長です。お燗で一層映えるように香りはわずかにもたせつつ、くどさのない味わいに仕上げることで冷酒にも最適です。料理の味を受け止めて、おいしさを増幅させる食中酒です。 【9月限定発売】						
朝日山 純米にごり	720ml	6	620079	1,040	1,144	※
果実のような甘酸っぱい味わい、滑らかな口当たりが特長的な純米にごり酒です。冷やすと爽やかな風味が広がり、リッチな甘味とともにすっきりとした余韻が楽しめます。 【11月～5月限定発売】						
大吟醸 熟成酒 轍(わだち)	720ml	6	912013	4,470	4,917	※
大吟醸酒が三年の歳月で柔らかく優しい味わいに熟成しました。過去と未来に思いを巡らせながら、溶溶たるひとときをお楽しみください。 【5月限定発売】						
朝日山 香音里 純米	300ml	12	722001	560	616	※
ブーケをイメージした香りと、甘酸っぱくジューシーな果実を思わせる味わいを楽しめる新感覚の日本酒です。冷やすと甘酸っぱさが際立ち、少し温度が上がってくるとビターチョコのような味わいに感じられます。料理と合わせるなら酸味や甘味があるものが良く、また、エスニック系の辛さとも好相性です。 アルコール10% 日本酒度-38 酸度2.3。						
ゆく年くる年 吟醸	1.8L	6	730303	3,480	3,828	※
ゆく年くる年 吟醸	720ml	6	730310	1,690	1,859	※
収穫したばかりの酒造好適米「五百万石」を100%使って醸した新酒です。澄みきった香味をお楽しみください。 【11月～12月限定発売】						
元旦しぼり(普通酒生酒)	1.83L	6	762304	3,000	3,300	※
新しい年の幕開けにふさわしいおめでたいお酒を、その年の干支を描いた絵馬と共に新年早々皆様にお届けします。搾りたてでフレッシュな味わいをお楽しみください。 【1月限定発売】						
千寿盃 朝日山 益々繁盛	4.5L		630054	15,000	16,500	※
千寿盃 朝日山 菰冠化粧樽(化粧箱・塗り樹1個付)	1.8L		633048	4,080	4,488	※
千寿盃 朝日山 菰冠化粧樽(化粧箱・塗り樹2個付)	9L		633024	17,500	19,250	※
千寿盃 朝日山 本荷樽	18L		634069	42,300	46,530	※
千寿盃 朝日山 本荷樽(36L上底樽)	18L		634083	51,900	57,090	※
千寿盃 朝日山 本荷樽	36L		634069	73,800	81,180	※
千寿盃 朝日山 本荷樽(72L上底樽)	36L		634052	87,300	96,030	※
千寿盃 朝日山 本荷樽	72L		634045	125,000	137,500	※
化粧箱 朝日山 純米大吟醸 越淡麗 1.8L用 1本入			696050	790	869	発注単位6枚 ※
化粧箱 朝日山 純米大吟醸 越淡麗 720ml用 1本入			696067	400	440	発注単位6枚 ※
化粧箱 朝日山 角ラベル1.8L用 1本入			696036	260	286	発注単位6枚 ※
化粧箱 朝日山 角ラベル720ml用 1本入			696043	150	165	発注単位6枚 ※
化粧箱 朝日山 1.8L用 1本入			696111	270	297	
化粧箱 朝日山 1.8L用 2本入			696128	300	330	発注単位10枚 ※
化粧箱 朝日山 1.8L用 3本入			696135	770	847	発注単位5枚 ※

創業文化12年(1815年)。越後富士と呼ばれる標高2454mの妙高山を望む诗情豊かな頸城平野の風土の中で、厳選された原料と創意工夫に満ちた酒造りの思想で個性豊かな酒を生み出し続けています。杜氏は地元頸城の越後杜氏であり、「にいがたの名工」「全技連マイスター」両認定を受けた新潟で初の杜氏である平田正行。一級技能士の国家試験に合格した後、38歳の若さで妙高酒造の杜氏となり以後、蔵を数々の受賞へと導いています。使用米は越淡麗・五百万石・等の酒造好適米を中心に、上質な新潟県産米を主に使用しています。

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
妙高山 大吟醸 山田錦35% 桐箱入	1.8L	6	923003	13,000	14,300	※
妙高山 大吟醸 山田錦35%	1.8L	6	921009	12,000	13,200	※
妙高山 大吟醸 山田錦35% 桐箱入	720ml	6	924000	6,500	7,150	※
妙高山 大吟醸 山田錦35%	720ml	6	922006	6,000	6,600	※
妙高山 純米大吟醸 糸 雄町磨き三割	720ml	6	901575	20,000	22,000	数量限定 ※
妙高山 純米大吟醸 専用箱入	1.8L	6	905900	6,000	6,600	※
妙高山 純米大吟醸	1.8L	6	906105	5,700	6,270	※
妙高山 純米大吟醸 専用箱入	720ml	6	906006	3,000	3,300	※
妙高山 純米大吟醸	720ml	6	906204	2,850	3,135	※
妙高山 純米大吟醸 HANEUMA クリアカートン入	720ml	6	901667	5,000	5,500	※
妙高山 純米大吟醸 UCHOTEN 越淡麗生原酒 専用箱入	720ml	6	901711	4,500	4,950	※
妙高山 純米大吟醸 越淡麗 専用箱入	720ml	6	000094	4,500	4,950	※
『越淡麗』とは新潟県がオール新潟ブランドを確立するため、酒造好適米の新品種として栽培研究されてきた酒米で実用化されたものです。山田錦を母体とし、新潟の酒造りを支えてきた五百万石を父とする酒造好適米で、ポテンシャルの高さは実証されています。新潟県を支える酒米として期待されています。						
妙高山 純米吟醸 八十八 蔵人栽培米	1.8L	6	980006	3,800	4,180	※
妙高山 純米吟醸 八十八 蔵人栽培米	720ml	6	981003	1,900	2,090	※
妙高山 純米吟醸	1.8L	6	900738	3,200	3,520	※
妙高山 純米吟醸	720ml	6	900745	1,600	1,760	※
妙高山 純米吟醸 共通箱入	720ml	6		1,780	1,958	※
産地にこだわった新潟清酒産地呼称協会認定の純米吟醸酒。米本来のふくいくたる香りと膨らみのある味わいに、濃醇なコクをお楽しみ頂ける濃醇旨口。 アルコール分15.5% 日本酒度+1 酸度1.4 原料米こしいぶき 精米歩合60%						
シャトー妙高 純米吟醸	720ml	6	900776	1,800	1,980	※
シャトー妙高 純米吟醸 クリアカートン入	720ml	6		1,980	2,178	※
妙高山 純米吟醸 杜氏栽培米	1.8L	6	900714	2,860	3,146	※
妙高山 純米吟醸 杜氏栽培米	720ml	6	900721	1,430	1,573	※
妙高山 純米吟醸 杜氏栽培米 共通箱入	720ml	6		1,550	1,705	※
妙高山 純米吟醸 原酒 専用箱入	720ml	6	546158	1,640	1,804	※
妙高山 純米吟醸 原酒 箱無	720ml	6		1,520	1,672	※
妙高山 純米	1.8L	6	900790	2,800	3,080	※
妙高山 純米	720ml	6	900813	1,400	1,540	※
純米 妙高にゃん	720ml	6	900936	1,500	1,650	※
妙高山 本醸造	1.8L	6	210011	2,600	2,860	※
妙高山 本醸造	720ml	6	901506	1,300	1,430	※
妙高山 本醸造 共通箱入	720ml	6		1,480	1,628	※
妙高山 本醸造	300ml	12	210257	600	660	※
新潟県産の良質米と、妙高山系伏流水、自社活性培養酵母を用いて醸し上げました。爽快で程よい旨味が広がり、後味にはキレの良さも持ち併せている淡麗旨口。 アルコール分15.5% 日本酒度+3 酸度1.3 原料米こしいぶき 精米歩合65%						
妙高山 越後銘酒	1.8L	6	254015	2,400	2,640	※
妙高山 越後銘酒	720ml	6	254152	1,200	1,320	※
妙高山 越後銘酒 共通箱入	720ml	6		1,380	1,518	※
妙高山 越後銘酒	300ml	12	254206	550	605	※
妙高山 カップ	180ml	30	212305	330	363	※
麹造りにこだわり、自社活性培養酵母を使用し、丁寧に醸しあげた毎晩の晩酌酒として長い間ご愛飲いただいている癒しの旨口酒です。 アルコール分15.4% 日本酒度+3 酸度1.3 原料米こしいぶき 精米歩合70%						
本格辛口 越後おやじ	1.8L	6	250017	2,200	2,420	※
本格辛口 越後おやじ	720ml	6	250154	1,100	1,210	※
本格辛口 越後おやじ 共通箱入	720ml	6		1,280	1,408	※
本格辛口 生貯蔵酒 越後おやじ	300ml	12	249257	550	605	※
妙高山 純米 純金酒 専用箱入	1.8L	6	343016	3,100	3,410	※
妙高山 純米 純金酒	1.8L	6		2,950	3,245	※
妙高山 特別純米 古代徳利 贈答箱入	720ml	12	246157	2,100	2,310	※
妙高山 雪だるま 専用箱入	300ml	20		1,300	1,430	※
妙高山 純米辛旨 低精白90	1.8L	6	901124	3,000	3,300	※
妙高山 純米辛旨 低精白90	720ml	6	901131	1,500	1,650	※
妙高山 純米辛旨 低精白90 生貯原酒	720ml	6	901186	1,500	1,650	※
妙高山 超爽辛 <+14>	1.8L	6	901148	2,600	2,860	※
妙高山 超爽辛 <+14>	720ml	6	901155	1,300	1,430	※
妙高山 吟醸生貯蔵	300ml	12	259256	650	715	※
悪魔の妙高にゃん	720ml	6	901841	1,350	1,485	数量限定 ※
霊峰妙高山 純米大吟醸 越淡麗三割五分 三年熟成	720ml	6	900660	8,500	9,350	数量限定 ※

	妙高山 赤いさけ	500ml	12	901032	1,200	1,320	数量限定	※
	熟成妙高山 2019	1.8L	6	901087	2,400	2,640	数量限定	※
	熟成妙高山 2019	720ml	6	900974	1,100	1,210	数量限定	※
	妙高山 特別本醸造 熟成古酒	720ml	6		1,900	2,090	数量限定	※
リキュール	妙高山 笹だんごリキュール	300ml	12	900998	630	693	数量限定	※
リキュール	妙高の梅酒	500ml	6	901629	1,600	1,760	数量限定	※
リキュール	妙高ぶるー	300ml	12	901322	800	880		※
リキュール	妙高びんく	300ml	12	901520	800	880		※
リキュール	妙高いえろー	300ml	12	901650	800	880		※
	妙高山 ミニボトル 吟釀	180ml	24	212404	450	495		※
	妙高山 ミニボトル 純米吟釀	180ml	24	900820	450	495		※
	妙高山 ミニボトル 本醸造	180ml	24	212503	400	440		※
	妙高三景（ミニボトル 吟釀・純米吟釀・本醸造 専用土産箱3本入）	180ml×3	8	112407	1,350	1,485		※
	妙高山 本醸造 カートン詰（1×6）	1.8L×1	6		2,800	3,080		※
	妙高山 本醸造 カートン詰（2×3）	1.8L×2	3		5,500	6,050		※
	妙高山 本醸造 カートン詰（3×2）	1.8L×3	2		8,200	9,020		※
	化粧箱 妙高山 1.8L用 1本入				200	220		※
	化粧箱 妙高山 1.8L用 2本入				300	330		※
	化粧箱 御銘酒 1.8L用 3本入				400	440		※
	化粧箱 御銘酒 1.8L用 5本入				600	660		※
	化粧箱 妙高山 720ml用 1本入（クリアカートン含）				180	198		※
	妙高山 純米吟釀 ひやおろし	1.8L	6	901162	3,300	3,630	季節商品 秋	※
	妙高山 純米吟釀 ひやおろし	720ml	6	901179	1,650	1,815	季節商品 秋	※
	妙高山 しぼりたて新酒	1.8L	6	900455	2,200	2,420	季節商品 冬	※
	妙高山 しぼりたて新酒	720ml	6	900462	1,100	1,210	季節商品 冬	※
	妙高山 純米吟釀 滓がらみ生原酒	1.8L	6	900837	2,900	3,190	季節商品 冬	※
	妙高山 純米吟釀 滓がらみ生原酒	720ml	6	900844	1,450	1,595	季節商品 冬	※
	妙高山 純米吟釀 無濾過直汲み生原酒	720ml	6	900851	1,800	1,980	季節商品 冬	※
	妙高山 越後あらしぼり 生原酒	1.8L	6	900479	2,200	2,420	季節商品 冬	※
	妙高山 越後あらしぼり 生原酒	720ml	6	900486	1,100	1,210	季節商品 冬	※
	妙高山 雪中熟成酒 夏吟釀	720ml	6	901315	1,700	1,870	季節商品 夏	※
	妙高山 雪中熟成 純米大吟釀	720ml	6	901773	3,000	3,300	季節商品 夏	※
	妙高山 雪中熟成 大吟釀（桐箱入）	1.8L	6	380059	13,000	14,300	季節商品 夏	※
	妙高山 雪中熟成 大吟釀（桐箱入）	720ml	6	902602	6,500	7,150	季節商品 夏	※
	深雪の里 雪中熟成 純米吟釀	720ml	6	901063	1,800	1,980	季節商品 夏	※
	秋原酒 クイーン「茜暮」（大吟釀原酒）	1.8L	6	901735	4,000	4,400	季節商品 秋	※
	秋原酒 クイーン「茜暮」（大吟釀原酒）	720ml	6	901742	2,000	2,200	季節商品 秋	※
	雪月花 大吟釀 袋取原酒（専用箱入）	1.8L	6	972001	10,000	11,000	限定流通	※
	雪月花 大吟釀 袋取原酒	1.8L	6	973008	9,600	10,560	限定流通	※
	雪月花 大吟釀 袋取原酒（専用箱入）	720ml	6	974005	5,000	5,500	限定流通	※
	雪月花 大吟釀 袋取原酒	720ml	6	975002	4,800	5,280	限定流通	※
	雪月花 純米大吟釀 専用箱入	1.8L	6	381018	5,500	6,050	限定流通	※
	雪月花 純米大吟釀	1.8L	6	345010	5,100	5,610	限定流通	※
	雪月花 純米大吟釀 専用箱入	720ml	6	381155	2,750	3,025	限定流通	※
	雪月花 純米大吟釀	720ml	6	345157	2,550	2,805	限定流通	※
	雪月花 吟釀生貯蔵酒	300ml	12	000162	650	715	限定流通	※
	雪月花 純米	1.8L	6	251052	3,200	3,520	限定流通	※
	雪月花 純米	720ml	12	251304	1,600	1,760	限定流通	※
	雪月花 本醸造	1.8L	6	251014	2,600	2,860	限定流通	※
	雪月花 本醸造	720ml	12	251205	1,300	1,430	限定流通	※
	雪月花 吟釀しぼりたて生酒	1.8L	6	000124	3,800	4,180	限定流通 12～2月	※
	雪月花 吟釀しぼりたて生酒	720ml	6	000186	1,900	2,090	限定流通 12～2月	※
	雪月花 純米大吟釀 生酒	1.8L	6	900318	4,100	4,510	限定流通 4月	※
	雪月花 純米大吟釀 生酒	720ml	6	961005	2,050	2,255	限定流通 4月	※
	雪月花 純米ひやおろし	1.8L	6	962002	2,900	3,190	限定流通 9月	※
	雪月花 純米ひやおろし	720ml	6	963009	1,450	1,595	限定流通 9月	※
	化粧箱 雪月花 1.8L用 1本入				200	220	限定流通	※
	化粧箱 雪月花 1.8L用 2本入				300	330	限定流通	※
	化粧箱 雪月花 720ml用 1本入				180	198	限定流通	※

創業元禄4年(1691年)。今井酒造店は風光明媚な北信五岳を望む千曲川のほとりで創業以来、手造りにこだわりまごころを込めて地酒「若緑」を育んできました。永い歴史の中で受け継がれてきた伝統の技と風土が生み出す味は、「生粋の地酒」と呼べる魅力を持っています。近年は主に長野県産酒米を使用して理想の食中酒を追求した「五岳」、また地元の志を同じくする小売店と共に酒米を栽培してそれを使用した「風の露」を立ち上げています。今井孝社長と山恵錦の試験醸造から携わる駒村浩司杜氏は、伝統を守りつつ革新していく新たな局面を迎えています。

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	五岳 純米大吟醸 箱入	1.8L	6	551017	6,500	7,150	※
	五岳 純米大吟醸 箱入	720ml	12	551031	3,310	3,641	※
	兵庫県産「山田錦」を100%使用。華やかでフルーティな香りと多彩な旨みに加え、口に広がる柔らかさと優しい甘さが特徴です。特別な時にワンランク上の食中酒として食事のお供に。複雑でありながらバランスの取れた上品な味わいを是非お楽しみ下さい。 【兵庫県産「山田錦」39%精米】酵母K1801・アルコール15%						
GI	五岳 純米吟醸 箱入	1.8L	6	501012	3,900	4,290	※
GI	五岳 純米吟醸 箱入	720ml	12	501036	2,020	2,222	※
	長野県を代表する酒造好適米「美山錦」を100%使用。フルーティでありながらも癒される柔らかな香り、スツクリと洗練された味わいの中に純米ならではのふくやかな米の甘さがあります。香りと味のバランスが取れ、後味のキレもよく、味の淡い料理とも相性がいいお酒です。冷酒がオススメです。 【長野県産美山錦49%】アルコール15% 日本酒度+1 酸度1.4 アミノ酸度1.3 酵母K1801						
	五岳 純米吟醸 ひやおろし 箱入	1.8L	6	511011			※
	五岳 純米吟醸 ひやおろし 箱入	720ml	12	511035			※
	爽やかな香りとスツクリした飲み口の純米吟醸を秋まで熟成させた季節限定商品。純米吟醸の特徴はそのままに、熟成によって生まれた旨味が調和した飲み応えのある味わいです。 【長野県産「美山錦」49%精米】酵母K1801 【9月発売限定商品】						
	五岳 特別純米	1.8L	6	212017	3,650	4,015	※
	五岳 特別純米	720ml	12	212031	1,840	2,024	※
	フルーティな香り、スツクリやさしい口当り、そして透明感のある甘さが特徴。食事を引き立ててくれるやさしい口当たりは食中酒にもピッタリです。温度帯により様々な表情を表わし、冷やすとシャープで鮮烈な味わいに、常温では香りが引き立ち瑞々しい香が楽しめる新感覚の特別純米酒です。 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2025「プレミアム 純米部門」最高金賞 【長野県産山恵錦59%】アルコール分15% 日本酒度-5 酸度1.6 アミノ酸度1.1						
	若緑 大吟醸 箱入	1.8L	6	101014	6,200	6,820	※
	若緑 大吟醸 箱入	720ml	12	101038	3,300	3,630	※
	若緑 大吟醸	300ml	24	102066	1,270	1,397	※
	若緑 大吟醸 鑑評会出品酒	720ml	12	103032			※
	蔵人たちの高度な技術と情熱の結晶であり、品格のある芳醇な香りと淡麗な味はまさに芸術品。スツクリしていながらも、なめらかさ、甘さ、キレのバランスが抜群。冷やして繊細な風味をお楽しみ下さい。 【兵庫県産山田錦39%精米】アルコール16% 日本酒度+6 酸度1.5 アミノ酸度1.1 酵母M310						
	若緑 十年大古酒 箱入 (特別純米)	1.8L	6	202018	11,818	13,000	※
	若緑 十年大古酒 箱入 (特別純米)	720ml	12	202032	5,000	5,500	※
	今井酒造店の看板商品である特別純米酒を丁寧にビン詰し、冷暗所で十年間熟成させました。時間をかけたからこそできる熟成香、年輪を重ねるようになって生まれたとろりとした独特の甘い風味をじっくりとお楽しみください。 【長野県産美山錦59%精米】アルコール16% 日本酒度-8 酸度2.0 アミノ酸度1.8 酵母K901						
GI	若緑 特別純米 手造りの酒 箱入	1.8L	6	201011	3,200	3,520	※
GI	若緑 特別純米 手造りの酒 箱入	720ml	12	201035	1,630	1,793	※
	300年以上の歴史を重ねてきた蔵に受け継がれている「味本位の酒造り」、「全量手造り」の伝統が形となった今井酒造店の看板商品。昔ながらの山廃仕込みで時間をかけて造られた芯のある濃厚な旨味と米の甘さに加え、ほどよい酸味が堪能できるお酒です。濃い味付けの料理と相性がよく、ぬる燗は絶品。 【長野県産ひとごころ59%精米】アルコール14% 日本酒度-8 酸度2.0 アミノ酸度1.8 酵母K901						
	若緑 特撰純米 手造りの酒	1.8L	6	203015	2,580	2,838	
	お米をあえてあまり削らずに残し、米本来の素材を生かした甘味と旨味が楽しめるお酒。濃いめの飲み口でありながら、柔らかな口当たりが広がる日本の原風景を表現したようなどこか懐かしい味わい。純米ならではの味を是非和食と一緒に、ぬる燗にするとより味が引き立ちます。 【長野県産米70%精米】アルコール14% 日本酒度-7 酸度2.2 アミノ酸度1.4 酵母K901						
	若緑 特別本醸造 上撰	1.8L	6	301018	2,450	2,695	※
	ほどよく熟成された香りが心地よく、甘味と旨味の調和が取れた飲み飽きせず長く飲めるお酒です。味の中に上品さと柔らかさを合わせ持ち、そのまま飲んでも料理のお供にも最適です。様々な場面、料理とよく合います。ぬる燗、常温でじっくり味わっていただくことがオススメです。 【長野県産米60%精米】アルコール15% 日本酒度+1 酸度2.0 アミノ酸度1.3 酵母K901						
	若緑 特別本醸造 生貯蔵酒	1.8L	6	502019	2,660	2,926	※
	若緑 特別本醸造 生貯蔵酒	720ml	12	502033	1,290	1,419	※
	若緑 特別本醸造 生貯蔵酒	300ml	20	502064	560	616	※
	搾った後、生のまま-3℃で貯蔵し、出荷の直前に1度だけ熱処理をすることにより、1年中新酒に近い風味をお楽しみいただけます。新酒のような新鮮さを保ったまま皆様の元にお届けします。華やかな香りがあり、スツクリとした飲み口でほんのりと上品な甘みがあります。後味のキレもよい冷用酒です。 【長野県産美山錦59%】アルコール14% 日本酒度+4 酸度1.6 アミノ酸度1.3 酵母K1801						

	若緑 本醸造	1.8L	6	401015	2,200	2,420		
	若緑 本醸造	720ml	12	401039	1,070	1,177		※
	若緑 本醸造	300ml	24	401060	475	523		※
	若緑 本醸造	180ml	30	401077	310	341		※
	一番飲まれるお酒だからこそ絶対に手を抜かない今井酒造店の定番酒。300年以上続く酒蔵の伝統の技で、洗米から麴造り、仕込みまで手造りにこだわっています。飲み飽きしない濃いめの甘口と旨味のバランスで飲めば思わずホッとする昔から変わらない味です。幅広い温度帯に対応し、季節や料理に応じて冷やしたり、お燗にしたり、1年を通して楽しめます。 【長野県産米65% アルコール15% 日本酒度±0 酸度2.0 アミノ酸度1.4 酵母K901】							
	若緑 本醸造 大辛口	1.8L	6	507014	2,290	2,519	65%長野県産米	
	若緑 本醸造 大辛口	720ml	12	507038	1,110	1,221	65%長野県産米	※
	若緑 本醸造 本荷樽(要予約)	18L			35,500	39,050	65%長野県産米	※
	若緑 本醸造 本荷樽(要予約)	36L			59,800	65,780	65%長野県産米	※
	若緑 本醸造 本荷樽(要予約)	72L			103,700	114,070	65%長野県産米	※
	若緑 本醸造 角樽	1.8L			9,050	9,955	65%長野県産米	※
	若緑 本醸造 バック	1.8L	8	412011	2,250	2,475	65%長野県産米	※
	若緑 本醸造 QBT	18L		507014	22,000	24,200	65%長野県産米	※
	蕎麦前酒	180ml	30		330	363		
	若緑 生酒	300ml	20	506062	560	616	59%美山錦	※
リキュール	cuore di mela クオーレ・ディ・メーラ(りんごリキュール)	720ml	12	703034	750	825		
リキュール	cuore di mela クオーレ・ディ・メーラ(りんごリキュール)	300ml	24	703065	1,600	1,760		※
	長野県産のりんご果汁と自社醸造の特別純米酒をブレンドしたリキュール。飲み口スツキリ、りんごの甘さと酸味に純米酒がバランスよく調和しています。cuore di mela(クオーレ・ディ・メーラ)とはイタリア語で「りんごの心」という意味。味だけではなくりんごの生産者、清酒の造り手の心が合わさり生まれたお酒の想いを飲んでいただく皆様の心に届けたいという願いが込められています。							
	若緑 しぼりたて 生原酒	1.8L	6	503016	2,890	3,179		※
	若緑 しぼりたて 生原酒	720ml	12	503030	1,460	1,606		※
	名前の通り、しぼりたてのお酒をそのままビン詰した商品です。酒造りの季節でしか味わえない本物の酒蔵の味。できたばかりのフレッシュ感と独特の荒々しさが残る、濃醇でとろりとした口当たりが特徴です。 【長野県産米65%精米】酵母K901 【季節限定商品】							
	五岳 純米吟醸 生原酒	720ml	12	563034	2,200	2,420	1月下旬～3月中旬	※
	五岳 純米吟醸 生原酒 雪囲い	720ml	12	563034	2,200	2,420	3月下旬～5月上旬	※
	奥信濃にがり酒(火入れ)	720ml	12	514036	1,100	1,210	季節商品	※
	五岳 純米吟醸 ひやおろし 箱入	1.8L	6	511011	3,900	4,290	季節商品 秋	※
	五岳 純米吟醸 ひやおろし	720ml	12	511035	2,020	2,222	季節商品 秋	※
	若緑 甘酒	700ml	12	804038	980	1,058	季節商品	※
	酒粕	3.5kg	5	803512	1,435	1,550	季節商品	※
	若緑 1.8L用 1本入カートン			901126	300	330		※
	若緑 1.8L用 2本入カートン			901133	360	396		※
	720ml用 1本入茶箱カートン				150	165		※
	720ml用 1本入白箱カートン				90	99		※
	風の露 特別本醸造	1.8L	6	509018	2,400	2,640		※
	風の露 特別本醸造	720ml	12	509032	1,210	1,331		※
	日本酒を愛するプロの酒小売店の有志らが自らの手で米を選び、土を耕し、信州の米、水、風土にこだわり造った清酒。軽快な飲み口とほどよい旨味がバランス良く調和した食中酒向けの清酒。 【長野県産山恵錦59%精米】酵母K1801							
	風の露 純米吟醸 夏酒	1.8L	6	105012	3,160	3,476	49%美山錦	※
	風の露 純米吟醸 夏酒	720ml	12	105036	1,600	1,760	49%美山錦	※
	風の露 初しぼり	1.8L	6		2,960	3,256	59%山恵錦	※
	風の露 1.8L用 1本入カートン				190	209		※
	風の露 1.8L用 2本入カートン				250	275		※
	※『風の露』は特約店限定の商品です。							
米焼酎	25% 一点の雪	1.8L	6	602016	3,100	3,410		
米焼酎	25% 一点の雪	720ml	6	602030	1,318	1,450		
	吟醸酒の醸造工程において出る精米時の削り粉を発酵させ、蒸留した焼酎を、白樫の樽で熟成させた米焼酎です。フランスのコニャック醸造にも使われる榎樽で熟成させたこの焼酎は、樽の洗練された香りと、米焼酎の優しい香りや味わいが絶妙な調和をかもし出しています。 【長野県原産地呼称認定品】							
	一点の雪 720ml用1本入カートン				120	132		
米焼酎	25% てんずけ	1.8L	6	604010	2,200	2,420		※
米焼酎	25% てんずけ	720ml	12	604034	1,200	1,320		※
粕取焼酎	25% 若緑貳拾丸	720ml	12	633034	1,600	1,760		※

創業は慶安3年(1650)。木曽溪谷の奥深く、藪原宿の片隅に湯川酒造の酒蔵があります。現当主・湯川尚子さんで16代目。ご主人の慎一さんが杜氏を務めます。木曽谷の良質な水と、信州産の美山錦、しらかば錦を原料に使用しています。清酒『木曽路』は、みずみずしく穏やかなフルーツの香り、米の旨みと透明感のある甘みが絶妙に調和した清らかな酒に仕上がっています。数ある信州酒のなかでも、旨みと透明感の調和が際立っています。

商品名		容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代		
GI	流水香し 特別純米	1.8L	6	002913	3,070	3,377		
GI	流水香し 特別純米	720ml	12	002920	1,786	1,965		
	流水香し 720ml用 1本入化粧箱			006096	96	106		
GI	流水香し 特別純米	300ml	12	001930	682	750		
純米酒造りの天才として知られる小谷村出身の鷺沢杜氏から伝承した技を、尚子さん慎一さんご夫婦が更なる高みに到達させています。酒米は長野県産の美山錦を使い、吟醸並みの55%まで精米し、磨かれたキレイな旨みを目指しています。青リンゴのフルーティさに、米のやわらかな香りが絶妙に調和。滑らかな旨味を感じたのち、やさしい甘さとふよかさが膨らみます。後口には太い旨みが残る、素晴らしいバランスの仕上がりです。 ※1.8L・300mlは在庫限りで終売です。								
	木曽路 純米大吟醸 生酛磨き35 箱入	1.8L	4	003125	13,000	14,300	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 生酛磨き35 箱無	1.8L	6	003149	11,000	12,100	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 生酛磨き35 箱入	720ml	6	003132	6,500	7,150	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 生酛磨き35 箱無	720ml	12	003156	5,500	6,050	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 磨き35 箱入	1.8L	4	003552	13,000	14,300	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 磨き35 箱無	1.8L	6	003538	11,000	12,100	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 磨き35 箱入	720ml	6	003569	6,500	7,150	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 磨き35 箱無	720ml	12	003545	5,500	6,050	35%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 箱入	1.8L	6	003446	11,000	12,100	40%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 箱無	1.8L	6	003477	9,000	9,900	40%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 箱入	720ml	12	003453	5,500	6,050	40%特A山田錦	※
	木曽路 純米大吟醸 箱無	720ml	12	003484	4,500	4,950	40%特A山田錦	※
GI	木曽路 純米大吟醸 金紋錦 箱入	1.8L	4	003514	11,000	12,100	40%金紋錦	※
GI	木曽路 純米大吟醸 金紋錦 箱無	1.8L	6	003491	9,000	9,900	40%金紋錦	※
GI	木曽路 純米大吟醸 金紋錦 箱入	720ml	6	003521	5,500	6,050	40%金紋錦	※
GI	木曽路 純米大吟醸 金紋錦 箱無	720ml	12	003507	4,500	4,950	40%金紋錦	※
	木曽路 大吟醸 磨き35 箱入	1.8L	6	000148	10,000	11,000	35%特A山田錦	※
	木曽路 大吟醸 磨き35 箱無	1.8L	6	000124	8,000	8,800	35%特A山田錦	※
	木曽路 大吟醸 磨き35 箱入	720ml	12	000155	5,000	5,500	35%特A山田錦	※
	木曽路 大吟醸 磨き35 箱無	720ml	12	000131	4,000	4,400	35%特A山田錦	※
	木曽路 大吟醸 箱入	1.8L	6	000100	6,500	7,150	40%特A山田錦/金紋錦	※
	木曽路 大吟醸 箱無	1.8L	6	010017	6,000	6,600	40%特A山田錦/金紋錦	※
	木曽路 大吟醸 箱入	720ml	12	007468	3,250	3,575	40%特A山田錦/金紋錦	※
	木曽路 大吟醸 箱無	720ml	12	013018	3,000	3,300	40%特A山田錦/金紋錦	※
	木曽路 大吟醸	300ml	12	000629	990	1,089	49%ひとごち	※
	木曽路 大吟醸 機械瓶 箱入	720ml	12	000117	4,095	4,505	35%特A山田錦	※
	木曽路 大吟醸 機械瓶 箱無	720ml	12	011014	3,795	4,175	35%特A山田錦	※
GI	木曽路 純米吟醸 箱入	1.8L	6	007406	4,500	4,950	50%美山錦	※
GI	木曽路 純米吟醸 箱無	1.8L	6	015012	4,000	4,400	50%美山錦	※
GI	木曽路 純米吟醸 箱入	720ml	12	007390	2,250	2,475	50%美山錦	※
GI	木曽路 純米吟醸 箱無	720ml	12	016019	2,000	2,200	50%美山錦	※
GI	木曽路 純米吟醸	300ml	12	007383	900	990	50%美山錦	※
長野県産美山錦を50%にまで磨き醸しだされたこだわりの逸品です。 上品な香りの奥には、米本来の旨さがあり、爽やかでありながら、飲み応えを感じるお酒です。 香り立つもろみを思わせる味わいは、あなたを酒蔵へと導きます。お米の一滴からどうしてこんなにおいしいお酒ができるのか・・・思わず考え込んでしまいそうです。								

GI	木曽路 特別純米	1.8L	6	007420	3,500	3,850	55%美山錦	※
GI	木曽路 特別純米 箱入	720ml	12	007437	1,850	2,035	55%美山錦	※
GI	木曽路 特別純米 箱無	720ml	12	007444	1,750	1,925	55%美山錦	※
GI	木曽路 特別純米	300ml	12	000605	760	836	55%美山錦	※
GI	木曽路 三割麴 純米酒	1.8L	6	002067	2,900	3,190	70%ひとごち	※
GI	木曽路 三割麴 純米酒	720ml	12	002074	1,450	1,595	70%ひとごち	※
酒造りは麴が一番大切な役割を果たしています。その麴割合を増すことで、お酒の旨みをさらに引きだせないかという思いから設計した酒です。米麴をたくさん使い、旨み、酔い心地とも一味違ったお酒が出来上がりました。さわやかな酔い心地とすっきりとした酔い覚めの飲み応えのあるお酒です。 米と米麴だけで造った、体に優しい純米酒造りにこだわる杜氏の逸品です。								

木曽路 特別純米 大寒仕込 しぼりたて	1.8L	6	001756	3,080	3,388	55%ひとごち/美山錦	※
木曽路 特別純米 大寒仕込 しぼりたて	720ml	12	001763	1,850	2,035	55%ひとごち/美山錦	※
木曽路 特別純米 大寒仕込 生貯蔵酒	1.8L	6	001732	3,000	3,300	55%ひとごち/美山錦	※
木曽路 特別純米 大寒仕込 生貯蔵酒	720ml	12	001749	1,500	1,650	55%ひとごち/美山錦	※
木曽路 特別純米 大寒仕込 ひやおろし	1.8L	6	001718	3,000	3,300	55%ひとごち/美山錦	※
木曽路 特別純米 大寒仕込 ひやおろし	720ml	12	001725	1,650	1,815	55%ひとごち/美山錦	※
木曽路 純米吟醸 木曽川源流ダム貯蔵酒	720ml	12	004382	1,800	1,980	60%ひとごち	※
木曽路 夏吟	720ml	12	001466	1,700	1,870	49%ひとごち	※
木曽路 夏純 特別純米 夏生酒	720ml	12	004122	1,550	1,705	60%ひとごち	※
木曽路 冬純 特別純米 ふなくちしぼりたて	720ml	12	003736	1,750	1,925	60%ひとごち	※
木曽路 純米 山恵錦	720ml	12	004467	1,640	1,804	70%山恵錦	※
木曽路 純米酒 青ラベル	1.8L	6	009318	2,680	2,948	70%国産米	※
木曽路 純米酒 青ラベル 箱入	720ml	12	009325	1,450	1,232	70%国産米	※
木曽路 純米酒 青ラベル 箱無	720ml	12	009363	1,350	1,485	70%国産米	※
木曽路 純米酒 青ラベル	300ml	12	009349	520	572	70%国産米	※
木曽路 純米酒 青ラベル	180ml	30	009332	330	363	70%国産米	※
木曽路 純米酒 木曽の七福神(絵)	720ml	12	001909	1,500	1,650	70%国産米	※
木曽路 純米酒 源流水仕込	300ml	12	003415	560	616	70%国産米	※
木曽路 上撰 (本醸造)	1.8L	6	000209	2,290	2,519	70%国産米	※
木曽路 本醸造	720ml	12	010086	1,100	1,210	70%国産米	※
木曽路 本醸造 共通箱入	720ml	12	019041	1,200	1,320	70%国産米	※
木曽路 本醸造 木曽の七福神(字)	720ml	12	002012	1,300	1,430	70%国産米	※
木曽路 本醸造 生原酒	1.8L	6	000551	2,340	2,574	70%国産米	※
木曽路 生貯蔵酒 共通箱入	720ml	12	003668	1,310	1,441	70%国産米	※
木曽路 生貯蔵酒	720ml	12	003620	1,200	1,320	70%国産米	※
木曽路 生貯蔵酒	300ml	12	001343	440	484	70%国産米	※
木曽路 本元 ふなくちしぼりたて	1.8L	6	001473	2,680	2,948	70%国産米	※
木曽路 雪もろみ 活性にごり生原酒	1.8L	6	007413	2,380	2,618	70%国産米	※
木曽路 雪もろみ 活性にごり生原酒	720ml	12	000407	1,460	1,606	70%国産米	※
木曽路 純米吟醸 好きで酒	300ml	12	003187	600	660	50%美山錦	※
木曽路 純米吟醸 感謝してま酒	300ml	12	003170	600	660	50%美山錦	※
木曽路 バレンタインセット(クリアケース入)	300ml×2	6	003194	1,340	1,474	50%美山錦	※
木曽路 吟醸セット	720ml×2	4	007505	5,200	5,720	大吟醸/純米吟醸	※
木曽路 純米お楽しみセット	720ml×2	4	007116	3,500	3,850	純米吟醸/特別純米	※
木曽路 木曽の涼風セット	720ml×2	9	003651	2,500	2,750	本醸造生原酒/生貯	※
木曽路 どれでもきそじ(佳撰/からくち/にごり酒/本醸造生原酒/純米・クリアケース入)	180ml×5	7	001107	1,760	1,936		※
木曽路 益々繁盛 純米酒	4.5L	1	000360	8,500	9,350	70%国産米	※
木曽路 益々繁盛 本醸造	4.5L	1	000353	7,800	8,580	70%国産米	※
木曽路 角樽 本醸造	1.8L	1	000773	5,500	6,050	70%国産米	※
木曽路 本醸造 ミニ菰樽	1.8L	1	000766	3,400	3,740	70%国産米	※
木曽路 本醸造 1斗	18L	1	000780	37,000	40,700	70%国産米	※
木曽路 本醸造 2斗	36L	1	000803	60,300	66,330	70%国産米	※
木曽路 本醸造 4斗	72L	1	000810	101,500	111,650	70%国産米	※
木曽路 本醸造 2斗(上底1斗)	18L	1	000827	43,000	47,300	70%国産米	※
木曽路 本醸造 4斗(上底2斗)	36L	1	000834	70,500	77,550	70%国産米	※
(化粧箱)木曽路共通 1.8L×1本入			006218	100	110		※
(化粧箱)木曽路共通 1.8L×2本入			006225	160	176		※
(化粧箱)木曽路共通 720ml×1本入			006263	80	88		※
(化粧箱)白無地 720ml×1本入				60	66		※
(化粧箱)蔵 720ml×2本入			006270	410	451		※
(化粧箱)一滴陶然 720ml×2本入			006287	466	513		※

創業明治30年代、設立当時、賀茂鶴酒造の指導を受け、その5号蔵を参考に仕込蔵を建設。設立時、賀茂鶴酒造の指導を受けたことをもって『信濃鶴』と命名。日本全国でも10数蔵しかないといわれる『全量純米蔵』、また精米歩合を最低限60%、全量吟醸造り、という3本柱の品質本位で酒造りに挑んでいます。全ての商品が無濾過で仕上げているため、わずかに濁りがあるのが信濃鶴である証し。コスト度外視とも言える気迫ある姿勢の根本にあるのは、「地元の食卓で、飲みやすい”うまい酒”を、毎日楽しんで欲しい」という信念です。

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
信濃鶴 純米大吟醸 39 QJ	1.8L	6	204803	6,300	6,930	※
信濃鶴 純米大吟醸 39 QJ	720ml	6	204704	3,780	4,158	※
信濃鶴ブランド100周年の「鶴百プロジェクト」の取りを飾る、信濃鶴純米大吟醸39QJ。「きゅうじ」とは4代目社長北原久爾（ひさじ）のあだ名を表しています。「最高の原料を最高の技術で醸したらどんな酒になるのか」という考えのもとで醸す酒。大自然と研ぎ澄まされた蔵人の感性の間からしたたり落ちる渾身の一滴です。 【長野県産美山錦39%精米・日本酒度－6.0】						
信濃鶴 純米大吟醸 49 名田造	1.8L	6	203806	3,700	4,070	※
信濃鶴 純米大吟醸 49 名田造	720ml	6	203707	2,220	2,442	※
信濃鶴ブランド100周年という節目に発売された新商品。やわらかな甘みとスッキリとした後味。酒質と価格が釣り合わない、驚異的なコストパフォーマンスに脱帽せずにはいられない。 【長野県産美山錦49%精米・日本酒度±0】						
信濃鶴 純米吟醸 55 頑卓	1.8L	6	202809	2,800	3,080	
信濃鶴 純米吟醸 55 頑卓	720ml	6	202700	1,680	1,848	
新たな洗米機の導入により、吸水のきめ細かな制御が実現したことから発売された信濃鶴の新商品「純米吟醸頑卓」。長生社の2代目社長、北原卓爾はあまりにも頑固な気質のため、周りの人々から『頑固な卓爾』という意味で頑卓と呼ばれていたそうです。頑卓はそんな卓爾のような、蔵人達の頑固な酒造りへの想いが宿る1本です。 【長野県産美山錦55%精米・日本酒度±0】						
信濃鶴 純米吟醸 60 田阜	1.8L	6	201802	2,500	2,750	
信濃鶴 純米吟醸 60 田阜	720ml	6	201703	1,500	1,650	
信濃鶴 純米吟醸 60 田阜	300ml	24	201307	630	693	※
原料米から製造方法まで一切手を抜かず、信濃鶴の全てをかけた主力商品です。地元の酒米と水だけで丁寧に醸した飲み飽きしない純米吟醸酒のスタンダード。最新の洗米機による限定吸水と、サーマルタンクによる長期低温発酵にこだわった純米吟醸酒。やわらかな口当たりとすっきりした後味。 【長野県産美山錦60%精米・日本酒度＋4.0】						
信濃鶴 純米吟醸 イエローカップ	180ml	30	200126	400	440	※
信濃鶴 純米吟醸 生酒	300ml	24	200317	650	715	※
信濃鶴 純米吟醸 初しぼり 無濾過生原酒	1.8L	6	200812	2,800	3,080	12月中旬限定 ※
信濃鶴 純米吟醸 初しぼり 無濾過生原酒	720ml	12	200713	1,680	1,848	12月中旬限定 ※
信濃鶴 純米酒 菰樽	72L		000016	100,000	110,000	※
信濃鶴 純米酒 菰樽	36L		000023	59,000	64,900	※
信濃鶴 純米酒 菰樽	18L		000030	35,000	38,500	※
信濃鶴 純米酒 キュービテナー	18L		800203	18,500	20,350	※
信濃鶴 純米酒 角樽	1.8L		001068	6,500	7,150	※
信濃鶴 1.8L用 1本入カートン			000382	180	198	※
信濃鶴 1.8L用 2本入カートン			000399	270	297	※
信濃鶴 720ml用 1本入カートン			000405	100	110	※

天領誉酒造(株)【長野県中野市】					4 989995		
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	天領誉 特別本醸造	1.8L	6	897924	2,300	2,530	※
	天領誉 特別本醸造	720ml	12	899027	1,200	1,320	※
	寒造り 天領誉	1.8L	6	281457	2,000	2,200	※
	寒造り 天領誉(包み)	1.8L	6	281457	2,030	2,233	
	寒造り 天領誉 からくち	1.8L	6	899379	1,900	2,090	※
	天領誉 生酒『天生』	300ml	20	899737	500	550	※
	天領誉 1.8L用 1本入カートン				140	154	
	天領誉 1.8L用 2本入カートン				240	264	※

(株)高橋助作酒造店【長野県上水内郡信濃町】					4955006		
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	松尾 純米吟醸 白ラベル	1.8L	6	121807	2,982	3,280	※
	松尾 純米吟醸 白ラベル	720ml	12	120725	1,800	1,980	※
	松尾 純米吟醸 白ラベル	300ml		120305	682	750	※
	松尾 純米吟醸 錦(受注生産 要相談)	1.8L	6	181801	2,982	3,280	※
	松尾 純米吟醸 錦 カップ	720ml	12	180729	1,800	1,980	※
	松尾 純米吟醸 錦 カップ	720ml	12	180729	1,800	1,980	※
	松尾 錦 純米 カップ	180ml		182181	345	380	※
	松尾 正宗 純米	1.8L	6	311802	2,073	2,280	※
	松尾 正宗 純米(受注生産 要相談)	720ml	12	310720	1,345	1,480	※
	松尾 正宗 純米	300ml		310300	500	550	※
	松尾 正宗 純米	180ml		310188	300	330	※
	松尾 正宗 純米 パック	1.8L	6	313189	2,254	2,479	※
	松尾 正宗 純米 パック	900ml	6	313905	1,345	1,480	※
	松尾 正宗(アルコール添加)	720ml		320309	1,345	1,480	※
	松尾 正宗(アルコール添加) カップ	180ml		322181	300	330	※
焼酎甲	25% 松尾	1.8L	6	621802	1,473	1,620	※
焼酎甲	25% 松尾 パック	1.8L	6	623189	1,527	1,680	※
焼酎甲	25% 松尾	720ml	12	620720	673	740	※
焼酎甲	20% 松尾	1.8L	6	631801	1,318	1,450	※
焼酎甲	20% 松尾 パック	1.8L	6	633188	1,364	1,500	※
焼酎甲	20% 松尾	720ml	12	630729	600	660	※

(株)仙醸【長野県伊那市高遠町】					4 973808		
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	無添加 あまざけ	400g	12	253519	450	486	※
	発芽玄米 あまざけ	400g	12	253533	500	540	※
	白麹 あまざけ	400g	12	253540	500	540	※
	黒松仙醸 どぶろく	600ml	6	799109	1,300	1,430 直送2ケースから	※
リキュール	黒松仙醸 どぶとゆず	600ml	6	851029	1,500	1,650 直送2ケースから	※
リキュール	黒松仙醸 どぶといちご	600ml	6	851029	1,600	1,760 直送2ケースから	※

日本有数の軟水を生むハケ岳水系の麓に広がる佐久で、1900年(明治33年)創業。清酒「亀の海」を主力銘柄に、昭和40年代には、吟醸酒啓蒙のため長野県下に先駆けて吟醸酒を発売したパイオニアです。現当主の土屋聡さんは若手蔵元の兄貴分的な存在。伝承の古式醸法と新醸造技術の調和を保ちながら、ハケ岳水系を想わせる清涼なキレと穏やかな香りをもつ「亀の海」と、有機栽培米または減農薬栽培米の旨味を前面に押し出した「茜さす」を醸し、近年の信州酒のなかでも特に注目に値する酒を送り出しています。

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	亀の海 noble-resonance 悠久の余韻	720ml		033257	24,000	26,400	※
	土屋酒造店の10年以上の長期熟成・生酛系純米吟醸を投入した貴醸酒。シャインマスカットの様な瑞々しい酸や甘味を持ち、かつ、深く複雑味のある余韻に仕上がっております。 (冷蔵便推奨品)						
	亀の海 noble-resonance 至高の余韻	720ml		033240	12,000	13,200	※
	最高の余韻を表現した高貴な逸品。品評会に用いた熟成中の大吟醸を仕込水の代わりに惜しみなく投入した貴醸酒。従来のこのカテゴリーの商品とは一線を隔し、フレッシュさや洗練されたマスカット様の瑞々しい酸味や甘みを感じられる。新しい味わいを模索し、成功した至高の作品です。 (冷蔵便推奨品)						
	亀の海 秘蔵純米大吟醸 中汲み 袋しずく	1.8L	6	001720	12,000	13,200	※
	亀の海 秘蔵純米大吟醸 中汲み 袋しずく	720ml	12	003755	6,000	6,600	※
	伝承の純米大吟醸袋つりの逸品。各種品評会に出品する原酒。杜氏が心血を注いだ最高級品。過去受賞歴多数。関信局 首席、全国金賞、IWC長野トロフィー他。 【兵庫県産「山田錦」35%精米、瓶火入/冷蔵貯蔵】						
	亀の海 純米大吟醸 山田錦 (白ラベル)	1.8L	6	011101	8,000	8,800	※
	亀の海 純米大吟醸 山田錦 (白ラベル)	720ml	12	013105	4,000	4,400	※
	昭和40年代の市販化から一度も途切れることなく継承し続ける吟醸造りの真髄。奥深いコクとまろやかな味わいの芸術品的酒。 【兵庫県産「山田錦」35%精米、瓶火入/冷蔵貯蔵】						
	亀の海 純米大吟醸 原酒 美山錦 (黒ラベル)	1.8L	6	011118	4,000	4,400	※
	亀の海 純米大吟醸 原酒 美山錦 (黒ラベル)	720ml	12	013112	2,450	2,695	※
	長野県産美山錦を49%まで高精白し、じっくり低温で醸した芳醇な純米大吟醸酒。三代目土屋良夫が吟醸酒普及のために尽力した、伝統の黒ラベル。ほどよいキレと上品な味わいが特徴。alc16% 【長野県産「美山錦」49%精米、瓶火入/冷蔵貯蔵】						
GI	亀の海 純米大吟醸 美山錦 (紺ラベル)	1.8L	6	001249	4,000	4,400	※
GI	亀の海 純米大吟醸 美山錦 (紺ラベル)	720ml	6	003250	2,000	2,200	※
	亀の海 純米大吟醸 美山錦 生貯蔵酒 alc14%	300ml	24	014294	900	990	※
	果実を思わせる香りと、軽やかな飲み口が特徴の上品な純米大吟醸。長野県産美山錦を49%まで精白したきれいな味わい。 。alc15% 【長野県産「美山錦」49%精米、瓶火入/冷蔵貯蔵】						
GI	亀の海 純米吟醸 芳醇辛口 (エンジラベル)	1.8L	6	041122	2,700	2,970	※
GI	亀の海 純米吟醸 芳醇辛口 (エンジラベル)	720ml	12	043768	1,350	1,485	※
	亀の海 純米吟醸 本生酒 alc14%	300ml	24	044185	600	660	※
	ひとごち100%仕込みの純米吟醸。フルーティーな香りと、口の中で広がる心地良いふくらみ、そしてキレの良い後味。 【長野県産「ひとごち」59%精米、瓶火入/瓶貯蔵】						
	亀の海 本醸造	1.8L	6	021179	2,000	2,200	※
	亀の海 本醸造	720ml	12	023173	930	1,023	※
	亀の海 本醸造 生貯蔵酒 alc14%	300ml	24	044758	450	495	※
	清酒「亀の海」の定番酒。地元の米、地元の水、そして晩酌で飲んでいただきたい1本。味のバランスを重視し、奇をてらわずに飽きのこないじんわりと感じる米の旨味と余韻のキレを尊重したやや辛口。 【長野県産一般米70%精米、火入/タンク貯蔵】						
	亀の海 春うらら 純米吟醸 無濾過生	720ml	12	053149	1,800	1,980	※
	信州佐久の厳寒の冬からようやく春の訪れを感じはじめる2月下旬。芳しいリンゴ様のフルーティな香りと米の旨味が共存する味わいの純米吟醸の無濾過生。フレッシュ感抜群の季節品です。モッツアレラなどフレッシュチーズと相性良。 【長野県産「ひとごち」59%精米、無濾過生原酒】 【2月末発売限定商品】						
	亀の海 純米吟醸 蟬しぐれ	720ml	12	053156	1,800	1,980	※
	気温が上昇し汗ばむ気候にスッパリと味わえる、甘酸っぱい軽やかな味わい。アルコールも加水しない原酒ながら13~14度と控えめ。味わいの酸味骨格を残しながらも、カジュアルに楽しめる。千曲川の鮎の塩焼きと合わせたい逸品。 【長野県産「ひとごち」59%精米、瓶火入/冷温貯蔵】 【5月中旬発売限定商品】						

	亀の海 純米吟醸 秋あがり	1.8L	6	051305	3,600	3,960	※
	亀の海 純米吟醸 秋あがり	720ml	12	053316	1,800	1,980	※
	秋になって酒米の味わいがほどよく乗って、秋の味覚に合う絶妙の甘酸味バランスになる頃が、この秋の季節酒。酒米「ひとごち」は程よく米の旨味がのる品種です。里山で採れるキノコ、リコボウ（ハナイグチ）の御浸しと抜群に良く合います。 【長野県産「ひとごち」59%精米、瓶火入/瓶貯蔵】 【8月末発売限定商品】						
	亀の海 純米吟醸 あらばしり無ろ過生原酒	1.8L	6	051329	3,000	3,300	※
	亀の海 純米吟醸 あらばしり無ろ過生原酒	720ml	6	053330	1,500	1,650	※
	千曲川伏流水と、長野県産の新米を使い、まさに搾ったばかりの生原酒をそのまま壺詰め。酒通にはたまらない濃醇で旨味が強く、かつフレッシュな新酒の香りと味わいが楽しめます。アルコール分17%の無ろ過生原酒。 【長野県産「ひとごち」59%精米、無濾過生原酒/5℃冷蔵】 【11月末発売限定商品】						
	亀の海 純米吟醸 無濾過生 細雪	1.8L	6	051121	3,600	3,960	※
	亀の海 純米吟醸 無濾過生 細雪	720ml	6	053118	1,800	1,980	※
	長野県産ひとごち59%精米で醸した、新酒純米吟醸無濾過生です。第一にフレッシュ感を重視。含み香は適度な吟醸香を感じ、さわやかさを伴いつつほんのりうすくにこった新酒の決定版。 【長野県産「ひとごち」59%精米、アルコール度17%、無濾過生原酒/5℃冷蔵】 【12月発売限定商品】						
GI	茜さす 純米大吟醸	1.8L	6	011064	6,000	6,600	※
GI	茜さす 純米大吟醸	720ml	6	013075	3,000	3,300	
	【佐久酒の会】醸醸。粘土質土壌の佐久浅科五郎兵衛水田にて、16年前から続ける農業を使わず（現在は減農薬栽培へ移行）金紋錦を栽培。その酒米の中で最良の部分（1等米）のみを厳選して醸したプレミアムな逸品。非常に上品でなめらかな米の旨味とフルーツ様の吟醸香が調和した味わい。透明感のあるピュアな甘さが際立っており、後口のキレのよさも抜群。酒単体でも楽しんでいただきたい思いもありますが、食事とともにでも可能性は広がります。 【浅科五郎兵衛水田産「金紋錦」49%精米（減農薬栽培米）、アルコール度17%】						
GI	茜さす 純米吟醸	1.8L	6	041962	3,600	3,960	
GI	茜さす 純米吟醸	720ml	6	043676	1,800	1,980	
	「地元の酒米を使った、地元発の酒を醸したい。」との思いから多数の友人、知人等の協力のもと、2000年から作付をスタートした農業を一切使用しない（現在は減農薬栽培へ移行）酒米を契約栽培し、仕込みに使用した純米吟醸「茜さす」。田んぼは長野県佐久市（旧浅科村）の五郎兵衛新田。「金紋錦」と「ひとごち」を掛け米として仕込んだ純米吟醸です。リンゴの果肉をおもわせる奥行きのあるフルーティーな香り、濃醇でふくよかな味わいは、多くの愛好家を魅了して止みません。 【浅科五郎兵衛水田産「金紋錦、ひとごち」59%精米減農薬栽培米）、アルコール度17%】						
	茜さす Natural 純米吟醸	720ml	6	003991	2,000	2,200	※
	佐久市清川地区で有機栽培（JAS認定）にて収穫した酒米で醸した茜さす。ふくよかな味わいの中に米本来の旨味が感じられ、有機栽培米ならではの複雑味が感じられる。 【佐久市清川産「山恵錦」59%有機栽培米（JAS認定）、アルコール度17%】						
	茜さす スパークリング・ドライ	375ml	12	034209	980	1,078	※
	スパークリング清酒。きめ細かいやさしい泡が心地よく、すっきりキレ味、酸味が印象的な辛口ドライ。食前～食中におすすめ。 【浅科五郎兵衛水田産「ひとごち」59%精米減農薬栽培米）、アルコール度8%】						
	茜さすヌヴォー 純米吟醸 無ろ過生原酒	1.8L	6	001263	3,600	3,960	※
	茜さすヌヴォー 純米吟醸 無ろ過生原酒	720ml	6	043782	1,800	1,980	※
	浅科・五郎兵衛新田で、減農薬農法で育てた特別米「金紋錦」、「ひとごち」を仕込み、出来立ての新酒を一切の火入れをせず、無ろ過で瓶詰めした純米吟醸生原酒です。発酵による炭酸ガスがほのかに残り、濃醇な茜さすに清涼感を与えています。収穫の喜びをフレッシュで瑞々しく味わう、季節限定の楽しみです。商品リニューアルにつきカートンは付属致しません。 【浅科五郎兵衛水田産「金紋錦、ひとごち」59%精米減農薬栽培米）、アルコール度17%】 【12月中旬発売限定商品】						
	蔵元無添加 吟醸造り あま酒プレミアム	720ml	12	093015	1,200	1,296	11月～5月 ※
	蔵元無添加 あま酒	1.8L	6	041276	1,800	1,944	10月～5月 ※
	蔵元無添加 あま酒	720ml	12	043270	900	972	10月～5月 ※
武重本家酒造(株)【長野県佐久市】				4 909384			
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
米・粕取焼酎	25% 中仙道	500ml	12	457003	1,050	1,155	※
米・粕取焼酎	35% 御園	1.8L	6	421004	2,400	2,640	※
米・粕取焼酎	25% 御園	1.8L	6	451001	1,900	2,090	※
米・粕取焼酎	20% 御園	1.8L	6	481008	1,700	1,870	※
米焼酎	20% 歩	1.8L	6	481015	1,700	1,870	※
米焼酎	20% 歩	720ml	12	483101	850	935	※

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	御園竹 大吟醸 箱無	1.8L	6	281318	6,300	6,930	※
	御園竹 大吟醸 箱無	720ml	12	283312	3,100	3,410	※
	御園竹	1.8L	6	321007	2,200	2,420	※
	御園竹	720ml	12	323001	1,100	1,210	※
	御園竹	300ml	30	324008	420	462	※
	御園竹 おかん瓶	180ml	30	325005	280	308	※
	御園竹 カップ	180ml	30	325302	280	308	※
	御園竹 バック	1.8L	6	326002	2,200	2,420	※
	御園竹 バック	900ml	6	326507	1,150	1,265	※
	御園竹 辛口	720ml	12	323056	1,200	1,320	8月上旬発売 ※
	御園竹 濃醇旨口 きもと原酒	1.8L	6	361010	2,600	2,860	※
	御園竹 濃醇旨口 きもと原酒	720ml	12	363014	1,300	1,430	※
GI	御園竹 大辛口 きもと原酒	1.8L	6	371064	2,600	2,860	※
GI	御園竹 大辛口 きもと原酒	720ml	12	373068	1,300	1,430	※
GI	御園竹 重々 純米吟醸 金紋錦 味吟醸	1.8L	6	331112	3,400	3,740	※
GI	御園竹 重々 純米吟醸 金紋錦 味吟醸	720ml	12	333116	1,800	1,980	※
	御園竹 味吟醸 重々 純米吟醸	1.8L	6	331068	3,500	3,850	※
	御園竹 味吟醸 重々 純米吟醸	720ml	12	333062	1,800	1,980	※
	酔牧水 大吟醸 箱入	1.8L	6	281028	14,000	15,400	※
	酔牧水 大吟醸 箱入	720ml	12	283022	5,900	6,490	※
	牧水 純米吟醸 箱無	1.8L	6	261358	3,450	3,795	※
	牧水 純米吟醸 箱無	720ml	12	263352	1,850	2,035	※
	牧水 きもと本醸造	1.8L	6	321021	2,500	2,750	※
	牧水 きもと本醸造	720ml	12	323322	1,250	1,375	※
	牧水 きもと本醸造 カップ	180ml	30	265301	300	330	※
	牧水 きもと本醸造 祝儀樽 箱入	1.8L	1	266100	6,500	7,150	※
	牧水 きもと本醸造 繁盛ボトル 箱入	4.5L	1	260252	9,500	10,450	※
	牧水 きもと純米	1.8L	6	261020	3,150	3,465	※
	牧水 きもと純米	720ml	12	263321	1,600	1,760	※
	花鳥壺(きもと純米) 箱入	1.8L	1	266308	8,000	8,800	※
	牧水 大吟醸生酒	300ml	12	264069	1,100	1,210	※
	牧水 純米吟醸生酒	300ml	12	253063	680	748	※
GI	牧水 吟醸生酒	720ml	12	323063	1,350	1,485	※
GI	牧水 吟醸生酒	300ml	12	324060	560	616	※
GI	むらさきつゆ草 (alc12%純米吟醸原酒)	1.8L	6	231009	3,500	3,850	※
GI	むらさきつゆ草 (alc12%純米吟醸原酒)	720ml	12	233003	1,800	1,980	※
GI	むらさきつゆ草 (alc12%純米吟醸原酒)	300ml	12	234000	730	803	※
GI	重々きれ口(美山錦純米)	1.8L	6	331044	3,000	3,300	※
GI	重々きれ口(美山錦純米)	720ml	12	333048	1,500	1,650	※
	米米酒(その他の醸造酒)	500ml	6	111011	1,400	1,540	※
	十二六 ライト	720ml	12	113039	1,550	1,705	※
	十二六 のみごろ	720ml	12	115033	1,400	1,540	※
	牧水「極貴」貴醸酒雫 箱入	500ml	6	247147	2,315	2,547	※
	御園竹 きもと原酒 サマーウォーズ 缶	180ml	30	365100	600	660	※
	牧水 きもと純米 サマーウォーズ 缶	180ml	30	265400	600	660	※
	御園竹 しぼりたて生酒 純米	1.8L	6	341012	3,000	3,300	12月中旬発売 ※
	御園竹 しぼりたて生酒 純米	720ml	12	343016	1,500	1,650	12月中旬発売 ※
	御園竹 しぼりたて生酒 純米	300ml	12	344013	700	770	12月中旬発売 ※
	御園竹 しぼりたて生酒 純米 おりがらみ	720ml	6	343122	1,600	1,760	12月中旬発売 ※
	御園竹 大吟醸 無濾過生酒 箱入	720ml	12	343061	3,600	3,960	季節商品 ※
	御園竹 大吟醸 無濾過生酒	180ml	12	345065	1,000	1,100	季節商品 ※
GI	御園竹 濃醇旨口 生もと原酒無濾過生酒(純米・春花見)	1.8L	6	351080	2,500	2,750	季節商品 ※
GI	御園竹 濃醇旨口 生もと原酒無濾過生酒(純米・春花見)	720ml	12	353084	1,300	1,430	季節商品 ※
	牧水 純米大吟醸 山田錦 鑑評会出品酒規格	720ml	6	333154	4,000	4,400	10月中旬発売 ※
	御園竹 大吟醸 山田錦 鑑評会出品酒規格	720ml	12	283084	3,400	3,740	10月中旬発売 ※
GI	御園竹 きもと純米原酒 蔵内生熟成	1.8L	6	351165	3,120	3,432	9月発売 ※
GI	御園竹 きもと純米原酒 蔵内生熟成	720ml	12	353169	1,600	1,760	9月発売 ※
GI	御園竹 きもと純米原酒 蔵内生熟成 アルミ缶	200ml	30	355866	410	451	9月発売 ※
	牧水 生酛純米 秋あがり	1.8L	6	261082	2,600	2,860	季節商品 ※
	牧水 生酛純米 秋あがり	720ml	12	263086	1,300	1,430	季節商品 ※
GI	牧水 純米大吟醸 山恵錦 無濾過生原酒	720ml	12	273207	1,540	1,694	季節商品 ※
GI	牧水 純米大吟醸 山恵錦 瓶詰1回火入れ	1.8L	6	261211	5,000	5,500	9月発売 ※
GI	牧水 純米大吟醸 山恵錦 瓶詰1回火入れ	720ml	12	263215	2,500	2,750	9月発売 ※
	720mlピン用窓付き汎用カートン		1	863019	120	132	※

合同酒類(株)【東京都】					4 971980		
商品名		容量	入数	JANコード	参考小売価格	参考税込上代	
合成清酒	元禄美人バック	1.8L	6	186779	1,141	1,255	※
焼酎甲	35% 合同ペット	1.8L	6		1,640	1,804	在庫限り
焼酎甲	25% ビッグマン	4L	4	038177	3,022	3,324	
焼酎甲	25% ビッグマン	2.7L	6	038283	2,059	2,265	
焼酎甲	25% ビッグマンカップ	220ml	30	038900	197	217	
焼酎甲	20% ビッグマン	4L	4	038412	2,632	2,895	
焼酎甲	20% ビッグマン	2.7L	6	038665	1,825	2,008	
焼酎甲	20% ビッグマンカップ	220ml	30	038894	177	195	
リキュール	18% ラトマト	500ml	6		759	835	※
みりん	本みりん富貴	1.8L	6	111429	1,305	1,436	ケース受注のみ ※
みりん	本みりん富貴 ペット	1.8L	6	159865	1,181	1,299	
みりん	本みりん富貴 ペット	1L	12	159872	775	853	ケース受注のみ ※

美峰酒類(株)【新潟県長岡市】(2026年11月1日以降の価格を表記)					4 977302		
商品名		容量	入数	JANコード	参考小売価格	参考税込上代	
原料用アルコール	47% 司(柿渋抜き用)	360ml	12	530183	467	514	
焼酎甲	35% 司	1.8L	6	300212	1,748	1,923	
焼酎甲	35% 司	600ml	20	300311	622	684	
焼酎甲	35% 司	360ml	24	300519	375	413	
焼酎甲	35% 司バック	1.8L	6	320173	1,748	1,923	
焼酎甲	25% 司	1.8L	6	200215	1,430	1,573	※
焼酎甲	25% 司ペット	4L	4	270096	3,111	3,422	
焼酎甲	25% 司ペット	2.7L	6	270119	2,103	2,313	
焼酎甲	25% 司バック	1.8L	6	200121	1,430	1,573	※
焼酎甲	20% 司	1.8L	6	100218	1,280	1,408	
焼酎甲	20% 司ペット	4L	4	170099	2,687	2,956	
焼酎甲	20% 司ペット	2.7L	6	170112	1,867	2,054	
焼酎甲	20% 司バック	1.8L	6	120124	1,280	1,408	※
米焼酎	25% こしひかり焼酎	720ml	12	497165	1,229	1,352	※
甲乙混和焼酎	25% まいんど ひさかた	720ml	6	290018	921	1,013	クリアケース入り ※
甲乙混和焼酎	25% まいんど ひさかた	1.8L	6	290025	1,827	2,010	和紙袋入り ※
ウイスキー	40% Blended Whisky 歌川	500ml	6	523208	1,980	2,178	

スコットランドの良質なモルトと自社で貯蔵されているモルトを合わせた味わい深いウイスキーです。

スピリッツ	40% クラフトジン歌川	500ml	6	530046	1,460	1,606	
ジェニパーベリーなど9種類のボタニカルを原料にしたクラフトジン。特にラベンダーを加えることにより、飲むたびごとにアロマの癒しとやすらぎを感じていただけます。							
スピリッツ	40% クラフトジン歌川 生姜	500ml	6	530244	1,460	1,606	
古くから日本人に親しまれてきた香辛料である生姜をふんだんに使用した程よい辛味とスパイシーな香りが特徴の、和クラフトジンです。							
スピリッツ	40% クラフトジン歌川 ゆず	500ml	6	530206	1,460	1,606	
古くから日本人に親しまれてきた柑橘類であるゆずをふんだんに使用し、みずみずしい香りと爽やかな風味が広がる、新感覚の和クラフトジン。							
スピリッツ	12% 珈琲のお酒 coffee spirits	500ml	6	530008	1,448	1,593	
高崎市に本店を構える木炭焙煎コーヒー専門店「大和屋珈琲」と美峰酒類が共同開発したコーヒースピリッツです。最高級ランクのコーヒー豆【キリマンジャロAA】のみを浸漬し、コーヒー豆本来の芳醇な香りと味わいを引き出しました。糖類や香料などの添加物は一切加えておりません。ストレートならチョコレートと組み合わせて食後酒として、またミルクをブレンドしてカフェオレのようにも味わっていただける、多様なスタイルが特徴のお酒です。							

(合)基山商店【佐賀県三養基郡基山町】						4 932641
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
リキュール	不思議の国のカシス 漆黒 〜カシスと黒文字〜	1.8L	6	005006	3,070	3,377
リキュール	不思議の国のカシス 漆黒 〜カシスと黒文字〜	720ml	12	005013	1,540	1,694
	不思議の国へとあなたをいざなう漆黒の果実とポタニカルズ。アムレンシス、黒文字、茶葉と奏でる秘密のメロディ。黒く輝く、濃密な果実味をお楽しみいただけます。(2025年11月以降、順次「カシスと黒葡萄」へ移行します)					
	原材料:カシス、ブルーベリー、黒ぶどう果汁、黒文字、茶葉、梅酒、日本酒、醸造アルコール、液糖、カラメル色素、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、ナリンジン					
リキュール	不思議の国のカシス 赤揃え 〜柘榴とカシス〜	1.8L	6	005020	3,070	3,377
リキュール	不思議の国のカシス 赤揃え 〜柘榴とカシス〜	720ml	12	005037	1,540	1,694
	不思議の国へとあなたをいざなう赤揃えの果実とポタニカルズ。ザクロ、ローズ、ライチと奏でる偏愛のハーモニー。おぼろに光る、真紅の果実味をお楽しみいただけます。					
	原材料:カシス、ブルーベリー、柘榴、ライチ、薔薇の花、ピンクグレープフルーツ濃縮果汁、梅酒、日本酒、醸造アルコール、液糖、酸味料、野菜色素、香料、甘味料(ステビア)、ナリンジン					
リキュール	NICO 白の女王 シャインマスカット	1.8L	6	005044	3,070	3,377
リキュール	NICO 白の女王 シャインマスカット	720ml	12	005051	1,540	1,694
	迷宮へ誘う白うさぎから新たなお茶会への招待状です。無糖・糖質ゼロの商品が流行する昨今でも、時に抗えない甘みの魅力。芳醇なマスカットの香りと、やさしい甘みがふわりと広がる”白の女王”。とろみの効いたジューシィ感がギルディな欲望を満たしてくれます。					
	原材料:シャインマスカット果汁・白桃果汁・エルダーフラワー・白茶・アルコール・日本酒・梅酒・糖類・酸味料・香料・キシタンガム・					

若波酒造(名)【福岡県大川市】						4 993835
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
リキュール	あまおう 苺のリキュール	300ml	20	939392	840	924
	糖度が高い事で知られる苺『あまおう』で造ったリキュールです。国内で初めて鮮やかな摘みたてイチゴの色素を残す事に成功し、美しさとフルーティーな香り、優しい味わい、それらが絶妙に調和しています。デザートと共に楽しみいただいたり、フルーツに直接かけて召し上がっていただくこともお勧めします。					
リキュール	くだもん 博多あまおう	720ml	12	990027	1,250	1,375
	あまおうのリキュールで定評のある若波酒造が手掛けた新感覚リキュール。芳醇に広がるイチゴの香りと、スッキリとした甘み。あまおう紅茶の渋みが合わさった軽やかなハーモニー。スイーツと合わせてお召し上がりください。 原材料:苺(あまおう)、醸造アルコール、日本酒、糖類、あまおう紅茶、クエン酸、香料 アルコール度数:5度					
リキュール	くだもん 大分ゆず	720ml	12	990089	1,450	1,595
	柚子感たっぷりなのに味わいとっても軽やか。冷やしてストレートやオンザロック。またはソーダ割りもおすすめ。 原材料:ゆず果汁、醸造アルコール、日本酒、糖類 アルコール度数:7度					
リキュール	くだもん 大分由布ヨーグルトン	720ml	12	991017	1,350	1,485
	美味しさと健康をテーマに、昔から九州で親しまれている乳酸菌飲料ヨーグルトン。大分県由布の豊かな自然の恵みと、若波酒造のこだわりのお酒がコラボした爽やかで、ライトな飲み口にほんのりレモンがきいたどこか懐かしい美味しさです。 原材料:乳酸菌飲料(殺菌)、醸造アルコール、日本酒、レモン果汁 アルコール度数:5度					

山の壽酒造(株)【福岡県久留米市】						4 942695
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
リキュール	完熟マンゴー梅酒 フルフル	1.8L	6	002142	3,070	3,377
リキュール	完熟マンゴー梅酒 フルフル	720ml	12	002135	1,540	1,694
	山の寿の山口郁代さんが造るマンゴーリキュールの傑作です。ミモザを想わせる美しい色調と、フレッシュで滑らかな味わいが特徴です。日本酒ベースの梅酒にアルフォンソマンゴーとパッションフルーツの果汁をブレンドし、南国を想わせる絶妙な味わいに仕上げました。グラスに氷を落として割らずにそのまま注いでお飲みになれます。					
リキュール	フルフルクレイジーレモン	1.8L	6	002425	3,070	3,377
リキュール	フルフルクレイジーレモン	720ml	12	002418	1,540	1,694
	ぶるっと来るほどの過激なスッパさと、口の中いっぱい広がるジューシィな果実味。摘みたてレモンをぎゅっと搾って、旬の香り・酸味・ナチュラルな果実味をこの一本にそっと封じ込めた、おいしいレモン酒。香りのやわらかな【マイヤー】という品種のレモン(九州 佐賀県産100%)を選んでいるため、鼻やのどの奥にツンと抜けるレモン特有の芳香剤のような香りはありません。					
リキュール	晴れ時々 檸檬	1.8L	6	002107	3,260	3,586
リキュール	晴れ時々 れもん	720ml	12	002487	1,700	1,870
	指定農園の国産檸檬でつくった蔵人手づくりのレモンサワーの素。雄町米仕込みの清酒の持ち味を活かした、余韻のある果実感が特徴。 原材料:レモン果汁(指定農園・佐賀県産)、グレープフルーツ、糖類、醸造アルコール、清酒、酸味料、香料					

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
リキュール	めろめろ 北海道メロン	1.8L	6	004242	3,220	3,542
リキュール	めろめろ 北海道メロン	720ml	12	004235	1,720	1,892
	香り高い北海道産メロンジュースが使用された梅酒。ボトルをかるく振ってグラスに注ぐと、夏空の下でほおばったあのジュシーさが。そして心地よい爽やかな後口が晴れやかな気分を誘います。アルコールは9度。オンザロック、または1：1のスパークリングワイン割りがお勧めです。 (順次フロスト瓶から透明瓶へ移行)					
リキュール	めろめろ 屋久島みかん	1.8L	6	003801	3,220	3,542
リキュール	めろめろ 屋久島みかん	720ml	12	003795	1,720	1,892
	「もののけ姫」の舞台、世界遺産「屋久島」からやってきた“ちょっぴりワイルド”な高級オレンジ「たんかん」の梅酒。「屋久島」。この神秘的の島に育つ“ちょっぴりワイルド”な高級柑橘「屋久島たんかん」を、飲みやすいフルーツ梅酒に仕上げました。瓶底にはジュシーな果肉がとろとろ沈んでいます。オレンジ系＋トロピカル系な香り。甘すぎず、爽やかで、ディーブ。濃密なオトナのひとときをお楽しみください。アルコールは9度。オンザロック、または1：1のスパークリングワイン割りがお勧めです。 (順次フロスト瓶から透明瓶へ移行)					
リキュール	めろめろ 門司港バナナ	1.8L	6	003252	3,220	3,542
リキュール	めろめろ 門司港バナナ	720ml	12	003245	1,720	1,892
	瓶底にバナナの果肉(ピューレ)がとろとろと沈んでおり、ボトルをかるく振ってグラスに注いだ瞬間に甘くて爽やかなバナナの香りが漂います。見た目の印象よりも甘みはすっきりとしていてフルーティ。爽やかな余韻が広がります。アルコールは9度。オンザロック、または1：1のスパークリングワイン割りがお勧めです。 (順次フロスト瓶から透明瓶へ移行)					
リキュール	& SOUR 沖縄んブルー	1.8L	6	005645	3,500	3,850
リキュール	& SOUR 沖縄んブルー	720ml	12	005652	1,750	1,925
	沖縄の美しい海の輝きをイメージした青いレモンサワーの素です。稀少な国産レモンを贅沢に使用し、南国柑橘のカラマンシーとシークワーサーを隠し味に加えることにより沖縄感を演出しています。甘さ控えめの食事に合わせやすいサワーをお楽しみいただけます。 原材料：レモン果汁(佐賀県産指定農園)、カラマンシー果汁、シークワーサー果汁、醸造アルコール、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、青色1号					
リキュール	& SOUR リすイエロー	1.8L	6	005621	3,260	3,586
リキュール	& SOUR リすイエロー	720ml	12	005638	1,700	1,870
	稀少な和紅茶と佐賀県指定農園の国産レモンを使用した、フルーティな香りが新しいティサワーの素。 原材料：紅茶酒、レモン果汁(佐賀県産指定農園)、パッションフルーツ果汁、パイナップル、りんご、醸造アルコール、酸味料、香料					
リキュール	& SOUR 初恋ホワイト	1.8L	6	005669	3,260	3,586
リキュール	& SOUR 初恋ホワイト	720ml	12	005676	1,700	1,870
	なつかしい乳酸ホワイトの酸味と、甘酸っぱい想い出の味に出会えるちょっと特別な和のサワーの素。ヨーグルトは福岡糸島の伊都物語を使用。さくらんぼ・いちご・ももの果実味と控え目な甘味は、想像よりもスッパリとした仕上がりになっています。 原材料：レモン果汁(佐賀県産指定農園)、発酵乳、さくらんぼ、いちご、白桃、醸造アルコール、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、野菜色素					

創業、文久三年。川石本家は手柄山の麓にあり、その地名から銘柄『手柄山』と命名しました。本みりん専業で、「純米本みりん 延寿」と「本みりん 手柄山みりん」、「10年熟成本みりん 古味酎」を醸造しています。原料となるもち米は国産100%、麴米は自社栽培し、醸造アルコールには、香味の純粋性を重視し、甲類を使用する「新式本みりん」です。昔ながらの麻袋による舟絞りで絞られる、まさに手作りの本みりんです。現在の生産量は100石。
千葉県流山市で開催される『みりりんびっく選』にも選ばれ、「みりんは本来飲んで美味しいもの」という川石本家の考えの通り、上品な甘さの仕上がりです。

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
みりん	手柄山 純米延寿 本みりん	1.8L	6	200908	1,969	2,166
みりん	手柄山 純米延寿 本みりん	720ml	12	200502	976	1,074
	川石本家のみりんの真骨頂「延寿」。その名が示す通り、飲めば寿命が延びるような美しく洗練された甘美さが特徴です。麴がもたらす9種類の糖が作り出す奥深い甘さを、飲んで楽しんで頂きたい逸品です。 原料：もち米(国産100%)、米麴(自社栽培)、醸造アルコール					
みりん	手柄山 本みりん 瓶	1.8L	6	100901	1,241	1,365
みりん	手柄山 本みりん ペットボトル	1.8L	6	100932	1,241	1,365
みりん	手柄山 本みりん ペットボトル	1L	12	100734	787	866
	川石本家のみりんのレギュラータイプ。日常の調味料として使うには、お手頃なこちらを。価格的には大手の本みりんと同程度ですが、品質の高さは折り紙つき。原料米が国産100%であることから、現在の「安心安全な食」の観点からもオススメです。 原料：もち米(国産100%)、米麴(自社栽培)、醸造アルコール、糖類					

注)リスト内の右記※商品は、弊社の通常在庫にはしておりません。お届けにお時間を頂戴する場合がございます。

有村商事(株) 奄美大島酒造【鹿児島県奄美市】

4 538216

この黒糖焼酎は、沖縄と加計呂麻(カケマ)島産の黒砂糖を主原料に、竜郷町の山麓地下120mの、珊瑚礁の深層から湧出るミネラル分豊かな自然硬水(じょうごの水)を独自のパイプラインで送水し、割り水している糖分ゼロ無添加の高級本格焼酎です。

		商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
黒糖焼酎	38%	浜千鳥乃詩 原酒アンティック	1.8L	6	381805	4,942	5,436
黒糖焼酎	38%	浜千鳥乃詩 原酒アンティック	720ml	6	387203	3,197	3,517
原酒は、蒸留の段階で高品質の原酒を取り出し、7年以上完全熟成させ、割水を一滴も加えていない純蒸留酒です。全国酒類コンクール2003で、その他焼酎部門全国第1位に選ばれました。							
黒糖焼酎	30%	浜千鳥乃詩	1.8L	6	301803	2,642	2,906
黒糖焼酎	30%	浜千鳥乃詩 (茶丸瓶)	900ml	12	309007	1,466	1,613
黒糖焼酎	25%	浜千鳥乃詩 和(なごみ)	1.8L	6	252808	2,540	2,794
黒糖焼酎	25%	浜千鳥乃詩 和((なごみ)	720ml	12	257506	1,604	1,764
黒糖焼酎	20%	浜千鳥乃詩	1.8L	6	201806	2,113	2,324
浜千鳥乃詩シリーズは、2年以上熟成した原酒を天然硬水で割り水し、晴れた日のサトウキビ畑を連想させる、やわらかでオールマイティーな焼酎です。梅酒を造るときに使うと、格別に美味しいミネラルたっぷりの梅酒ができます。熊本酒類鑑評会優等賞							
黒糖焼酎	25%	じょうご	1.8L	6	251856	2,394	2,633
黒糖焼酎	25%	じょうご	720ml	12	257254	1,501	1,651
仕込みに使う名水の名を冠した減圧蒸留の黒糖焼酎。奄美産黒糖由来の南国らしいフルーツの香りとおだやかに香る黒糖の甘い香りのハーモニー。口当たりがやわらかく、飲み口がさわやかな仕上がり。							
黒糖焼酎	30%	高倉	1.8L	6	301858	2,847	3,132
黒糖焼酎	30%	高倉	720ml	6	307201	1,924	2,116
『高倉』は、3年以上熟成させた原酒を、更に白樫樽で6ヶ月間かけて琥珀色になるまで熟成させた、ハイグレードな黒糖焼酎です。白樫の樽で熟成させた焼酎だけが持つブランデーのようなカラメル香や、バニラやアーモンドを感じさせる独特の香りと味わいが特徴です。2007年春季全国酒類コンクールの本格焼酎部門で他の有名焼酎をおしのけて堂々の第1位を獲得した事からも品質の高さをうかがうことが出来ます。							
黒糖焼酎	30%	浜千鳥乃詩 30周年ボトル	720ml	12	308208	1,680	1,848
奄美大島酒造「龍郷工場」創立30周年を記念して特別に製造された焼酎。原酒を5年以上長期貯蔵し、地下120mから湧き出る天然地下水「じょうごの水」を完全に軟水化し割り水に使用しました。上品なまろやかさ、甘い香りと旨みは限定品にふさわしい仕上がりです。ブルーフロストボトル入・ブルーカートン入。							

無法松酒造(有)【福岡県北九州市】

4 943470

		商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
麦焼酎	25%	孔雀王	1.8L	6	003101	3,166	3,483
麦焼酎	25%	孔雀王	720ml	12	003118	1,583	1,741
蔵の片隅で30年の時を経た原酒を元に、ソレラシステムにより柔らかさと味わい深さを造り上げました。(ソレラシステム＝熟成した原酒を瓶詰めし、やや若い原酒を古い原酒の減った量だけ補充して原酒の味わいを一定の味わいにする熟成法)							

京都蒸溜所【京都府京都市南区吉祥院】

4 589633

		商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
スピリッツ	45%	季の美 京都ドライジン 箱付	700ml	6	900018	5,000	5,500
お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子、檜や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。11種のボタニカルを特性に応じて「ベース(礎)」、「シトラス(柑)」、「ティー(茶)」、「スパイス(辛)」、「フルーティ&フローラル(芳)」、「ハーバル(凜)」の6つのグループに分類し、別々に蒸溜した後にブレンドします。それぞれの素材を最大限に生かしながら匠の技で絶妙な調和を取る、京都蒸溜所の「雅」製法です。柚子の清涼な香り、そして山椒が竹林に漂う霧のように降り注ぎます。ジュニパーが和のフレーバーにうまく溶け込み、フィニッシュにかけてジンジャーのスパイスが顔を出します。							
スピリッツ	45%	季のTAE 京都ドライジン 箱付	700ml	6	900148	6,000	6,600
「季のTEA 京都ドライジン」は京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで生まれました。「季のTEA」のためだけに特別な配合でブレンドされた玉露と碾茶(てん茶)から、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出して蒸溜しています。香りは茶室を思わせる独特な覆い香。味わいはホワイトチョコレートとシトラスの後にジュニパーが感じられ、最後に温かい緑茶のような余韻が長く続きます。洋酒の枠を超えた風雅な「和」の味わいをお楽しみください。							

宗政酒造(株)【佐賀県西松浦郡有田町】					4 963194	
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
麦焼酎	25% 黒泉山	1.8L	6	119094	1,824	2,006
麦焼酎	25% 黒泉山	900ml	12	119100	967	1,064
	黒泉山は佐賀県産大麦を100%使用し、黒麹仕込みにより誕生しました。黒麹由来の深い味わいと、減圧蒸留による際立つ香りが調和した本格麦焼酎です。 原材料/麦・麦麹・米麹					
麦焼酎	25% 陶山	1.8L	6	115447	2,200	2,420
麦焼酎	25% 陶山	720ml	12	115454	1,200	1,320
	『陶山』は、良質な佐賀県産二条大麦「ニシノチカラ」100%使用の健康志向本格麦焼酎です。 微減圧蒸留方式で造ったこの焼酎は、麦の香ばしい香りと、凝縮された旨味の両方を十分に持ち合わせています。温度変化などの条件で、旨味成分が結晶化し『焼酎の花』が咲きます。 原材料/麦・米麹					
麦焼酎	25% MUGY	1.8L	6	122070	2,434	2,677
麦焼酎	25% MUGY	720ml	12	122087	1,459	1,605
	ほんのり和的なシトラス感、ソーダ割り・お茶割り専用の真空むぎ焼酎「MUGY」ムギー。佐賀県産の大麦と米をワイン酵母の麹で仕込み、同県産のレモングラスを加えて真空蒸留。麦の香ばしさと米の清らかさ、レモングラスが織りなす複雑味は、ワイン好きの心も離さない。ソーダ水で割って 麦ハイボールで。和紅茶で割っても MUGYのシトラス感がよく合います。					
麦焼酎	23% バリピ！	1.8L	6		3,000	3,300
麦焼酎	23% バリピ！	720ml	12	123039	1,230	1,353
	桃の香りが“バリ”広がる、新感覚の麦焼酎。麦の香ばしさに、ジューシーな桃の華やかな香りを重ねた、心ときめくフレーバー焼酎。その名も「バリピ(BariPi)」。Barley(麦) × Peach(桃)に加え、九州方言の“バリ=すごく”の意味を込めた、遊び心あふれる一本。口に含んだ瞬間、桃の甘やかな香りがふわりと広がり、後から麦焼酎ならではのすっきり感が追いかけます。ロック・ソーダ割りはもちろん、フルーツカクテルのベースとしてもバリ相性抜群です。すごい桃、すごい麦。バリうま新焼酎。					
麦焼酎	25% のんのこ THE APPLE	900ml	12	122193	1,071	1,178
	吟醸香が特徴の香り系酵母と当社オリジナル麹菌を使用し仕込んだ麦焼酎に、米焼酎をブレンドして仕上げています。酵母と麹を絶妙にコントロールすることで、青りんごを感じさせる爽やかでフルーティな香りが口の中に広がり、米焼酎由来のなめらかで旨味を感じられるタイプの本格麦焼酎です。 原材料/麦、米(国産)、麦麹、米麹(国産米)					
麦焼酎	22% のんのこ ワイン酵母仕込	900ml	12	119810	967	1,064
	佐賀県産二条大麦のみを使用し、さらにワイン酵母で仕込んだ新感覚の本格麦焼酎。麦の白麹、ワイン酵母、減圧蒸留の組み合わせによる白ワインの様なさわやかな香りが印象的。軽快な飲み口ながらも、旨味やコクを最大限に残す独自のノンカーボン製法により、麦の甘味や旨味を最大限に閉じ込めています。香りとうまさが織りなすハーモニーを心ゆくまでお楽しみください。 原材料/麦・麦麹(全量佐賀県産)					
麦焼酎	42% のんのこ黒 原酒	720ml	12	114440	1,900	2,090
	減圧蒸留をする事によって香り高い華やかさが現れ、竹炭で濾過し品の良い香に仕上げています。さらに、竹炭のある貯蔵庫で遠赤外線の効果により、若い時のアルコールの硬さを和らげる熟成期間を経て販売されます。麦も米も共に味わいが深く旨味がたっぷりです。 原材料/麦・米麹					
麦焼酎	43% 陶都有田 麦焼酎原酒	720ml	6	113436	2,540	2,794
芋焼酎	36% 陶都有田 芋焼酎原酒	720ml	6	118448	2,476	2,724
	麦:佐賀県産の良質な二条大麦のみ原料に、地元産米の黒麹にて醸した麦焼酎原酒です。減圧蒸留に由来するメロンやマスカットを想わせるフルーティな香りに、長期熟成に由来する43%原酒ならではの、トロリとしたアルコールの円熟した甘みが絶妙の調和を見せる麦原酒です。 芋:さつま芋のもつやさしい甘味と、さつま芋のふくよかな香りを生かした、奥深くまろやかでやさしい味わいに仕上げています。					
リキュール	tete アロマティクス組曲	720ml	6	116918	2,720	2,992
	teteはヨーロッパに伝わる伝統的な製法を元に、日本の技術を加え造られた新しい手法の梅酒です。旬のピーチ、白ぶどうなど11のエレメンツが織りなす香りの組曲により、煌めくフルーティ感をお楽しみ戴けます。おすすめの楽しみ方はオンザロック。シャンパーニュ割りも好評です。 原材料/梅(佐賀県産)、ぶどう、白桃、梅の花、金木犀、バラの花、ジャスミン茶、紅茶、レモングラス、しょうが、ベルガモットピール、焼酎、日本酒、糖類/酸味料、香料 アルコール12%					
リキュール	無糖レモンサワーの素	1.8L	6	122490	3,260	3,586
リキュール	無糖レモンサワーの素	720ml	12	122506	1,700	1,870
	超すっぱ。甘みゼロ。これが究極の辛口レモンサワーの素。「ドライにもほどがある」と自ら銘打つサブネームが自信の表れ。 原材料/レモン果汁、レモン果皮、ベルガモットオレンジ果汁、甲類焼酎(国内製造)、本格麦焼酎					
スピリッツ	23% ジャスミンハイボール よる	1.8L	6	122896	3,617	3,979
スピリッツ	23% ジャスミンハイボール よる	720ml	12	122902	1,866	2,053
	国産ジャスミン茶を浸漬したハイボール専用ジャスミンスピリッツ。基本はジャスミンハイボールよる1に対して炭酸水3の比率で割るのが目安。爽やかな香りと後味のキレで、和食にも洋食にもよく合います。もう少し遊びたい日は「ジャスミン・コークハイ」に。やわらかく香るジャスミンとコーラの甘みが交差して夜がちょっとだけドラマティックになります。					
リキュール	梅酒 梅酔い人	720ml	12	114228	1,397	1,537
	本格焼酎「のんのこ」、地元佐賀県の梅、大粒の氷砂糖でシンプルに漬け込んだ、本格焼酎の味わいを生かした焼酎蔵元ならではの梅酒です。 アルコール15%					

大隅半島にある鹿屋市は、水はけの良いシラス台地で昔からさつまいもが栽培されている地域です。大海酒造はさつまいもの栽培が盛んな鹿屋市で、契約農家が丹精込めて育てたさつまいもを使い、こだわりの焼酎造りを行なっています。比較的近代的な設備の整った蔵ではありませんが、造りを全て機械に頼るのではなく、造り手の五感を生かした焼酎造りにこだわり、大隅半島を代表するブランドとして、より多くの皆様に愛される焼酎を造り続けています。

商品名		容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
芋焼酎	35% さつま大海	1.8L	6	110119	3,300	3,630	※
芋焼酎	25% さつま大海	1.8L	6	120187	2,255	2,481	
芋焼酎	25% さつま大海	900ml	12	120194	1,200	1,320	
コガネセンガン(大隅半島の特定農家による契約栽培)を原料に、白麹仕込・常圧蒸留。仕込み水に高隈山系地下水を使用。大海酒造の看板商品で、地元で主に愛飲されている焼酎です。サツマイモの風味が豊かに出ており、厚みのある芋焼酎らしい豊かな香味です。この「さつま大海」を飲んで鹿児島の地の味わいを感じ取っていただけたら幸いです。地元では主にお湯割りで飲まれています。水割り、ロック、ストレートでもおいしく召し上がれます。							
芋焼酎	25% 大海黒麹	1.8L	6	120842	2,255	2,481	
芋焼酎	25% 大海黒麹	900ml	12	120859	1,200	1,320	
コガネセンガン(大隅半島の特定農家による契約栽培)を原料に、黒麹仕込・常圧蒸留。仕込み水に高隈山系地下水を使用。麹菌に昔ながらの黒麹を使用し、泡盛のような独特の重厚な香りと、黒麹独特の重厚なインパクトのある味、そして後口のキレがよい焼酎です。お湯割でもおいしくいただけます。ストレート、ロック等でもしっかりした味がそのまま楽しめます。							
芋焼酎	25% 大海 一番雫	1.8L	6	120545	2,255	2,481	
芋焼酎	25% 大海 一番雫	900ml	12	120552	1,200	1,320	
ベニオトメというさつまいも(表皮が赤く中は白色)を使用し、麹菌は日本酒でも使われる黄麹を使い、低温で丹念に醸した一品です。フルーティで華やかな香り、そして軽やかな味わいは芋焼酎初心者や女性に人気があります。ロックや水割りでおすすめしたい焼酎です。海に酷似した品質です。							
芋焼酎	37% 大海 特撰黒麹 原酒	720ml	6	122297	3,300	3,630	※
現行商品の「特選黒麹」の原酒。黒麹の中でもワンランク上の河内黒麹ゴールド菌と言われる、麹菌を使用しております。また、原料となる芋にはジョイホワイต์という芋焼酎専用に品種改良されたさつま芋とコガネセンガンブレンドし、深いコクを出しながらも繊細でやわらかな旨味を引き出しています。							
芋焼酎	25% 大海 特撰黒麹	1.8L	6	121245	2,700	2,970	
芋焼酎	25% 大海 特撰黒麹	720ml	12	121252	1,500	1,650	
コガネセンガン(大隅半島の特定農家による契約栽培)を原料に、黒麹仕込・常圧蒸留。仕込み水に高隈山系地下水を用い、割り水は垂水温泉水「寿鶴」(超軟水)。黒麹特有の重厚な香りとインパクトある味わいを、温泉水・寿鶴が優しく受け止め、濃厚で旨味が豊富なスケールの大きさに加え、柔らかな甘さとキレのある後口が調和しています。							
芋焼酎	25% 大海蒼々	1.8L	6	121443	2,600	2,860	
芋焼酎	25% 大海蒼々	720ml	12	121450	1,450	1,595	
ベニオトメ(大隅半島の特定農家による契約栽培)を原料に、特殊白麹・減圧蒸留。仕込み水には高隈山系地下水を用い、割り水は垂水温泉水「寿鶴」(超軟水)。「大海蒼々」に使われる特殊白麹は一般的な白麹とは違い、低温発酵させることで黄麹と見まがうかのような繊細な味わいを表現することができ、しかし使いこなすには相当な技術のいる麹菌です。芋とは思えない爽快な柑橘系の果実香に、ジュシーで軽快な香味、ふくやかな甘味を感じる味わいに仕上がっています。							
芋焼酎	25% さつまの海	1.8L	6	121054	2,500	2,750	直1
芋焼酎	25% さつまの海	720ml	12	121061	1,380	1,518	直1
大海酒造の洗練された芋焼酎は新しいスタイルの造りで、鑑評会において1位を2度も獲得しました。『さつまの海』は杜氏渾身の作品です。「さつま大海」の原酒を鑑評会仕様に地元の温泉水・寿鶴(超軟水)で割り水した焼酎です。上品な芋の香り、すっと口に入る味のなめらかさが特徴です。							※
芋焼酎	25% 茶房 大海庵	1.8L	6	122853	3,100	3,410	直1
芋焼酎	25% 茶房 大海庵	720ml	12	122860	1,600	1,760	直1
有機肥料を使い農薬になるべく頼らずお茶栽培を行う「和香園(志布志市有明町)」の茶葉と地元産のサツマイモと一緒に仕込んでいます。お茶の香りとほどよい渋味を感じられ、後に続くまろやかな甘みも心地よい上質な味わいです。							※
芋焼酎	25% 涼風大海	1.8L	6	122426	2,700	2,970	直1
芋焼酎	25% 涼風大海	720ml	12	122433	1,500	1,650	直1
芋はベニオトメ、麹は香り高い白麹L型菌を使って醸しています。もろみを低温発酵させた後は減圧蒸留で仕上げた、軽快な味わいと吟醸香のようなフルーティーな香りが際立った焼酎です。※夏季限定発売							※
芋焼酎	25% 大海冬の華	1.8L	6	122983	2,840	3,124	直1
芋焼酎	25% 大海冬の華	720ml	12	122990	1,580	1,738	直1
濾過を最小限にして旨味たっぷりに仕上げ、うすすら白くにごった様子を「冬の華」と見立てています。このにごり成分はまさに焼酎の旨味。口に含むとサツマイモの香りがぱっと広がり、濃厚で芳醇な旨味が楽しめます。厳寒期にじっくり飲みたい荒濾過焼酎です。※冬季限定発売							※
芋焼酎	25% カンパチーノ	720ml	12	121450	1,400	1,540	※

白露酒造(株)【鹿児島県指宿市】				4 939018		
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
芋焼酎	25% 白露	1.8L	6	001463	1,897	2,087
芋焼酎	25% 白露	900ml	12	002477	1,039	1,143
	【指宿産・黄金千貫100%、米麴、常圧蒸留】 芋の洗浄から仕込、割り水など、蔵で使用する全ての水に開聞山麓から引いた天然水を用いる白露酒造のスタンダード焼酎。蒸留後、出荷までに18ヶ月間の熟成及び超音波熟成を行う為、極めてまろやかで柔らかい味わいが特徴です。 白麴ならではの、品のある素直な香りとすっきりとした辛口の味わい。					
芋焼酎	25% 白露 黒麴	1.8L	6	001968	1,897	2,087
芋焼酎	25% 白露 黒麴	900ml	12	002965	1,039	1,143
	【指宿産・黄金千貫100%、米麴、常圧蒸留】 芋の洗浄から仕込、割り水など、蔵で使用する全ての水に開聞山麓から引いた天然水を用いる白露酒造のスタンダード焼酎。蒸留後、出荷までに18ヶ月間の熟成及び超音波熟成を行う為、極めてまろやかで柔らかい味わいが特徴です。 黒麴ならではの、芳醇で深みある芋の香りと豊かでコクのある甘みを感じる味わい。					
芋焼酎	25% 特撰 岩いずみ	1.8L	6	050027	2,413	2,654
芋焼酎	25% 特撰 岩いずみ	720ml	6	050034	1,259	1,385
	【指宿産・黄金千貫100%、米麴、常圧蒸留＋減圧蒸留のブレンド】 常圧・減圧・白麴・黒麴を絶妙にブレンドし、どっしりとした旨みを湛えながらも、切れよく爽やかな飲み心地を持った白露の特別芋焼酎です。岩の間より出でる泉の如き飲み心地に、「岩いずみ」の銘を付けました。					
芋焼酎	25% 麻友子 ピュアブラック	1.8L	6	001500	3,256	3,582
芋焼酎	25% 麻友子 ピュアブラック	720ml	6	100500	1,575	1,733
	【指宿産・黄金千貫100%、米麴、減圧蒸留】 常圧蒸留を常とする白露が、焼酎ブームにおいて飲用を始めた消費者に向けて造り始めたフルーティーな『新感覚焼酎』。ピュアブラックは黒麴仕込み減圧蒸留という特殊な製法により、黒麴本来のコクと甘みに加え、柔らかなで上品な香りを表現しました。単一タンクで熟成させ、今までの黒麴焼酎に洗練された新しい味わいを加味した希少な逸品です。					
芋焼酎	22% 麻友子 スイート	1.8L	6	001036	2,640	2,904
芋焼酎	22% 麻友子 スイート	720ml	6	100203	1,344	1,478
	【指宿産・黄金千貫100%、米麴、減圧蒸留】 常圧蒸留を常とする白露が、焼酎ブームにおいて飲用を始めた消費者に向けて造り始めたフルーティーな『新感覚焼酎』。減圧蒸留法により、芋の臭さが非常に少なく、マイルドで上品な味わいに仕上がりました。芋焼酎が苦手な方でも十分に楽しめる焼酎です。スイートは芋焼酎本来のほのかな甘みが特徴です。					
芋焼酎	30% 匠の華	720ml	12	010021	2,618	2,880
	【指宿産・黄金千貫、麦、米麴、常圧蒸留】 指宿での収穫時に、白露で使用する芋の中でも特に極上の物だけを選び出し、芋の表層部を削り取った中心部だけで醸した吟醸・芋焼酎です。芋の旬にしか生産できない限定品。洗練された旨みと香味を持ち、華やかな香り立ちと品格の高い甘みはこの焼酎ならではのです。					

濱田酒造(株)【鹿児島県いちき串木野市】				4 951693		
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
芋焼酎	40% だいやめ	720	6	371105	7,000	7,700
芋焼酎	25% だいやめ	1.8L	6	300228	2,805	3,086
芋焼酎	25% だいやめ	900ml	6	300211	1,478	1,626
芋焼酎	25% だいやめ	720ml	6	320202	1,448	1,593
	「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長です。華やかな香りを楽しみつつ食中酒として美味しく飲み続けられる酒質設計です。特に強炭酸水で割っていたきますと、より一層華やかな香りをお楽しみ頂けます。					
芋焼酎	25% 海童 焼き芋	900ml	6	310500	1,459	1,605
	スイーツのように甘いさつまいも「シルクスイート」を焼き芋にして仕込んだ薩摩本格芋焼酎。上品な甘さとなめらかな口当たり、焼き芋の香ばしさが余韻として残る芳醇な味わい。					
芋焼酎	25% 薩摩はやひと	1.8L	6	330713	3,059	3,365
芋焼酎	25% 薩摩はやひと	900ml	6	330706	1,610	1,771
	濱田酒造独自の「濃厚仕立て製法」により、「さつまいもらしさ」を十分に堪能でき、しっかりとした旨味と飲みごたえがある、濃厚・濃醇な味わいの本格芋焼酎。芳ばしく、ほんのりとスモーキーで、橙芋による華やかな香り(紅茶、フローラル、オレンジ様)が特徴です。					

本坊酒造(株)【鹿児島県鹿児島市】4 976881

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
芋焼酎	25% あらわざ桜島	1.8L	6	247451	2,087	2,296
芋焼酎	25% あらわざ桜島	900ml	12	247475	1,119	1,231
	南薩摩産さつま芋「黄金千貫」を原料に、特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。南薩摩伝統の技に新技(あらわざ)を加えた、かろやかなおいしさがお楽しみいただけます。特許「磨き蒸留」は、蒸留中のもろみに空気を満遍なく行き渡らせ対流を発生させることで、蒸留釜内部の安定均一化を実現した独自の蒸留技術。この技術により、原料特有のコク、旨み、香りなどを、なめらかでかろやかな味わいへと仕上げています。原料に、造りに、本物へのこだわりが生んだ本格焼酎「桜島」。南薩摩伝統の技に新技(あらわざ)を加えた、かろやかなおいしさです。					
リキュール	14% 上等梅酒 黒糖	1.8L	6	701595	2,969	3,266
リキュール	14% 上等梅酒 黒糖	720ml	12	701663	1,408	1,549
	厳選した梅実を国産黒砂糖で丹念に仕込み、じっくりと熟成させた梅酒です。黒砂糖はカルシウム、鉄分、カリウムなど、ミネラルを豊富に含んだアルカリ性健康食品。その黒砂糖と梅の醸し出す風味をミックスした、優雅な香りとおコクのある味わいが特徴の梅酒です。 ※香料・着色料等無添加					
リキュール	6% ボンタンアメのお酒	500ml	6	702257	1,430	1,573
	大人だけが味わえるボンタンアメのお酒。今も昔も変わらないクラシカルなデザインのパッケージと、ボンタン甘酢っぱさがほのかに香る味わいそのままに「ボンタンアメ」の風味をイメージして製造しています。南国の灼熱の太陽を浴びてすくすく育ったボンタン。大きな果実の豊かな風味とさわやかな香りの飲み心地がお口の中に広がります。冷やしてストレートで、またはロックや炭酸割りでお楽しみください。 ※「ボンタンアメ」はセイカ食品株式会社様が製造・販売する飴菓子です。					
ウイスキー	45% シングルモルト駒ヶ岳	700ml	6	508507	7,200	7,920
ウイスキー	45% シングルモルト駒ヶ岳	200ml	12	509801	2,500	2,750
	雄大な山々が連なる中央アルプス山系駒ヶ岳の麓に位置するマルス駒ヶ岳蒸溜所。「シングルモルト駒ヶ岳」は、花崗岩層で濾過された雪解け水、冷涼で澄んだ空気と豊かな自然環境、蒸溜所を取り巻く気候風土と造り手の技が響和し、クリーンでリッチな味わいを表現した「駒ヶ岳」ブランドを代表するシングルモルトウイスキー。アップルティーやあんず、熟した柿を想わせる華やかな香味、スムーズな口当たりと心地よく続く余韻をお楽しみいただける1本です。					
ウイスキー	46% マルスウイスキー FOR OUTDOOR LOVERS	700ml	6	522183	3,600	3,960
ウイスキー	43% マルス モルテージ越百 モルトセレクションM	700ml	6	501164	4,400	4,840
ウイスキー	40% マルスウイスキー ツインアルプスM	750ml	12	510296	1,880	2,068
ウイスキー	40% マルスウイスキー ツインアルプス	200ml	12	520363	900	990
ウイスキー	40% マルスウイスキー 3&7	720ml	12	520745	1,480	1,628
ウイスキー	40% マルスウイスキー 信州	720ml	12	520752	1,500	1,650
ウイスキー	40% マルスウイスキー 信州	200ml	12	521056	860	946
	長野県上伊那郡宮田村。冷涼な気候と良質な水に恵まれた、中央アルプス山系「木曽駒ヶ岳」の麓に位置するこの地に、マルス駒ヶ岳蒸溜所は静寂の中たたずんでいます。マルスウイスキー「信州」は、信州の豊かな自然、澄んだ空気を感じさせるような爽やかな味わいと、モルトの華やかな香りが特徴のブレンデッドウイスキーです。ストレート、ロック、水割りとお気軽にお楽しみください。 ※長野県限定発売商品					
ウイスキー	37% マルス エクストラ	1.8L	6	520172	2,700	2,970

大石酒造(株)【鹿児島県阿久根市】4 937408

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
芋焼酎	25% 鶴見	1.8L	6	241109	2,255	2,481
芋焼酎	25% 鶴見	900ml	12	241208	1,300	1,430
	明治32年(1899)創業から続く大石酒造の代表銘柄。「鶴見」が持つ香味の特性は、シャープな辛口感とふくいくとしたさつま芋の甘み、香ばしい香りがしっかりと余韻を残します。 初代長次郎は、当時シベリアから阿久根に飛来していた鶴を見ながら焼酎を飲むのを好み、自ら造った焼酎を「鶴見」と名付けたといわれています。百二十年以上続く伝統の味。その佇まいはまさに「昔ながらの芋焼酎」。					
芋焼酎	25% 鶴見 新酒白濁無濾過	1.8L	6	009105	2,728	3,001
芋焼酎	25% 鶴見 新酒白濁無濾過	900ml	12	029103	1,636	1,800
	2012年、まだ焼酎に「新酒」というジャンルが存在しなかった頃、新酒の荒々しさ・甘さ・突出した個性に着目し販売を開始。それ以来大石酒造の代表銘柄「鶴見」とともに、多くの方に愛されている銘柄です。蒸留したままの焼酎を無濾過で検定後3日以内に25度に割水して瓶詰。初めて芋焼酎を飲まれる方には不向きな上級者向け。気温等により白濁やオリが出ますが、自然の香味をたっぷり含んだ証です。 ※9月～12月の限定生産品です。ご予約を頂いてからのお届けとなります。					
芋焼酎	約40% 蔵 純粋	1.8L	6	401107	3,819	4,201
芋焼酎	約40% 蔵 純粋	720ml	12	401305	2,364	2,600
	大石酒造の黒麹を代表する『蔵 純粋』。重厚感のある味わいで、高いアルコール度数にもかかわらず口当たりが良く、余韻を残す存在感のある芋焼酎。蒸留後、割水による度数調整や濾過をしていないため、度数はその時の蒸留により若干変化します。蒸留したままの味をお楽しみいただける通好みの逸品。					

神酒造(株)【鹿児島県出水市】(2026年9月1日以降の価格を表記)4 511266

	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
芋焼酎	40% 六地藏の夜仕事	720ml	12	109254	2,880	3,168
	明治5年創業の神酒造は、酒造のかたわら大正14年に製糸工場を創設するなど、日本の一時代を担った鹿児島の名士です。 歴史と伝統を大切に、厳選された原料を用い生み出される焼酎は高い評価を得ており、数多くの賞を受賞しています。 黒麹仕込み独特の奥深さと、一滴の水も加えていない原酒ならではの豊かな香り、味わいをお楽しみいただけます。					

芙蓉酒造協同組合 【長野県佐久市】						4 955530
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
蕎麦焼酎	30%信州本格そば焼酎 天山戸隠 箱入	720ml	12	952595	2,000	2,200
蕎麦焼酎	25%信州本格そば焼酎 天山戸隠	1.8L	6	942640	2,210	2,431
蕎麦焼酎	25%信州本格そば焼酎 天山戸隠 箱入	720ml	12	942671	1,280	1,408
減圧蒸留と常圧蒸留の各々で作った焼酎をブレンドし、1年以上貯蔵して熟成。 清酒蔵のきめ細かい技術で醸しています。そばのほのかな甘い香り、柔らかな味わいをお楽しみ下さい。						

(株)藤崎惣兵衛商店 【埼玉県大里郡寄居町】						4 977337
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
粕取焼酎	25% 雪解	720ml	6	150387	2,381	2,619
今までにない全く新しい感覚の焼酎が誕生しました。雪解(ゆきげ)は、高野総本店が厳選した最高品質の酒粕を蒸留し、フランスのリムーザン産オークの新樽、スペインのシェリー樽、アメリカのバーボン樽で2年間熟成。3つの個性を絶妙にブレンドし、更にリムーザン産オーク樽にて1年間熟成させた粕取り焼酎です。口に含むと、ローストした白樫の新樽に由来するチョコレートやカラメルを想わせる香り、満開の花畑の中をゆっくりと歩いているかのような豊かな香りが広がり、その余韻は長く続きます。和と洋の絶妙な調和から生まれた、それぞれのオーク樽の個性が融合したユニークな焼酎です。						

(株)多良川 【沖縄県宮古島市】						4 991702
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
スピリッツ	47% MIYAKO GIN	700ml	6	022222	3,500	3,850
ジュニパーベリーをベースに、シナモンやカルダモンといったスパイシーなボタニカルで香り付け。飲んだ後には黒胡椒のスパイス感と甘い余韻が残る、香り高いジンになっています。ベーススピリッツに使われているのは、スタンダードな泡盛「多良川」。仕込み水には、ミネラル豊富な宮古の水を使うことで、まろやかで心地よい口当たりに。熟成方法にもこだわり、低温、暗室で長期間熟成。香りと深みを引き立たせ、ふくよかで、さまざまな表情を見せてくれる楽しいジンに仕上げています。						
リキュール	41% 16年古酒樽仕込み VB16Years Old AMBER PREMIUM	700ml	6	022277	13,750	15,125
ステンレスタンクで16年貯蔵された泡盛古酒を、さらに1年ほどバーボン樽で貯蔵しました。長い熟成を経たウイスキーのような、豊かな香りとふくよかな味わいの逸品。時を重ねた泡盛本来の古酒の持つバニラの香りと樽貯蔵によるオーク樽の香りが相まって、樽古酒特有の豊かな香りを醸しています。						
泡盛	44% 琉球王朝	1.8L	6		5,570	6,127
泡盛造りに使用するには、米粒のままの丸米と粒を砕いた碎米があります。泡盛の生産量を増やすには表面積の多い碎米の方が適しているのですが、質の高い古酒造りに精進する多良川では丸米のインディカ米を使用。雑味のないやわらかくすっきりとした味わいの新酒となり、年月を重ねるほどに深みのある熟成度の高い泡盛になっていきます。また、44%の琉球王朝では古酒を育てる為に濾過回数を制限し、旨味成分を多分に残しています。オリが出る(白く濁る)場合がありますが、これは旨味成分がたっぷり残っている証拠。時が経つにつれ円熟味が増し、至高の古酒へと変わっていく段階が楽しめます。						

明利酒類(株) 【茨城県水戸市】						4 978657
	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
ウイスキー	50% 高蔵 REBORN PLUM WINE CASK FINISH	200ml	6	710329	3,200	3,520
高蔵蒸留所が自信を持ってお届けするNewBorn“高蔵”。創業160年以上の明利酒類の知見を全て集約し、当初より酵母の量を3倍、発酵期間を倍以上にしたことで得られた洗練された味わいのニューボットを熟成させました。明利酒類のフラッグシップ商品、百年梅酒を熟成させた「プラムワイン樽」の原酒を中心にブレンドを構成。香りはプラムの軽やかさ、味わいはレーズンのような甘みで始まり最後にスパイシーな味わいも感じていただけます。						
ウイスキー	46% TAKAZO PURE MALT WHISKY PLUM WINE	700ml	6	710336	4,500	4,950
高蔵蒸留所によるピュアモルトウイスキー。日本一の称号を持つ百年梅酒を熟成させた「プラムワイン樽」の原酒を大切な構成原酒の一つとしてブレンド。日本のテロワールを活かしたフルーティな甘みと芳香なバニラの香りを感じる高蔵蒸留所の今後を示唆する一本です。						
ウイスキー	46% TAKAZO PURE MALT WHISKY MIZUNARA	700ml	6	710367	6,000	6,600
高蔵蒸留所によるピュアモルトウイスキー。ジャパニーズウイスキーを象徴する「ミズナラ樽」をファーストフィルで贅沢に使用し、熟成。日本のテロワールを活かし、フルーティなウイスキーを探求する中で果実の甘みとスパイシーさの両立を目指した一本です。						
ウイスキー	62% 高蔵 REBORN AGED 2 YEAR FIRST FILL BOURBON BARREL NATURAL CASK STRENGTH	200ml	6	710435	4,091	4,500
高蔵蒸留所のバーボン樽の中でブレンダー陣が今最も飲んでいただきたい選りすぐりの一樽を加水せず原酒のまま限定リリース。 400丁ある高蔵蒸留所の中でも光る個性があった一樽です。 ※限定690本。						
ウイスキー	50% 高蔵 REBORN AGED 2 YEAR FIRST FILL BOURBON BARREL	200ml	6	710428	3,455	3,801
一年目は高蔵蒸留所のアイデンティティでもある梅酒樽＝プラムワインカスクでの熟成でしたが、今回はバーボン樽熟成の一本。水戸の気候でバーボン樽のバニラ香が素直に表現された4樽をパツェットしました。来年の『高蔵 The First』へと繋がる大切な一本です。 ※限定4,100本。						
梅酒	梅香 百年梅酒ウイスキー樽熟成	700ml	6	428897	4,090	4,499
梅酒	梅香 百年梅酒	720ml	6		1,529	1,682
梅酒	梅香 すっぱい完熟にごり仕立て	720ml	6		1,671	1,838
スピリッツ	45% プレミアムクラフト 和ZIN	700ml	6	710213	3,500	3,850
スピリッツ	40% 和ウオッカ	720ml	6		1,040	1,144
リキュール	酔う焼き芋	500ml	12		1,280	1,408
リキュール	酔うたい焼き	500ml	12		1,280	1,408
リキュール	酔う唐辛子レモン	500ml	12		1,280	1,408
リキュール	酔う抹茶	500ml	12		1,280	1,408

注)リスト内の右記※商品は、弊社の通常在庫にはしておりません。お届けにお時間を頂戴する場合がございます。

井筒ワイン(株)【長野県塩尻市】(2026年10月1日以降の価格を表記) 4 986197

昭和8年、信州は桔梗ヶ原の地にワイン醸造メーカーとして創業。現在まで75年あまりの間、桔梗ヶ原一帯でのブドウの栽培、収穫を背景に醸造から瓶詰めまで一貫して行うワイナリーとして、土地に根ざしたワインの質や価値を追求しています。古くから生食用として地場の特産品であるコンコード種ブドウ、ナイアガラ種ブドウより醸造する製品群は、果実味を生かした自然で親しみ易い飲み口と、新酒や酸化防止剤無添加などのスタイルが桔梗ヶ原のワインあるいは地酒として国内ワイン市場だけにとどまらず、他に類を見ない独自の商品価値と分野を確立しています。

日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
○	スタンダード 赤	720ml	12	111148	1,109	1,220	
○	スタンダード 白	720ml	12	111155	1,109	1,220	
○	スタンダード ロゼ	720ml	12	111162	1,109	1,220	※
○	スタンダード 赤	360ml	24	111179	645	710	
○	スタンダード 白	360ml	24	111186	645	710	
○	スタンダード ロゼ	360ml	24	111193	645	710	※
桔梗ヶ原の特産品として古くから親しまれている品種を醸造した、葡萄そのまの味わいが広がるフルーティーなワインです。 赤はコンコードを使用したフルーティーな甘口。白はナイアガラを使用した爽やかな甘口。ロゼはナイアガラ+コンコードを使 用した爽やかな甘口。							
○	ヴェルジェ 赤	1.8L	6	121352	2,800	3,080	
○	ヴェルジェ 白	1.8L	6	121369	2,800	3,080	
○	ヴェルジェ 赤	720ml	12	121260	1,200	1,320	※
○	ヴェルジェ 白	720ml	12	121277	1,200	1,320	※
○	ヴェルジェ 赤	360ml	24	121291	718	790	※
○	ヴェルジェ 白	360ml	24	121307	718	790	※
フルーティーさと落ち着きを併せ持った、本格的ながらも親しみやすい口当たりのワイン。 赤(メルロー+マスカットベリーA) 白(セイウヴィラルール+竜眼)							
○	果報 メルロ	720ml	12	222127	1,509	1,660	※
○	果報 シャルドネ	720ml	12	222110	1,509	1,660	※
○	果報 メルロ	300ml	12	900032	664	730	
○	果報 シャルドネ	300ml	12	900049	664	730	
桔梗ヶ原の自社ぶどう園、契約ぶどう園で丹精こめて栽培したワイン醸造専用ぶどうを100%原料に醸造したヴァレエタルワ インシリーズ【果報】。「果実収穫の報せを喜ぶ」という意味を込めた名前です。華やかな香りとやさしい渋味の調和のとれた メルロ。キレのある酸味と豊かな芳香が調和した辛口のシャルドネ。300mlはスクリューキャップです。							
○	信州 赤	720ml	12	131351	1,618	1,780	
○	信州 白	720ml	12	131368	1,618	1,780	
○	信州 赤	360ml	24	211756	882	970	
○	信州 白	360ml	24	211763	882	970	
○	シルバー 赤(メルロ)	720ml	12	231853	2,318	2,550	※
○	シルバー 白(ケルナー)	720ml	12	231860	2,318	2,550	※
○	カップワイン メルロー	180ml	24	000480	591	650	
○	カップワイン シャルドネ	180ml	24	901046	591	650	
○	カップワイン 赤	180ml	24	511115	500	550	
○	カップワイン 白	180ml	24	511122	500	550	
○	カップワイン ロゼ	180ml	24	511139	500	550	
○	ワイン蔵だより コンコード赤	180ml	35	161464	418	460	※
○	ワイン蔵だより ナイアガラ白	180ml	35	161440	418	460	※
○	無添加 赤甘口 コンコード	720ml	12	171487	1,400	1,540	11月～発売
○	無添加 赤甘口 コンコード	360ml	24	171524	773	850	11月～発売
○	無添加 赤中口 コンコード	720ml	12	888569	1,400	1,540	11月～発売
○	無添加 赤中口 コンコード	360ml	24	888576	773	850	11月～発売 ※
○	無添加 白甘口 ナイアガラ	720ml	12	171494	1,400	1,540	11月～発売
○	無添加 白甘口 ナイアガラ	360ml	24	171531	773	850	11月～発売 ※
○	無添加 白辛口 ナイアガラ	720ml	12	171500	1,400	1,540	11月～発売
○	無添加 白辛口 ナイアガラ	360ml	24	171548	773	850	11月～発売 ※
○	無添加 ロゼ コンコード	720ml	12	171517	1,464	1,610	11月～発売 ※
○	無添加 ロゼ コンコード	360ml	24	171555	791	870	11月～発売 ※
○	無添加 巨峰	720ml	12	181561	1,500	1,650	11月～発売 ※
○	無添加 マスカットベリーA	1.8L	6	171654	2,973	3,270	12月～発売 ※
○	無添加 マスカットベリーA	720ml	12	171647	1,582	1,740	12月～発売
○	無添加 メルロー	720ml	12	171692	1,709	1,880	12月～発売
○	無添加 ケルナー	720ml	12	888170	1,582	1,740	11月～発売 ※
微発砲ワイン	○ 無添加 生ワイン 赤	720ml	12	222165	1,745	1,920	11月～発売 ※
微発砲ワイン	○ 無添加 生ワイン 白	720ml	12	171777	1,745	1,920	11月～発売 ※

GI	○	シャトー・イツツ 2021	750ml	6	010014	7,036	7,740	
井筒ワインのフラッグシップたる一本がシャトー・イツツ。桔梗ヶ原の自社畑で栽培され、収穫ののちに厳選された最上質のメルローを醸造。地下蔵のオーク樽で熟成貯蔵された、イツツワインの最高級銘柄です。布引カートン入り。								
GI	○	メルロー 樽熟 2021	720ml	12	920030	4,027	4,430	
数ある井筒ワインのラインナップ中、最もスタイルが完成されているのがメルロー樽熟です。塩尻の地とメルローの相性の良さを実感できる味わいです。新樽60%で15ヶ月の熟成を行います。熟成と共に深みを増し複雑な風味に成長する様は、フランスの高級ワイン・ボムロールを彷彿させます。深遠な黒い果実の風味は世界品質に達しています。長野県原産地呼称の認定を受け、まさにお墨付きの1本です。 日本ワインコンクール 2025 銅賞受賞								
GI	○	カベルネ・ソーヴィニヨン 樽熟 2022	720ml	12	920146	4,027	4,430	
井筒ワイン周辺の垣根栽培・自社畑ブドウ100%使用。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。ホーロー製の開放タンクにて発酵後、新樽60%で18ヶ月熟成。カベルネの個性が明確に反映された佳作です。 日本ワインコンクール 2025 銀賞受賞								
GI	○	メルロー [樽熟リミテッド] 2020	720ml	12	920122	2,945	3,240	
契約栽培6生産者のブドウを使用(桔梗ヶ原～奈良井川および広丘エリア)。通常のメルロー樽熟のキュヴェから、パレル選抜時に酒質が女性的なものを樽熟期間を2か月早く切り上げて瓶詰。収穫年の性質により、毎年リリースされるとは限らない。ちょうど飲み頃を迎えた心地よい飲み心地。プラムやリンゴのコンポートに、カカオやオールスパイスの甘く香ばしい樽香が溶け込んだ香り。しっとり優しく、滑らかなエキストラとタンニンが調和。熟成に由来する旨みを感じられる。 2020ヴァンテージ 日本ワインコンクール 2024 銅賞受賞								
GI	○	シラー 樽熟 2024	750ml	12	920153	2,945	3,240	
塩尻市で栽培収穫したシラー種を醸造の後、フレンチオークで貯蔵熟成。スパイスで野性的な香りと、気品高い優しい果実味の奥に程よいタンニンの口当たり。 2024ヴァンテージ 日本ワインコンクール 2025 銅賞受賞 2023ヴァンテージ 日本ワインコンクール 2024 銀賞受賞								
GI	○	マスカット・ベリーA 2025 遅摘	750ml	12	920221	2,445	2,690	
日本生まれのワイン用ブドウ品種として長い栽培の歴史を持つマスカット・ベリーA。そんなマスカット・ベリーAを井筒ワインの技術の粋を集めて完成させた一本。収穫量を制限し、収穫時期を遅らせることでマスカットベリーAの特有のフレッシュな果実味がより凝縮し、濃厚な味わいを実現させています。 日本ワインコンクール 2026 金賞受賞								
GI	○	カベルネ・フラン 2025	720ml	12	920023	2,318	2,550	
オーゾンヌ、シュバル・ブラン、ラフルール、近年ボルドー最高値で取引される銘柄の主要品種がカベルネ・フラン。完璧に熟した時の類稀なる気品と華やかな香気はピノ・ノワールと双璧。その個性を見事に備えているのがこのワイン。華やかな赤系果実と花びらの香り。「この上なくセクシーな舌触り」と評される味わいは、世界レベルにおいても傑出した個性。								
NAC	○	メルロー 奈良井川 2021	720ml	12	901442	2,318	2,550	※
奈良井川流域付近の右岸沖積地に位置する圃場にて収穫されたメルローを使用しています。大きな川石や砂利が深く堆積した水はけ良好な畑で、木曽谷から吹き抜ける風による冷涼な微気候が特徴です。ステンレスタンクでノン・バリックで醸造しています。								
NAC	○	メルロー 岩垂原 2021	720ml	12	901435	2,318	2,550	※
奈良井川が形成した河岸段丘左岸の中位段丘面に位置する岩垂原地区の畑にて収穫されたメルローを使用しています。ステンレスタンクでノン・バリックで醸造しています。								
GI	○	メルロー 桔梗ヶ原 2024	720ml	12	920214	2,318	2,550	※
奈良井川が形成した河岸段丘右岸の高位段丘面に位置する桔梗ヶ原地区のメルローだけを厳選し、ステンレスタンクでノン・バリックで醸造しています。火山灰粘土質土壌で育ったメルローは香り高く、ふくやかな果実味がタンニン分などの骨格を包み込む柔らかない呑み口。								

GI	○	メルロー スペシャル 2022	720ml	12	920139	2,318	2,550	※
樽熟成用には選抜されたぶどうを使用し、あえて樽熟成させずに製品化しています。濃密かつピュアな仕上がりは、メルローらしさをより感じさせてくれる1本と言えます。								
GI	○	マスカットベリー-A 樽熟 2022	720ml	12	920054	1,909	2,100	
塩尻市で栽培収穫したマスカット・ベリー-Aを醸造後、オーク樽にて貯蔵。バランスのよいミディアムボディの辛口にまとめています。華やかでフルーティーな個性が樽熟成を経て、落ち着きと深みが程よく調和した赤ワインです。								
GI	○	メルロー 2025	720ml	12	920108	1,645	1,810	
GI	○	メルロー 2024	720ml	12	920108	1,645	1,810	
メルローの国内最適地として定評ある塩尻における基準ワインの1本。毎年必ずGIの認定を獲得することが、その実力を証明しています。自社＆契約栽培の、収穫量を制限して凝縮したメルローをノン・バリックで醸造。イチゴやプラムの明るい果実香。しなやかな酸と滑らかな口当たりで、品種特性が見事に表現されています。								
GI	○	マスカットベリー-A 2024	720ml	12	920115	1,609	1,770	
日本生まれのワイン用ブドウ品種として、長い栽培の歴史を持つマスカット・ベリー-A。国際品種に比べるとかなりマイナーな存在であるが、根気強く完熟させ、ブドウの力を率直に引出す醸造をすれば実に個性的な味わいとなる。井筒のGI商品はすべてGIプレミアム認定を目指して生産されているため抜群の出来映えで、このマスカットベリー-Aも柔らかい果実味と穏やかなタンニンの見事なバランスが素晴らしい仕上がりとなっている。								
GI	○	シャルドネ 樽熟 2024	720ml	12	920016	4,027	4,430	
塩尻市に位置する、自社畑 及び 契約栽培畑にて収穫されたシャルドネを醸造し、特に出来の良かったロットのみをオーク樽で約6～7ヶ月熟成させました。塩尻シャルドネ特有の豊かで柔らかな果実味に、オーク樽由来の深みが加わった奥行きのある味わいです。スマートな柑橘系にマロンやバニラの樽香。清々しい口当たりに、塩尻特有の丸みある酸味が調和。穏やかな性格は、塩尻を代表するシャルドネと言えます。 2023ヴィンテージ 日本ワインコンクール 2024 金賞受賞 2022ヴィンテージ 日本ワインコンクール 2023 銅賞受賞								
GI	○	シャルドネ スペシャル 2025	720ml	12	920238	2,318	2,550	※
※7月2日発売								
GI	○	ソーヴィニヨン・ブラン 2025	720ml	12	920061	2,318	2,550	
ソーヴィニヨン・ブランのステレオタイプ的な爽快感ではなく、果汁のもつ可能性を最大限に引き出したいと考える井筒ワイン。「低温発酵ではなく、あえて常温発酵させる」ことで引き出されたグレープフルーツジュレのような厚みある酒質が魅力です。白桃、グレープフルーツ、グーズベリーの清涼感ある香り。ふくやかな果実味。丸くジュシーに広がる果汁感とタイトに引き締まる酸味のバランス。果実の上質さが明確に伝わる酒質。								
GI	○	シャルドネ 奈良井川 2023	720ml	12	920177	2,318	2,550	※
奈良井川流域付近の右岸沖積地に位置する圃場にて収穫されたシャルドネを使用しています。大きな川石や砂利が深く堆積した水はけ良好な畑で、木曽谷から吹き抜ける風による冷涼な微気候が特徴です。レモン果汁や白桃、スズランの花、湿った石のようなミネラル感ある香り。シャープで引き締まった酸、しなやかなボディ。細身ながら余韻の長さを備えています。								
GI	○	シャルドネ 岩垂原 2023	720ml	12	920184	2,318	2,550	※
奈良井川が形成した河岸段丘左岸の中位段丘面に位置する岩垂原地区の畑にて収穫されたシャルドネを使用しています。レモンピールや白い花、メントール、アピールの強い、華麗で明確な香り。果実と酸に厚みがあり際立った立体感。メリハリあるボディ感の強さと、長い余韻が印象的。								
GI	○	シャルドネ 桔梗ヶ原 2023	720ml	12	920160	2,318	2,550	※
奈良井川が形成した河岸段丘右岸の高位段丘面に位置する桔梗ヶ原地区の畑にて収穫されたシャルドネを使用しています。カリンやリンゴ、白桃など完熟した果実の、柔和でやさしい印象の香り。まるみある果実とソフトな酸、温かみあるリッチな口当たり。やわらかく穏やかな余韻。								

GI	○	シャルドネ 2025	720ml	12	920009	1,645	1,810	
オーク樽熟成を行わないシャルドネにおいて、模範としたい一本がこのワイン。信州シャルドネの牽引役として、毎年大変な人気を集めています。徹底したブドウ果の選別により実に端正な仕上がりとなっています。レモンやライムを思わせる清々しい香り。キレイに表現された酸味が爽やかな冷涼感を表現しており、信州シャルドネらしい美しさを感じさせます。								
GI	○	ピノ・ブラン 2024	720ml	12	920078	1,645	1,810	
フランス原産のピノ・ブラン。ピノ・ノワールの突然変異種のため、特有の旨みとふくよかさが白ブドウとは桁違い。近年はブルゴーニュ、シャンパーニュでも見直されています。冷涼な塩尻でも可能性があるのではと、井筒ワインでは極少量だけ栽培しています。								
GI	○	セミヨン/ソーヴィニヨンブラン 2024	720ml	12	920191	1,645	1,810	
塩尻市の自社園場にて収穫されたセミヨンとソーヴィニヨンブランを使用し醸造、瓶詰め。爽やかな香りと酸味の後に、穏やかなで確かなコク。個性が程よく混ざり合う辛口の白。セミヨン63%・ソーヴィニヨンブラン37%								
GI	○	竜眼 2025	720ml	12	920085	1,564	1,720	
GI	○	竜眼 2024	720ml	12	920085	1,564	1,720	
塩尻市の自社及び契約農園にて収穫の竜眼種ブドウを醸造しています。柔らかい口当たりの奥底に心地よい酸味と、さわやかな芳香が楽しめる辛口。クセのないその酒質は、特に日本料理と抜群の相性を示します。								
GI	○	ナイアガラ 2025	720ml	12	920245	1,400	1,540	
戦後70年、塩尻におけるブドウ栽培を担う品種ナイアガラ。欧州系ブドウのように洗練された香味にはならないが、日本人のDNAに刻まれた「懐かしいブドウの香り」が楽しめる品種。ハチミツのような、華やかかつフレッシュなブドウ果汁そのままの味わいが楽しめます。 ※7月2日発売								
720ml用 1本入紺色化粧箱（樽熟用）						オープン		
720ml用 1本入紺色化粧箱（シャトー用・布引）						オープン		※
ワイン用 1本入ワンタッチカートン（720ml・375ml・360ml・300ml）						オープン		
ワイン用 2本入ワンタッチカートン（720ml・360ml・300ml）						オープン		
720ml用 2本入組み立てカートン						オープン	メーカー在庫限り	※
ワイン用 2本入化粧箱（720ml・375ml・360ml）						オープン		※
ワイン用 3本入化粧箱（720ml・360ml）						オープン		※
生ワイン720ml用 1本入カートン						オープン		
生ワイン720ml用 2本入カートン						オープン		※
ジュース1L用 1本入カートン						オープン		※
ジュース1L用 2本入化粧箱						オープン		※
ジュース1L用 3本入化粧箱						オープン		※
1.8L用 1本入カートン						オープン		※
1.8L用 2本入カートン						オープン		※

1911年(明治44年)創業者 林五一が信州桔梗ヶ原に入植し、ぶどうを始めとした果樹の栽培を始めたことにより林農園の歴史が始まります。1919年(大正8年)ワインの醸造を開始。第一号のワイン「鷹の羽生ブドウ酒」製造開始。1951年(昭和26年)当時ぶどう栽培の先進地である山形県より、メルローの枝を持ち帰り桔梗ヶ原で栽培開始する。林五一がこのメルローをメルシャンに提案したことにより、メルローのワインが国際コンペティションで「大金賞」を取り世間に「桔梗ヶ原のメルロー」が知られるようになりました。2010年(平成22年)には塩尻市の休耕となっていた柿沢の土地に新たに5haの自社農園を開きメルローを定植。長野ワインの歴史そのものと言える林農園はさらなる高みを目指し

日本		商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
○	エステート ゴイチ ビノワール		720ml	12	182304	3,300	3,630	※
林農園の自社農場と柿沢農場で収穫したピノ・ノワールを100%使用。栽培の難しい長野県産ピノ・ノワールにも拘わらず、安定した品質とコストパフォーマンスの高い価格は魅力的。								
GI	○	エステート ゴイチ メルロ 2022	720ml	12	182052	3,100	3,410	
日本メルロの父である林農園の、自社畑にて収穫量を制限したブドウ100%使用し、品質のみを追求したブランドがエステートです。中でもメルロ種の品質ははずばっており、日本におけるメルロ栽培を確立した生産者のアドバンテージを感じさせます。柔らかで濃厚な果実味が見事な出来映えで、長野県内でも人気のワインです。								
	○	エステート ゴイチ シラー 2023	720ml	12	182366	3,100	3,410	
林農園の自社農場のシラーを使用。フレンチオーク樽で熟成させました。赤い果実の香りや胡椒を思わせるスパイシーな香りがあり、きめ細かい渋味が特徴です。								
	○	エステート ゴイチ カベルネ・メルロ 2021	720ml	12	182557	3,100	3,410	※
自社農場のカベルネ・フラン61%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、メルロ19%を使用。収穫年の状況により、ぶどうの品種の割合が変わります。オーク樽由来のバニラ香と、カシスやハーブの香りがバランスよく調和し、きめ細かい渋味が感じられます。								
	○	エステート ゴイチ 甲州 2024	720ml	12	182083	2,300	2,530	
日本ワインの歴史を語る上で外せない品種の甲州。山梨県特産でもある甲州をあえて塩尻市の自社畑で育て上げ、幾度もの試験醸造を経て商品化されました。生産本数3000本の数量限定商品。								
GI	○	エステート ゴイチ シャルドネ 2024	720ml	12	183288	2,500	2,750	
長野県内の酒販店の間では根強い人気があった、知る人ぞ知るコストパフォーマンスの高さ。特にここ最近では、醸造を添川さんが担当されるようになり、酒質にいつそう磨きがかかっています。以前の、柔らかくももたつきのある酒質から、爽やかで瑞々しい香り立ちと、伸びやかな酸味が表現されるようになり、近年の世界的な傾向に乗ってきました。今後は更に酒質の厚みが加われば、素晴らしい未来が約束されているでしょう。								
GI	○	エステート ゴイチ 龍眼 2024	720ml	12	183165	2,300	2,530	
古来より長野県内で栽培されているワイン用ブドウ品種である龍眼を使用。爽やかで上品な果実香に、スツキリしていながらも心地よい酸味が口の中に長く残ります。								
GI	○	エステート ゴイチ ソーヴィニヨン・ブラン 2024	720ml	12	182021	2,200	2,420	
近年のワイン業界にて注目されているアロマティック品種の代表格。五一ワインでも試験的に極少量(年産1200本程度)のみ醸造しています。県内随一の栽培技術を誇る五一ワインならではの、品種特性を見事に反映したシトラス系の瑞々しい香り立ちにシャープな酸味が調和した一本。								
	○	エステート ゴイチ 龍眼 マセラシオン 2024	720ml	12	183264	2,800	3,080	数量限定 ※
	○	エステート ゴイチ ケルナー 2021	720ml	12	182311	2,000	2,200	※
	○	エステート ゴイチ メルロ ロゼ 2020	720ml	12	182137	2,000	2,200	※
	○	エステート ゴイチ メルロ 柿沢	720ml	12	184056	4,200	4,620	※
	○	エステート ゴイチ シャルドネ 柿沢	720ml	12	184285	4,200	4,620	※
GI	○	ゴイチ 塩尻メルロ	720ml	12	011253	1,620	1,782	
メルロ栽培のパイオニア・五一わいんが自信をもってお届けする、メルロのスタンダードワインです。塩尻市に点在する契約栽培家の育てたメルロを、新樽100%にて5~6ヶ月の熟成で仕上げています。軽やかでストレートなメルロのフルーティーさを、オーク由来のスパイシーさが下支えし調和のとれた印象。明るい果実味を楽しめる、バランスの良いワインです。								
	○	ゴイチ 塩尻マスカットベリーA	720ml	12	011291	1,520	1,672	※
1年間樽熟成し、果実味を生かすように醸造されています。渋みは控えめの為、少し冷やして飲むとおいしいワインです。ポークソテー、スパゲティミートソース、トマトソースの料理に合います。								
	○	ゴイチ 塩尻ブラックイーン	720ml	12	112448	1,520	1,672	
ザクロを思わせる甘酸っぱい果実香があり、適度な酸味が特徴のワインです。ノンパリックで仕上げています。								

	○ ゴイチ 塩尻 セイベル9110	720ml	12	152277	1,520	1,672			
	フランス人のセイベル氏が交配し創り上げたブドウ品種。収穫量もあまり多くありませんが、白ワインの業界で話題の品種です。このワインは中口に仕上げてあり、繊細な味付けの日本食と調和しやすい利点があります。またナチュラルチーズのフレッシュなものとのよい相性です。								
GI	○ ゴイチ 塩尻コンコード	720ml	12	202118	1,420	1,562		※	
	○ ゴイチ 塩尻ナイアガラ	720ml	12	202125	1,420	1,562			
	○ スパークリング 翁 メルロ（箱入）	750ml	6	782054	5,400	5,940	数量限定		
	○ デフィヴァン シャインマスカット 2025	720ml	12	222154	2,800	3,080	800本限定	完売	
	○ デフィヴァン モンドブリエ 2025	720ml	12	22216	2,500	2,750	600本限定	完売	
	○ デフィヴァン ペティヤン シャルドネ	500ml	12	222253	1,800	1,980	6000本限定	※	
	○ デフィヴァン ペティヤン シャルドネ	750ml		222086	2,500	2,750			
	「défi vin デフィヴァン」とは、新しいワイン造りへの挑戦という意味の造語。原料は長野県塩尻市の自社農園産シャルドネを使用。挑戦的な造語を掲げた瓶内二次発酵のにごりペティヤン（微発泡）は、飲むたびに軽やかにはじける泡と、さわやかな酸味が特徴。暑い夏におすすめ。								在庫限り
	○ ゴイチ ナイアガラ スパークリング	720ml	12	078225	1,900	2,090			
	県内産のナイアガラ種を使用し醸造されたスパークリングワイン。フルーティーなナイアガラ種の香りと清涼感のある酸味がみごとに調和した仕上り。甘口に造られているが、品格を備えたバランスの好さは極めて高い評価を得ている業界注目の一本。キリリと冷やしてどうぞ。								
	○ ゴイチ メルロー ロゼ スパークリング	720ml	12	782030	2,300	2,530			
	国内最高のメルロ生産地である塩尻において、日本メルロの父とも言える林農園が満を持して送り出したロゼ・スパークリング。メルロに、ほんの僅かなシャルドネ種をブレンド。ほのかに甘さを感じる絶妙のバランスで、心地よい飲み易さを作り出しています。生産量200ケースのみ。								
	○ ゴイチ 氷果の雫 コンコード 2024	375ml	12	190118	2,300	2,530		※	
	○ ゴイチ 氷果の雫 ナイアガラ 2023	375ml	12	190125	2,300	2,530		※	
	塩尻産の葡萄を使用したアイスワイントタイプの極甘口のデザートワインです。コンコード種やナイアガラ種の華やかで甘い香りは、アイスワイントタイプに非常に適しており、フルーツ系のデザートやチーズと組み合わせると絶妙に調和します。								欠品中
	○ エコノミー 赤	1.8L	6	050115	2,030	2,233			
	○ エコノミー 白	1.8L	6	050122	2,030	2,233			
	○ エコノミー ロゼ	1.8L	6	050139	2,030	2,233	数量限定	※	
	○ ロイヤル 赤（ギフト箱入）	720ml	12	060473	5,800	6,380		※	
	○ ロイヤル 白（ギフト箱入）	720ml	12	060480	5,800	6,380		※	
	○ スペリオール 赤	720ml	12	050313	3,500	3,850		※	
	○ スペリオール 白	720ml	12	050320	3,500	3,850		※	
	○ シャトー 赤	720ml	12	050412	2,300	2,530			
	○ シャトー 白	720ml	12	050429	2,300	2,530			
	○ シャトー 赤	360ml	24	050436	1,250	1,375			
	○ シャトー 白	360ml	24	050443	1,250	1,375			
	赤◆メルロ種を主体に、マスカットベリーA種をブレンド。樽由来のバニラ香とベリーを思わせる華やかな果実香が広がる、しっかりとした渋味がある辛口。 白◆セイベル種等、数種類の品種をブレンド。樽由来のバニラ香と和柑橘を感じるフルーティーな香りが広がるしっかりとした味わい。								
	○ ゴールド 赤	720ml	12	050474	1,670	1,837			
	○ ゴールド 白	720ml	12	050481	1,670	1,837			
	○ ゴールド 赤	360ml	24	050498	910	1,001			
	○ ゴールド 白	360ml	24	050504	910	1,001			
	赤◆マスカットベリーA種を主体に、メルロ種をブレンド。ベリーを思わせる華やかな果実香と柔らかな渋味を持つ辛口。 白◆セイベル種等、数種類の品種をブレンド。和柑橘を感じるフルーティーな香りとしっかりとした酸味のあるやや辛口。								
	○ スペシャル 赤	720ml	12	050818	1,220	1,342			
	○ スペシャル 白	720ml	12	050825	1,220	1,342			
	○ スペシャル ロゼ	720ml	12	050832	1,220	1,342		※	
	○ スペシャル 赤	360ml	24	050849	710	781			
	○ スペシャル 白	360ml	24	050856	710	781			
	○ スペシャル ロゼ	360ml	24	050863	710	781		※	
	○ 貴腐	375ml	12	009755	13,000	14,300		※	
	○ 桔梗ヶ原メルロ	720ml	12	130008	6,000	6,600		※	
	○ 桔梗ヶ原シャルドネ	720ml	12	187187	6,000	6,600		※	
	○ りんごにごりわいん	720ml	12	063207	1,170	1,287		※	
	○ 山ぶどうのわいん	360ml	24	563189	1,410	1,551			

	○ ミニワイン 赤	180ml	30	064419	410	451	※
	○ ミニワイン 白	180ml	30	060046	410	451	※
	○ ミニワイン ロゼ	180ml	30	060053	410	451	※
	○ ミニワイン 3本セット(赤・白・ロゼ)	180ml × 3	10	060015	1,370	1,507	
	○ ミニワイン 2本セット(赤・白)	180ml × 2	12	972004	980	1,078	※
	○ カップワイン 赤	120ml	20	051518	330	363	
	○ カップワイン 白	120ml	20	051594	330	363	
	○ 無添加 メルロ	720ml	12	061418	1,670	1,837	※
	○ 無添加 竜眼	720ml	12	061494	1,520	1,672	※
	○ 無添加 マスカットベリーA	720ml	12	061449	1,420	1,562	
	○ 無添加 コンコード	720ml	12	061470	1,270	1,397	※
	○ 無添加 ナイアガラ	720ml	12	061456	1,270	1,397	
	○ 無添加 完熟コンコード	720ml	12	059217	1,420	1,562	
	○ 無添加 完熟ナイアガラ	720ml	12	061180	1,420	1,562	
	○ 無添加 草生栽培メルロ	720ml	12	060831	1,870	2,057	※
	○ 無添加 草生栽培セイベル9110	720ml	12	060817	1,670	1,837	※
	○ 山ぶどうゴイチアムレンシス	360ml	24	563172	1,460	1,606	※
	○ 無添加新酒 収穫の詩 コンコード	720ml	12	412111	1,500	1,650	11月～発売 ※
	○ 無添加新酒 収穫の詩 ナイアガラ	720ml	12	412128	1,500	1,650	11月～発売 ※
	○ 無添加新酒 収穫の詩 マスカットベリーA	720ml	12	412593	1,500	1,650	11月～発売 ※
	○ 無添加新酒 収穫の詩 セイベル9110	720ml	12	412074	1,500	1,650	11月～発売 ※
甘味果実酒	○ 花びら	375ml	12	530181	1,400	1,540	※
甘味果実酒	○ 花の想いで 白	120ml	20	070199	450	495	※
甘味果実酒	○ 花の想いで ロゼ	120ml	20	070205	450	495	※
甘味果実酒	○ 花の想いで 白・ロゼセット	120ml × 2	10	070298	900	990	※
	2月からの限定発売の春を告げるワイン。 桜の花弁入りで見た目にもかわいらしく、贈り物やお土産物としても喜ばれる甘味果実酒です。 白◆爽やかな酸味を持つセイベル種と甲州種が主体。フルーティでふくやかな香味が印象的な軽やかな味わい。 ロゼ◆赤ワインと白ワインをブレンドした、酸味と甘味のバランスのとれたやや甘口。						
	43% ブランデーVSOP	720ml	6	081201	2,500	2,750	
	37% ブランデーVO	720ml	6	082239	1,500	1,650	
リキュール	梅酒	500ml	12	005009	1,700	1,870	※
	○ G-K 桔梗ヶ原メルロ・シャルドネセット	720ml × 2	6	000127	12,000	13,200	※
	○ G-R ロイヤル赤白セット	720ml × 2	6	000028	11,600	12,760	※
	○ G-SR スペリオール赤白セット	720ml × 2	6	000097	7,440	8,184	※
	○ G-C シャトー赤白セット	720ml × 2	6	000042	5,040	5,544	※
	○ G-G ゴールド赤白セット	720ml × 2	6	000059	3,780	4,158	※
	○ G-SP スペシャル赤白セット	720ml × 2	6	000080	2,880	3,168	※
	○ G-KJR 完熟コンコード・ナイアガラセット	720ml × 2	6	000103	3,280	3,608	※
	○ G-SMS 塩尻メルロ・セイベルセット	720ml × 2	6	000158	3,580	3,938	※
	○ G-IC 氷菓の雫コンコード・ナイアガラセット	375ml × 2	6	000202	4,970	5,467	※
	○ G-MS スパークリング・塩尻メルローセット	720ml × 2	6	000271	4,310	4,741	※
	○ G-SSN スパークリング・塩尻セイベルセット	720ml × 2	6	000264	4,210	4,631	※
	○ G-NRS ナイアガラ・メルロロゼスパークセット	720ml × 2	6	000288	4,900	5,390	※
	○ G-KMC エステート メルロ・シャルドネ 柿沢セット	720ml × 2	6	959043	8,840	9,724	※
	ギフト箱 720ml × 1本入れ				オープン		※
	ギフト箱 720ml × 2本入れ				オープン		※
	ギフト箱 720ml × 3本入れ 無地				オープン		※
	ギフト箱 500ml × 2本入れ				オープン		※
	ギフト箱 375ml × 2本入れ 氷菓の雫用				オープン		
	カートン 720ml × 1本入れ				オープン		
	カートン 720ml × 2本入れ				オープン		※
	カートン 375ml × 1本入れ				オープン		
	カートン 360ml × 1本入れ				オープン		
	カートン 1800ml × 1本入れ 無地				オープン		※
	コルク抜き				オープン		※

1927年創業の(株)アルプス。塩尻市塩尻町の本社のほか、須坂工場と桔梗ヶ原工場を有し、1970年代に長野県内のぶどう栽培農家とアルプス出荷組合を結成。高品質のぶどうが供給されており、高品質なワインと果汁を安定的に生産しています。2008年には農業法人『アルプスファーム』を設立。長野県内の耕作放棄地をぶどう園に転換し、今後急速に増えるであろう日本国内のワイン需要に対応すべく高品質な原料ぶどうの自社栽培をスタートしています。新商品開発にも積極的に取り組んでおり、商品ラインアップの多様性には目を見張るものがあります。

	日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	○	ミュゼドウヴァン リーグアン 塩尻メルロー 2018	720ml	8	555510	8,350	9,185	※
		自社農園アルプスファーム 芦ノ田圃場で育った2018年産メルローをフレンチオーク樽で発酵、熟成させた株式会社アルプスの最高峰。メルロー特有のエレガントで華やかな香りと気品あふれる果実味が特徴。						
	○	ミュゼドウヴァン 塩尻カベルネソーヴィニヨン・リミテッド 2018	720ml	8	555466	6,820	7,502	※
		例外的な好天に恵まれた年にだけ限定生産する逸品。自社農園アルプスファームで収穫されたカベルネ・ソーヴィニヨンをフレンチオーク樽にて樽発酵・樽熟成(18ヶ月)させています。						
	○	ミュゼドウヴァン 塩尻メルロー・リミテッド 2021	720ml	8	554094	5,970	6,567	
		例外的な好天に恵まれた年にだけ限定生産する逸品。奈良井川沿いの自社畑(アルプスファーム)の厳選された区画から収穫したメルロのみを選んでステンレスタンクにて醸造し、仏オーク樽(新樽100%)で16ヶ月じっくりと熟成させました。メルロー本来の華やかな果実味と熟成から生まれる気品あるブーケが特徴。						
	○	ミュゼドウヴァン ダイナスティ 塩尻シラー 2021	720ml	12	556654	4,090	4,499	※
		自社農園アルプスファームにて収穫されたシラー種を使用し、フレンチオーク樽にて20ヶ月熟成させています。ベリー系の果実味にチョコレートやヴァニラといったオーク樽由来の香りが複雑に調和したエレガントな赤ワイン。						
	○	ミュゼドウヴァン ダイナスティ 塩尻メルロー 2023	720ml	12	556722	3,600	3,960	※
		塩尻市を南北に流れる奈良井川沿い、河岸段丘の一段目となる水はけ抜群の砂利質に広がる自社畑で栽培したメルロを使用。タンクで発酵して仏オーク樽で21カ月の熟成。川沿いで育つブドウの特性であるしっとりした質感が備わっており、際立つて滑らかで、心地よいボディの仕上がり。落着きのある赤系果実とオークのカaramel香。						
	○	ミュゼドウヴァン ダイナスティ 塩尻メルローカベルネソーヴィニヨン 2023	720ml	12	557019	3,600	3,960	※
	○	ミュゼドウヴァン ダイナスティ 塩尻メルローカベルネソーヴィニヨン 2019	720ml	12	555046	3,265	3,592	
		塩尻市を南北に流れる奈良井川沿い、河岸段丘の一段目となる水はけ抜群の砂利質に広がる自社農園アルプスファームにて収穫されたメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンをフレンチオーク樽で18ヶ月熟成しています。						
	○	ミュゼドウヴァン ダイナスティ 塩尻カベルネフラン 2018	720ml	12	555077	3,600	3,960	※
		自社農園アルプスファームにおいて2018年に収穫されたカベルネフラン種を使用。フレンチオーク樽において樽熟成させており、シャープな酸味と果実味がバランス仕上がった一本。						
GI	○	ミュゼドウヴァン マイストロ塩尻シラー 2022	720ml	12	556715	3,430	3,773	
		濃紫色で熟した黒い果実とスパイシーな黒胡椒のアロマと豊かな果実味と酸味が調和し、滑らかな渋みがアクセントとなり魅力的な味わいとなっています。シラー特有の野性味あふれる味わいも魅力的です。						
	○	ミュゼドウヴァン マイストロ塩尻メルロー 2020	720ml	12	555664	3,430	3,773	※
		長野県塩尻産のメルローを使用し低温で醸した後、ステンレスタンクで発酵させフレンチオーク樽にて18ヶ月熟成いたしました。程よいタンニンとまろやかな果実味、余韻にスタイリッシュさを感じます。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 塩尻メルロー 2022	720ml	12	553851	2,290	2,519	
		ヨーロッパに匹敵する素晴らしい醸造施設を持つアルプスワインが誇るフラッグシップ銘柄『ミュゼ・ドウ・ヴァン』。日本メルロの聖地・塩尻で収穫された高級品種メルロを完熟させ、本場ボルドー方式にて作り上げたワイン。品種の持つ豊かなボディと、樽熟成による深みあるバランスは世界レベルに達しています。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 塩尻マスカットベリーA 2024	720ml	12	553844	1,930	2,123	
		日本のワイン用ブドウの祖・川上善兵衛が生涯を賭した最高傑作品種・マスカット・ベリーA。近年、世界的な流れとなった地場ブドウへの注目を一身に集める生粋の日本品種。県内屈指の技術力を持つアルプスワインが、全精力を品質に注ぐこのワイン。12ヶ月の樽熟成により、ベリーAの底力が如何なく発揮され、黒と赤の果実香味が絶妙に配合された見事な出来映えです。						

GI	○	ミュゼドウヴァン 松本平ブラッククイーン 2024	720ml	12	554247	1,700	1,870	
	○	ミュゼドウヴァン 松本平ブラッククイーン 2023 (スクューキャップ)	360ml	24	557040	970	1,067	
		日本のワイン用ブドウの祖・川上善兵衛氏が開発したブラッククイーン。じゃじゃ馬と言われる性格で、洗練されたワインにするのは難しいのですが、このワインは驚異の完成度。贅沢にも仏オーク樽で12ヶ月間の熟成を行い、豊かなバニラの香味と混じる赤や黒いフルーツの香味は見事。2008年2月(2006ヴィンテージ)、2012年2月(2010ヴィンテージ)の長野県原産地認定会にて、審査員からトップ評価を得た見事な作品です。						
	○	ミュゼドウヴァン 松本平メルロー ノンバリック 2023	750ml	12	556357	1,700	1,870	
		メルローの銘醸地「長野県松本平」で収穫された2019年産のメルローを100%使用し、ノンバリックで仕上げています。メルロー本来の華やかな香り、フレッシュな果実味、心地よいタンニンをお楽しみ頂けます。 ステルヴァンキャップ使用・内容量750ml						
	○	ミュゼドウヴァン デュース マスカットベリーA VS ブラッククイーン	720ml	12	555619	1,640	1,804	
		2つの異なった個性を持つ日本固有種であるマスカットベリーA種55%とブラッククイーン種45%を、フレンチオーク樽にて各々熟成させたのちブレンドしています。マスカットベリーAは華やかな果実味、ブラッククイーンは野性味あふれる味わい、2つの個性がぶつかり合うことで新たな味わいの赤ワインに仕上がっています。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 信州プレミアム・コンコード 2024	720ml	12	554391	1,850	2,035	
		信州松本平産コンコードを100%使用し、フレンチオーク樽にて熟成させました。コンコードの品種特性である甘い香りと樽香のバランスが心地よい本。						
	○	ミュゼドウヴァン “エトワール” 塩尻シャルドネ ナイトハーベスト 2018	720ml	12	554889	4,780	5,258	※
		標高700mの奈良井川沿い、アルプスが自社畑として2009年に植栽した太田畑で栽培されるしたシャルドネを使用。川に沿って塩尻峠から吹き下ろす風が、病害を少なくし、寒暖の差を生み出すため、骨格のしっかりしたワインになります。収穫は、ブドウ果にもっとも栄養が残り、低い温度となる夜間に収穫(ナイトハーベスト)を行い、凝縮感のあるフレッシュな香りを逃さずワインへと表現しました。仏オークに由来する上品な香りと見事に溶け合った、素晴らしいシャルドネです。						
	○	ミュゼドウヴァン ダイスティ塩尻シャルドネ 2022	720ml	12	556685	4,090	4,499	※
		信州塩尻の自社農園アルプスファーム太田圃場にて収穫されたシャルドネ種を使用し、フレンチオーク樽にて発酵・熟成させています。ほのかな樽香と豊かな果実味、酸味が絶妙に調和した上質な口当たりが特徴。						
	○	ミュゼドウヴァン “エトワール” 塩尻ソーヴィニヨンブラン ナイトハーベスト 2023	720ml	12	556661	3,430	3,773	
		長野県塩尻市の自社農園アルプスファームにてナイトハーベスト(夜明け前収穫)したソーヴィニヨンブランをステンレス小タンクにて低温でゆっくり発酵させています。柑橘系の香り、シャープな酸味と豊かな果実味が特徴です。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 松本平シャルドネ 2024	720ml	12	553943	1,990	2,189	
		ヨーロッパに匹敵する素晴らしい醸造施設を持つアルプスワインが誇るフラッグシップ銘柄『ミュゼ・ドウ・ヴァン』。長野、松本、塩尻で契約栽培された高貴品種シャルドネを完熟させ、仏オーク樽発酵&熟成5ヶ月で仕上ったワイン。毎年確実にGI認定を受ける優等生。品種の持つ豊かなコクが、樽熟成により見事なレベルに引き上げられています。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 善光寺竜眼 2024	720ml	12	553707	1,700	1,870	
	○	ミュゼドウヴァン 善光寺竜眼 2024 (スクューキャップ)	360ml	24	557057	970	1,067	
		『ミュゼ・ドウ・ヴァン』シリーズで最も地方色豊かな白ワインです。善光寺平の地場品種である竜眼の特性を活かし、低温でじっくり発酵させた後に、フレンチオーク樽(新樽30%、旧樽70%)で熟成させました。爽やかな柑橘系の香りと樽に由来するほのかなナッツの香りが調和。繊細な酸味と果実味のバランスがとれた爽やかな辛口の仕上がりで、特に和食系の飲食店様から強い支持をいただいています。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 塩尻ピノブラン 2024	720ml	12	556272	1,700	1,870	
		長野県塩尻の自社農園で収穫されたピノブランをステンレスタンクにて発酵させました。白い花を思わせるフルーティな香りとフレッシュな酸味が特徴の爽やかな一本。						
GI	○	ミュゼドウヴァン 信州プレミアム・ナイアガラ 2024	720ml	12	554605	1,850	2,035	
		信州松本平産ナイアガラ種を使用。完熟度の高いブドウを厳選することで、ナイアガラ特有の甘いフルーティーな香りをより強く表現しています。柔らかな甘さと酸味が絶妙に調和した、こちよい飲み口が印象的。						
	○	ミュゼドウヴァン ブラックローズ ブラッククイーン ロゼ	750ml	12	556708	1,610	1,771	
		長野県産ブラッククイーンを使用。色鮮やかなローズピンクでフレッシュな果実味とすっきりとした酸が心地よい、爽やかで透明感のある中口のロゼワイン。 ステルヴァンキャップ使用・内容量750ml						

○	ミュゼ'ドウヴァン オアシス ブラッククイーン スパークリング	750ml	12	556302	2,170	2,387	
信州産ブラッククイーンを使用した、炭酸ガス封入の辛口の赤スパークリングワイン。果実味豊かな味わいと軽快な泡（スパークリング）が絶妙なハーモニーを奏でます。バランスのとれた仕上がりでコストパフォーマンスの高さは流石の一言。							
○	ミュゼ'ドウヴァン オアシス 竜眼スパークリング	750ml	12	556371	2,170	2,387	※
※11月25日発売。							
○	ミュゼ'ドウヴァン オアシス3 スパークリング	750ml	12	556371	2,170	2,387	
信州産欧州系白葡萄3種（ソーヴィニヨンブラン60%・シャルドネ25%・ゲヴェルツトラミナー15%）を使用した辛口のスパークリングワイン。柑橘系の香りと豊かな果実味を、細やかな泡が全体を華やかにまとめてあげています。							
○	ミュゼ'ドウヴァン オアシスBQP（ブラッククイーンピンク）スパークリング	750ml	12	556524	2,170	2,387	
信州産ブラッククイーンを使用した辛口のロゼスパークリングワイン。華やかな外観に負けない鮮やかな色合いと、果実味豊かな味わいをお楽しみください。							
○	ALPS FARM 塩尻ブラッククイーン	750ml	12	556883	1,800	1,980	※
長野県塩尻市の自社農園、「ALPS FARM」にて収穫されたブラッククイーン種を使用した赤ワイン。ノンバリックで仕上げた芳醇な香りと濃厚な果実味。							
○	ALPS FARM 塩尻CONFIDENTIAL	750ml	12	557064	1,800	1,980	※
長野県塩尻市の自社農園ALPS FARMにて収穫された4種のぶどうを使用した赤ワインです。果実味からまろやかな熟成感まで多様な味わいをお楽しみいただける赤ワインです。 4種のぶどう品種及び配合比は2025年10月10日にアルプスのホームページにて公開されます。							
○	ALPS FARM 塩尻竜眼	750ml	12	556890	1,800	1,980	※
長野県塩尻市の自社農園、「ALPS FARM」にて収穫された竜眼種を使用した白ワイン。ノンバリックで仕上げた華やかな香りと爽やかな飲み口。							
○	ALPS FARM 塩尻竜眼 オレンジ	750ml	12	557095	1,800	1,980	※
長野県塩尻市の自社農園、「ALPS FARM」にて収穫された竜眼種を使用したオレンジワイン。果皮や種をそのまま潰け込んで発酵させているので白ワインとは異なる香り、味わい、タンニンをお楽しみいただけます。							
○	ALPS FARM 塩尻シャルドネ	750ml	12	557002	1,800	1,980	※
長野県塩尻市の自社農園「ALPS FARM」にて収穫されたシャルドネ種を使用した白ワイン。豊かな果実味とシャープですっきりした酸味が印象的。							
	信州林檎シードル	500ml	12	556333	960	1,056	※
○	信州巨峰スパークリング	500ml	12	556326	960	1,056	※
○	信州シャインマスカット & ナイアガラスパークリング	500ml	12	556548	960	1,056	※
○	酸化防止剤無添加 信州樽熟赤	720ml	12	553547	1,710	1,881	
○	酸化防止剤無添加 信州樽熟白	720ml	12	553554	1,710	1,881	※
○	酸化防止剤無添加 信州ブラッククイーン	720ml	12	556616	1,530	1,683	※
○	酸化防止剤無添加 信州コンコード 中口	720ml	12	551574	1,500	1,650	
	酸化防止剤無添加 あずさワインブラック甘口	720ml	12	555411	890	979	
	酸化防止剤無添加 あずさワインまろやか赤ワイン紙パック	1.8L	6	554421	1,630	1,793	
	酸化防止剤無添加 赤ワイン	1.8L	6	556760	1,680	1,848	
	酸化防止剤無添加 白ワイン	1.8L	6	556777	1,680	1,848	
	酸化防止剤無添加 赤ワイン	720ml	12	557156	760	836	11月25日発売 ※
	酸化防止剤無添加 白ワイン	720ml	12	557163	760	836	11月25日発売 ※
ノンアルコール	プチ・ヴァン ルージュ	720ml	12	082559	1,300	1,404	
ノンアルコール	プチ・ヴァン ブラン	720ml	12	082566	1,300	1,404	
原料と味わいにとことんこだわり抜き、添加物を極力抑えたノンアルコールワインを開発しました。果汁90%でありながら、ワイン専用品種主体の原料ブドウを使用しているためにナチュラルなワインテイストを実現しています。 ◆ルージュ原材料：果実（ぶどう、クランベリー、レモン）、ぶどう糖果糖液糖、酸化防止剤無添加。 ◆ブラン原材料：果実（ぶどう、レモン）、ぶどう糖果糖液糖、香料、酸化防止剤無添加。							

長野県塩尻市に10番目のワイナリーとして2016年4月に新規開業。栽培・醸造責任者には敏腕醸造家として日本ワイン愛好家から絶大な信頼をよせられる戸川英夫氏を迎え、ワイン醸造人生50年の集大成ともいえる機能的なワイナリーが完成しました。標高864mの冷涼な気候を活かし、2haのブドウ畑でシャルドネ、メルロ、シラーを垣根栽培しています。ワインには高い標高を感じさせるキレイな酸味と質感の滑らかさが際立っており、テロワールを活かしたワイン作りに邁進した戸川氏の表現が、見事に現醸造責任者の田村彰吾氏に継承されています。

日本		商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
	○	シャトー・サンサンメルロ 2023	750ml	12	911325	6,000	6,600	※
		収量制限した自社畑のメルロを100%使用。ステンレスタンク内で発酵後フレンチオーク樽にて熟成させています。ブルーベリー、針葉樹、シナモンなどの香りにキレイな酸と厚みのある果実味、良質なタンニンが感じられます。ビーフシチュー、ステーキなどお食事と合わせて。						
	○	シャトー・サンサンシラー 2023	750ml	12	911332	6,000	6,600	※
		自社畑のシラーを100%使用。黒胡椒などのスパイスやカシス、プラムの香り、優しい果実味と穏やかな酸。冷涼地のシラーらしいエレガントな仕上がり。ラムチョップ、鮭の西京焼きなどお食事と合わせてお楽しみください。						
	○	シャトー・サンサンメルロ & シラー 2021	750ml	12	910908	6,000	6,600	残り1本
		収量制限した自社畑のメルロとシラーを使用。ステンレスタンク内で発酵後フレンチオーク樽にて熟成させています。ブルーベリー、針葉樹、シナモンなどの香りにキレイな酸と厚みのある果実味、良質なタンニンが感じられます。ビーフシチュー、ステーキなどお食事と合わせてお楽しみください。						
GI	○	サンサン・エステート 柿沢ルージュ プレストージ 2019	750ml	12	910670	3,600	3,960	
		2018年はメルロ・シラーともに収量を規制したため、酸と甘みのバランスが取れ色調も濃く果実味豊かなワインに仕上がっています。スパーシーな香りとふくよかな果実味のバランスが秀逸。より優れた商品であることを示す「プレステージ」は自信の表れと言えます。						
GI	○	サンサン・エステート 柿沢メルロ セクションA 2018	750ml	12	910496	3,400	3,740	
		柿沢ヴィンヤードの北東0.75haがセクションA。女性的な酒質となるクローンを2012年に植樹。初成りブドウを早朝に収穫、選果後に密閉ステンレスタンクで仕込み、フレンチオークで11ヵ月熟成、瓶詰後に1年以上熟成させてリリース。ブラックベリーやブルーベリーのような果実やナツメグのスパイスが感じられ、口に含むと心地よいタンニンが心地よく、バランスの良い優しい口当たり。						
	○	サンサン・エステート 柿沢シラーNV	750ml	12	911257	3,400	3,740	残り12本
		このワインはシラー主体にメルロをブレンド(22年産シラー46%,23年産シラー41%,22年産メルロ13%)。やわらかな酸味とスパイシーさ、ほろ苦さ果実味のバランスが良く、黒胡椒のニュアンス、オリーブを感じそこからベリー、プラムのようなチャーマーグな若い果実のニュアンス。酸もしっかりと感じられ後半まで残り、バランスの良い味わい。						
	○	サンサン・エステート 片丘メルロ 樽熟成 2023	750ml	12	911448	3,400	3,740	
		2015年からブドウ栽培に取り組んでいる吉江豊さんが栽培する塩尻市片丘産のメルロを使用。除梗機で取り除けない梗をさらに選果テーブルで丁寧に取除きステンレスタンクで発酵。発酵中はビジャージュ(攪拌)とルモンタージュ(葡萄液循環)を行う。アルコール発酵終了後は圧搾を行い、ステンレスタンクでマロラクティック発酵を行い、その後フレンチオークの古樽で13ヶ月熟成。熟成期間中はオリ引きを何度か繰り返し、ワインを磨いたのちに無濾過で瓶詰。輝きのある深いルビー色。プラムやカシスなど熟した黒系ベリーと大葉のような清涼感。アタックは柔らかく、厚みのある果実味、中盤からの心地よいタンニン、全体を通した酸味。ポテンシャルが高い。タンニン分も細かく余韻が長い。長期熟成に向く原料の良さが感じられる。						
	○	サンサン・エステート 柿沢メルロ 樽熟成 2024	750ml	12	911134	3,400	3,740	残り17本
		2022年から、サンサンワイナリーは様々なチャレンジを行っています。このワインは除梗機、手除梗、ブドウの収量制限(1新梢1房)を行った、製造方法や原料の異なる3つのキュヴェをそれぞれ醸しました。コールドマセレーションによる色素の抽出や、丁寧にビジャージュを行い、発酵終了後に圧力をかけない自然に流れるワインのみを用いています。その後マロラクティックファーマンテーション(リンゴ酸が乳酸に変わる反応)を実施し、樽にて熟成しました。定期的に味わいを確認しながら樽の中でワインを磨き、各キュヴェごとに樽からステンレスタンクへ移動し、アッサンブラージュののち無濾過で瓶詰めしています。						
	○	アルモニー 2022	750ml	12	910762	2,700	2,970	
		長野県塩尻産のメルロとマルスランをブレンド。マルスランは南フランスの品種で、カベルネソーヴィニヨンとグルナッシュからなる品種です。フレンチオークの古樽で長期間熟成後アッサンブラージュしています。黒い果実、ドライフルーツ、白胡椒、シガーやシナモンの香りを含み、しっかりとしたタンニンが味わいを引き締めるエレガントな仕上がり。 ※2022ヴィンテージからブルゴーニュ瓶に変更						
	○	ヤマ・ソービニオン 平沢畑 樽熟成 2021	750ml	12		3,000	3,300	
	○	ヤマ・ソービニオン 平沢畑 2025	750ml	12	915118	2,600	2,860	
		ヤマ・ソービニオン種の栽培において、最も尊敬を集める平沢秋人さんは日本で最も優秀なワイン用ブドウ栽培家の一人です。徹底的に品質を追求するために収穫量を制限することで高い糖度と熟した果実味を実現したのはもちろん、収穫の際に一房一房を手に取り未熟な粒や傷んだ粒をすべて取り除いてから、仕込みを行ったワインです。雑味のない繊細な味わいは賞賛に値します。						

	○	サンサン・エステート 柿沢ルージュ 2020	750ml	12	910816	2,500	2,750	
		自社で収穫したメルロとシラーをブレンド。2020年は天候不順もありましたがブドウは健全に育成されています。カシスやスミレの香りにスパイシーなニュアンス、明るい果実味のこのワインにはタレの焼き鳥、レバーパテ、ドライイチジクなどがおすすめです。						
	○	プティルージュ 2022	750ml	12	911103	2,000	2,200	
		長野県産のコンコードを使用。ラズベリーやチェリー、スパイスの香りに明るい果実味と生き生きとした酸味。いつもの食卓でカジュアルにお楽しみいただける辛口の赤ワイン。						
	○	コンコードガーネット 2025	750ml	12	910779	1,800	1,980	
		長野県塩尻産コンコードを使用。イチゴやラズベリーの香りにフルーティで爽やかな酸味のやや甘口ワインです。ガトーショコラやチーズケーキなどと合わせてお楽しみください。						
	○	コンコード 2020	750ml	12	910663	1,600	1,760	
		長野県塩尻市産のコンコードを使用した辛口ワインです。醸しの期間を短くすることでコンコード特有の香りを抑え、上品なワインに仕上がっています。芳醇な果実の甘い香りとフレッシュな酸味が特徴。						
	○	柿沢シャルドネ リミテッド 2018	750ml	12	910519	6,500	7,150	
		自社畑の柿沢ヴィンヤードで収穫されたシャルドネを無圧搾果汁100%使用。フレンチオーク樽で発酵の後熟成。美しく輝く黄金色。バニラやパイナップルの香り、樽内発酵ならではの柔らかい樽香と複雑味。口当たり滑らかなリッチな味わい。ロースト魚介類、スモークサーモン、スモークチキンなどお食事と併せてお楽しみください。						
	○	シャトー・サンサン シャルドネ 2023	750ml	12	911349	6,000	6,600	※
	○	シャトー・サンサン シャルドネ 2020	750ml	12	910755	6,000	6,600	
		自社園場で栽培された糖度22度を越す健全果のシャルドネを選果し、原料としています。発酵温度の上昇と酸化褐変酵素を抑えるために葡萄の品温が低い午前4時に収穫を実施したものです。破碎直前に選果テーブルコンベアーで病果や未熟果を取り除き、原料を厳選しています。搾汁したフリーラン果汁は、更にクリアーな発酵果汁を得るために全清澄の工程を経て、3kl容量のサーマルステンレスタンクで低温発酵(10〜12℃)後、シュール・リーで6か月の熟成と、その後、フレンチオークの新樽で熟成を行っています。						
	○	サンサン・エステート 柿沢シャルドネ 樽熟成 2024	750ml	12	910731	3,400	3,740	
		サンサンヴィンヤードで収穫したシャルドネを100%使用。ほのかに香る樽香がすっきりとした味わいの厚みとなる、正統派の味わい。レモンやハーブなどの爽やかな香りとフレンチオーク由来のバニラ香が融合し、豊かな果実味と酸味を持ち合わせています。						
GI	○	サンサン・エステート 柿沢シャルドネ ナイトハーヴェスト 2023	750ml	12	911097	3,000	3,300	
		自社畑のシャルドネを夜間の気温が低い時間に収穫して醸造しています。レモンや白桃の甘い香り、果実味豊かでできりとした酸味、グレープフルーツのような苦み、冷涼な柿沢のシャルドネらしい白ワインです。タラちり鍋、蒸し鶏のチャーシュー、ホタテのタルタルなどのお食事と合わせてお楽しみください。1,558本の数量限定品。						
	○	サンサン・エステート 柿沢シャルドネ ネイキッド 2025	750ml	12	910656	2,700	2,970	
		サンサンヴィンヤードで収穫したシャルドネを100%使用。ネイキッドとは「飾らない」や「ありのまま」という意味があり、特殊な製法は行わず、自園のありのままのシャルドネを味わって頂きたいという想いから命名。パイナップルやトロピカルフルーツの爽やかでフルーティな香りにミネラルや旨み、コクのある味わいです。						
	○	ナイアガラ 2025	750ml	12	910786	1,600	1,760	
		長野県塩尻市を代表するナイアガラを使用した辛口ワイン。低温発酵させることでナイアガラ特有の香りを抑えました。ハチミツのような甘い芳醇な香りとフルーティでまろやかな酸味が溶け合った味わいが印象的。ワインを飲み慣れない方にもお勧めできるワイン。						
	○	サンサン・エステート 柿沢ロゼ 2024	750ml	12	910991	2,000	2,200	
		自園であるサンサンヴィンヤードは塩尻市の南西の柿沢地区に位置し、標高840〜864mの冷涼で風通しの良い葡萄栽培に適した場所です。そんなサンサンヴィンヤードで丁寧に栽培されたメルロを使用し、ロゼで辛口に仕立てられたのがこのワイン。カリンやアブリコットのような甘酸っぱい香りがあり、柑橘系の苦味を感じるコクのある一本に仕上がっています。						
	○	ヤマ・ソービニオン 平沢畑スパークリング 信州ブリュット 2024	750ml	12	915101	2,700	2,970	
		ブドウ原産地は長野県宮田村。平沢秋人さんが栽培したヤマ・ソービニオンを使用した辛口のスパークリングワイン。果実味溢れるヤマソーヴィニオンを低温長期発酵で丁寧に辛口に仕上げるにより、コクとキレを高次元で両立しています。						

残り5本

残り13本

	○ ヤマ・ソービニオン 平沢畑スパークリング 2025	750ml	12	915095	2,500	2,750	完売
	ブドウ原産地は長野県宮田村。平沢秋人さんが栽培したヤマ・ソービニオンを使用したスパークリングワイン。粒選りして仕込んだことによる雑味のないクリアな味わいと共に、やや甘口のなかにもさわやかな酸味が感じられます。食中酒としてもおすすめです。						
	○ サンサンエステート スパークリング ブリュットブラン 2020	750ml	12	910960	3,100	3,410	※
	○ サンサンエステート スパークリング ブリュットブラン 2025	375ml	12	910960	1,800	1,980	※
	柿沢の自社畑のシャルドネを、瓶内二次発酵にて仕上げています。洋梨や紅茶の香り、穏やかな果実味にキリっとした酸、細かい泡が特徴。アスパラのソテーやフリットなどを合わせると料理が引き立ちます。						
	○ サンサンエステート スパークリング ブリュットロゼ 2022	750ml	12	911035	2,900	3,190	※
	自社畑のメルロを使用。イチゴやラズベリーの香りにチャージングで優しい味わい。サーモンのムース、リエット、魚介のトマトパスタなどと合わせて乾杯シーンや食中酒としてもお楽しみいただけるスパークリングワイン。						
	○ ナイアガラスパークリングドライ 2025	750ml	12	910489	2,200	2,420	※
	契約農家のナイアガラを100%使用。味わいの上品さ、クリアな余韻を目指すため圧力をかけていないフリーラン果汁のみを発酵。発酵中に冷凍濃縮を行ったフリーラン果汁ベースの糖度の高いナイアガラ果汁をアルコール11%になるようにブレンド。濾過してカーボネーション方式により、スパークリングワインに仕上げて瓶詰。ナイアガラの光合成により得られる糖質のみで醸造し、サンサンワイナリー設立以来、補糖をしない製造方法を貫いて製造した一切妥協をしないこだわった辛口のナイアガラをスパークリングに仕上げたワインです。						
	○ ナイアガラスパークリング 2023	750ml	12	910335	2,200	2,420	
	長野県塩尻市産のナイアガラを使用。極力酸素に触れないように丁寧に搾汁し、発酵させた辛口ワインにナイアガラの甘口ワインをブレンドしました。程よい甘みに爽やかな酸味、爽快感のある泡。						
	サンサンサイダー ペルレドール	375ml	12	910823	1,700	1,870	
	長野県産バージニアクラブを100%使用。バージニアクラブはアメリカ原産の姫りんごです。やや辛口の味わいは、食中から食後酒としてじっくりお楽しみいただけます。ガレット、ゴルゴンゾーラのペンネ、カプレーゼ、ローストポークなどと相性抜群です。						
	サンサンサイダー スカーレット 2021	375ml	12	910793	1,500	1,650	
	カナダ原産の赤い果肉のリンゴ、「ジェネバ」を主体に、ふじ、シナノゴールド、紅玉、グラニースミスブレンドして醸造しています。鮮やかなサーモンピンク、ほのかな渋みと甘酸っぱい後味は魚料理からチーズまで幅広く合わせてお楽しみいただけます。						
	サンサンサイダー ヴァンヴェール 2022	375ml	12	911141	1,200	1,320	※
	長野県産のグラニースミス・紅玉を使用。青リンゴのような爽やかな酸味、きめ細かい泡が特徴の辛口シードル。アウトドア、乾杯シーンで、食前から食中酒におすすめ。						
	サンサンサイダー 紅玉 2023	375ml	12	911363	1,400	1,540	※
	瓶内二次発酵で醸造したサイダーです。紅玉の爽快感ある爽やかな香り、引き締まる酸味、キメ細やかな泡が食欲を沸か立てます。食前酒として軽い前菜と合わせてお楽しみいただけます。						
	○ シャルドネマルキーズ 2018	375ml	12	910403	5,500	6,050	
	世界でも珍しいシャルドネ100%の貴腐ワイン。2018年9月の下旬、湿度の高い日が続きシャルドネに貴腐菌が着生し10月には好天に恵まれて腐敗することなく収穫。熟成期間中に糖度が36度を超えた高糖度原料となり、じっくりと発酵させ極甘口ワインに仕上げられています。黄金色で濃厚な味わいが印象的。						
	○ ボムデセール	375ml	12	910885	3,400	3,740	
	長野県産のふじ、紅玉、グラニースミス氷結濃縮法(クリオ・エクストラクション)により糖度を高めた果汁を発酵させて造った、アルコール度10%の極甘口デザートワイン。爽やかな香りに豊かなリンゴの甘味。リンゴのタルトやチーズケーキなどデザートとともに楽しみください。						
甘味果実酒	クラフトサングリア ソル	750ml	12	910717	1,800	1,980	
	塩尻産のコンコードに、オレンジピールやコリアンダーシードで風味を付けた国産クラフトサングリア。トロピカルな豊かな香り、コンコードの程よい甘さに、オレンジピールの爽やかさと苦みで引き締めます。南国気分まで氷で割って、ミントやフルーツを添えて。カクテル感覚で幅広く楽しめます。お食事では、カオマンガイ、パエリア、カレー、生春巻き、スイートチリソースなどと相性抜群です。ラベルは塩尻市桔梗が原に伝承される「玄蕃之丞」のいたずら狐をモチーフにしています。アルコール度数9.5%						
	オリジナル1本箱(9×10×35cm)				250	275	※
	オリジナル2本箱(9×19×35cm)				320	352	※

信濃ワイン(株)【長野県塩尻市】(2026年10月1日以降の価格を表記)					4 980897		
日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
○	葡萄の調べ 赤	1.8L	6	000665	2,312	2,543	※
○	葡萄の調べ 白	1.8L	6	000672	2,312	2,543	※
○	葡萄の調べ ロゼ	1.8L	6	000689	2,312	2,543	※
○	スタンダード 赤	180ml	20	001297	433	476	※
○	スタンダード 白	180ml	20	005714	433	476	※
○	スタンダード ロゼ	180ml	20	003130	433	476	※
○	スタンダード 赤	360ml	12	000306	725	798	※
○	スタンダード 白	360ml	12	000313	725	798	※
○	スタンダード ロゼ	360ml	12	000320	725	798	※
○	スタンダード 赤	720ml	12	000108	1,316	1,448	※
○	スタンダード 白	720ml	12	000115	1,316	1,448	※
○	スタンダード ロゼ	720ml	12	000122	1,316	1,448	※
GI	○ GI スタンダード 赤	180ml	20	006339	482	530	※
GI	○ GI スタンダード 白	180ml	20	006384	482	530	※
GI	○ GI スタンダード 赤	360ml	12	006322	803	883	※
GI	○ GI スタンダード 白	360ml	12	006391	803	883	※
GI	○ GI スタンダード 赤	720ml	12	006377	1,489	1,638	※
GI	○ GI スタンダード 白	720ml	12	006407	1,489	1,638	※
○	葡萄交響曲作品201 赤	720ml	12	001501	1,915	2,107	※
○	葡萄交響曲作品201 白	720ml	12	001518	1,915	2,107	※
○	デラックス 赤	720ml	12	000801	2,038	2,242	※
○	デラックス 白	720ml	12	000917	2,038	2,242	※
○	スーパーデラックス 赤	720ml	12	000528	2,536	2,790	
○	スーパーデラックス 白	720ml	12	000511	2,536	2,790	
赤は桔梗ヶ原のメルロの果実味豊か、タンニンも程よいミディアムボディです。白は長野県特産の竜眼葡萄のやや辛口。上品な香りと酸味とほのかな甘みが和食に良く合います。							
○	信濃桔梗ヶ原メルロ	200ml	20	008043	1,826	2,009	※
○	信濃桔梗ヶ原メルロ	720ml	12	008920	6,085	6,694	※
○	信濃桔梗ヶ原シャルドネ	200ml	20	005141	1,826	2,009	※
○	信濃桔梗ヶ原シャルドネ	720ml	12	006360	6,085	6,694	※
○	信濃カベルネソーヴィニヨン	200ml	20	009101	1,826	2,009	※
○	信濃カベルネソーヴィニヨン	720ml	12	008982	6,085	6,694	※
○	樽熟メルロー	200ml	20	006674	3,008	3,309	※
○	樽熟メルロー	720ml	12	006667	9,627	10,590	※
○	樽熟カベルネソーヴィニヨン	200ml	20	007954	3,008	3,309	※
○	樽熟カベルネソーヴィニヨン	720ml	12	006360	9,627	10,590	※
○	樽仕込み シャルドネ	200ml	20	005189	3,575	3,933	※
○	樽仕込み シャルドネ	720ml	12	006360	11,916	13,108	※
○	樽熟成 メルロ 塩原	720ml	12	001549	11,916	13,108	※
○	樽熟成 竜眼 塩原	720ml	12	001556	11,916	13,108	※
○	樽熟成 シャルドネ 塩原	720ml	12	001563	11,916	13,108	※
○	一滴入魂 メルロー	720ml	12	003673	35,676	39,244	※
○	一滴入魂 シャルドネ	720ml	12	003687	35,676	39,244	※
○	スパークリングロゼ	375ml	12	008937	1,753	1,928	※
○	びん内二次発酵スパークリング 赤	720ml	12	009583	3,666	4,033	※
○	びん内二次発酵ナイアガラスパークリング 白	720ml	12	009804	3,666	4,033	※
	信濃シードル(びん内二次発酵)	720ml	12	009873	2,406	2,647	※
	フィヌ・ナイアガラ・ブランデー 原酒	50ml	24	007626	1,440	1,584	※
	フィヌ・ナイアガラ・ブランデー 原酒	200ml	20	005127	5,184	5,702	※
	フィヌ・ナイアガラ・ブランデー 原酒	500ml	5	005295	14,400	15,840	※
	720ml×1本入れカートン				49	54	
	360ml×1本入れカートン				49	54	※
	200ml×1本入れカートン				70	77	※
	スパークリング720ml×1本入れカートン				85	94	※

安曇野ワイナリー(株)【長野県安曇野市】						4 580290		
日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代		
○	シャトー安曇野 スペシャルリザーブ 2020	750ml	12	103477	9,000	9,900	※	
○	シャトー安曇野 スペシャルリザーブ 2019	750ml	12	103460	9,000	9,900	※	
	安曇野の標高700mの自社畑で栽培したメルロとカベルネ・ソーヴィニヨンブレンドしフレンチオークで19か月熟成させています。ブレンドすることで、カベルネ・ソーヴィニヨンのタンニンと力強さ、メルローの芳醇さとまろみを併せ持った、完成度の高いワインに仕上がっています。重厚なタンニンと熟成感、複雑味のあるフルボディの酒質に圧倒されます。 2019ヴィンテージ 日本ワインコンクール 2022 銅賞受賞							
○	シャトー安曇野 メルロ 2022	750ml	12	104047	7,400	8,140	※	
○	シャトー安曇野 メルロ 2019	750ml	12	103644	7,400	8,140	※	
	安曇野の標高700mの自社畑で栽培したメルロを100%使い、新樽で14ヶ月樽熟成させています。メルロはカベルネに比べると全体的に柔らかい味わい。安曇野で生まれ育ったメルロは、華やかな香りと果実味を持ちつつも、上品で奥深い辛口ワインに仕上がっています。 日本ワインコンクール 2022 銀賞受賞							
○	安曇野リザーブ 2023	750ml	12	104337	5,800	6,380	※	
	標高700mの自社畑で栽培したメルロやカベルネ・ソーヴィニヨン等をブレンドし12か月樽熟成させています。フランスのボルドー地方と同じブレンド。ブレンドすることでカベルネ・ソーヴィニヨンのタンニンと力強さ、メルローの芳醇さとまろみを併せ持った、完成度の高いワインに仕上がっています。口に含むと、樽からのコーヒーやチョコの香や杉の葉の様な香り、干したブルーベリーのような濃厚な果実味を感じ、飲み込むと、酸味や渋味がうまく溶け合い、果実味やエキスの凝縮感が広がります。柔らかく滑らかな口当たりと、後から来る渋味、樽の香りが絶妙に調和したミディアム～フルボディ。							
○	安曇野カベルネソーヴィニヨン 2023	750ml	12	104245	5,300	5,830	※	
	自社畑で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンを100%使用し、7か月間樽熟成させています。口に含むと、カベルネ特有のスパイシーな黒胡椒等の香りや、杉の香、黒ずぐりジャムの様な凝縮した果実感があり、樽熟成からのチョコレート感。しなやかなタンニン（渋味）と果実味の調和のとれた辛口。爽やかな酸味のあるミディアム～フルボディ。							
○	アヅミノワール カベルネ &メルロ 2023	750ml	12	104269	4,700	5,170	※	
	フランス語で「黒」を意味するノワールを名前に持つこのワインは、安曇野市で栽培された黒ブドウを100%使用したブレンドワインです。オークの古樽で13ヶ月じっくり熟成させています。古樽は、新樽より香りのつき方が穏やか。上品でしなやかなミディアムボディに仕上がっています。香りは黒胡椒や、シナモンを思わせるスパイシーな香りや杉の木の様な針葉樹の香り。カシスジャムの様な果実味も感じます。口に含むと、程よい渋みと、ほんのりカカオとコーヒーのフレーバーが余韻に残ります。ハンバーグ、肉料理など、家庭料理に合わせやすいので普段使いはもちろん、大切な日のディナーに合わせても十分に役立ててくれます。							
○	メルロ樽熟成 2022	750ml	12	104030	4,700	5,170	※	
	長野県で栽培されたメルロを使用。ステンレスタンクで発酵、フレンチオーク樽で13ヶ月熟成。深みのある黒や赤い果実の香りに、絶妙なコーヒーやカラメルの新樽香味が調和。丁寧な作りによる品格ある香味を感じられます。長野県内の契約農家の畑で栽培されたブドウのみを使用。ステンレスタンクで発酵のちオークの古樽で13ヶ月じっくり熟成させました。古樽は、新樽より香りのつき方が穏やか。上品でしなやかなミディアムボディに仕上がっています。香りは黒胡椒や、山椒を思わせるスパイシーな香り。ブルーベリージャムの様な果実味も感じさせます。口に含むと、丸みのあるやさしい渋みと、ほんのりチョコレートとコーヒーのフレーバーが舌に残ります。 香り、渋味（タンニン）、酸味、樽香がやさしく調和したバランスの良いワイン							
○	ボー・ルージュ 2024	750ml	12	104443	3,300	3,630	※	
	安曇野市産カベルネ・ソーヴィニヨン52% メルロ28% 山葡萄16%をブレンド。ブラックベリーや杉の香、細やかなタンニンと少しの野性味を感じられるミディアムボディ。鹿や鳩などのジビエと合わせると、獣肉の臭みを消し、肉の力強い旨味をより強く感じることができます。また、天ぷらやフライなどの揚げ物のお料理と合わせても美味しくいただけます。							
○	マスカット・ベリーA 森村ヴィンヤード 2024	750ml	12	104399	2,700	2,970	※	
	森村光義氏が松本市今井で栽培する高品質なマスカットベリーAのみで醸造した、ベリー系のフルーティな香りと柔らかな味わいが特徴の辛口。							
○	シャトー安曇野シャルドネ 2023	750ml	12	104160	5,300	5,830	※	
	自社畑で栽培したシャルドネを100%使用。安曇野ワイナリーの自社畑で生まれ育ったシャルドネは爽やかな香りが特徴。そのブドウをオーク樽で熟成させ、熟した果実味の中にふくよかで複雑味のあるリッチな味わいに仕上がっています。青リンゴを思わせるフレッシュな香りと共に、ナッツや、バニラ、トーストのフレーバーを感じます。程よく溶け込んだ樽の香りが心地よい辛口。							
○	安曇野ソーヴィニヨンブラン 2025	750ml	12	104511	3,800	4,180	※	
	安曇野の標高680mにある自社畑で栽培されたソーヴィニヨンブランを使用。色は淡いイエロー。ハーブや若草の香りの中に、柑橘系のグレープフルーツなどの香り。爽やかな香りをキリッとした酸味が支え、余韻はスツクリ。ソーヴィニヨンらしい爽やかな辛口。							
○	シャルドネ樽熟成 2024	750ml	12	104412	4,400	4,840	※	
	長野県産のシャルドネをフレンチオークの古樽と新樽にて8ヶ月間樽熟成させています。ナッツ・トースト・バニラなどの香りと果実感のあるふくよかな辛口。							

○	シャルドネ 2024	750ml	12	104368	3,500	3,850	
	安曇野市で栽培されたシャルドネを使用。ステンレス・タンクで発酵させ、短期間シュール・リーしています。6ヶ月以上寝かせないとシュール・リーと明記できないので表示はありません。酵母やパン、きのこのような香り、ふくよかで日本酒のニュアンスも感じます。グレープフルーツのような柑橘系の爽やかな香りとキノコや酒粕の様な複雑味のある香りを併せ持ち、飲み込むと熟した甘味を感じます。穏やかな黄色い柑橘系の香味、フレッシュな酸味、凝縮感のある果実味が特徴のキレのある辛口です。						
○	ボー・ブラン 2025	750ml	12	104153	2,800	3,080	
	2025ヴィンテージ：メルロ34%、カベルネフラン 28%、シャルドネ19%、カベルネソーヴィニヨン17%、甲州 2% 2023ヴィンテージ：メルロ50%、シラー32%、カベルネソーヴィニヨン13%、カベルネフラン2%、プティヴェルド2%、山葡萄1% ブランドノワール(黒ブドウから造る白ワイン)主体の新感覚白ワイン。穏やかな酸味とコクのある味わい。						
○	龍眼 2025	750ml	12	104528	2,200	2,420	※
	長野県固有の品種である龍眼を辛口に仕上げた白ワイン。穏やかながら、青りんごや夏みかん、花の香りに旨みがのった辛口の絶妙なバランス。						
○	ロゼ 2024	750ml	12	104382	2,400	2,640	※
	長野県安曇野産ぶどうでブラッシュ(淡いピンク色)に仕上げた酸味が爽やかな辛口ロゼワイン。メルロー、竜眼、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、プティヴェルドなど5種のぶどうのアッサンブラージュ。グラスに注ぐとバラや桃や杏子のような優しい甘い香りが感じられ、きりっとした酸味とほのかな渋味が味わえます。						
○	マスカットベリーAロゼ 2024 甘口	720ml	12	104375	2,200	2,420	※
	森村光義氏が松本市今井で栽培する高品質なマスカットベリーAのみで醸造した、ベリー系のフルーティな香りとかわいらしい色合いのフルーティーな甘口。						
○	コンコードロゼ 2024 甘口	720ml	12	104306	2,100	2,310	※
	香りはブルーンのような、フルーティーでややコクのある甘い香り。ブドウ自体に渋味がほとんど無いのでブドウの美味しさと甘さだけを味わえます。酸味も程よく、スッキリ飲める甘口のロゼワインです。						
○	シャルドネスパークリング 2023	750ml	12	104184	4,100	4,510	※
	長野県で栽培されたシャルドネ使用。シュール・リーしたシャルドネに高めの炭酸を注入して仕上げています。パンやキノコのような酵母の香りと、爽やかな果実味がほんのりと優しく香ります。ミネラルを感じた後は強めの炭酸が心地よくキリッと引き締めます。シャルドネの華やかな香りの中にも、旨味を伴ったきれいな酸を持つ辛口のスパークリングです。						
	アップル 2023 紅玉	500ml	12	104344	1,800	1,980	※
	長野県産の紅玉りんごを原料とした、さわやかな酸味と甘みが調和したアルコール8%のフルーツワイン。食前酒におすすめです。						
○	マスカットベリーAデザート 2023 フォーティーファイド	375ml	12	104252	4,400	4,840	※
	松本市今井で森村光義氏が栽培するマスカットベリーAを、冷凍果汁仕込で醸造したのちにブランデーを添加しています。色はブドウの色素が凝縮した淡いルビー色。いちごジャムのようなフレッシュな酸味と濃厚な甘みを感じる極上のデザートワイン。						
	ふじデザート 2023	375ml	12	104207	4,400	4,840	※
	長野県産のふじりんごを冷凍果汁仕込で醸造しています。色は美しい琥珀色。口を含むとアップルパイのような、濃縮されたふじりんごの香りやシナモン等のスパイス香りがします。甘さの後に、濃縮された豊かな酸味が口に広がり、最後に高いアルコールがキュッと締めてくれます。						

2016年よりメルロを植栽し、2019年に初仕込みを開始した信州桔梗ヶ原ワインバレーで片丘地区に佇む新しいワイナリー。先人の志を引き継ぐ素朴な挑戦者として、ただひたむきに豊かなワインの本質を追求する。それがドメヌコーセイです。この地にメルロを根付かせ、日本ワインの歴史を築いた先人の想いを胸に。代表の味村興成氏は、果てなく続く夢を追いかけて、塩尻の地でメルロのみでワインを造ります。

※ドメヌコーセイの商品は限定流通です。詳しくは担当営業までお問い合わせ下さい。

日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
○	チェリーボニカ & ビヴァリー 2023	750ml	12		10,000	11,000	※
○	チェリーボニカ & ビヴァリー 2022	750ml	12	731461	7,000	7,700	※
○	アイスバーグ & フランボワーズヴァニユ 2023	750ml	12	731683	10,000	11,000	※
○	アイスバーグ & フランボワーズヴァニユ 2022	750ml	12	731478	7,000	7,700	※
○	片丘メルロ フレンチオーク 2022	750ml	12	731430	4,300	4,730	※
	フレンチオークでの育成には、選りすぐった複数のフレンチオーク樽を組み合わせています。製樽所それぞれの持つキャラクターが絡み合い、より複雑な香りが広がります。ドラマチックなトップの香味、甘いバニラ、豊かでまろやかに広がるタンニン、複雑で厚みのある味わい、そして長く続く余韻。この上品で奥深いフィネスとエレガンスをお楽しみいただけます。約2週間の醸し発酵後圧搾し、ステンレスタンクでMLFを行い、12月に樽へ移して樽育成に入りました。樽育成開始後、定期的に澱引きを行い、人工的な冷凍処理はせず、塩尻の冬1～2月の極寒時にセラーへ冷気を取り入れ、自然の冷凍処理を行っています。						
○	片丘メルロ アメリカンオーク 2022	750ml	12	731447	4,300	4,730	※
	米国・ケンタッキー州の澄み切った空の下、ブルーグラスの牧草地やタバコ畑に囲まれ、3年間にじっくり自然乾燥された昔ながらのフランス式方法で製樽された最高級のアメリカンオークを使用したワインです。ワインにナツメグ、シナモンのアクセント、キャラメル、プリオッシュ、トースティーな香味を与え、優雅さや繊細なバランスをもたらします。約2週間の醸し発酵後圧搾し、ステンレスタンクでMLFを行い、12月に樽へ移して樽育成に入りました。樽育成開始後、定期的に澱引きを行い、人工的な冷凍処理はせずに塩尻の冬1～2月の極寒時にセラーへ冷気を取り入れ自然の冷凍処理を行っています。						
○	101 片丘メルロ 2022	750ml	12	731690	3,500	3,850	※
	片丘産メルロをフレンチオーク・アメリカンオークで約1年育成しています。古樽で育成した芳醇な香りとまろやかな味わいが特長。繊細さの中にしっかりとした果実味のあるエレガントなワインです。						
○	401 桔梗ヶ原メルロ 2022	750ml	12	730044	3,300	3,630	※
	塩尻市桔梗ヶ原地区産の契約栽培のメルロを使用し、アメリカンオークで約7か月樽育成しています。ブドウ由来のストロベリーやレッドチェリーの香りに、アメリカンオーク由来のココナッツやヴァニラなどの甘い香りが絶妙なハーモニーを醸し出しています。今すぐ飲んでもお楽しみいただけますが、更に数年瓶熟成させると、より美味しくお召し上がりいただけます。						
○	503 塩尻メルロ 2022	750ml	12	730051	3,300	3,630	※
	長野県塩尻市産の契約栽培のメルロを使用し、フレンチオークとアメリカンオークで約7か月樽育成したワインをベストな比率でブレンドしています。それぞれの樽の良さが醸し出された芳醇な味わいをお楽しみいただけます。今すぐ飲んでもお楽しみいただけますが、更に数年瓶熟成させると、より美味しくお召し上がりいただけます。						
○	601 信州メルロ 2022	750ml	12	730068	3,300	3,630	※
	長野県塩尻市産・高山村産の垣根栽培のメルロを使用し、新たな取り組みであるフレンチオークのチップで育成しています。フレンチオーク由来のトースト香や上質なタンニンが感じられ、エレガントな樽香の余韻をお楽しみいただけます。今すぐ飲んでもお楽しみいただけますが、更に数年瓶熟成させると、より美味しくお召し上がりいただけます。						
○	メルロロゼ 2025	750ml	12	731423	2,700	2,970	※
	メルロのブドウを除梗・破碎後タンクに入れ、その後、淡いピンク色の果汁を別のタンクへ引き抜いて発酵させるセニエ法により醸造しています。引き抜いた果汁は、デブルバージュ後の上清を段掛け仕込みし、よりフルーティに仕上がるように14-16℃程度の低温でゆっくりステンレスタンクで発酵後、ワイン中の繊維質分や酒石を含むオリを取り除き、炭酸ガスが心地よく残る状態で瓶詰めをしました。ロゼ本来の美味しさを最大限に活かすため極辛口で、オリ下げ・冷凍・濾過・加熱処理を行わず、瓶詰めをしています。						
○	メルロロゼ 2025 アヴァンタージュ	750ml	12	731669	3,000	3,300	※
	定評のあるメルロロゼをフレンチオークで約2か月熟成したボルドースタイルのロゼ。冷やした状態ではフルーティな香味が、温度が上がってくると徐々にほのかな樽香が立ち上り、二面性をもったエレガントな仕上がりになっています。AVANTAGEとは優位・長所・利益の意味。飲み進めると瓶に螺旋模様が浮き上がってくる楽しみのある、暑い夏におすすめの1本。						

スイス村ワイナリー／(株)あづみアップル【長野県安曇野市】						4 995616
日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
○	ピノ・ノワール プルミエ 三郷 2020	750ml	12		3,000	3,240
安曇野市三郷・自社畑にて、垣根栽培のピノ・ノワール100%。タンクで4週間マセラシオン後、樽熟成13ヶ月。ベリー系の果実を思わせるフレーヴァー。色は薄めながらしっかりした骨格を持つ赤ワインです。グラスに注いでから少し時間を置き、十分に空気に馴染ませると香りが際立ってきます						
○	ピノ・ノワール プルミエ 青木原 2022	750ml	12	101868	2,200	2,420
北安曇郡池田町、青木原畑（樹齢28年）で垣根栽培したピノ・ノワール100%使用。とくに完熟度の高い房を選別して、一部全房発酵。ステンレスタンクで三週間のマセラシオン、セニエ、樽熟成12ヶ月、ノンフィルター、ノンコラーージュ。いちごジャムを思わせるフレーヴァーと、果梗に由来するハーブやスパイスの複雑なニュアンス。しなやかな果実味と、やさしくも複雑なタンニンがバランスした独特の深みをもつピノ・ノワールに仕上がっています。						
○	ピノ・ノワール ドゥジエム 2022	720ml	12	101905	1,650	1,815
安曇野にある青木原畑で極少量だけ栽培されているピノ・ノワール。垣根仕立のダブル・グレイヨ式で栽培されるブドウの樹齢は28年目（2016年時点）。西向き斜面ゆえ、気温が高くなってから活発に光合成を行えるため、糖度が確保される利点があります。2012年から自社による栽培管理により、明らかに品質が向上しています。例年よりも深い色合い。果実味のボリューム、ボディ感、申し分のない仕上がりです。12ヶ月の樽熟成（新樽0%）。						
○	ブラックQueen ドゥジエム	720ml	12		1,650	1,815
信州松本平産のブラック・Queen使用。マセラシオンカルボニック製法による渋みの少ない穏やかなライトボディ。						
○	シャルドネ プルミエ 青木原 2019	750ml	12		2,200	2,420
青りんごやグレープフルーツの持つ若々しい果実香が感じられ、エキス分に富んだキレのよい後味が印象的な辛口。						
○	ソーヴィニヨンブラン プルミエ 青木原 2020	750ml	12		2,200	2,420
より際立つトロピカルフルーツのアロマが個性的でミネラル風味豊か。程よいコクと酸味が心地よい。						
○	仁科 シャルドネ 2019	720ml	12		2,190	2,409
標高700m、北アルプス山麓の大町市産100%のシャルドネ使用。ぶどう栽培者は大町ぶどう生産組合です。収穫が安曇野地区よりも2週間ほど遅くなる冷涼な気候に由来する、しっかりとした酸味が特徴です。オーク樽熟成との相性もよく、コクのある仕上がりです。商品名の『仁科』は、大町市民の皆さんの公募により決まりました。						
○	シャルドネ ドゥジエム 2020	720ml	12	101899	1,650	1,815
長野県安曇野の池田町、西向きの急傾斜の畑にて極少量のシャルドネが栽培されています。この畑は、ソーヴィニヨン・ブラン種で一躍有名になり、樹齢は32年（2020年時点）を数えます。丁寧に手収穫されたシャルドネを、3週間の樽発酵、10ヶ月の熟成（新樽0%）をさせ、複雑味を持ちながらも親しみ易く、抜群のコストパフォーマンスの仕上がりです。軽く冷やしても美味しくいただけますが、複雑な旨味は13℃前後がベストです。						
○	ソーヴィニヨンブラン ドゥジエム 2023	720ml	12	101882	1,650	1,815
完璧にソーヴィニヨン・ブランの特徴を表現しているワインとして知られる一本。1988年にサントリーが植樹した青木原畑（樹齢32年）のブドウを使用し、ステンレスタンク発酵・熟成。西向き斜面特有のやわらかな果実味が特徴で、仏・ロワール地方の上質なソーヴィニヨン・ブランを連想させる出来。穏やかなキウイ、スイカズラ、スズランを想わせる香り、優しい果実味に生き活きた酸味が調和した、清々しい辛口の仕上がりです。						
○	ピノ・ノワールセ 2020	720ml	12		1,650	1,815
信州池田町青木原産ピノ・ノワール100%。セニエ方式で仕込んだフルーティなロゼワインです。						
○	メルローセ 2020	720ml	12		1,650	1,815
塩尻市桔梗ヶ原産メルロー75%、松本平産カベルネ・フラン25%。短時間のマセラシオン（醸し）による醸造法で造った辛口のロゼワイン。						
○	ソーヴィニヨン・ブラン アイス 2021	375ml	12		3,619	3,981
北安曇郡池田町青木原産ソーヴィニヨン・ブランを100%使用した、贅沢で珍しい氷結ワイン。蜂蜜の様な濃厚な味わいと爽やかな酸の極甘ロゼデザートワインです。						
360ml用ワンタッチカートン 1本入					100	110
720ml用ワンタッチカートン 1本入					100	110

在庫限り

(株)ぶどうの郷 山辺 (山辺ワイナリー)【長野県松本市】						4 560194
日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代
○	メルロ 樽熟成 [辛口]	720ml	6	900167	2,900	3,190
	現醸造家の遠藤氏、以前は日本酒の醸造に携わっていた経験から、『清酒』に通じる美しいワインを目指しています。山辺産メルロ100%使用し、仏オーク樽熟成をブレンドしたこのワインは、抜栓して時間が経つと華やかな果実香と樽香が調和し極上のワインへと開花します。					
○	山葡萄 [辛口]	720ml	6	900396	2,900	3,190
	紅茶、葉巻たばこのような熟成香やスグリ、グミ、クワの実、野イチゴなどの甘ずっぱい果実の香りが感じられます。山ぶどう由来の野性味と、樽熟成によるバニラの甘さが加わり、奥行きのある味わいを醸し出しています。個性的な味わいが飲む人を魅了するワインです。					
○	マスカットベリーA 樽熟成 [辛口]	720ml	6	900334	2,318	2,550
	熟したブルーベリー、カシスなどの果実香と、熟成よりかもし出された香りが広がります。山辺らしい豊かな酸味と樽熟成によるほのかな甘さ、やわらかなタンニンが口の中に感じられます。煮物など、少し甘い味付けのお料理とも合いそうです。少し冷やして飲んで頂いても楽しめるワインです。					
○	メルロ ライトボディ [辛口]	720ml	6		1,973	2,170
	深い柘榴石の色調に、木苺・ハーブ・トマト等を思わせる香りが広がります。口に含むと、程よく調和した酸味と果実の味わいにタンニンの余韻が心地良く残ります。					
○	山葡萄 ノン・バリック	720ml	6	900563	1,973	2,170
	桑の実・木苺・カシス等を思わせる甘酸っぱい香りが広がります。口に含むと、野性味を伴った酸味と果実味が感じられ、余韻に残る上品な渋みが心地良く飲み飽きないワインに仕上がっています。少し冷やしてから温度帯ごとの味わいを是非お楽しみ下さい。					
○	コンコード [甘口]	720ml	6	900051	1,445	1,590
	グラスに注ぐと、甘い華やかな香りと透明感ある赤い果実の香りが立ち上ります。果実味・甘味・酸味がおりなす、心地よい味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。					
○	コンコード [辛口]	720ml	6	900266	1,445	1,590
	鮮やかな色調とフレッシュなスグリ、桑の実、ザクロなどの酸味豊かな果実の香りが感じられます。爽やかな果実味にしっかりとした酸味が印象的な、スッキリとした味わいです。スモークをした信州サーモンやチーズなどのおつまみと一緒に。					
○	NVピノ・グリ	750ml	6	900389	3,700	4,070
	柑橘系の爽やかな香りに熟したメロン・バナナ等の香りが溶け込んでいます。まろやかな口当たりで、透明感のある酸味と果実味、独特なほろ苦さが心地良く広がります。お食事と共にゆっくりとお楽しみ下さい。					
○	シャルドネ 樽醗酵 [辛口]	750ml	6	900112	3,700	4,070
	自社農園で栽培したシャルドネをフレンチオークの新樽で発酵・熟成させました。上質な洋ナシ、熟したレモン、食べ頃のバナナ、ライムなど、華やかさとおしとやかさを感じる香りがします。前半に、熟したぶどう由来の果実味が樽熟成により上品で丸みのあるやわらかい口当たりを感じ、中盤から更に豊かな酸が加わることで味わいに厚みが生まれ、後半には果実味に寄り添うようにして樽香の余韻と清涼感が残る味わいに仕上がっています。飲めば飲むほど楽しめるワインです！					
○	シャルドネ 樽熟成 [辛口]	720ml	6	900105	3,000	3,300
	優れたワインを生み出す第一条件は「衛生的であること」を身上とする山辺ワイナリー。ステンレスタンクのみならず、床・排水溝に至るまで磨き上げられた醸造所で作られるシャルドネは『吟醸酒に似た清冽感』を覚えます。ステンレスでの発酵後に仏オーク樽での熟成を行ったこのシャルドネは、スレンダーな辛口の中にも旨みを感じさせ、山辺のスタイルを堪能できる一本に仕上がっています。					
○	シャルドネ シュール・リー [辛口]	720ml	6	900150	2,245	2,470
	標高600m～700mに位置する畑で育てられたシャルドネは、日照時間に恵まれた地形と昼夜の大きな温度差に刺激され、糖度と酸度のバランスが非常に良好な状態で収穫されます。恵まれた素材と、最新鋭の醸造機器、そしてハイレベルな技術の醸し出したマリアージュが、この1本の中に表現されています。					

○	サンセミュン [辛口]	720ml	6	900204	1,973	2,170	※
ピンクグレープフルーツ、レモン、ライムなどの酸味豊かな柑橘と、摘みたてハーブのようなスッキリとした香りを感じます。透明感ある味わいの中に、キリッとした酸味が食欲をそそるワインです。天ぶらや揚げ物料理と抜群の調和を示します。							
○	デラウェア [甘口]	720ml	6	900044	1,445	1,590	
白桃、りんご、バナナ、砂糖菓子、白い花を思わせる香りが広がります。綺麗な酸味とこころよい甘さが調和した飲み飽きない味わいに仕上がりました。よく冷やしてお楽しみ下さい。							
○	ナイアガラ [甘口]	720ml	6	900013	1,445	1,590	
白桃、赤肉メロン、梨、りんごなど熟した甘い果実の香りと白いユリ、バラの花を思わせる香りが感じられます。リズム感のある酸味としっとりとした甘味が余韻に残ります。食後のデザートと一緒に。							
○	ナイアガラ [中甘口]	720ml	6	900020	1,445	1,590	※
食べ頃の白桃、りんご、梨などを思わせる優しい香りが広がります。口に含むとバランスのとれた果実味と酸味があふれる、ボリュームで上品な味わいのワインです。大きめのグラスでぜひ、香りと味わいのハーモニーをお楽しみください。							
○	ナイアガラ [辛口]	720ml	6	900037	1,445	1,590	
新鮮なナイアガラぶどうや青りんご、メロンを思わせる爽やかな香りが感じられます。口に含むと、清涼感ある引き締った酸がゆっくりと広がります。ぶどうの良さを感じる、山辺らしい綺麗で飲み飽きないワインになっています。							
○	マスカットベリーA ロゼ [辛口]	720ml	6	900457	1,973	2,170	※
いちご・綿飴を思わせる甘い香りが広がります。口に含むと、やわらかな果実味と上品な酸味のハーモニーが楽しめ、優しい甘味とほろ苦い余韻でいつまでも飲み続けてしまうワインです。							
○	ロゼ [甘口]	720ml	6	900068	1,445	1,590	※
いちご・綿飴を思わせる甘い香りが広がります。口に含むと、やわらかな果実味と上品な酸味のハーモニーが楽しめ、優しい甘味とほろ苦い余韻でいつまでも飲み続けてしまうワインです。							
○	スパークリング山葡萄 [辛口]	720ml	6	900549	3,427	3,770	在庫 僅少
深みのあるガーネットの色調に細やかな泡が美しく弾けます。カシス・ザクロ等を思わせる華やかな香りが広がります。口に含むと、ほのかな甘みとしっとりとした酸味に爽快な泡の刺激が楽しめます。お肉と一緒にいかがでしょうか？ ※炭酸ガス充填先：マンズワイン株式会社							
○	スパークリングサンセミュン [辛口]	720ml	6	900532	2,509	2,760	※
レモン、ライム、グレープフルーツのような柑橘系の香りが爽やかに感じられます。口に含むと清涼感あふれる炭酸の刺激にクリアな酸味と果実味が寄り添います。ミネラルとほろ苦さがお食事をより一層引き立ててくれるスパークリングワインに仕上がりました。 ※炭酸ガス充填先 マンズワイン株式会社							
○	スパークリングワイン コンコード [甘口]	720ml	6		1,973	2,170	※
ラズベリーや桑の実、紫色のベリーを思わせる香りに、華々しい花の香りが寄り添い、しっとりとした土台がある味わいを思わせませす。口に含むと、香りから思い浮かべるしっとりとした甘味と酸味や、果実味に炭酸が加わることで奥行きがありながら軽やかな味わいに仕上がりました。しっかり冷やしてゆっくりと過ごす時間のお供にいかがでしょうか？ ※炭酸ガス充填先 マンズワイン株式会社							
○	スパークリングワイン ナイアガラ [中甘口]	720ml	6	900464	1,973	2,170	※
白桃や小さな白い花のような香りに、みずみずしいナイアガラぶどうの香りが感じられます。口に含むと、スパークリングワイン特有のはつらつとした炭酸感に、クリアな酸味とほど良い甘さが心地よい清涼感を与えます。キリッと冷やして普段の食事のお供にいかがでしょうか？ ※炭酸ガス充填先 マンズワイン株式会社							
○	サンセミュン デザート	360ml	6	900365	2,773	3,050	※
輝きのある黄金の色調で、黄桃・梅・オレンジのような熟れた果実の芳醇な香りがグラスから広がります。口に含むと柑橘系を思わせる清涼感ある酸味と、ハチミツのような上品な甘さが楽しめます。山辺ワイナリー極甘口待望の復刻！！ぜひエレガントさを兼ね備えた味わいをご堪能ください。							

(株)サンクゼール【長野県上水内郡三水村】						4 954222	
日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
○	サンクゼール シャルドネ 2022	750ml	12	081711	7,000	7,700	※
○	サンクゼール スパークリングブリュット 2017	750ml	12	081254	7,000	7,700	※
○	チャペルヴィンヤード+ 2019	750ml	12	080424	5,000	5,500	※
○	長野シャルドネ 2020	750ml	12	080813	5,455	6,001	※
○	長野ルージュ 2022	750ml	12			7月発売予定	※
○	ナイアガラ・ブラン 2025	720ml	12	082725	2,000	2,200	
	まだワインをそれほど楽しんだことが無いお客様や、お酒が苦手という女性がワインを少しでも好きになるきっかけになるような親しみをこめたデザインです。さわやかなマスカット系の香り広がる、ぶどうそのままのフルーティーな味わい。ほんのり甘口の仕上がり。 ぶどう産地・北海道産100%						
○	「故郷」を望むテンヘクトール 2024	750ml	12	082220	2,500	2,750	
○	「故郷」を望むテンヘクトール 2024	375ml	12	082268	1,500	1,650	※
	長野県飯綱町の自社畑を含む、北信州産シャルドネを100%使用(自社畑産ぶどうは68%)。シャルドネならではのピュアな果実味と、青りんごを思わせるフレッシュな香りが広がる、爽やかな口当たりの白ワイン。樽熟成は行わず、青りんごを思わせる爽やかな香りと、透き通るような酸味、心地よい余韻が広がります。長野県北部、標高600mの丘陵地に広がる総面積約10haの自社ぶどう園は、昼夜の寒暖差が大きく、粘土質の土壌によって、酸味のしっかりとしたシャルドネが育まれます。青く連なる山々に囲まれた、どこか懐かしさを感じる風景は、唱歌『故郷』の作詞家・高野辰之氏の生家にもほど近い場所。田園で兎が跳ねるような軽やかな飲み口と、心に響くノスタルジーをぜひお楽しみください。						
○	長野竜眼 2025	750ml	12	082749	2,350	2,585	
	長野県固有のぶどう品種「竜眼」。善光寺ぶどうとも呼ばれるこのぶどうは、昔から善光寺の鐘が響き渡る地域で多く栽培されてきました。 この長野竜眼は長野県長野市若穂産の竜眼を100%使用しています。洋なしや白い花のような柔らかい香りがあり、繊細な酸味と甘みの特徴のやや甘口。暑い夏によく冷やしてご賞味ください。 ※数量限定流通品						
○	丘の上のハレルヤ 2022	750ml	12	081834	2,300	2,530	
	長野県産ぶどうを100%使用し、オーク樽で熟成させています。メルローを主体にカベルネフラン、コンコードをブレンドすることで、香り・味わいに親しみやすく柔らかな印象に。口当りは滑らかで、酸味と渋味のバランスが良く、和食にも合わせやすい万能タイプ。コンコード由来のベリー系の甘い余韻が、ふんわりとしたアクセントを添えています。豊かな果実の風味と、優しい樽の香りが心地よい一杯です。						
○	ナイアガラ ペティアン 2024	750ml	12	082411	2,454	2,699	※
	爽やかなマスカット系の香りが広がるほんのり甘口のスパークリングワイン。瓶内二次発酵製法で造り、きめ細やかな泡立ちに仕上がっている。北海道産ナイアガラぶどうのフルーティーでみずみずしい香りと、優しい口当たりをお楽しみください。						
シードル	いいづなシードル ブラムリー & ふじ	750ml	12	082343	2,273	2,500	
	ブラムリーは、りんご料理を好む原産国であるイギリスで「クッキングアップルの王様」と言われる品種。外観は美しい緑色。果肉は硬く、強烈な酸味があり、完熟すると蜜が入る特徴があります。英国王立植物園より贈られた穂木を、飯綱町が試験的に育てています。サンクゼールが、ブラムリーと飯綱町産ふじをブレンドして瓶内二次発酵にて仕上げました。敢えて澱抜き作業をしていない為、澱がそのまま瓶内に留まっています。ブラムリーの酸味がシードルに活気ある酒質を与え、鮮烈な甘酸っぱさが印象に残る素晴らしい完成度です。 使用リンゴのブレンド比率：ブラムリー52%、ふじ48%						
シードル	シードル ドライ 2022	750ml	12	081629	1,750	1,925	※
シードル	シードル ドライ	375ml	12	082282	1,200	1,320	※
シードル	メイボールシードル 2024	375ml	12	082367	1,200	1,320	※
シードル	ベルドボスクープ 2024	375ml	12	082305	1,200	1,320	※
シードル	いいづなシードル ふじ・高坂	750ml	12	082237	1,900	2,090	※
シードル	いいづなシードル ふじ・高坂	750ml	12	082244	1,100	1,210	※
	飯綱町のふじりんごをベースに、町の天然記念物でもある貴重な高坂りんごをブレンドして、瓶内二次発酵によりシードルに仕上げています。単一品種で造ったシードルより飲み心地に奥行きが出て複雑さが加わります。食事との相性も良く、ガレットやデリのキッシュなどもおすすめです。 ※長野県内飲食店限定商品						
サワー	りんごサワー	270ml	24	080752	399	439	※
	長野県の飯綱町産ふじりんご果汁15%使用。りんごのフルーティーな香りと上品な甘味と コク味があり、すっきりとした味わいが楽しめます。アルコール6%の飲みやすいサワーです。 ※ケース単位のご発注に限ります。						
サワー	白ぶどうサワー	290ml	24	080745	399	439	※
	サンクゼールで人気No.1のワイン「ナイアガラブラン」をブレンドして造ったサワー。北海道産ナイアガラで醸した爽やかなマスカット系の香りが広がり、フレッシュなぶどうの果実感をお楽しみいただけます。 ※ケース単位のご発注に限ります。						

中野市北部に位置する「たかやしろ」という愛称で親しまれる高社山。高社山南麓に自社畑を持ち、自分たちの手で栽培した葡萄でワインを造っています。この地域の気候と環境は、中野市が誇る生産量日本一の巨峰のみならずワイン専用葡萄にも最適といえます。葡萄の栽培だけでなく加工から販売までを含めたアグリビジネスを展開することで地域農業の活性化を促し、生業としての農業の維持と農業による地域のPRが出来るようこの地域に根ざして、世界の「TAKAYASHIRO」を目指して日々挑戦し続けています。

	日本	商品名	容量	入数	JANコード	参考小売価格	税込上代	
	○	カベルネソーヴィニヨン 2012 プライベートリザーブ	720ml	12	761018	5,000	5,500	
GI	○	メルロー 2018 プライベートリザーブ	720ml	12	762138	5,000	5,500	※
	○	カベルネフラン 2017 プライベートリザーブ	720ml	12	762152	3,000	3,300	※
GI	○	ピノワール 2023 プライベートリザーブ	720ml	12	761742	3,000	3,300	※
	○	カベルネソーヴィニヨン 2014	720ml	12	761728	3,000	3,300	※
	○	カベルネソーヴィニヨン &メルロー 2022	720ml	12	761148	2,500	2,750	※
	○	プレミアムメルロー 2021	720ml	12	761261	2,500	2,750	※
GIプレミアム	○	プティヴェルド 2023	720ml	12		2,500	2,750	※
GI	○	カベルネソーヴィニヨン HIRAOKA 2017	720ml	12	761124	2,200	2,420	※
	○	ナガノパープル	720ml	12		2,200	2,420	メーカー欠品中 ※
	○	山ぶどう 2022	720ml	12	762107	2,000	2,200	※
GI	○	マルスラン 2024	720ml	12		2,000	2,200	※
GIプレミアム	○	タナ 2024	720ml	12		2,000	2,200	※
	○	シラー 2024	720ml	12		2,000	2,200	※
	○	メルロー 2023	720ml	12	761650	1,700	1,870	※
	○	カベルネフラン HIRAOKA 2019	720ml	12	762145	1,700	1,870	※
	○	ツヴァイゲルトレーベ 2023	720ml	12	761803	1,700	1,870	※
	○	たかやしろエステートルージュ	720ml	12	761629	1,500	1,650	※
	○	たかやしろテロワールアートルージュ	720ml	12	762053	1,200	1,320	※
	○	メルロー	360ml	12	763616	1,000	1,100	※
GIプレミアム	○	シャルドネ 2022 プライベートリザーブ	720ml	12	761254	4,000	4,400	※
GIプレミアム	○	アルバリーニョ 2024 プライベートリザーブ	720ml	12	761445	3,000	3,300	※
GIプレミアム	○	高山シャルドネ 2024	720ml	12		2,500	2,750	※
	○	プレミアムシャルドネ 2023	720ml	12	761247	2,500	2,750	※
GI	○	プレミアムソーヴィニヨンブラン 2023	720ml	12	761957	2,500	2,750	※
	○	プレミアムヴィオニエ 2023	720ml	12	761438	2,200	2,420	※
GIプレミアム	○	シャルドネ 2024	720ml	12	761209	1,700	1,870	※
GIプレミアム	○	ソーヴィニヨンブラン 2024	720ml	12	762084	1,700	1,870	※
	○	リースリング 2025	720ml	12	762046	1,700	1,870	※
	○	シェンブルガー 2025	720ml	12	761414	1,700	1,870	※
	○	たかやしろエステートブラン	720ml	12	761636	1,500	1,650	※
	○	たかやしろテロワールアートブラン	720ml	12	761964	1,200	1,320	※
	○	シャルドネ	360ml	12	763609	1,000	1,100	※
	○	ピノ・グリ オレンジ プライベートリザーブ 2023	720ml	12	761315	3,000	3,300	※
	○	プレミアムたかやしろロゼ	720ml	12	762015	2,000	2,200	※
		シードル(甘口)	720ml	12	761520	1,350	1,485	※
		シードル(甘口)	360ml	12	761537	750	825	※
		シードル(辛口)	720ml	12	761513	1,350	1,485	※
		シードル(辛口)	360ml	12	769007	750	825	※
		プレミアムシードル ドライ	750ml	12	761544	2,000	2,200	※
		シードル ドライ	350ml	24	762060	500	550	数量限定・ケース納品 ※
		シードル ミディアムスイート	350ml	24	762077	500	550	数量限定・ケース納品 ※
	○	たかやしろブランスパークリング	720ml	12	761049	1,800	1,980	※
	○	シャルドネスパークリング 2024	720ml	12	762039	2,200	2,420	※
	○	カベルネフランスパークリング 2016	720ml	12	762114	2,500	2,750	※
	○	たかやしろロゼスパークリング	720ml	12	761100	2,000	2,200	※
	○	シャインマスカットスパークリング 2024	720ml	12	761025	2,500	2,750	※
	○	ナガノパープルスパークリング 2025	720ml	12	761032	2,500	2,750	※
	○	ピノワールスパークリング 2017	720ml	12	761056	3,000	3,300	※
	○	シャインマスカットスパークリング ドライ	360ml	12		1,400	1,540	※
	○	シャインマスカットスパークリング	360ml	12		1,400	1,540	※
	○	シャインマスカットスパークリング ドライ	360ml	12		1,400	1,540	※
	○	ナガノパープルスパークリング	360ml	12		1,400	1,540	※
	○	クイーンルージュスパークリング	360ml	12		1,400	1,540	※

故郷長野県須坂市にワインを造るために新規就農。実家は農家ではないため、畑を借りるところからのスタート。楠ヴィニヤーズと名付け、主にワインぶどう栽培に取り組む。不耕地の土壌と除草剤不使用にこだわり、北信州須坂市を中心に広がる日滝原(ひたきはら)扇状地で栽培したぶどうから高品質なワインを醸造しています。長野県原産地呼称認定委員会において審査員奨励賞を幾度となく獲得し、2016年には軽井沢で開催されたG7交通大臣会議の歓迎レセプションのワインとして「シャルドネ2014樽熟成」が採用されています。

	日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代		
	○	シャルドネ 2020 樽熟成 スペシャルキュヴェ	750ml	12	680768	10,100	11,110	長野県産ぶどう	※
		極限まで完熟を待って収穫したぶどうを丁寧に仕込んだワイン。ふくよかな香りと複雑さの増したボディが特徴。							
	○	シャルドネ 2022 樽熟成	750ml	12	680881	4,100	4,510	長野県産ぶどう	※
		トロピカルフルーツや蜂蜜にバニラのような芳醇な香りと熟成感たっぷりの複雑で重厚な味わい。濃い目の料理と抜群に調和							
GI7プレミアム	○	日滝原 2024	750ml	12	680980	3,300	3,630	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	リースリング 2023.	750ml	12	681017	3,300	3,630	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	ソーヴィニヨンブラン 2023	750ml	12	680997	3,100	3,410	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	シャルドネアンウッデッド 2023	750ml	12	680928	2,600	2,860	長野県産ぶどう	
	○	ブラックレーベル ブラン	750ml	12	680942	1,800	1,980	長野県産ぶどう	
	○	ブラックレーベル ブラン	375ml	12	681031	1,000	1,100	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	メルロー 2021 ドラゴン	750ml	12	682731	10,000	11,000	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	ピノワール 2023 ドラゴン	750ml	12	682830	10,000	11,000	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	メルロー 2022 スペシャルキュヴェ	750ml	12	682854	8,100	8,910	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	ボーリユー 2021	750ml	12	685892	4,300	4,730	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	ピノワール 2022	750ml	12		3,600	3,960	長野県産ぶどう	
		凝縮した小さな赤い果実とスパイスのニュアンス、じわっと感じる旨みの特徴。熟成による発展が期待できます。							
	○	ブラッククイーン/タナ/メンシア/シラーズ	750ml	12	682847	3,600	3,960	長野県産ぶどう	※
GI7プレミアム	○	メルロー 2022	750ml	12	682823	3,300	3,630	長野県産ぶどう	※
	○	楠R 2019	750ml	12	682564	3,300	3,630	国産ぶどう	※
	○	パッサージュ・ルージュ rev.3	750ml	12	682717	3,000	3,300	国産ぶどう	※
		ボルドーブレンドで瓶熟成の効果が最大限に感じられるワインです。							
	○	パッサージュ・ルージュ rev.4 ハーフ	375ml	12	682762	1,300	1,430	長野県産ぶどう	※
	○	マスカットベイリーA 2018 リザーブ	750ml	12	682922	2,100	2,310	国産ぶどう	※
	○	明覚 2017	750ml	12	682755	2,100	2,310	長野県産ぶどう	僅少
	○	マスカットベイリーA 2018	750ml	12	682601	2,100	2,310	国産ぶどう	※
		いちごを連想させる赤い果実の香りとチョコレートのニュアンスを感じます。赤ワインでありながら穏やかなタンニンは、様々な料理との相性を示します。パスタにピザなどの軽めのお料理やハムやソーセージ、軽い肉料理に相性抜群です。							
	○	ブラックレーベル ルージュ	750ml	12	682748	1,800	1,980	長野県産ぶどう	
	○	ピノワール 2017 ロゼ	750ml	12	684100	3,100	3,410	長野県産ぶどう	※
		セニエをせずに醸造したため、やや濃いめのロゼに仕上がっています。しかし、しっかりとした味わいはピノワールそのもの。豊かな香り、複雑な味わいをお楽しみ下さい。							
	○	マスカットベイリーA 2018 ロゼ	750ml	12	684209	2,100	2,310	国産ぶどう	※
	○	ブラックレーベルロゼ	750ml	12	684230	1,800	1,980	長野県産ぶどう	※
	○	ブラックレーベルロゼ ハーフ	375ml		684254	1,000	1,100	長野県産ぶどう	※
	○	はなやぐ/ペンギンズリープ ロゼ 2020	750ml	12	684162	1,600	1,760	国産ぶどう	※
		キャンベルアーリー主体のロゼ。ほのかに甘いストロベリーの香りに、フルーティーですっきりとした味わい。							
	○	オレンジ 2025 (ぶどう品種非公開)	750ml	12	684261	2,700	2,970	長野県産ぶどう	※
	○	オレンジ 2024 (ぶどう品種非公開)	750ml	12	684247	2,700	2,970	長野県産ぶどう	
	○	ピノワール/シャルドネスパークリング スペシャルキュヴェ	750ml	12	686654	8,100	8,910	長野県産ぶどう	※
	○	鎧塚スパークリング 2016 (ロゼ)	750ml	12	684117	8,100	8,910	長野県産ぶどう	※
	○	吉祥(スパークリング・白)	750ml	12	686630	5,100	5,610	長野県産ぶどう	※
		吉祥「きっしょう」とは、慶事の前触れや慶事そのものを意味する、大変おめでたい言葉。ティラー・ジュから2年以上熟成させた後に、1本1本を手作業でデゴルジュマン(澱抜き)した本格的スパークリングワインです。繊細な泡とトーストの様な熟成香がお楽しみ頂けます。							
	○	桜/シャルドネスパークリング 2020	750ml	12	686678	3,300	3,630	長野県産ぶどう	※
	○	桜/シャルドネスパークリング 2020	375ml	12	686593	2,000	2,200	長野県産ぶどう	※
	○	雪/紅スパークリング	750ml	12	686692	2,600	2,860	国産ぶどう	※
	○	ブラックレーベル スパークリング	750ml	12	686739	2,000	2,200	長野県産ぶどう	※
	○	ブラックレーベル スパークリング	375ml		686746	1,100	1,210	長野県産ぶどう	※
		シードル りんご名人樽熟成 2021	750ml	12	686197	2,100	2,310	長野県産りんご	※
		信州須坂産ぶじ使用の辛ロシードル。りんごは日滝原(ひたきはら)で栽培された美味しいりんごを使用。瓶熟成させてからリリースする今までのスタイルと変わり、香り、味わいともに複雑さが感じられます。							
		シードル りんご名人 2024	375ml		686234	1,200	1,320	長野県産りんご	
		ステンレスタンクで発酵させたりんごのお酒を樽熟成せずに、そのまま瓶内二次発酵させています。りんごのフルーティーさをダイレクトに感じられる、爽やかなシードルです。							

2017年2月1日設立。その始まりは、年々増える耕作放棄地を開墾することから。少しでもお年寄りの方々が喜んでいただけたらとの思いからワイン用ブドウを作りはじめます。その後耕作放棄地を開墾し一部の方々に喜んでいただくだけでなく、地域を明るく元気にしたい！という考えから市外、県外の方々にも楽しんでいただける観光資源としてワイナリーを作ることと決心します。近年の気候変動により、毎年ブドウの成長や品質も異なる生産現場。様々な品種を栽培し、その土地に合う品種を試行錯誤しながら変化に対応しています。イルフェボーは地元で生産された健全なブドウを使い地元で醸造する、地域密着型のワイナリーを目指しています。

※イルフェボーの商品は発送ロットが異なります。詳しくは担当営業までお問い合わせ下さい。

日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
○	リュンヌ バリック 2023	750ml		690372	3,000	3,300	※
○	リュンヌ バリック 2023	750ml			1,700	1,870	※
メルロとカベルネ・ソーヴィニヨンブレンドワイン。熟成11か月。色は明るいボルドーレッド。甘いベビーパウダーの香りと樽香がブルーベリーなどのフルーツ香と絡み合う。飲み酸味がマイルドで軽快な印象。 ※375mlは6月27日発売。限定240本。							
○	リュンヌ 2022	750ml		690266	3,000	3,300	※
メルロとカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランのブレンドワイン。輝く明るいルビー色。プラムなど紫のフルーツ香に青草のようなフレッシュな香りとスパイス香。すっきりした酸味の利いた味わいで飲みはマイルド。お醤油を使った和食にぴったり1本。							
○	モンターニュ シャルドネ 2023	750ml		690389	3,000	3,300	※
○	モンターニュ シャルドネ 2023	375ml			1,700	1,870	※
樽熟成9か月。新樽率100%。輝くゴールデンイエロー。バニラやキャラメルが香りたち、パイナップルや蜂蜜などのリッチな香りも。樽で熟成したことによりマイルドな酸味と厚みのある味わいに。ほのかにある苦みがアクセント。心地よい余韻をお楽しみください。 ※375mlは6月27日発売。限定240本。							
○	メテオレ 2023	750ml		690358	3,000	3,300	※
シャルドネ主体に標高の高い地域で採れた芳香性のあるゲヴェルツトラミネールを少量ブレンドしたワイン。白い花のブーケをそのまま詰めたような華やかな香りが立ち、ミネラル香が全体を引き締める。キリッと冷やして飲むとフレッシュ＆フルーティな味わいが際立つ。いつのまにかすると飲んでしまうよう。サラダや魚介のお料理とのベストマッチをお楽しみください。							
○	エトワール シャルドネ スパークリング 2024	750ml		690426	3,000	3,300	※
グレープフルーツ等柑橘系の果実香にハチミツや桃の複雑でリッチな果実の香りが泡と共に広がる。シャルドネ独特のミネラル感がしっかりした印象を与えています。程よい酸味と洗剤とした泡立ちで爽やかな味わい。							
○	サヴァ ルージュ	750ml			2,200	2,420	※
○	サヴァ ブラン	750ml			2,200	2,420	※

キッコーマンが海外に醤油の市場が広がるなかで、「世界的な食文化の象徴であるワインを日本国内で作ろう」という思いから、平成元年に長野県・小諸市にワイナリーを開設。その研究成果の結晶として誕生したワインシリーズが「ソリス」です。醸造コンセプトは「世界的な銘醸ワインに匹敵する品質を、日本のテロワールで実現する」という一点です。醸造責任者はブルゴーニュ、ボークスの醸造学校CFPPAでブドウ栽培者国家資格、ポルドー大学栽培醸造学部でワイン醸造士国家資格を取得、2018年よりソリス醸造責任者となる、栽培・醸造課長の西畑徹平さん。

日本	商品名	容量	入数	JANコード	参考小売価格	税込上代	
○	ソリス マニフィカ 2018	750ml	6	301167	20,000	22,000	完売
	ソリスシリーズの最高峰クラスに位置するマニフィカ。2018年は東山カベルネ・ソーヴィニヨンと東山メルロー用のキュヴェから樽選抜しアッサンブラージュしています。厳しい収量制限を行い、手作業による徹底的な選果・除梗により完熟した果粒のみを厳選し、ステンレスタンクで発酵ののち樽で20カ月育成しています。しっかりとした骨格と凝縮感のあるボディ、熟成による複雑で上品な香りを持ったワインです。 これまでリリースしたヴィンテージは2002・2006・2009・2012・2014・2015・2017のみ。						
○	ソリス 東山カベルネソーヴィニヨン 2022	750ml	6	301181	10,000	11,000	完売
	標高550mの「東山地区」は中新世期には海底だったとみられる場所にあり、粘土質土壌をベースに礫(こいし)を含む土壌。力強さだけでなく華やかさを持つぶどうが育ちます。畑のワインがすべて「東山」になれるわけではなく、「東山」にふさわしい品質が得られなければ、その年は製品化されません。熟成とともに優雅なブーケとスムーズながら厚みのある味わいのワインが出来上がり、世界に挑むことのできるカベルネ・ソーヴィニヨンといえます。						
○	ソリス 小諸メルロー 2021	750ml	6	300627	10,000	11,000	
	小諸市大里地区は浅間山のふもと、南向きの緩傾斜地に位置しています。火山灰粘土の土壌は、地元で昔からよい米が育つ場所と知られており、メルロ種が好む地質と一致しています。通常の約1/3まで収量制限をしたうえで、徹底的な選果により完熟した健全な果粒のみを厳選し、極限まで質を高めたブドウから作るのが「小諸メルロー」です。世界中のワインメーカーが、甘く、濃厚なメルロを目指すなかで、「これほど純粋で優雅なメルロは他にあるだろうか？」と考えさせられる、日本の美、土地の味が表現されている1本です。						
○	ソリス 東山メルロー 2021	750ml	6		10,000	11,000	完売
	上田市東山地区のほぼ中央に位置する東山畑で収穫されたメルローのみを醸しました。たっぷりとした果実味とクリアで雑味のない味わいは、ソリスシリーズの中でもトップレンジにふさわしいバランスを表現しています。同シリーズの「小諸メルロー」とは一味違う力強さを兼ね備えた一本です。 ヴィナリ国際ワインコンクール2024 シルバー(Argent)受賞						
○	ソリス ラ・クロワ 2022	750ml	6		6,500	7,150	
	東山地区にある約1haの単一畑「ラ・クロワ(十字路)」にて栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを使用。品種毎に糖分・酸味・タンニンの成熟の変化を見極めて収穫時期を決めています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約20ヶ月間育成したあと、その年の畑の収穫量そのまの比率でアッサンブラージュを行います。その年に収穫したぶどうを、そのままの比率でアッサンブラージュするので「ラ・クロワ」はその年の特徴を最大限に表現しています。2つの品種のハーモニーと単一畑「ラ・クロワ」のテロワールを表現したワインです。						
○	ソリス 千曲川メルロー 2022	750ml	6	301242	6,000	6,600	
	長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培畑のメルローを使用しています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約20ヶ月間熟成させています。優雅でやさしい性格と、肉厚で凝縮した果実味が見事に調和し、高い完成度の味わいに仕上がっています。なめらかでバランスの良い味わいが特長です。						
○	ソリス 千曲川カベルネソーヴィニヨン 2022	750ml	6	301235	5,500	6,050	
	17hl/haという厳しい収量制限を行って栽培された、上田市東山地区の自社管理畑のカベルネ・ソーヴィニヨンを使用。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約20ヶ月間育成されています。輝きのある濃いガーネット。カシスやブラックベリーなどの果実の香りが豊かで、ほのかに黒胡椒などのスパイスや樽からのロースト香を感じます。アタックはしなやかな果実味が大きくふくらみ、豊かな酸味と密度の高いタンニンが全体を引き締めます。余韻は長く、格調高い気品のあるカベルネ・ソーヴィニヨンの手本と言える、東山の特徴である力強さにエレガントさを併せもったワインです。						
○	ソリス ユヴェンタ 2023	750ml	6	301679	4,000	4,400	
	メルローを主体とし、年によってはカベルネ・ソーヴィニヨンとのアッサンブラージュも行われるソリスシリーズのセカンドワイン。栽培・醸造、育成はファーストワインと同様に行い、熟成の最終段階でユヴェンタ用のアッサンブラージュを決定します。原料は長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市と上田市にある自社管理及び契約栽培畑のぶどうを使用。ソリスを目指して丁寧に栽培されたぶどうの中から比較的軽やかなぶどうを集めて造っています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵させた後、樽で約20ヶ月育成。ソリスの基本となるワイン造りを感じられ、やさしい味わいで若いうちから楽しめるワインといえます。						

○	ソリス 小諸シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2024	750ml	6	301709	10,000	11,000	
ソリス欧州系白のフラッグシップであるこのワインは、1981年に植え付けが開始された小諸ワイナリー内にある約30aの小 区画にある樹齢30年以上の古樹(ヴィエイユ・ヴィーニュ)から収穫されるブドウのみから造られたキュヴェです。収量制限は 厳しく管理しており、通常の3分の1程度。2022年はまだ若々しい印象の芳醇な香り、レモンなどの柑橘や、白い花のニュア ンスを感じます。きれいな果実味の後に、ポリウムのあるしっかりした酸味とミネラルが現れてきます。余韻は長く、火打石や 樽からくるほのかなトースト香も感じられ、多様な表情を表わします。							
○	ソリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2024	750ml	6	301761	8,000	8,800	完売
リースリング種とシャルドネ種の交配品種で造られるワインですが、リースリングの明確な特徴を備えています。完熟したブ ドウを収穫し凍結後に搾る製造方法で造られ、熟成後に出荷されます。ピーチやアプリコットに、レモンピールのアロマ。そして スズランの華やかな香りが混じる。凝縮した果実の甘さに、はっきりと明確な酸味が調和。ボディが豊かで、トロリとした質感。 ドイツの極上ペーレン・アウスレーゼの初期段階を連想させる、完成度の極めて高いワインです。							
○	ソリス ル・シエル 2024	750ml	6	301716	6,000	6,600	
その土地ならではの風土や個性“テロワール”の表現にフォーカスした造りのワイン。小諸ワイナリーに隣接する同じエリア からシャルドネ、信濃リースリング、ソーヴィニオン・ブランを同日に収穫し、一緒に搾って発酵させる混醸にて製造。トップから はっきりと白い花や柑橘などの様々な香りが変化しながら感じられ、心地よい華やかさがあります。味わいはクリーンで果実 味と酸のバランスがとても良く、密度があり立体的、熟成によりどのように変化していくのか将来性も楽しみなワインです。							
○	ソリス 千曲川シャルドネ 樽仕込 2024	750ml	6	301723	5,500	6,050	完売
長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市大里地区の契約栽培及び自社管理畑のシャルドネを使用。マンズワイ ンはこの地区でいち早く欧州系ぶどうの栽培を開始し、樹齢は30年以上のものも含まれています。樽で発酵と熟成を行う樽 仕込で醸造しています。新樽と経年した樽を合わせて使用し、繊細な果実味と適度な樽香のバランスの良さが際立ちます。 外観は透明感がある輝きのあるイエロー。 香りは黄色いリンゴや洋梨、黄桃などが広がり、ほのかに樽からくるボワゼ香も。はっきりとしたアタックできめ細かい酸とミネ ラル感が口の中にゆつくりと広がります。経年と共に樽のニュアンスが徐々に感じられるので、少し寝かせてからも楽しめるワ インです。							
○	ソリス 千曲川 信濃リースリング 2025	750ml	6	302072	4,500	4,950	完売
小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培畑の信濃リースリングを使用。信濃リースリングは、リースリングを父、シャルドネ を母としてマンズワインが独自に交配したぶどう品種で1991年に品種登録されています。リースリングからのとても華やかな 香りと、シャルドネからのふくよかさをあわせ持つ品種です。手作業で丁寧に収穫・選果を行い、ステンレスタンクで発酵、香り を確認しながらシュール・リーの状態で静かに育成しています。色合いは輝きのあるやや濃いイエロー。洋梨、アプリコットな どの果実、黄色い花や蜜の香りが華やかに香ります。アタックには豊かな果実味が広がり、余韻には洗練とした酸味が続 きます。よく熟しつつも涼やかな小諸らしい爽やかな味わいを感じさせるワインです。							
○	ソリス 千曲川ソーヴィニオン・ブラン 2025	750ml	6	302089	4,500	4,950	完売
小諸ワイナリー南隣の1区画で栽培されるソーヴィニオン・ブランを使用(年産平均1,000本前後)。鮮度よい果実を使用するた め、早朝の収穫後、すばやく搾汁し超小型の冷蔵ステンレスタンクで発酵、シュール・リー状態で熟成させ、2024年春に瓶詰 。品種特有のキウイやグースベリー、パッション・フルーツなどの香りに、ほのかなハーブのニュアンス。瑞々しい果実味が特 徴で、仏・ロワールとNZのソーヴィニオン・ブランの中間的な、陰影のある辛口の仕上がりです。							
○	ソリス 千曲川シャルドネ 2025	750ml	6	302065	4,500	4,950	完売
小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培畑のシャルドネを使用したワイン。ステンレスタンクでゆっくりと発酵させ、その後 もタンクで育成することによりクリアな味わいのワインに仕上がっています。抜栓と共に香りが開き、青いりんご、アカシアな どの白い花とそれらの蜜のニュアンスが広がります。アタックは心地よい厚みのある果実味を感じ、さわやかな酸味がフィニ シュへと続きます。							
○	ソリス 千曲川シャルドネ メット・トラディショナル ブリュット ナチュラル 2018	750ml	6	301020	7,700	8,470	※
小諸ワイナリーのすぐ東側にある自社・有機栽培の単一畑で育てたシャルドネを使用し、「メット・トラディショナル(瓶内二次 発酵)」で造り上げた本格的なスパークリングワイン。この畑のシャルドネは酸の残りが良く収穫時期を遅らせることが出来る ため、より複雑な香りのワインに仕上がるのが特徴。外観は輝きのあるレモンイエローで、細かな泡がゆつくりと持続的に立 ち上がる。フレッシュな柑橘のニュアンスや花の香り。口を含むとスムーズな泡がとても心地よく、ドザージュをしない自然な 辛口らしい軽やかさを合わせ持つ飲み飽きしないバランスの良い味わいに仕上がっています。							
○	ソリス リビス メット・トラディショナル ブリュット ナチュラル 2019	750ml	6	301009	7,000	7,700	
ピノ・ノワールの新たな可能性を見つけるために造ったワインがリビスです。ピノ・ノワールとシャルドネをそれぞれ50%ずつ 使用し、びん内二次発酵後に36か月以上の長期熟成をしたロゼのスパークリングワイン。L'ibis(リビス)とは、フランス語で 朱鷺(トキ)の意味で、一般的なロゼワインよりも濃く、少しオレンジがかったこのワインの色合いにちなんで名付けられました 。泡がきめ細かく若々しい印象が感じられます。トップノートに赤い果実を中心とした果実味が広がり、その後、かすかにプリ オッシュなどの熟成香が表れ、複雑さを併せ持っています。味わいはドライで細かな泡によりすっきりさわやかな口当たり。味 わいに十分な厚みを感じるミドル、そしてアフターにかけてピノ・ノワール由来のタンニンによってしっかりと骨格を形成し							

	○	千曲川 マスカット・ベリーA	750ml	12	300405	3,013	3,314	
		小諸ワイナリーの西に広がる畑において、マスカット・ベリーAでは珍しい垣根式で栽培しています。収穫後、房ごと選果し、ぶどうを除梗(じょう)せずにタンクへ入れ「醸し発酵」を行っています。樽での熟成を行うことによって厚みのある柔らかなバランスのワインに仕上げています。						
GI	○	千曲川 ルージュ	750ml	6	301105	2,513	2,764	
		低価格ながらソラリスの存在を感じられる、千曲川ワインバレー東地区のブドウに限定して醸造された千曲川ルージュ。2021年は小諸市や上田市のカベルネソーヴィニヨンとメルローをブレンドし、樽熟成主体で仕上げています。鮮やかな色調と、ソラリスの存在を感じる力強い味わいが特徴。老舗のマンズワインが自信を持ってお勧めする一本。						
GI	○	千曲川 ブラン	750ml	6	301136	2,500	2,750	
		低価格ながらソラリスの存在を感じられる、千曲川ワインバレー東地区のブドウに限定して醸造された千曲川ブラン。マンズレイナット栽培のシャルドネを使用し、ステンレスタンク発酵にて仕上げています。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の爽快ではつつとしたイメージ。豊かな酸が全体の骨格を形成しています。						
	○	千曲川 龍眼	750ml	12	300955	1,813	1,994	
		「龍眼」は長野県で「善光寺ぶどう」とも呼ばれ、絶滅寸前の状態からマンズワインが蘇らせた日本ワインの原料として育成した品種です。小諸ワイナリーの歴史と共に、マンズワインが深い思いを持って大切にしてきました。龍眼から造られたこのワインは、すっきりとしたさわやかな酸味が特徴の、繊細で気品のある辛口に仕上がっています。						

マンズワイン(株) 勝沼ワイナリー【山梨県甲州市勝沼】 4 935874

1962年に誕生したマンズワイン勝沼ワイナリーは、現在山梨県内で最大の生産量を誇るワイナリー。マンズワイン製品の大部分がこちらで製造されています。最新技術や設備を駆使した施設でありながら、日本のワイン造りの歴史も感じられるワイナリーといえます。醸造責任者は宇佐美孝さん(オーストラリアのアデレード大学で醸造学を学び、2016年研究開発課課長就任。2018年より勝沼ワイナリーの醸造責任者を務め、2019年より現職を兼務。)

日本		商品名	容量	入数	JANコード*	参考小売価格	税込上代	
○	ソリス 山梨 甲州 2023		750ml	6	301358	3,300	3,630	※
		山梨県内の複数の地域のぶどうを使用し、その個性に合わせて仕込みを行っています。ステンレスタンク(約70%)と樽仕込(約30%)を併用して仕上げた、バランスの良い飲みごたえのある甲州。						
○	ソリス 山梨 マスカットベリーA 2022		750ml	6	301266	3,300	3,630	※
		山梨県甲斐市(旧敷島町大久保地区)にある自社管理畑のマスカット・ベリーAを使用しています。手作業で収穫・選果を行い、冷却した後、梗を取り除かず房ごと仕込んで発酵させ(全房発酵)、樽で約12ヶ月育成しました。豊かなベリー系の果実香、複雑で凝縮感のある味わいが特徴です。						
○	ソリス 古酒 甲州 2013		750ml	6	301488	6,500	7,150	※
		日本固有の品種である甲州種は山梨県で古くから栽培され、日本のワイン用葡萄としてはもっとも重要な地位を占めています。このワインは、特にできの良かった年の甲州種のワインをグラスライニングタンクで10年以上育成した大変貴重なワインです。長い熟成の間に、深みのある色合い、複雑な香り、甘味・酸味と微かな苦味が渾然一体となって調和し、他の葡萄では出せない味わいを醸し出しています。						
○	しふく		720ml	12	300511	7,013	7,714	※
		四季折々、素材の持ち味をいかす日本料理をさらなる高みに導くことを求め、遮光甲州ぶどうからできた美しいワイン。日本食に合うワインとは何か、ぶどう造りを一から見直して遮光甲州ぶどうを用いることにより、苦みの抑えられたクリアな味わいを実現しています。一房一房丁寧に袋をかぶせ、包み込むように慈しみ育てた甲州ぶどうのワインづくりは、日本美の象徴とも言える茶道からも着想を得ています。美の競演が織りなす新たな和の世界をお楽しみください。						
○	酵母の泡 龍眼		720ml	6	300573	2,013	2,214	
		長野県・上田市 塩田平産の龍眼(善光寺)を100%使用したスパークリングワイン。この品種特有の繊細な香味を十分に活かしながら、シャルマ式の2次発酵により酵母が作り出す炭酸ガスを丁寧に溶け込ませています。穏やかで繊細な白桃や夏みかん、ハッサクを想わせる和柑橘の香りに、ほのかな白い花の蜜のニュアンスが爽やかさを加えています。やわらかな果実味と細かく溶け込んだガスの触感が心地よく、2次発酵に由来する旨みがほんのりと感じられ、思わず「和食とあわせたい!」と感じさせる魅力があります。コストパフォーマンスの面からも注目のワインです。						
○	酵母の泡 ロゼ		720ml	6	300559	2,013	2,214	
		「酵母の泡」は国内では数少ない「シャルマ方式」を採用し、二次発酵の後、一定期間ゆっくりと時間をかけて育成を行うことにより、繊細できめ細かい泡と豊かな香り、クリーンでフレッシュな味わいを実現しています。キラキラと輝くロゼの色調と立ち上る泡、イチゴやチェリーのキャンディー、花束のようなチャームングな香り、程良い甘さの果実味に、酸味、ほのかなタンニンとさまざまな要素が気分を高めます。とんかつなどのフライ、カレーなどスパイスを使った料理にも合います。						

日本ワインの歴史を作り上げているトップメーカー。長年蓄積してきた栽培経験にもとづき、長野県の塩尻市(メルロ)、安曇野市(メルロ、シャルドネ)、北信地区(シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール)、上田市(梔子ワインヤード)で欧州系品種の栽培を行い、ワインを醸造しています。2018年、塩尻市に桔梗ヶ原ワイナリー完成。2019年9月、上田市に梔子ワイナリー完成。ワイン観光に取り組む世界最高のワイナリーを選ぶ「ワールズ・ベスト・ヴィンヤード・アワーズ 2020」(World's Best Vineyard Awards 2020)のトップ50において梔子ワインヤードが30位に選出され、今後の更なる飛躍に期待されています。

日本	商品名	容量	入数	JANコード	参考小売価格	税込上代
○	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 2020	750ml		346653	20,730	22,803
	長野県塩尻市桔梗ヶ原での葡萄栽培の歴史は古く、1890年からのコンコード栽培が起源です。国内の需要が甘味果実酒から本格的なスティルワインへと転換していく中で、1976年からメルローの栽培に挑戦しました。1985年産の初ヴィンテージ以来、日本最高の赤ワインの一つとして国内外から高い評価を受けている桔梗ヶ原メルロー。その中から垣根栽培の特別な区画を選定し、更に樽セレクションにより厳選しました。「シグナチャー」とは特別なワインに醸造責任者が署名を入れる」ことを表します。黒い果実の香りとドライフルーツやヴァニラのなどの樽由来の香り、腐葉土やスパイス香が感じられ、複雑に調和しています。					
○	シャトー・メルシャン 梔子オムニス 2018	750ml		342617	20,730	22,803
	梔子オムニスは梔子ワインヤードで栽培されているさまざまな品種と、そこから選抜されたワインを使用した梔子ワインヤード最高水準のワインです。口の中に含んだときの渾然一体となる極上の味わいに加え、梔子ワインヤードの全てを堪能できるワインという意味を含め、ラテン語の“OMNIS”(オムニス)という名前で表現しています。色合いは青みがかった濃い赤。カシス、ブラックベリー、ブルーベリーなど黒い果実の香りが豊かに感じられ、また、ヴァニラやスパイスの香りがこのワインの香りにも複雑さと奥行きを与えています。梔子ワインヤード産のカベルネ・フラン41%、メルロー34%、カベルネ・ソーヴィニヨン13%、プティ・ヴェルド12%をブレンド。ステンレスタンクにて26～30度で約14日間発酵、オーク樽にて約19カ月間育成。 2018ヴィンテージ 日本ワインコンクール 2024 銀賞受賞					
○	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2018	750ml		342457	13,270	14,597
	塩尻市桔梗ヶ原地区において棚式および垣根式で栽培したメルローを使用。熟したカシスやブラックベリーなどの黒い果実に加え、ドライフルーツ、腐葉土、クローブなどのスパイス、樽由来のコーヒーやビターチョコレートなどの香りが調和します。しっかりと酸が骨格を形成し、豊かな果実味としっかりしたタンニンが調和したエレガントな一本です。瓶熟成により、更になめらかな味わいへの昇華が期待できます。					
○	シャトー・メルシャン 北信カベルネ・ソーヴィニヨン 2018	750ml	12	341016	8,430	9,273
	北信地区に位置する須坂市で、佐藤明夫さんが栽培するカベルネ・ソーヴィニヨンを使用。2000年植樹、礫質で排水性抜群の土壌に育つ垣根栽培のブドウは、充実した内容の果実を実らせています。木桶にて28～30度で約14日間発酵、仏樽にて約18ヶ月熟成。生産本数は約1,500本。カシス、ブルーベリー、ブラックチェリーなどの黒い果実の香りが豊かに感じられ、スパイス、チョコレート、コーヒー、ヴァニラなど樽育成に由来する香りが全体をバランスよく包み込みます。心地よい酸を感じた後、豊かな果実感と柔らかなタンニンが口の中に広がり、長い余韻を与えています。					
○	シャトー・メルシャン 梔子シラー 2022	750ml	12	341030	6,360	6,996
	年々評価の高まる梔子ワインヤード。そんな梔子ワインヤードで育まれたシラーをステンレスタンクにて25～30度で約14日間発酵させ、オーク樽にて約20カ月間育成しています。色合いは紫がかったガーネット。冷涼な地方のシラーの特徴とされるコショウの香りが豊かに感じられ、カシスやブラックチェリーなどの果実やスマイル、チョコレートといった樽由来の香りが複雑に調和しています。心地よい酸を感じた後、豊かなタンニンと果実味が長い余韻を与えています。					
○	シャトー・メルシャン 梔子メルロー 2019	750ml	12	341986	6,080	6,688
	東信地区に位置する上田市の陣馬台地、かつて梔子王子の地所だった場所に2003年から植樹開始した梔子ワインヤード。陶土と見間違えるほど密な粘土質に育つメルロは、筋肉質で凝縮した果実味が特徴。ステンレスタンクにて25～28度で約14日間発酵、または木桶にて25～28度で約14日間発酵ののちオーク樽にて約11カ月間熟成。生産本数は例年約16,000本。ブラックベリーやブルーベリーの濃厚な果実、タバコ、チョコレート、コーヒーなどの樽育成に由来する香り、スパイシーな香りやなめし皮といった香りが調和しています。心地よい酸をとらえた後、しなやかで甘いタンニンの味わいが長い余韻として口の中に広がります。					
○	シャトー・メルシャン 塩尻メルロー 2019	750ml	12	344536	5,330	5,863
	長野県塩尻地区の桔梗ヶ原ワインヤードと片丘ワインヤードの二つの産地のメルローを使用したワインです。ステンレスタンクにて26～30度で約14日間発酵ののちオーク樽にて約13カ月間熟成。2019年の生産本数は約14,800本。色合いは深いルビーのよう。クランベリーやカシスなどの小粒な果実、スパイス、タバコ、なめし皮などの香りが複雑に調和します。豊かな酸とシルキーなタンニンがバランスよく調和したエレガントな印象。重厚な香りやフレッシュな酸味、厚みのあるタンニンが今後の瓶熟成を期待させます。					
○	シャトー・メルシャン 長野メルロー 2023	750ml	6	350902	3,620	3,982
	日本を代表するメルローの産地である長野県の特徴ある各地区の原酒を厳選し、バランスよくブレンドしています。垣根式栽培のブドウを中心に使用。ステンレスタンクにて25～28度で約14日間発酵育成ののちオーク樽にて約15カ月間育成。生産本数は約27,000本。凝縮した黒い果実、心地よいタンニン、華やかな香りが調和した、エレガントな味わいのワイン。色調は明るく青みがかった紫。プラム、ブルーンを思わせる果実、スマイルのような華やかな香り、樽由来のコーヒーやナッツのニュアンスが感じられ、口中には穏やかなタンニン、果実感が広がり、骨格はありつつもまろやかで優しい味わいと余韻が続きます。					
○	シャトー・メルシャン 藍茜	750ml	12	347193	2,010	2,211
	赤い果実を連想させる香りをもち、まろやかなタンニンと心地よい酸味をもつ赤ワイン。しっかりとボディの長野県産メルローと、滑らかなテクスチャーと華やかな香りの山梨県産マスカット・ベリーAを主体にバランスよくブレンドしています。心地よい酸と柔らかなタンニンがバランスよく調和し、樽育成由来のヴァニラ香が余韻に複雑さを与えています。					

○	シャトー・メルシャン 北信右岸シャルドネ【リヴァリス】2023	750ml	12	349401	7,500	8,250
新潟県へ北上する千曲川の右岸、北信地区（高山村、須坂市）で佐藤明夫さんが栽培するシャルドネを使用した同社の旗艦となる白ワインの一本。際立った礫質土壌に育つシャルドネは、強靱な果実味と酸味の緊張感ある調和に加え、硬質なミネラル感が顕著に現れます。仏樽にて18～22度で約14日間発酵後、約4カ月間熟成。生産本数は約2,500本。レモンやグレープフルーツの瑞々しい果実香に、ヴァニラ、アーモンド、バターなどの樽由来の香りが柔らかく調和。心地よい酸と豊かな果実味が口中に広がり、長い余韻にミネラル感を感じます。 2020ヴィンテージ 日本ワインコンクール 2023 金賞受賞 2021ヴィンテージ 日本ワインコンクール 2024 金賞受賞						
○	シャトー・メルシャン 北信左岸シャルドネ【リヴァリス】2021	750ml	12	345168	7,500	8,250
長野県北部、粘土質を多く含む千曲川左岸地区のシャルドネは、豊かなアロマ、穏やかな酸味の調和のとれた味わいのワインになります。リヴァリスとはラテン語で「川」を意味し、千曲川を挟んだ左岸・右岸のワインが、高い品質で並んでいることに由来します。生産本数は約3,500本。パイナップルやグレープフルーツ、黄桃などの黄色い果実などの香りが豊かに感じられ、焼いたトーストやヴァニラ、アーモンドの香りが上品に調和しています。柔らかな酸を感じた後、豊かな果実感とミネラル感がバランスよく広がります。						
○	シャトー・メルシャン 梶子ソーヴィニヨンブラン 2024	750ml	12	341153	4,840	5,324
長野県上田市丸子地区の陣場台地、自社管理畑「梶子ヴィンヤード」で育まれたソーヴィニヨン・ブランを使用しています。グレープフルーツのような柑橘系の香りやパッションフルーツのアロマに加え、ハーブを思わせるさわやかな香りも感じられる、ソーヴィニヨン・ブランの特徴をしっかりと楽しめるワインです。ハーブ、植物的なニュアンス、さわやかな酸味とともに心地よいミネラル感を捉えられます。						
○	シャトー・メルシャン 梶子シャルドネ 2025	750ml	12	341313	3,960	4,356
長野県上田市丸子地区の陣場台地にある自社管理畑「梶子ヴィンヤード」のシャルドネを使用しています。色合いは輝きのあるイエロー。パイナップルや熟したモモ、アプリコットなどの果実、ヴァニラや挽き立てのコーヒー、アーモンドの香り、ほのかにハーブのようなニュアンスも感じられます。程よい酸を感じた後、豊かな果実味がワインに凝縮感を与えています。						
○	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2024	750ml	12	341368	3,600	3,960
北信地区を流れる千曲川の右岸（高山村、須坂市/2.0ha）、左岸（豊野町/1.7ha）で栽培するシャルドネを使用。礫質土壌の右岸は骨格となる酸味やミネラル感、余韻の長さを、粘土質土壌の左岸が肉付きやボディ感を生み出します。仏樽にて18～24度で約14日間発酵後、そのまま約7カ月間熟成。生産本数は約6,000本。パイナップル、レモンなどのさわやかな果実の香りに加え、華やかな白い花の香り、更にヴァニラやヨーグルトの香りが奥行きを与えます。程よい酸を感じた後にミネラル感のニュアンスを感じ、コクのある果実味をとらえ、長い余韻を楽しむことが出来ます。						
○	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ 2024	750ml	12	350919	3,020	3,322
日本を代表するメルローの産地である長野県の特徴ある各地区の原酒を厳選し、バランスよくブレンドしています。オーク樽およびステンレスタンクにて18～20度で約20日間発酵ののちオーク樽にて約3カ月間育成。生産本数は約10,000本。パイナップルなどトロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマと果実感、心地よい酸が調和した、ふくよかな味わい。色合いは輝きのあるイエロー。パイナップルのような黄色い果実の香りやレモンなどの柑橘の香りが感じられる。オーク樽由来のヴァニラの香りが穏やかに全体を包み、調和させる。さわやかな酸を捉えた後、ミネラル感と果実の風味が余韻として広がります。						
○	シャトー・メルシャン 笛吹甲州グリ・ド・グリ 2021	750ml	12	341092	2,890	3,179
山梨県笛吹市笛吹地区で栽培された甲州を、スキンコンタクト（赤ワインのような果皮や種を用いた醸造方法）で醸造しています。甲州の淡く灰色がかった紅紫色の皮が持つエッセンスを、スキンコンタクトによってリンゴのコンポートのような甘美な香りとふくよかな味わいに仕上げています。色合いはほのかに赤みを帯びたオレンジ。アプリコットやカリン、ダーズリン、オールドローズのような心地よく、優しい甘い香りとはのかな ヴァニラなど樽由来の香りが全体を包み込みます。あまり冷やさずにお召し上がりください。						
○	シャトー・メルシャン 玉諸甲州きいろ香 2022	750ml	12	341054	2,650	2,915
甲府盆地の中央部に位置する甲府市玉諸地区の甲州を使用。ユズやカボスといった和柑橘を思わせる香りとフレッシュな酸とのハーモニーをお楽しみいただけます。太陽をたっぷり浴びた甲州ブドウを的確なタイミングで収穫し、香り高いワインに仕上げています。グリーンサラダ、白身魚の刺身、筍とワカメのあっさり煮、揚げ出し豆腐、サザエの壺焼き、カボスなどの柑橘をかけていただく天ぷらなどの味わいを引き立てます。						
○	シャトー・メルシャン 梶子シャルドネ & ソーヴィニヨンブラン 2025	750ml	12	338962	2,980	3,278
梶子ヴィンヤードで育ったシャルドネとソーヴィニヨンブランをバランス良くブレンドして使用。パイナップルや柑橘、パッションフルーツなどの甘酸っぱい果実とともにハーブやアプリコットなどの香りが広がり、程よい酸味と豊かな果実感がバランス良く感じられるワイン。 長野県限定発売。						
○	シャトー・メルシャン 萌黄	750ml	12	347193	2,010	2,211
萌黄（もえぎ）は、さわやかさとふくよかさをあわせ持つ白ワインです。リッチな味わいのシャルドネに、繊細で”和”のニュアンスのある甲州をバランスよくブレンドしています。グレープフルーツやゆずなどの柑橘系の香りとハーブや白い花の香りが感じられ、ほのかなヴァニラの香りが調和しています。生き生きとした酸とミネラル感が、豊かな果実味とともに余韻として感じられます。 長野（北信・梶子）、福島（新鶴）産シャルドネ、山梨県産甲州を使用しています。						

○	シャトー・メルシャン 梔子ロゼ 2024	750ml	12		2,860	3,146	※ 受注 発注 品
長野県上田市丸子地区の陣場台地にある自社管理畑『梔子ヴィンヤード』のメルローを主体にすべての黒ブドウを使用しています。使用品種はメルロー90%、カベルネ・フラン9%、その他品種（プティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー）1%。ステンレスタンクにて18度で約20日間発酵のち、ステンレスタンクにて約2カ月間育成。サーモンピンクの色調。熟したカシスなどの黒い果実やラズベリー、イチゴ、サンザシ（山査子）といった赤い果実、バラ、椿を思わせる赤い色合いの花の香りが複雑に感じられます。口中は、これらの果実香と、穏やかな酸味、控えめなタンニンが調和しており、重厚感のある辛口ロゼワインに仕上がっています。							
○	シャトー・メルシャン 日本のおわ トラディショナル・メソッドトリロジー 2020	750ml	6	348954	7,610	8,371	
「トリロジー」はこのワインの味わいを構成する3品種、3地域、3年間の瓶内熟成に共通している「3」に由来しています。長野県上田市梔子ヴィンヤード産のシャルドネ（71%）、長野県北信地区産のピノ・ノワール（17%）、山梨県御坂地区産の甲州（12%）を使用し、瓶内二次発酵を行ったのちに約3年間瓶内で熟成させた最高峰スパークリングワイン。焼き立てのパンを思わせる香りやハチミツを思わせる香りが細かく糸状に連なる泡と共に立ち上ります。焼きリンゴなどフルーツの香りもとえられます。なめらかな泡が口中に広がり、はつらつとした酸や長期間瓶の中で澱と接触させたことに由来する口中の厚みは、複雑な香りと心地よく調和します。							
○	梔子のあわ	720ml	12	340972	2,910	3,201	
梔子ヴィンヤードで育ったシャルドネ・ソーヴィニヨンブラン等を主体に使用。よく熟した柑橘、パイナップルなどの果実やハーブ、ヴァニラ、ハチミツなどの香りとともに、豊かな果実感ときめ細かい泡がバランス良く感じられるスパークリングワイン。長野県限定発売。							
○	梔子のあわ ロゼ	720ml	12	348466	2,910	3,201	
長野県上田市丸子地区にある、梔子ワイナリーの周りに広がる梔子ヴィンヤードで育った赤ワイン用ぶどうを使用した辛口のスパークリングワイン。チェリーやラズベリーなどの赤い果実の香りとともに、豊かな果実感ときめ細かい泡がバランス良く感じられます。 長野県限定発売。							

メルシャン(株) 藤沢工場 【神奈川県藤沢市】				4 973480		
	商品名	容量	入数	JANコード	参考小売価格	税込上代
	メルシャン アルコールゼロ スパークリング 白	360ml	12	340101	オープン	
	メルシャン アルコールゼロ スパークリング ロゼ	360ml	12	340118	オープン	
ワイン製造技術を生かした原料開発や独自の製法（特許登録済）による、香り豊かですっきりとした味わいが特長です。 従来品と比べて、トップの香りのナチュラルなみずみずしさが感じられる“ブドウ感”と、しゅわしゅわとしたスパークリングらし さがより感じられる“炭酸感”を強化しています。						

ふらのワイン(富良野市ぶどう果樹研究所) 【北海道富良野市】				4 969335		
日本	商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込小売
○	黒の晩酌(ひぐまのぼんしゃく)	720ml	12	001303	2,800	3,080
ふらの2号(セイベル種×山ぶどう)にツヴァイゲルトレーベをブレンドし、オーク樽で熟成。このワインに使用しているブドウは 自社開発のもので、山ぶどうの交配品種です。辛口に仕上げスパイシーな香りが強く、父親である山ぶどうのkokと酸味を受 け継いだ骨格のしっかりしたワインです。ワイン名は、原料となる“ふらの2号”の畑でヒグマが美味しくようにブドウを食べてい たことに由来するそうです。						

汎用カートン				
	商品名	入数		小売価格 税込小売
	ヤマニ K-14P パールあられワンタッチ 1本入			100 110
	ヤマニ K-14 ワイン&リカー 1本入	200		100 110
	ヤマニ K-136P 白パール2本入 かぶせ	50		410 451
	ヤマニ K-157 白箱無地ワンタッチ 1本入	200		80 88
	ヤマニ ワイン 375ml用 白箱無地ワンタッチ 1本入			40 44
	ヤマニ K-156 白箱ワンタッチ 1本入			80 88
	ヤマニ K-176 ロングワイン 3本入 青			500 550
	ヤマニ K-303 ワイン2本入ワンタッチグリーン			250 275
	ヤマニ K-142 ワインハーフ 2本入 ブルー	50		300 330
	ヤマニ K-368 お徳用地酒 3本入 ブルー			300 330
	カートン K-73 ワイン布引緑 1本入			
	ヤマニ ワイン 1本入 白パールかぶせ 375ml用			230 253
	720ml用ワンタッチカートン1本入無地(焼酎等低くて太いタイプ用)			
	ヤマニ 無地1.8L 1本入カートン			
	ヤマニ 無地1.8L 2本入カートン			

注)リスト内の右記※商品は、弊社の通常在庫にはしておりません。お届けにお時間を頂戴する場合がございます。

(株)井筒ワイン (ジュース) (2026年10月1日以降の価格を表記) 4 986197

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
ストレート果汁 アップル	1L	12	312071	1,056	1,140	※
ストレート果汁 アップル	360ml	12	312088	509	550	※

(株)林農園 (ジュース) 4 990761

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
100%しぼったままの葡萄じゅうす コンコード	500ml	15	161033	960	1,037	
100%しぼったままの葡萄じゅうす ナイアガラ	500ml	15	161040	960	1,037	
100%しぼったままの林檎じゅうす アップル	500ml	15	161149	960	1,037	※
100%しぼったままの山ぶどうじゅうす	500ml	15	901806	1,200	1,296	
GJ-2 100%じゅうす コンコードナイアガラカートン入2本セット	500ml×2		940027	2,290	2,473	※
GJ-3 100%じゅうす コンコードナイアガラアップルカートン入3本セット	500ml×3		940034	3,420	3,694	※
ジュース500ml用1本入カートン				オープン		※

(株)アルプス (ジュース) 4 906251

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
信州りんご ストレートジュース	1L	12		850	918	※
信州混濁りんご ストレートジュース	1L	12		850	918	※
信州ももジュース	1L	12		1,090	1,177	8月上旬終売 ※
旬摘完熟ももジュース	1L	12	082917	1,090	1,177	7月7日発売 ※
信州トマトジュース	1L	6				
信州トマトジュース 食塩無添加	1L	6	082856	900	972	※
ワイナリーこだわりのグレープジュース 赤	1L	6	081934	640	691	
ワイナリーこだわりのグレープジュース プレミアムホワイト	1L	6	082269	640	691	
ワイナリーこだわりのグレープミックス 黒の果実	1L	6	082269	760	821	

「ワイナリーだから作れたこだわりのグレープジュース」(濃縮果汁還元)

赤:ジュース用最高品種のコンコード種にワイン用ブドウ品種(赤ワイン用専用3大品種カベルネソーヴィニヨン、メルロー、ピノワール)をブレンドしたグレープジュースです。

白:ジュース用、ワイン用として特徴のある香味のナイアガラ、マスカット種に白ワイン用葡萄品種として名高いソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、セミヨン種をブレンドしたホワイトグレープジュースです。

黒の果実:コンコードぶどうにワイン用品種のカベルネソーヴィニヨン、メルロー、ピノワールをブレンド。さらに黒い果実(ブルーベリー、ブラックベリー、カシス、ダークチェリー)をブレンド。濃厚でワインを思わせる複雑味をお楽しみいただけます。

(株)あづみアップル (ジュース)

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
サンふじりんごジュース	1L	12		700	756	
サンつがるりんごジュース	1L	12		700	756	※
王林りんごジュース	1L	12		1,000	1,080	※
シナノゴールドりんごジュース	1L	12		1,000	1,080	※
シナノスイートりんごジュース	1L	12		1,000	1,080	※
ももジュース	1L	12		1,000	1,080	
とまとジュース	1L	12		1,000	1,080	※
みかんジュース	1L	12		1,000	1,080	※
ざくろジュース	1L	12		2,000	2,160	※
獲れたての果実の中から品質の良いものだけを選別し、一切の添加物を使用せずにそのまま圧搾して造られた100%ジュースです。果物をそのまま食べているようなフレッシュな味わいは、あづみアップルの100%ジュースならではのと言えます。						
1Lジュース用カートン1本入				100	110	

(有)たかやしろファーム (ジュース) 4 580194

商品名	容量	入数	JANコード	小売価格	税込上代	
りんごジュース	1L	12	760011	700	756	※
りんごジュース(シナノゴールド)	1L	12		700	756	※
りんごジュース(シナノスイート)	1L	12		700	756	※
りんごジュース(秋映)	1L	12		700	756	※
りんごジュース(紅玉)	1L	12		700	756	※
りんごジュース(王林)	1L	12		700	756	※
りんごジュース(冠雪ふじ)	1L	12		700	756	※