



Memoria Orange Wine

メモリア オレンジワイン

タイプ：オレンジ辛口
 原産地：スペインバレンシア
 葡萄品種：マカベオ
 ALC：12.0%
 サービス温度：11℃前後



酸味 まろやか

			○
--	--	--	---

相性のよい料理
 サラダ、ハードタイプのチーズ、
 お肉とも

コメント：

食が進む、会話が弾む・・まろやかに旨味広がる美味な
 オレンジワイン！ その名の通り思い出に残る1本

ワインの背景：

・畑

スペイン・バレンシアのエルス・アルフォリン渓谷の美しい景色の中にあるブドウ畑は海拔約 750 メートル、地中海からわずか 50km の場所に位置します。地中海性大陸性気候、つまり、海岸で最も湿度の高い地中海性気候と、内陸のカステーリャ平原の大陸性気候が入り交じります。夏は暑く乾燥していて、冬の平均気温は 14℃で地中海特有の湿度があります。土壌は砂壤土のテクスチャーで、砂利が多く、肥沃度は低い。

・ワイナリー

このオレンジワインはマカベオの白ブドウで赤ワインのスタイルで作られています。白ワインの製造では、通常ブドウを圧搾して皮から果汁を分離しますが、オレンジワインの場合、果汁は果皮と茎の両方で漬け込みます。10 日から 1 ヶ月かけて発酵させる赤ワインとは異なり、このオレンジワインは約 2 ヶ月かけて発酵させます。自然派ワインの文化に忠実に、先祖伝来のマニュアルに従ってとても原始的な方法で製造しています。

・造り手 ヴィーニャ・アルフォリ・ワイナリー

ヴィーニャ・アルフォリ・ワイナリーは、エルス・アルフォリンの恵まれた地域で、過去 200 年間、ブドウ栽培と醸造学を継続してきました。当初ワイナリーは現在の場所から西へ 100 メートルのところにありましたが、その建物はイベリアとローマの文化がもたらしたとても伝統的な造りでした。1950 年に現在のワイナリーが建てられ、同年から 1983 年までワインの醸造を続けていました。2015 年、丁寧で持続可能なブドウ栽培から高品質のボトルワインを生産することを目指して、ワイナリーの活動を再開することを決意しました。そして 2020 年、ワイナリーは持続可能なワインの新しい国際トレンドに適応することを決定したため、プロジェクト ORGANIC WINE TRIBE を開始し、オーガニックでフレッシュな地中海ワインを提供し、この土地の最高のものを新しい消費者に提供しています。



商品番号	KESWOF080-750
内容量	750ml
JAN コード	8437019207892
希望小売価格	¥2,400（税抜）



PETAL Pinot Noir QbA

ペタル ピノノワール QbA

タイプ：赤 ミディアムボディ 渋み控えめな辛口
 原産地：ドイツ ラインヘッセン
 葡萄品種：ピノノワール
 A L C：12.5%
 クラス：QbA
 サービス温度：14°C前後



渋み フルーティ

相性のよい料理
 焼き鳥、合鴨のローストなど

コメント：

**渋み控えめでフルーティ！
 少し冷やして美味しい 上品な赤ワイン**



ワインの背景：

北緯 50 度付近、ブドウ栽培北限の地と言われるドイツ。年間日照時間が 1300 ~ 1800 時間と比較的短い冷涼な気候のもとで、ブドウはゆっくり成熟します。酸味と甘みのバランスが絶妙な、アロマと果実味溢れる上品で繊細なワインが造られています。

気候や土壌が多様なドイツ最大のワイン産地ラインヘッセンで、このワインは生まれました。白ワイン品種と赤ワイン品種の比率は 7 : 3。多彩な品種が個性を奏でる地域で、伝統的なスタイルに仕上げられました。

ストロベリーにラズベリー、チェリーやクランベリー等の赤い果実の魅力が詰まった味わい。赤ワインが苦手な方にもお勧めしたい親しみやすい 1 本です。

素材を生かす繊細な魅力のドイツワイン。赤ワインも白同様に“和”のテイストに通じるものがあります。焼き鳥は塩でもタレでも OK、紫蘇や梅を巻いたものも好相性、合鴨のローストとは見た目もお洒落な組合せ！

Einig-Zenzen GmbH & Co.KG

ドイツの名門アイニツヒ・ツェンツェン社が独自のネットワークを生かしてプロデュース。デイリーワインの美味な世界を創造します。



商品番号	KDEWAF058-750
内容量	750ml
JANコード	4008005045640
希望小売価格	¥1,500 (税抜)



PETAL Riesling QbA trocken

ペタル リースリング QbA トロッケン

タイプ：白フルーティな辛口
 原産地：ドイツ ラインヘッセン
 葡萄品種：リースリング
 ALC：11.5%
 クラス：QbA
 サービス温度：8°C前後



相性のよい料理
 魚介類のカルパッチョ、天ぷらなど

コメント：

**アプリコットに白桃・・アロマティックで果実味溢れる
 丁度良い辛口！上品な白ワイン**



ワインの背景：

北緯 50 度付近、ブドウ栽培北限の地と言われるドイツ。年間日照時間が 1300 ~ 1800 時間と比較的短い冷涼な気候のもとで、ブドウはゆっくり成熟します。酸味と甘みのバランスが絶妙な、アロマと果実味溢れる上品で繊細なワインが造られています。

気候や土壌が多様なドイツ最大のワイン産地ラインヘッセンで、このワインは生まれました。白ワイン品種と赤ワイン品種の比率は 7 : 3。多彩な品種が個性を奏でる地域で、伝統的なスタイルに仕上げられました。

とにかく果実味が魅力！アプリコットや白桃を連想、フルーティな味わいが程良くドライにまとまっています。

素材を生かす繊細な魅力のドイツワイン。“和”のテイストに通じるものがあります。塩で頂く天ぷら、梅やシソを使った和え物、魚や豚肉等の味噌漬け等とも好相性です。

Einig-Zenzen GmbH & Co.KG

ドイツの名門アイニツヒ・ツェンツェン社が独自のネットワークを生かしてプロデュース。デイリーワインの美味な世界を創造します。



商品番号	KDEWSF056-750
内容量	750ml
JANコード	4008005045633
希望小売価格	¥1,500 (税抜)



J. Denuzière Côtes du Rhône

ジ・ドゥヌジエール コート・デュ・ローヌ

タイプ : 赤辛口ミディアムボディ
 原産地 : フランス コート・デュ・ローヌ
 葡萄品種 : シラー 98%、グルナッシュ 2%
 ALC : 13.5%
 クラス : AOP コート・デュ・ローヌ
 サービス温度 : 17°C前後



相性のよい料理
 牛肉と野菜の炒め、パテ・ド・カンパーニュ、
 チキンのグリルなど

コメント:

ピュアで明るい紫色。ブラックベリーやカシスなどのベリー系果実とスマイレの花のようなニュアンス、ほんのりとスパイスの香りも加わりとても複雑。味わいはしっかりとボリューム感があり、まろやか。シラーにグルナッシュのタッチをブレンドした、上質かつ、スパイシーなミディアムボディ。新鮮な果実味と複雑で美しい余韻が続きます。



ワインの背景:

・畑

気候は地中海性気候で、フランス南東部特有の地方風ミストラルが吹き、夏は暑く乾燥しており、年間降水量は少ない。岩の多い粘土質の土壌、小石、石の堆積物（丘や斜面）は栄養分と定期的な水分を与え、夜になると日中に石に蓄えられた熱を放出する。これらの条件は、良好な熟成の可能性を備えたワインを生産するのに特に適している。

・ワイナリー

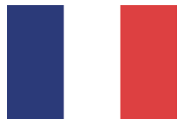
収穫はブドウが十分熟してから完全に手作業で行い、慎重にブドウをセレクト。ステンレスまたはコンクリートの温度調節タンクに入れて 3～4 週間かけて全房発酵。この間ポンプオーバーとパンチダウンを毎日繰り返す。マロラクティック発酵は大樽で行われ、ステンレスタンクで 12 か月熟成。

・造り手 J. Denuzière ジ・ドゥヌジエール

1876 年創業の小規模ワイナリー。創設者のジョアニー・パレットは北ローヌの地でワインを生産しつつ、馬の宅配業者と協力しカフェやビストロに地元のワインを流通させました。1940 年代に当時の当主であったジョセフ・パレットの義理の息子であるピエール・ドゥヌジエールが家業を引き継いだことで「パレット・ワイン」は「ドゥヌジエール・ワイン」になりました。2014 年からはブルゴーニュ出身の女性醸造家 カロリーヌ・モロが仲間入りし、以来彼女が主導となってブドウの育成から醸造までを手掛けています。カロリーヌは、新鮮さとエレガンスを備えたワインを造り出すことで、ローヌ渓谷北部の美しさを表現しています。彼女は J. ドゥヌジエールの精神を完璧に体現しています。



商品番号	KFRWAF110-750
内容量	750ml
JANコード	3335130004619
希望小売価格	¥2,800 (税抜)



Domaine EBLIN-FUCHS GEWURZTRAMINER ZELL&BERG

ドメーヌ・エブリン・フークス
ゲヴュルトトラミネール・ツェレンベルグ



タイプ：白やや辛口
原産地：フランスアルザス
葡萄品種：ゲヴュルトトラミネール
A L C：13.0%
クラス：AOC アルザス
サービス温度：11°C前後

爽快 まろやか

--	--	--	--

相性のよい料理
ブルーチーズのピザ、酢豚など

コメント：

ライチやトロピカルフルーツの独特の特徴にシルキーな舌触りが印象的！個性と品格のバランスのとれた白

ワインの背景：

・畑



コミューン呼称名のこのゲヴュルトトラミネールは、低傾斜のシルト質の砂岩で構成された畑で生産されます。このタイプの土壌はツェレンベルグ地域の大部分を占めています。

・ワイナリー



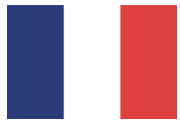
完全手作業によるブドウの収穫後、ブドウは皮ごとプレスし除梗します。一晩寝かせてオーク樽に移し、自然発生する天然酵母の力で2～3カ月間発酵。発酵後は澱とともに翌年の春まで熟成させます。こうすることでワインにボディを与え、香りに複雑さが増します。発酵と同時に自然発生する二酸化炭素がワインが酸化するのをやわらげ、酸化防止剤の添加を最小限に抑えることができます。このまさに“自然の力に任せたワイン造り”は熟練された造り手の長年の知恵と技によって完成します。

・造り手 **ドメーヌ・エブリン・フークス**

ドメーヌはコルマルから12kmのライン川ワイン生産地域である、ツェレンベルグ アルザスワイン街道にあります。エブリン家とフークス家は非常に古くからこの土地でワインを製造している醸造家たちで、1956年にこのドメーヌを始めました。現在の後継者であるクリスチャン・エブリン氏がその精神を受け継ぎつつ、2000年からビオディナミを実施、デメテルの認証を受けています。アルザスの多様なテロワールと代々受け継がれたワイン造りのノウハウが見事に調和し、共鳴しています。この生産者のワインは、フランスの有名なレストラン「Taillevent」のセラーでも販売しており、世界中の美食家たちを魅了しています。また敷地内には兄の Jean-Michel Eblin 氏がミシュランの星付きレストランを経営しています。



商品番号	KFRWSF063-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250274
希望小売価格	¥4,200 (税抜)



DOMAINE ST FELIX

Sauvignon Blanc

ドメーヌ・サン・フェリック
ソーヴィニヨン・ブラン

タイプ：白 辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン
ALC：13.0%
クラス：IGP ペイ・ドック
サービス温度：8°C前後



爽やか

コク



相性のよい料理

ラタトゥイユ、サラダ、野菜のフリットなど

コメント：

**草原を渡る風のイメージ！
柑橘系の爽快な辛口**

ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質土壌の割合が増加。

・ワイナリー

バルーン型圧搾機使用。15°Cで発酵。ステンレスタンクで 6 か月熟成後瓶詰。

・造り手 **ドメーヌ・レ・ユーズ**

海岸と地中海の低木地帯の間にあるドメーヌ・レ・ユーズは、13世紀にテンプル騎士団の命令により古代ローマの別荘の敷地に建てられました。何世紀にもわたって、この建物は病院、フランス革命中の(Mèze)メーズの初代領事館、又はワインセラーとして使われてきました。ドメーヌの名前は、パトワにあるホルム樫の森「レ・ユーズ」に由来しています。ドメーヌのブドウ畑は 80ha 以上に広がっており、土壌は石灰岩の半斜面、ブドウは地中海性気候の恩恵を受けています。海が近いため、ブドウに新鮮さとミネラル感が加わり、沿岸ワインの美しい特徴であるフルーティーな香りと味わいが表現されています。Domaine St Felix シリーズのワインはドメーヌ・レ・ユーズのメンバーがテロワールを最大限に尊重して栽培、生産したブドウから丁寧に醸造しています。



商品番号	KFRWSF022-750
内容量	750ml
JANコード	3760165950028
希望小売価格	¥2,000 (税抜)



DOMAINE ST FELIX

Rosé

ドメーヌ・サン・フェリック
ロゼ

タイプ：ロゼ 辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー
ALC：12.5%
クラス：IGP ペイ・デロー
サービス温度：10℃前後



相性のよい料理
ラタトゥイユ、サラダ、野菜のフリットなど

コメント：

**舌触り滑らかで程よい辛口、とにかく美味な
カジュアルフレンチ ロゼ**

ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質土壌の割合が増加。

・ワイナリー

マセラシオン後圧搾、バルーン圧搾機使用。15℃以下でステンレスタンクで発酵。5ヶ月間熟成後、瓶詰め。

・造り手 **ドメーヌ・レ・ユーズ**

海岸と地中海の低木地帯の間にあるドメーヌ・レ・ユーズは、13世紀にテンプル騎士団の命令により古代ローマの別荘の敷地に建てられました。何世紀にもわたって、この建物は病院、フランス革命中の(Mèze)メーズの初代領事館、又はワインセラーとして使われてきました。ドメーヌの名前は、パトワにあるホルム樫の森「レ・ユーズ」に由来しています。ドメーヌのブドウ畑は 80ha 以上に広がっており、土壌は石灰岩の半斜面、ブドウは地中海性気候の恩恵を受けています。海が近いため、ブドウに新鮮さとミネラル感が加わり、沿岸ワインの美しい特徴であるフルーティーな香りと味わいが表現されています。Domaine St Felix シリーズのワインはドメーヌ・レ・ユーズのメンバーがテロワールを最大限に尊重して栽培、生産したブドウから丁寧に醸造しています。



商品番号	KFRWRF023-750
内容量	750ml
JANコード	3760165951070
希望小売価格	¥2,000 (税抜)



Domaine St Felix Syrah

ドメーヌ・サン・フェリック・シラー

タイプ：赤 辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：シラー
ALC：13.0%
クラス：IGP ペイ・ドック
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理

牛スジの煮込み、ビーフシチュー、ステーキなど

コメント：

厚みを感じる味わいしっかり系の赤ワイン。南フランスの陽光がもたらすパワーにスパイシーな風味がアクセントを添えています。

ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質の割合が増加。粘土質土壌により、果実の凝縮感を最大限に表現。

・ワイナリー

除梗、果実の浸漬の後、28°C以下で発酵。この間、ルモンタージュ（果汁を循環させて醪を攪拌）を実施。ステンレスタンクで9か月熟成。

・造り手 **ドメーヌ・サン・フェリック**

モンペリエから南西に約 30km、牡蠣やムール貝の養殖で有名な塩水湖トー湖の近くに位置する、30年間続いている家族経営のワイナリー。80haを所有。地中海性気候で年間を通じて温暖、夏は日射量が多くより乾燥。日差しの強い地中海沿岸に、ラヴェンダー、セージ、ローズマリー等のガリーグと呼ばれる香草が群生、その香りがワインに反映しています。海に近く、熟した葡萄にフレッシュな風合いをもたらしています。



商品番号	KFRWAF033-750
内容量	750ml
JANコード	3760165952022
希望小売価格	¥2,000（税抜）



SOROCA Cabernet Sauvignon

ソロカ カベルネソーヴィニヨン

タイプ：赤 コクあるミディアムボディ辛口

原産地：モルドバ南西部 コーテン村

葡萄品種：カベルネソーヴィニヨン

ALC：13.5%

サービス温度：16°C前後



相性のよい料理

バーベキュー、ステーキなど

コメント：

**イメージは黒い果実！香りも味わいも豊かな
バランスのとれた赤ワイン**



ワインの背景：

このワインが生まれたのは、5000 年前に遡るワイン造りの長い歴史を誇る国モルドバです。約 600～2500 万年前からブドウが自生していた事を示すブドウの葉の化石が、モルドバ北部で発見されています。

ブドウ畑は、銘醸地フランスのブルゴーニュ地方やイタリアのピエモンテ州とほぼ同じの北緯 46～48 度に位置。昼夜の寒暖差大きくブドウ栽培に恵まれた環境で、ワイン造りは主要な産業になっています。

ワイン名の Soroca ソロカは首都キシナウから車で 2,3 時間、自然豊かな景観の中に教会や城砦等 中世の建物が多く残るモルドバ北部の町の名前が由来です。

熟した果実の風味や程よい渋みがじっくりとお口の中に広がります。まさしくお肉料理の名パートナー！BBQ でも実力発揮します。

Einig-Zenzen GmbH & Co.KG

ドイツの名門アイニッヒ・ツェンツェン社が独自のネットワークを生かしてプロデュース。デイリーワインの美味な世界を創造します。



商品番号	KMOWAF050-750
内容量	750ml
JANコード	4008005045657
希望小売価格	¥1,400 (税抜)



Makulu CHENIN BLANC

マクルー シュナンブラン

タイプ：白フルーティな辛口
 原産地：南アフリカ 西ケープ州
 葡萄品種：シュナンブラン
 ALC：12.5%
 クラス：W.O. ウェスタンケープ
 サービス温度：10°C前後



相性のよい料理
 生春巻き、エビチリなど

コメント：

**トロピカルな魅力も有り！
 果実味溢れる 程よい辛口白ワイン**



ワインの背景：

350年ものワイン造りの歴史を持つ南アフリカ。何と初めてワインが造られた月日が残っています。1659年2月2日、ケープタウンの最初の総領事が記録を残していました。アメリカやオーストラリアよりも100年以上の古い歴史を持っています。

ワイン造りのきっかけはオランダ東インド会社。香辛料を求めてインドやアジアに向かう際、食品供給地としてケープタウンに寄港し、ワイン造りをはじめました。

ワインの主要産地の西ケープ州は、ユネスコ世界自然遺産に登録されている植物保護区がありここにブドウ畑が広がっています。地中海性気候で、春と夏には“ケープドクター”と言われる強く乾燥した風が吹き気温を下げ病害を防ぎます。恵まれた環境を生かし守りながらワインが造られています。

豊かな果実味はどこかエキゾチック！生春巻やエビチリ等とも美味しく楽しめる魅力的な白ワイン

Einig-Zenzen GmbH & Co.KG

ドイツの名門アイニッヒ・ツェンツェン社が独自のネットワークを生かしてプロデュース。デイリーワインの美味な世界を創造します。



商品番号	KZAWSF051-750
内容量	750ml
JANコード	4008005440612
希望小売価格	¥1,300 (税抜)



Makulu PINOTAGE

マクルー ピノタージュ

タイプ：赤まるやか ミディアムボディ 辛口

原産地：南アフリカ 西ケープ州

葡萄品種：ピノタージュ

ALC：13.5%

クラス：W.O. ウェスタンケープ

サービス温度：14°C前後



相性のよい料理

ビーフシチュー、ハンバーグなど

コメント：

**フルーティで舌触り滑らか
赤い果実を連想する 親しみやすい赤ワイン**



ワインの背景：

350年ものワイン造りの歴史を持つ南アフリカ。何と初めてワインが造られた月日が残っています。1659年2月2日、ケープタウンの最初の総領事が記録を残していました。アメリカやオーストラリアよりも100年以上の古い歴史を持っています。

ワイン造りのきっかけはオランダ東インド会社。香辛料を求めてインドやアジアに向かう際、食品供給地としてケープタウンに寄港し、ワイン造りをはじめました。

ワインの主要産地の西ケープ州は、ユネスコ世界自然遺産に登録されている植物保護区がありここにブドウ畑が広がっています。地中海性気候で、春と夏には“ケープドクター”と言われる強く乾燥した風が吹き気温を下げ病害を防ぎます。恵まれた環境を生かし守りながらワインが造られています。

ピノタージュはピノノワールとサンソーを南アフリカで交配させて生まれました。赤ワインが苦手な方も楽しめるチャーミングな味わい！

Einig-Zenzen GmbH & Co.KG

ドイツの名門アイニッヒ・ツェンツェン社が独自のネットワークを生かしてプロデュース。デイリーワインの美味な世界を創造します。



商品番号	KZAWAF053-750
内容量	750ml
JANコード	4008005440643
希望小売価格	¥1,300 (税抜)