

| 推奨商品【商品説明】        |    | 色    | ホチイ                                                                                                      | セバーージュ                                                     | 割合                                                                                    | 産地    | 適温      | 山梨表示                      | 仕込方法           | 熟成方法  | 熟成期間                                                                                                                                | コメント                                                                        | 合う料理  | 備考      |
|-------------------|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|---------------------------|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 全酒協PB エスカット・ペイリーA | 赤  | ライト  | エスカット・ペイリーA<br>カベルネ・ソーヴィニオン<br>メルロー                                                                      | 87<br>8<br>5                                               | 山梨                                                                                    | 10～15 | 適       | 醸し                        | タツク            | 5ヶ月   | 山梨県産のエスカット・ペイリーAを使い、ブドウの個性を大切に仕上げました。タンニン(渋み)が少なく、イチゴやクランベリーなどのベリー系やカシスのような、赤く甘い果実の香りが豊かに香る、ピュアで軽やかなワインです。和食や中華、軽い洋食と一緒に、軽く冷やしてどうぞ。 | 焼き鳥(タレ)<br>すき焼き等                                                            | 日本ワイン |         |
|                   | 白  | 辛口   | 甲州                                                                                                       | 100                                                        | 山梨                                                                                    | 6～12  | 適       | シュールリー                    | タツク            | 6ヶ月   | 山梨県産の甲州種で造りました。フレッシュでフルーティー！レモンやグレープフルーツのような香りに、すっきりした味わいの山梨伝統のワインです。和食全般、また洋食の魚や野菜料理にも良く合います。よく冷やしてどうぞ。                            | 焼き鳥(塩)<br>白身魚のムニエル<br>オーチンサンドイッチ<br>野菜のグリル等                                 | 日本ワイン |         |
|                   | 白  | 辛口   | 甲州                                                                                                       | 100                                                        | 山梨                                                                                    | 6～12  | 適       | シュールリー                    | タツク            | 6ヶ月   | 山梨県産の甲州種で造りました。フレッシュでフルーティー！レモンやグレープフルーツのような香りに、すっきりした味わいの山梨伝統のワインです。和食全般、また洋食の魚や野菜料理にも良く合います。よく冷やしてどうぞ。                            | 焼き鳥(塩)<br>白身魚のムニエル<br>オーチンサンドイッチ<br>野菜のグリル等                                 | 日本ワイン |         |
| ナチルミエール(スクリュー)    | 赤  | ミチアム | カベルネ・ソーヴィニオン(輸入)ノエスカット・ペイリーA等(山梨県産)                                                                      | —                                                          | —                                                                                     | 16～18 | 不       | 国内製造なので無                  |                |       |                                                                                                                                     | 香り高くペイルドな味わいでカジュアルに楽しめます。                                                   |       | 国内製造ワイン |
|                   | 白  | やや甘口 | ソーヴィニオンブドウ(輸入)ノ甲州等(山梨県産)                                                                                 | —                                                          | —                                                                                     | 8～10  | 不       | 国内製造なので無                  |                |       |                                                                                                                                     | 柔らかな口当たりでフルーティーな味わい。                                                        |       | 国内製造ワイン |
|                   | 赤  | コル   | タチ<br>メルロー<br>メルロー<br>カベルネ・ソーヴィニオン<br>カベルネ・ソーヴィニオン                                                       | 46<br>23<br>15<br>9<br>7                                   | いわて<br>塩尻<br>いわて・矢野<br>明野<br>穂坂                                                       | 18    | 不       | 醸し                        | 樽              | 約12ヶ月 | カシスやブラックベリー、ブルーベリーのような果実の凝縮した香りにスバースやカカオのニュアンス、豊かなタンニンと酸が溶け込んだ厚みのある味わいです。                                                           | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>ホルトースタイルのフルボディアなどで濃い味わいのお料理と良く合います。<br>フレンチ、ジビエ料理等 | 日本ワイン |         |
| シヤートルミエール         | 白  | 辛口   | セミヨシ<br>シヤルドネ<br>シヤルドネ<br>ナチマサン                                                                          | 40<br>17<br>17<br>26                                       | いわて<br>いわて<br>自國<br>自國                                                                | 11～13 | 適       | 大樽発酵<br>樽熟成               | 小樽             | 13ヶ月  | 樽熟成で仕上げた白ワイン。洋ナシやパイナップルのフレーバーに柑橘のニュアンス、柔らかな厚みのある味わいを酸が引き締める、優雅で繊細なワインです。(2015)                                                      | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>ホルトースタイルの本格辛口に<br>なっておりますのでフレンチのお料理とも良く合います。       | 日本ワイン |         |
|                   | 赤  | ミチアム | メルロー<br>カベルネ・ソーヴィニオン<br>カベルネ・ブラン<br>ナツク・ウイーン<br>ミルズ<br>ナツク・ウイ<br>ナツク・ウイ<br>セミヨシ<br>シヤルドネ<br>シヤルドネ<br>ミルズ | 26<br>26<br>22<br>22<br>4<br>31<br>23<br>32<br>7<br>1<br>6 | いわて<br>都坂<br>いわて<br>いわて<br>塩山<br>塩尻・石村<br>山梨・方力<br>山梨・いわて<br>長野・塩尻<br>山梨・いわて<br>甲州・牛久 | 18    | 不       | 醸し発酵                      | 樽熟成            | 24ヶ月  | 山梨県産のブドウを使い、自然酵母による発酵の後2年間樽熟成しました。ペリー系の果実にスミシやバラ、ハーブなどの豊かな香り。柔らかな味わいを酸が引き締めるパランスのよいワインです。                                           | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般。                                              | 日本ワイン |         |
|                   | 白  | 辛口   | エスカット・ペイリーA<br>ナツク・ウイーン                                                                                  | 90<br>10                                                   | いわて<br>いわて                                                                            | 14～16 | 適       | 石蔵仕込                      | タツク            | 8ヶ月   | 山梨県産のエスカット・ペイリーAを石蔵発酵槽で仕込んだ限定品。石蔵発酵槽とは、国の登録有形文化財に指定されている歴史的な醸造設備で、花崗岩の石材を用いて1901年に製作された地下発酵槽です。                                     | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
| イストワール            | 赤  | ミチアム | メルロー                                                                                                     | 100                                                        | 塩尻                                                                                    | 16～18 | 不       | 醸し                        | 樽熟成            | 14ヶ月  | 契約農家様が丹念に育て上げた良質な長野県塩尻市産のブドウを使用し、14ヶ月樽熟成させました。                                                                                      | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
|                   | 赤  | ミチアム | カベルネ・ブラン                                                                                                 | 100                                                        | いわて                                                                                   | 16～18 | 不(糖度不足) | 醸し                        | 樽熟成            | 16ヶ月  | 山梨県産のカベルネ・ブランを使い、16ヶ月樽熟成しました。ナツク・ウイーンなどの上品な果実の香りに樽由来のウナギやセミヨシの香りが溶け込み、タンニンは程よく口あたりが非常になめらかです。                                       | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
|                   | 赤  | ミチアム | ナツク・ウイーン<br>メルロー<br>SPロセ原酒                                                                               | 85<br>9<br>6                                               | いわて<br>いわて<br>塩尻                                                                      | 8～12  | 不       | ホーラン・ナ<br>スナツク・ウイ<br>一部MC | スナツク           | 2ヶ月   | いわてナツク・ウイーンをメインにした辛口ロセワイン。ペリー系の完全した果実味と全体を引き締める程よい酸が特徴で、透明感のある色調が食感を彩ります。                                                           | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
| ナシスー・ジカラス         | 赤  | ミチアム | メルロー                                                                                                     | 100                                                        | いわて                                                                                   | 16～18 | 適       | 醸し                        | 小樽             | 19ヶ月  | 山梨県産のエスカット・ペイリーAを使い、ブドウについている自然酵母で発酵、樽熟成で造りました。熟した梅やチェリー、ナツクなどの香りに、シヤエーやハーブ、梅の香りも溶け込んだ香り豊かな赤ワインです。                                  | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
|                   | 赤  | ミチアム | メルロー                                                                                                     | 100                                                        | いわて                                                                                   | 16～18 | 適       | 醸し                        | 小樽             | 19ヶ月  | 山梨県産のエスカット・ペイリーAを使い、ブドウについている自然酵母で発酵、樽熟成で造りました。熟した梅やチェリー、ナツクなどの香りに、シヤエーやハーブ、梅の香りも溶け込んだ香り豊かな赤ワインです。                                  | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
|                   | 赤  | ミチアム | メルロー                                                                                                     | 100                                                        | いわて                                                                                   | 16～18 | 適       | 醸し                        | 小樽             | 19ヶ月  | 山梨県産のエスカット・ペイリーAを使い、ブドウについている自然酵母で発酵、樽熟成で造りました。熟した梅やチェリー、ナツクなどの香りに、シヤエーやハーブ、梅の香りも溶け込んだ香り豊かな赤ワインです。                                  | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |
| ルミエール スーパー・ブドウ    | 甲州 | 白    | 辛口                                                                                                       | 100                                                        | 南野呂                                                                                   | 7～10  | 適       | タツク                       | 大樽5ヶ月<br>小樽7ヶ月 | 約10ヶ月 | 山梨県産のエスカット・ペイリーAを使い、ブドウについている自然酵母で発酵、樽熟成で造りました。熟した梅やチェリー、ナツクなどの香りに、シヤエーやハーブ、梅の香りも溶け込んだ香り豊かな赤ワインです。                                  | 日本のお料理に合う味わいになっております。<br>和食全般、ウナギ、甘辛ソースのお料理等にも合います。                         | 日本ワイン |         |