



おいしいを贈る

ESSENCIA

Hungarian Wine Collection

エッセンシア ハンガリーワインコレクション 2021年5月～2022年4月

2021年版



History of Hungarian Wine

ハンガリーワインの歴史

ハンガリーワインの歴史は古く、紀元前からブドウ栽培が行われていたと言われています。5世紀初期の記録によると、ドナウ川中流域のカルパチア盆地に広大なブドウ畑が広がり、主な飲料がミルクとワインだったと記されています。また、ハンガリーはワイン造りに理想的な土壌と気候に恵まれていたため、ワイン醸造の中心的存在でした。896年にマジャール人を率いてパンノニア平原に侵攻し統一国家を建設した当時のマジャール人首長アルパードは、部下達にトカイ地方のブドウ畑を分け与え、この畑のブドウで造ったワインが素晴らしいと評判になりました。同じ頃、キリスト教に改宗したことで、宣教師達によってワイン醸造が広められ、ワイン流通に変革が occurred。

1542年～1867年のトルコによる占領、ハプスブルグ君主国の王領となったことでハンガリーワインは苦難の時代を迎えました。1565年にオーストリア公国は関税障壁を設け、法外な関税をハンガリーワインにかけたため、ワインの輸出が大幅に制限されました。しかし、トカイの甘口ワインの需要は非常に大きいものでした。トカイ甘口ワイン「アスー」はヨーロッパの宮廷社会で愛され、華やかさの象徴でした。ピョートル大帝、エカチェリーナ2世、ルイ15世、才色兼備として有名なボンパドゥール公爵夫人、オーストリアの作曲家ハイテン（報酬の支払いをワインでもらっていたとか）など名だたる人々がトカイワインを愛しました。ルイ14世はトカイワインを「王のワインにしてワインの王」と賞賛し、マリア・テレジア女王は黄金色に輝くトカイワインを飲んで「このワインには金がとけこんでいるのね」と驚いたと伝えられています。

高い評価を得ていたワイン産業は、19世紀にフィロキセラ（ブドウに寄生する害虫）被害、二度の大戦、50年にわたる共産主義による集団農場化により、次第に衰えていきました。ハンガリー政府がブドウ畑を管理するようになると、ワインを工業製品化し、質よりも量を追求したため、格付けされたワイン畑、ハンガリー土着品種のブドウ栽培は忘れ去られ顧みられなくなりました。

しかし、1989年大転換が始まります。新生ハンガリー共和国の発足後、急ピッチで民主化が進み、技術革新による近代的なワイン造りが広まり、ハンガリーワインの品質は飛躍的に向上しました。同時に家族経営、個人経営のワイナリーが出現し、質を重視したワイン造りが再開されました。気候条件に合わせてハンガリー土着品種や国際品種の栽培をするために、失われた伝統を取り戻すとともに、最新技術を導入し、テロワール（土壌・気候・造り手）を生かしたワイン造りをしています。今ではハンガリー国内のワイン需要を満たすだけでなく、イギリスを始めドイツやフランスといったワイン生産国、最大ワイン消費国であるアメリカ合衆国にも輸出するようになり、高い評価を受けています。

ハンガリーワイン産地

ハンガリーには22のワイン産地があります。





貴腐ワインと洗練された辛口白ワイン

極甘口の貴腐ワインで知られるトカイ産地。中世以来変わらない歴史的・文化的景観により、2002年にユネスコの世界遺産に指定されました。年間平均降水量640mm平均気温11.2℃と冷涼な地域。秋には湿原に沿った二つの川から立ち上る霧に包まれ、貴腐ブドウの発達に最適な条件を生み出します。

ゼンブレン丘陵の南東に位置する谷に守られ、火山性土壌由来の様々な岩床が地層を形成している特殊な土壌です。1737年、世界で初めてブドウ畑を地形や日照条件をもとに格付けし、27のコミュニティで「トカイ」をラベルに使用することが許されました。現在人気のあるワインが造られるマード、トルチュヴァのブドウ畑は昔から高く評価されており、豊かなアロマ、力強いワインが造られます。

トカイ地方のワインは、はっきりした酸味とミネラル感のあるワインが多く、ブドウ品種、畑、造り手により味わいが異なります。



GRAND TOKAJ
グランド・トカイ
Grand Tokaj

1984年に国営ワイナリーとして設立。5kmに渡る2階建てのセラーは500年以上前に造られたもので、中東欧ヨーロッパ最大です。貴腐ワイン「エッセンシア1999」がアメリカワイン誌「ワイン&スピリッツ」で100ポイント、「エッセンシア2007」がロバートパーカー100ポイントを獲得したことで、トカイの偉大な醸造家と呼ばれているカーロイアチさんが主任醸造家に就任し、新たな醸造施設の建設や企業イメージの刷新を行いました。2016年に新生グランド・トカイ社が誕生。2020年、カーロイさんはハンガリーで14人目の「ワインメーカーの中のワインメーカー」に選ばれました。グランド・トカイが世に送り出すワインはカーロイさんの人柄を表すように幸福感と生きる喜びに満ち溢れており、「幸福のワイン」と私達は呼んでいます。

2017年
 インターナショナルワインチャレンジ 全賞受賞
 ベスト・ハンガリアン・ワイン・アワード 全賞受賞
 チャレンジ・インターナショナル・オブ・ヴァイン (フランス) 全賞受賞
 ヴェニチア・インターナショナル (フランス) 全賞受賞
 ヘルリナー・ワイン・トロフィー 全賞受賞

深みのある琥珀色。ドライアアプリコット、カモミール、ドライオレンジ、トロピカルフルーツ、蜂蜜の香り。口に含むと、トロリとした口当たりと熟した豊かな果実の味わいが感じられます。エレガントな酸とミネラルが甘さと重なり合い、全体を引き締めています。柔らかなピンクペッパーのニュアンス、ドライオレンジの僅かに苦味を感じる酸味、森の土壌やキノコのうまみなどの複雑な味わいが絡み合い、長い余韻をお楽しみいただけます。

1 トカイ・アスー・6ブットニョシュ
品番 T6-009 10,450円(税込) **白ワイン**

■500ml ■9.5度-10度 6-8℃
 ■ブドウ品種 フルミント、ハールシュレヴェリヤー、シャルガムシュコターイ
 ■醸造元 グランド・トカイ
 ■サイズ: 32.5×10.5×9cm 重量: 1.5kg
 *この商品は仕入れ限りです。

白ワイン 赤ワイン

お取り寄せ料 送料 関税 手数料: フォアウフのテリスヌバタ、フォアウフのソナー、製造したヘータイプはブルーネーズ、チョコレートとロゼッタ、プレーンブリック、ブルックダイト



トカイ貴腐ワイン Tokaji Aszú



- トカイ貴腐ワイン(トカイ・アスー)とは?**
- DOC法(原産地呼称管理法)により厳格に管理されています。
- 同一ヴィンテージのマスト、或いは同一ヴィンテージのブドウを使って造ったベースワインのみ使用
 - 残糖量 120g/l以上
 - ブドウ品種限定 (フルミント、ハールシュレヴェリヤー、シャルガムシュコターイ、ケーヴェルスルー、ゼータ、カウレ)
 - 手摘みのアスーベリー(貴腐ブドウ)のみ使用
 - 収穫量制限をすることで質の良いブドウのみを使用
 - オーク樽で18カ月以上熟成 樽熟成、瓶内熟成合わせて3年以上熟成
 - アルコール度数 9度前後
 - トカイタイプの500ml瓶の使用が義務付け

- ブットニョシュとは?**
- アスーベリーを収穫する時に使用する木箱(ブットニ)が随時変化したもの。ゲンチ村(Gönci)で使われていた136ℓのワイン貯蔵用樽に木箱5杯(100kg・125kg)のアスーベリーを加えたものがトカイ・アスー・5ブットニョシュと呼ばれていました。2013年よりトカイ・アスーの基準を厳格にするため、トカイ・アスー・5ブットニョシュに相当する残糖量120g/l以上のもののみトカイ・アスー(Tokaji Aszú)の名前をラベルに使用できるようになりました。

※掲載ワインの中には完売になる可能性があるワインもございます。
 ※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。 ※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。



ハルジャーニ・ワイナリー
Harsanyi



ワイナリーはトカイ地方の東の麓、トカイ地方の中心シャーロシュバタク近くにある小さな湖のそばにあります。1850年に現オーナーのハルジャーニ・ガーボルさんの高祖父がブドウ畑を購入し、地元のワインコンクールで何回も受賞しました。第二次世界大戦により、ハンガリーが完全な共産党一党独裁制になると、国外追放、私財没収などでハンガリー中が荒れました。1970年に、ブダペストで医師として働いていたガーボルさんの父がワイナリーを継ぎ、2012年よりガーボルさんが引き継ぎました。ガーボルさんはトカイのブドウ畑が世界で最も恵まれていて、このままの速さで発展していけば、フランス、ポルトガル、カリフォルニアのワインに決してひけをとらないと信じています。良いワインには良いブドウが不可欠、とブドウの芽がはく育つように伝統的な方法を守りながら近代的な醸造方法を取り入れ、伝統と近代化、専門的知識を融合させて有機栽培しています。132のブドウ畑と、畑が小さいからこそ、ブドウの房ひとつひとつに、マストの半ひとつ、ワイン1本1本に最大限の注意を払うことができるとガーボルさんは考えています。2016ヴィンテージのアスー(貴腐ワイン)はデキャンター誌でプラチナを受賞して97点を獲得し、辛口フルミントもワイン評価でゴールド、95点を獲得しています。



明るい緑がかったレモン色。オレンジ、洋梨、焼いたアプリコット、春の花や蜂蜜のアロマ。しっかりした酸味は凝縮した果実味に覆われて穏やかになり、アルコールのバランスが良く爽やかにクリーンな印象です。過去に数々の受賞歴のある白ワインです。

明るい緑がかった淡いレモン色。シャルドネ・コウタイの特徴をよく表し軽やかでフルーティー。フレッシュトラスにカモミールの花、洋梨やピーチの香り。爽やかな酸味、ブドウの甘さが素晴らしいバランスを保っています。余韻にハーブや塩味もありワインのみで楽しむでもよし、お料理と合わせてもよしと楽しめる白ワインです。ウェルカム・ドリンクとしてもおすすめ。

透明感、輝きのある淡いレモン色。青リンゴ、ナシ、蜂蜜、アカシアの花に白胡椒の香り。生き生きした酸と豊かな果実味。特徴です。アロマティックなワインは白胡椒のスパイス感もあり、爽やかな白ワインです。ワインの名前「Hoppál」はOcsa(おっと)の意味で、ちょっとした驚きを表しています。

6 トカイ・No.8



品番 TN-0557 2,090円(税込) 白ワイン

■750ml ■12度・適温10~11℃
■ブドウ品種:ハルシュレヴェリュー、フルミント
■醸造元:トカイ

おすすめ料理

サラダ、魚料理、肉料理、ヨーグルト、ハーブソテー

7 トカイ・マスカットブラン



品番 TM-0558 2,090円(税込) 白ワイン

■750ml ■10.5度・適温8~11℃
■ブドウ品種:シャルドネ・コウタイ
■醸造元:トカイ

おすすめ料理

魚介のピスタ、各種の野菜サラダ、豚・鶏肉をシンプルに味付けした料理

8 ハルジャーニ・ホッパー



品番 HS-0127 2,420円(税込) 白ワイン

■750ml ■12度・適温10~12℃
■ブドウ品種:フルミント、ハルシュレヴェリュー、シャルドネ・コウタイ
■醸造元:ハルジャーニ・ワイナリー

おすすめ料理

シーフードサラダ、魚介のグリル、チキンとケールのピスタ

※掲載ワインの中には廃売になる可能性があるワインもございます。

※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。



赤ワイン「牝牛の血」と白ワイン「エゲルの星」

ハンガリー北部、標高160-180mに位置し、北部はハンガリー大平原、東西は200-300m級の丘陵に覆われており、北東にある丘陵ナジエジェトは海拔300m以上です。起伏の激しいエゲル地方の土壌は様々な褐色森林土壌、腐植土を豊富に含んだ肥沃な黒色表土層、海洋性岩石、火山性岩石帯、沖積砂質土、黄土と多様な土壌が層になっている為、畑によってそれぞれ土壌は異なります。平均気温10.7℃と冷涼、年間降水量は592.6mm、年間日照時間は1,964時間。

エゲル地方には独自のワイン法があり、ケーキフランコシュをベースにしたこの地方で最も有名な赤ワイン、エグリ・ピカベルは、3つのカテゴリーに区分されています。

果実味とスパイス、控えめな樽のニュアンスがある最低6か月樽熟成させた「クワシックス」、12か月以上樽熟成させた複雑な赤ワイン「スーパーオール」と「グランド・スーパーオール」の3つです。白ワインではエグリ・チッタグ（エゲルの星）が有名で、同様に3つのカテゴリーに区分されています。



サンタ・アンドレア
St. Andrea



醸造家ルーリンツ・ギョルギ博士は、ふと自分の造るカベルネソーヴィニヨンのワインがどう評価されるか興味があり、当時まだ存在していなかった「サンタ・アンドレア」というワイナリー名でエゲルのワインコンクールに出展したところ、金賞を受賞し、無名の「サンタ・アンドレア」のオーナーは誰なのかと審査員の間で噂が飛び交いました。そこでルーリンツ博士は2002年にワイナリーを設立し、情熱的で歴史的、知的なエゲルのワインを表現するにふさわしいと、最愛の奥様の名をワイナリー名にしました。ハンガリーワイン界の新星として、数々の賞を受賞し、その受賞記録は破ることができないと言われていました。2009年にはハンガリーのワイン醸造家が選ぶ「ワインメーカーの中のワインメーカー」に選ばれました。

ルーリンツ博士は伝統を大切にしながらも時代の要望に応えるべく、最新の技術を取り入れ、常に実験的なワイン造りに挑戦しています。ハンガリー古来の品種オラスズリンダ、ハールシュレヴェリユール、フルミント、カダカやケーキフランコシュにこだわり、エゲルの複雑な土壌を生かすブドウの力を最大限引き出す栽培を試みています。

「ハンガリーワイン産地の中で、最も刺激的なエゲル地方でワイン造りができるのは幸せなことです。ワインは神の愛を具現化したもの、神が創造された世界の多岐方向にわたる奇跡といっているものでないでしょうか？」
敬虔なキリスト教徒であり、ハンガリーワイン界で一目置かれる存在でありながら常に謙虚で万人に対して優しい博士は、誰からも好かれ尊敬されています。

*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)のメンバーです。

マジヤール語で物思いを意味する名前のワインは、深みのある濃いルビー色、ブラックベリーや熟れたチェリーから始まりパイオレット、森林の土壌、胡椒、ほのかなチョコレートの複雑なアロマ、生き生きとした酸味にオーク樽からくるスパイス、砂糖をじっくり蒸かした香ばしい味わいがあります。滑らかなタンニンと長く心地よい余韻が楽しめます。数年熟成させると更に深い味わいをお楽しみいただけます。ゆったりと流れる時間を楽しむ時に最適なワインです。

火山性土壌
田舎ワイン

9 メレンジャー・エグリ・ピカベル・グランド・スーパーオール

品番 ME-0255 8,360円(税込) 赤ワイン

■750ml ■14.5度-適温16-18℃
■ブドウ品種 ケー・アフランコシュ、メルロ、カベルネフラン、シラー、ピノ・ノワール
■醸造元 サンタ・アンドレア

※お取り寄せ専用
ヒー・フン・チュー、熟成バット・カース、ワイン・ド・ボでもお楽しみいただけます



手摘みのブドウのみを使い、天然酵母を使用、ブラックベリーや森林の落ち葉の香り、黒スグリ、森林の落ち葉、樹脂香にイチゴ、ベリーやチョコレートのニュアンスがあります。ベルベットのような口当たりで熟成感のあるエレガントな赤ワイン。長期熟成のポテンシャルがあります。

2018年インターナショナルワインチャレンジ 銅賞受賞

シングル
ヴィンヤード
火山性土壌
田舎ワイン

10 ハンガッチ・エグリ・ピカベル・グランド・スーパーオール

品番 HE-0046 6,050円(税込) 赤ワイン

■750ml ■14.5度-適温16-18℃
■ブドウ品種 ケー・アフランコシュ、メルロ、ピノ・ノワール、カベルネフラン、カダカ
■醸造元 サンタ・アンドレア

※お取り寄せ専用
ロー・カ・デー、ロー・カ・キル、キル・カ・デー、キル・カ・デーの醸造、ボリ・カ・デー、カ・デー、カ・デー、カ・デー



※掲載ワインの中には発売になる可能性のあるワインもございます。
※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年次、ラベル等が変更になる場合がございます。

完熟チェリーやラズベリー、ブラックベリー、プラムなどの凝縮感にチョコレートや温かいスパイスの香りがあります。香内と同様に完熟チェリー、ブラックベリー、プラムにチョコレートや甘草、樽からくるスパイス感があります。エレガントなミネラル、まろやかな完熟したタンニンと奇麗な酸味が完璧に調和した熟成のポテンシャルのあるワインです。

テキャンター誌 2020年 ワインオブザイヤー・ロゼ、赤ワイン部門
世界の53本に選出



11 アールダーシュ・エグリ・ピカペール・スーペリオール

火山性土壌
由来ワイン

品番 SA-0258 3,190円(税込) 赤ワイン

- 750ml ■14.5度-適温15~17℃
- ブドウ品種:ゲークフランコシュ、メルロ、ピノノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、カベルネ・フラン、カガルカ
- 醸造元:サンタ・アンドレア

※お好みのサイズ

合わせるお料理
パプリカのトマト煮込み、アールシュ、グリルステーキ



12 ナブボル・エグリ・キュヴェ・クラシックス

火山性土壌
由来ワイン

品番 SA-0157 2,530円(税込) 白ワイン

- 750ml ■13度-適温10~12℃
- ブドウ品種:オラスリスリング、ゼンター、ハールシュェヴェリュー、グイネエ、ラウゼン、スルグ、ピノヴラン、シムル、ソーヴィニヨンブラン、ヌスカト・オ・ネブル、レドニーカ
- 醸造元:サンタ・アンドレア

※お好みのサイズ

合わせるお料理
ブロッコリーとがらフラワーのグラタン、白身魚のソテー、フォッシュ系チーズ



明るい緑がかった黄色。洋梨、ピーチ、西洋スグリに白い花、蜂蜜とほのかなグリーンハーブの香り。凝縮した果実味と酸味のバランスが良くほのかな苦味と心地よい塩味を感じます。バターやトーストのフレーバーを感じ、凝縮したミネラルと樽を感じるリッチな白ワインです。マジャール語で「恵まれた」を意味するブドウ畑と同じ名前のワイン。贈り物に最適です。

シングル
ヴィンヤード 火山性土壌
由来ワイン

13 ボルドグシャール・ゴシュ・エグリ・チララグ・グランド・スーペリオール

品番 BE-0155 3,960円(税込) 白ワイン

- 750ml ■13度-適温13~15℃
- ブドウ品種:オラスリスリング、ピノグリ、ハールシュェヴェリュー、フルミント、ソーヴィニヨン・ブラン
- 醸造元:サンタ・アンドレア

※お好みのサイズ

合わせるお料理
白身魚のソテーとポトの付け合わせ、相模湾を使った奥料理、鶏胸肉とレックスベントルのスパイスソース



Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae
気高いハンガリーワインの達人たちとは？

名高いワイナリーのオーナー達で自主的に組織した団体。1999年設立時、10のワイナリーから始まり、今では40のワイナリーが加入しています。構成員はブドウの栽培から最終的な商品にいたるまで徹底的な生産過程を守って、更に質の高いハンガリーワインを広め、ワインを楽しむ文化の普及に努めています。代々受け継がれたブドウ栽培、ワイン醸造の哲学を次の世代に伝えていくことに誇りを持ち、ワイン醸造を職業としてではなく、生き方としてとらえています。



GÁL TIBOR

ガール・ティボル・ワイナリー
Gál Tibor

創設者ガール・ティボル氏はハンガリーワイン醸造家のアイコン的存在です。トスカーナのワイナリー、オルネツライアで主任醸造家を務めていた際、醸造に携わったオルネツライア1998は2002年度ワインスペクテーター誌のワインオブ・ザ・イヤーに選ばれました。2005年、南アフリカのワイナリーにコンサルタントとして滞在中、不慮の事故で亡くなった為、息子のガール・ティボル氏が主任醸造家を務めています。ハンガリーワイン史上、重要な役割を果たした偉大な醸造家を父に背つ氏はガール家に生まれたことを誇りに思うと同時に、その重責をしっかり受け止め、父の実験的ワイン醸造を土台として、エゲルのワインを世界のブランドにするために日々ストイックにブドウ栽培とワイン醸造に向き合っています。エゲルで最も香りと味わいが豊かなワインを造る若手醸造家として、注目されている一人です。「天空に弧を描く星のように毎日正確に、日々の仕事に取り組むことが大事」と氏はストイックです。ワインの名前TITIは氏の愛称です。エゲル地方の気候や土壌にはケークフランコシュをベースにしたワインが最適で、無限の可能性があり、期待度の大きいブレンドが鍵であると考え、エグリ・ピカペールに自分の愛称TITIを使うことにしました。それだけこのTITI赤バージョン(エグリ・ピカペール)TITI白バージョン(エグリ・チツラグ)への思い入れが強いのです。*ガール・ティボル・ワイナリーはNobilis Vinorum Pannoniae Magistriの永久会員として登録されています。



エグリ・チツラグ(エゲルの星)は2011年エゲル・ワイン地方のテロワールの秘めた可能性を白ブドウのブレンドで表現するために造られました。水のように澄んだほとんど透明な色。シトラス、プラッドオレンジ、グレープフルーツ、ハニーデュー(甘露蜜)のアロマ。上品な酸がワインをひきしめるミディアムボディの白ワインはフルーティーでミネラルも感じます。余韻にレモンのような爽やかな苦味がありハンガリーの白ワインを代表するワインの一つです。

自然派ワイン フォーガンワイン 火山性土壌由成ワイン

15 DHC 277インクス
ティティ・エグリ・チツラグ

品番 EC-0152 2,530円(税込) 白ワイン

■750ml ■13.5度・適温12~14℃
■ブドウ品種 ケークフランコシュ、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、シラー、カダリカ、カベルネ・ソーヴィニヨン
■醸造元 ガール・ティボル・ワイナリー

赤口 白口

含むお料理

前菜、セビチェ、ローストボーグ



完全熟成のサワーチェリー、ラズベリー、プラムのフルーティーな香り。サワーチェリーやプラムの味わいに僅かに感じるスパイシーな風味が特徴です。しっかりした細やかなタンニン、なめらかでクリーミーな口当たり、ソフトな後味の上質な赤ワインです。自然酵母を使い無清澄、無濾過です。

自然派ワイン フォーガンワイン 火山性土壌由成ワイン

DHC スーパーノール

14 ティティ・エグリ・ピカペール

品番 TT-0049 赤ワイン
3,520円(税込)

■750ml ■13.5度・適温16℃
■ブドウ品種 ケークフランコシュ、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、シラー、カダリカ、カベルネ・ソーヴィニヨン
■醸造元 ガール・ティボル・ワイナリー

赤口 白口

含むお料理

フォアグラ、マト・バスタ、ピザ、エントール、ステーキ、特のチリヤキ、焼き鳥を添えて、鶏の唐揚げに山椒を添えて、ビーフステーキ



赤いベリー・黒いベリーの豊かなアロマ。黒胡椒のスパイスのニュアンス、糖し感も感じられます。細かいタンニンをほのかに感じる飲みやすいワイン。ハンガリーの伝統的な大樽で6か月熟成させています。

16 DHC クラックス
エグリ・ピカペール

品番 EB-0042 1,650円(税込) 赤ワイン

■750ml ■12度・適温12℃
■ブドウ品種 ケークフランコシュ、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、メルロ、ブラウラッガー、ツヴァイゲルト、トララン、ケークオボルト(ブラウアー・ボルトキーザ)、カベルネ・ソーヴィニヨン
■醸造元 オシュトロシュ・ワイナリー

赤口 白口

含むお料理

ピザ、ハンバーグ、ステーキ



ラズベリー、パプリカ、バニラのアロマ。程よい酸味、柔らかな渋味の赤ワインは肉料理の御供に最適です。

17 DHC クラシックス
エグリ・カベルネ・フラン

品番 EF-091 1,650円(税込) 赤ワイン

■750ml ■12度・適温:12~15℃
■ブドウ品種:カベルネ・フラン
■醸造元:タルカニホル社

フルーティ フル 酸味 渋味

合わせる料理
豚肉、鶏のたたき



淡いガーネット色。木苺、チェリーなど赤いフルーツのアロマ。フルーティーで柔らかな口当たり、渋味・酸味の少ないやや甘口ミディアムボディの赤ワインです。

18 DHC クラシックス
エグリ・メルロ

品番 EM-089 1,760円(税込) 赤ワイン

■750ml ■12.5度・適温:10~12℃
■ブドウ品種:メルロ
■醸造元:タルカニホル社

フルーティ フル 酸味 渋味

合わせる料理
ハム・サングリアの肴、季節を使った野菜、中央の赤ワイン類
※生産ロットによってソルビン酸が保存料として使用されている場合があります。



トランシルヴァニアを起源とする、ブドウ品種キラレーアエニカはマジャール語で「エゲルの姫」を意味します。姫のように甘やかなジャスミン・リンデンの香り、やや微発泡、調和のとれたやや甘口でフレッシュな白ワイン。

19 エグリ・キラレーアエニカ

品番 EK-0873 1,650円(税込) 白ワイン

■750ml ■11度・適温:8~10℃
■ブドウ品種:キラレーアエニカ
■醸造元:オシュトロシュ・ワイナリー

フルーティ フル 酸味 渋味

合わせる料理
フルーツサラダ、甘き酸味のクレープ

※生産ロットによってソルビン酸が保存料として使用されている場合があります。



デメテル・ワイナリー
DEMETER



デメテル家4代目当主でありワイン醸造家でもあるデメテル・チャバ氏は、幼い頃よりブドウ畑で遊び育ち、ワイン醸造学を学んだ後、ホルドー、ブルゴニェ、ローズのブドウ畑でインターンとして働くことで、経験と知識を積み重ねました。チャバ氏自慢のセラーは高祖父が手作業で岩を掘り起こして作ったもので、年々拡張し110mまで広がる予定です。2001年にはエゲル地方で最も美しいセラーとして表彰されました。数年前からサステナブルなワイン造りに目覚め、化学肥料を排除しブドウ本来の抵抗力を強めたオーガニック栽培に取り組んでいます。ラベルには再生紙を利用。オーガニックワインへの移行には年数がかかりますが、チャバ氏は一歩一歩夢に向かって進んでいるところです。

美しいピー色。ラズベリーなど赤い果実のアロマ。しっかりした酸に支えられ、アップルソース、ローズヒップ、シナモン、タイムやバジルの他にインクや樽のニュアンスのある複雑な味わい。4年間、樽で熟成させているため、抜栓してしばらくは少し硬く感じられますが、カラフェなどに移していただき、1時間程度よく空気に触れさせることで柔らかくなってきます。飲み残しを冷蔵庫で保管し、翌日お召し上がりいただくと優しい印象に変化しますのでお試しください。

20 DHC クラシックス 自然派ワイン
デメテル・エグリ・ピカベル

品番 DE-0045 3,080円(税込) 赤ワイン

■750ml ■13度・適温:12~14℃
■ブドウ品種:ケーフランコシェ、メルロ、カベルネフラン、カタルカ
■醸造元:デメテル・ワイナリー

フルーティ フル 酸味 渋味

合わせる料理
豚のカルパッチョ、鶏のたたき、魚のたたき、豚生野菜、オーズの煮込み、燻製鶏と豆の料理

※掲載ワインの中には絶版になる可能性があるワインもございます。

※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。



エチェク・ブダ地方

Etyek-Buda

ワイン名産地。ハンガリーのシャンパーニュ地方

特に質の高いスパークリングワインを生産することで有名です。ハンガリーの平均よりも涼しく、平均気温は9.5-10.5℃、年間平均降水量は650mmで、ブドウの成長期に降水量が集中します。風が強いことで知られており、北西の風がブドウ産地に冷涼な空気をもたらします。石灰の岩盤の上を褐色森林土壌が覆い保水性が高い土壌のおかげで、この地方のワインはアロマティックで生き生きとしたフルーティーさのある骨格がしっかりしたものになります。アルコール度数は中程度で酸とのバランスがよく、特にシャルドネやソーヴィニオンブランから素晴らしいワインができます。



HUNGARIA
Sparkling wine

ハンガリア・スパークリングワイン社
(トウルレイ社)

ハンガリア・スパークリングワイン社は1955年にブダペストに設立されました。60年以上の情熱とプロ意識、大胆な試みの結晶です。1960年にトウルレイ社と合併し、以後トウルレイ社のトランスファー方式醸造に特化しています。トランスファー方式で醸造したスパークリングワインは常に安定した味わいを保つことができる利点があります。醸造家コチュノ・ローベルト氏はスパークリングワイン醸造の伝統と現代のテクノロジーを融合したワイン造りをしています。スパークリングワインをデiyリーに楽しめるライフスタイルの提案ができるようなワインを造りたいと考えています。

緑がかった輝きのある変わらぬ色。細かい泡が立ち上ります。フレッシュフルーツ、特に瑞々しい青りんごの香り、バターのような滑らかさのあるリッチなテイストに程よい余韻があるスパークリングワイン。

21 **ハンガリア・エクストラ・ドライ**

品番 **TO-0565** スパークリング

2,860円(税込)

■750ml ■11.5度・適温6~8℃
■ブドウ品種 グリュナー・フェルトリーナー、キラーレアーニカ、シャルドネ
■醸造元 トウルレイ社

※合わせるお料理
食前酒、サラダ、魚・鶏肉を使った焼き、焼き蟹



ほのかに緑がかった麦わら色。複雑でリッチなアロマ、きれいな酸味、リンゴやピーチの味わいがあります。洗練されているながらドンファンのように遊び慣れた、ちょい悪の大人の方にもご満足いただけるスパークリングワイン。

ワイン・アソシエーション・オブ・ハンガリー 協賛受賞

22 **ハンガリア・グランドキュヴェ・ブリエット**

品番 **TO-0569** スパークリング

3,190円(税込)

■750ml ■11.5度・適温6~8℃
■ブドウ品種 フリュエー・フェルトリーナー、キラーレアーニカ、シャルドネ
■醸造元 トウルレイ社

※合わせるお料理
食前酒、魚介のサラダ、シーフード



nyakas

ニヤカシュ・ワイナリー
Nyakas

ニヤカシュ・ワイナリーはニヤカシュ丘陵の麓にあるトックという小さな村に位置し、1991年からブドウ栽培を、1997年からワイン醸造をしています。187公のブドウ畑を所有し、主にステンレスタングを使ったフレッシュな白ワインを醸造しています。女性主任醸造家ブーラ・ベアータさんは3人の息子を育ててきたのと同じように大事にブドウを栽培し、手作業で丁寧なワイン造りをしています。2004年より生態系のバランスを壊さないブドウ栽培を目指して準備を進めています。



23 **アリグヴァーロン**

品番 **BA-0120** 白ワイン

2,200円(税込)

■750ml ■12.8度・適温10℃
■ブドウ品種 シャルドネ、ミュラトウルガウ、イムシャイ・オリヴェール、ピノ・ノワール、ソーヴィニオン・ブラン
■醸造元 ニヤカシュ・ワイナリー

※合わせるお料理
魚介料理全般、エート・バイ、牛肉とブロッコリーの炒め物、香煎肉類、水餃子、唐揚げ、焼きそば等



24 **ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン**

品番 **BS-0122** 白ワイン

2,640円(税込)

■750ml ■12.5度・適温10~12℃
■ブドウ品種 ソーヴィニオン・ブラン
■醸造元 ニヤカシュ・ワイナリー

※合わせるお料理
チーズ・フォンデュ、クリームシチュー、煎りやスキレット・ステーキ、塩焼き、揚げ物



25 **メナードク・ブダイ・シャルドネ**

品番 **MB-0125** 白ワイン

4,290円(税込)

■750ml ■15度・適温13℃
■ブドウ品種 シャルドネ
■醸造元 ニヤカシュ・ワイナリー

※合わせるお料理
ポテト・ジュなどクリーム系スープ、白身魚のフリット



瑞々しいレモン、リンゴ、洋梨にフローラルのアロマ。白胡椒のスパイス感と完熟バナナプルやイエローグレープフルーツのような優しい苦味があります。タンクから瓶詰したばかりのようなフルーティーでフレッシュ。飲みやすい白ワインです。よく冷やして爽やかさをお早めにお楽しみください。



26 クーリア・ホワイト375ml
(ハーブワイン)

品番 KW-708 白ワイン
1,210円(税込)

- 375ml ■12.5度・適温10~14℃
- ブドウ品種 キラーレアーニカ、ピノグリ
- 醸造元 エチエキ・クーリア

■口 100% ■酸 100%

■合わせるお料理

食前酒として、クリームを使ったディップで野菜スティック、シーザーサラダ



チェリー・レッド色、熟したブラックチェリー、ブラックベリー、レッドプラムジャムのアロマ。クローブのスパイス感と僅かにスモークを感じます。生き生きした酸と後味が心地よいフルーティーな赤ワインです。



27 クーリア・レッド375ml
(ハーブワイン)

品番 KR-709 赤ワイン
1,210円(税込)

- 375ml ■13.5度・適温12~15℃
- ブドウ品種 メルロ、クークブランコシュ、ピノノール
- 醸造元 エチエキ・クーリア

■口 100% ■酸 100%

■合わせるお料理

チキン・オン・ザ・グレイ、クローブを使ったパスタ、チョコレートフォンデュ



ブドウ栽培の歴史が最も古い地域

ハンガリーの北西端オーストリアとの国境沿い、シヨブロンとクークセグの麓の斜面に位置するワイン産地です。海拔150-400mにあるブドウ畑は世界遺産に登録されているフェルトウ湖の影響を受けます。寒すぎない冬、穏やかで天気の良い長い夏はブドウ栽培に適しています。フェルトウ盆地では霧が発生しますが、それ以外の地域では風が強乾燥しています。平均日照時間1,900-2,000時間、年間平均降水量は550-650mm。浸食された褐色森林土が多く、レスや粘土、頁岩、石灰岩、カルサイト、珪岩の混ざる石の多い土壌です。重要ブドウ品種クークブランコシュからは様々なワインが造られています。アルコール度数は高すぎず、引き締まった印象でバランスがとれています。アロマティックでミネラルを感じるワインや、軽やかでエレガントな赤ワインが多く熟成のポテンシャルのあるワインもあります。

ETYEKI KÚRIA

エチエキ・クーリア Etyeki kúria



ワイナリーの歴史は1996年、2人のブドウ畑から始まりました。2000年から近代化に着手し、2009年5月、主任ワイン醸造家に就任したメーレーツ・サントール氏は、ワインのラインナップを適正化を推し進めました。加工工場の全面的変更により、ワイナリーの広さは約5倍になり、重力を利用した加工が可能になりました。訪問客は加工ラインに足を踏み入れることなく、加工工程をガラス越しに見学できます。エチエキ・ブグ地方では主に白ブドウを、シヨブロン地方は主に黒ブドウを栽培しています。



ナジ・シヨムロー地方

Nagy-Somló

静かに楽しみたい「賢人のワイン」

シヨムローの火山性土壌「証人の山」(2000年以上昔からのワイン文化の中で、人と自然が再会するのを証人として見守ってきたことから)の麓にあります。多くのブドウ畑は海拔170-350mの間に位置しており、付近の丘陵、山、マルツァル川の影響を受け、年間を通して温暖な気候です。比較的穏やかな冬、夏は25℃を超えることのないブドウ栽培に適した気候です。秋に発生する地中海性高気圧のおかげで天気の良い日が続き、完熟ブドウの収穫が可能です。丘陵を覆う玄武岩は温まると冷えにくい特性があり、ストーブのように土を温めます。日照時間1,950-2,000時間、年間平均降水量650-700mm。風が強乾燥し霧の発生はほとんどありません。砂質、礫岩、玄武岩など異なる土壌が混ざり合っているため、様々なミネラルをブドウが取り込んで育ち、この地方で醸造されるワインはフレッシュな酸味を持つ、塩味のある複雑で肉厚な味わいになります。

明るい変り色。ピーチ、レモン、梨、リンゴ、石のアロマ。ミネラル感がありフルーティーさを酸味が支える複雑な味わい。まろやかで洗練された白ワインです。



28 トルナイ
プレミアム・スルケバラート

品番 TN-0552 白ワイン
2,420円(税込)

- 750ml ■13度・適温12~14℃
- ブドウ品種 スルケバラート(ピノグリ)
- 醸造元 トルナイ・ワイナリー

■口 100% ■酸 100%

■合わせるお料理

スモーク・チキン、中華やタイ料理、パプリカ煮チキン



29 トルナイ
プレミアム・ユファルク

品番 TN-0555 白ワイン
2,860円(税込)

- 750ml ■13度・適温12~14℃
- ブドウ品種 ユファルク
- 醸造元 トルナイ・ワイナリー

■口 100% ■酸 100%

■合わせるお料理

スモーク・チキンのサラダ、鶏肉の塩焼き、ハーブ・シーソウのグリル、セキユール・ソール(サボイチーズ)



※掲載ワインの中には終売になる可能性があるワインもございます。

※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。



上品で香り高いワイン

北側を冷たい空気が吹き下ろすパコニ山地、南側をバラトン湖に挟まれたワイン産地。ブドウ畑は森林に囲まれ、夏場の湿気を含んだ湿かい空気は、夜のパコニ山地から吹く冷涼な風によって冷やされます。日照時間は1,950-2,000時間、平均気温は11-12℃、年間平均降水量は650-700mm。ワイン造りに適した気候です。粘土や2億年以上前に風で細かく削られた砂岩、酸化鉄を多く含む特徴的な赤土で覆われており、カルシウム、マグネシウム、カリウムを多く含んだ土壌です。この地方の白ワインは、フレッシュで樽感のない軽やかなワイン、フローラルな香りのあるアロマティックなワイン(残糖度を感じるワインもあります)、酸度、アルコール度数が高く、複雑で樽を感じさせるフルボディのワインの3つに区分されます。赤ワインはタンニンが控えめでフレッシュでフルーティーです。



澄んだ透明に近い緑がかったレモン色。ブドウの甘い香りにライチ、フローラルのアロマ。最初にブドウ本来の甘さを感じますが、すぐに辛口に仕上がっていることに気がきます。ミネラル感のあるアルコールと酸味のバランスが良い爽やかな白ワイン。

ビオワイン

30 Bioドボシ・オラスズリズリング

容量 BD-0511 白ワイン
2,750円(税込)

■750ml ■11.5度-適温10~12℃
■ブドウ品種オラスズリズリング

色味 白

味わい 爽やか

香気 ケンパールのフレッシュな酸味、胡椒、白胡椒、カシス、オレンジ、レモン



淡い黄色。シトラスなど柑橘系、リンゴのアロマと味わいの通りとした酸味を持つフレッシュな白ワイン。

ビオワイン

31 Bioドボシ・シャルドネ

容量 BD-0515 白ワイン
2,860円(税込)

■750ml ■12.5度-適温10~12℃
■ブドウ品種シャルドネ

色味 白

味わい 爽やか

香気 ケンパールのフレッシュな酸味、レモン、リンゴ、オレンジ、ライチ



美しいダークロゼ、チェリー、プラムジャム、ブラックカレント、ブラックベリーのアロマと味わい。ハンガリーワインの特徴であるビリッとしたスパイス感があるフルーティーで軽やかな赤ワインはハンガリーでも人気のワインです。

ビオワイン

32 Bioドボシ・キュヴェ

容量 BD-0519 赤ワイン
2,860円(税込)

■750ml ■12.5度-適温11~15℃
■ブドウ品種カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロ、セカンドグロ

色味 赤

味わい 爽やか

香気 トマト、ピーマン、パプリカ、胡椒、オレンジ、ライチ、ローズヒップ、ブルーベリー、黒カシス



DOBOSI | ドボシ・ワイナリー
1721 DOBOEI



17世紀よりワイン醸造に携わっていたドボシ家のワイナリーはワインで有名なニヴェージュ渓谷に位置し、自己所有のブドウ畑で国際品種と土着品種を栽培しています。

醸造家ダニエルさんは以前はワイン醸造協同組合に属していましたが、1988年夢を叶えるため自分のワイナリーを設立し、翌年ワイン醸造共同組合を離れる決意をしました。不確かなもののために確かなものを手放す決意は本当に勇気のいるものだったとダニエルさんは話します。最初は10.4にだったブドウ畑が今では23.5%になりました。

2001年からオーガニック栽培を始め、2006年からはオーガニック栽培のブドウのみでワイン醸造しています。ダニエルさんは人生には使命があると強く信じています。「人は何かの役割を果たすために創造され、自らの使命を果たすために一生懸命働き、その中で幸せを見つけていくのです。毎日少しずつでも良くなりたいと願っています。私達は人々を、自然を、自分の土地を愛しています。そして食文化はとても重要です。食事は栄養を体に取り込むだけでなく、私達は加工食品をとらず、自分達で作ったものを食べています。"You are what you eat"(食べるものがその人自身)正しく食べれば人生も良くなっていくのです。」とダニエルさんは話します。

ダニエルさんの造るワインはとてきれいな爽やかなワインです。

※掲載ワインの中には既に販売している可能性のあるワインもございます。

※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年次、ラベル等が変更になる場合がございます。



中欧最大の湖バルトン湖畔で造られる多様なワイン

バルトン湖南側に20-25kmに渡って広がるワイン産地。海拔105-300m南西向きの斜面にブドウ畑が広がっています。初秋に発生する地中海性の高気圧により収穫時に長く晴天が続きます。ブドウの成長期の降水量は623mmと平均の半分以下、日照時間2,000時間、平均気温は10.6℃。夏の干ばつはなく、パンノニア海の砂質堆積物、黄土など異なる土壌が重なるブドウ栽培に適した土壌です。この地方はフルーティーな香りで良質の白、ロゼ、赤、スパークリングワインで知られています。また、ワインスタイルは軽やかなものからリッチな味わいまでとても多様です。



Kristinus
クリスティヌス・エステート・アンド・ワイナリー

Kristinus

2005年にワイナリーを設立、57haのブドウ畑を所有しています。CEOのフロリアンさんはワイン造りは自然を愛する心から生まれるものだと信じています。健康なブドウからしか良いワインはできないと考え、行き着いた先はバイオダイナミクス農法でした。ブドウ樹とそれを取り巻く環境を一つのものとして捉え、全ての生物や微生物がそれぞれの役割を果たせる多様性を大事にしています。ブドウが病気になっても農薬を使わず、ブドウ自身の抵抗力を強めていくことに重点を置いています。醸造においても極力介入せず、土、月、太陽、星といった自然界の力を吸収したブドウ自身を生かしたワイン造りに取り組んでいます。

透き通った深いブラックチェリー色、縁はガーネットがかっています。瑞々しいブラックプラム、ブラックチェリー、ドライブラックベリー、濃厚感のある香りやクローブ、挽いたココア、ローストコーヒー、樽からくるバナナの香りがします。細かい洗練されたタンニンと香りが味わいとなって口の中に広がります。ワインの名前のようにグラスの中から味わいが、まるで夕焼けの空から舞い降りる舞のように優雅に口の中に滑り込み、堂々とランディングし長く留まります。複雑な長い余韻が心に残る熟成のポテンシャルのあるコスパのよいボルドーブレンドです。



33 クリスティヌス・SAS

品番 KS-0791 赤ワイン

3,520円(税込)

■750ml ■13.5度・適温14~16℃
■ブドウ品種メルロ カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
■醸造元クリスティヌス・エステート・アンド・ワイナリー

味わいのポイント

スパイスと熟成した生肉、ビーフィッシュ、ソフトチーズ、熟成チーズ



玄武岩質土壌のミネラル豊かなワイン

北にバコニ山脈、南はバルトン湖と両方の影響を受ける、温暖な地中海性気候です。年間平均降水量640mm、平均気温は11.2℃、日照時間1,934時間。太陽の光、丘の斜面に反射する光、バルトン湖の湖面に反射する光、3つの光を吸収した玄武岩から夜間発する放射熱を受け、ブドウが育つ恵まれた環境です。玄武岩の岩盤の上にパンノニア海由来の粒子の細かい砂や粘土が何年もかけて堆積しており、玄武岩がミネラルの特徴を与え、塩味を感じるワインができます。バダジョニのワインは一般的にフルボディでエキスが多く、酸が豊富で長期熟成に向いています。クリーミーでミネラル感があり、オイリー、塩味といった特徴のあるワインも造られます。



BORBÉLY
CSALÁDI PINCÉSZET
ボルベイー・ファミリー・ワイナリー
BORBÉLY

1981年、ボルベイー・ギョウさんと奥様のガブリエツさんが結婚祝に譲り受けた土地に、ブドウを植樹したのがワイナリーの始まりです。日当たりのよい斜面にある23haのブドウ畑では土着品種のブドウを栽培し、新しい技術と伝統を融合させ、この地方特有のミネラルとリッチな味わいのワインを醸造しています。フルーティーなアロマと火山性土壌で完熟したブドウから造ったワインはフルーティーなアロマとミネラル感が特徴的です。飲みやすいデイリーワインから樽熟成されたワインまで醸造しています。2010年ヴィンテージから息子のタマーシュさんがワイン醸造に参画するようになり、新しい挑戦に取り組んでいます。国内外のワインコンクールでは複数回金賞を受賞しています。2012年から2020年まで、タマーシュさんはハンガリーの栄誉ある賞「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」候補5名に選ばれており、2020年12月、バダジョニ地方で初めての「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、ハンガリーで最も若いワイン醸造家になりました。

明るい麦わら色、ピーチ、レモン、梨、リンゴ、火打ち石や蜂蜜のアロマ。ミネラル感がありレモン、黄色いリンゴ、蜂蜜の味わい。余韻に塩味と苦味を感じる、まろやかで洗練された白ワインです。時間と共に蜂蜜の香りが強くなっていきます。変化していく香りと味わいをお楽しみ下さい。

New

ボルベイー・ケークニエルー・セレクション

34

品番 BB-0935 白ワイン

4,180円(税込)

■750ml ■13度・適温10~14℃
■ブドウ品種ケークニエルー
■醸造元ボルベイーファミリー・ワイナリー

味わいのポイント

スパイスと蜂蜜やライチ科、パプリカ種子



※掲載ワインの中には絶版になる可能性があるワインもございます。
※未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。※掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 12

クンシャーク地方

Kisajg

ハンガリーの中央に位置し、海拔150m、高低差が10-20m以下の起伏の少ない平原です。夏暑く、冬寒い典型的な大陸性気候で年間平均気温は10-11℃、ブドウ樹成長期の7月~8月は非常に暑くなります。年間日照時間は2,000時間以上、年間降水量は450-500mm。腐植土と風化した砂を含む石灰質砂のところどころに褐色森林土、黒土、沖積土が混ざっています。砂質の土壌は地中の温度を早く上昇させブドウの成熟を助けます。土壌は75%以上、石英を含んでおりフィロキセラ耐性があると言われています。クンシャーク地方は軽やかで爽やか、フルーティーなワインが多いです。



FRITTMANN フリットマン・ワイナリー

FRITTMANN

AZ EV PI 2015

共産主義時代の終わり1987年に設立。年間約70万本、25種類以上のワインを醸造する家族経営のワイナリーは60以上のブドウ畑を所有しクンシャーク地方の主要ワイナリーです。ワイン醸造家フリットマン・ヤーノシュ氏(2007年にクンシャーク地方で初めてハンガリーの名誉ある賞「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞、ワイン・フーズにも積極的に取り組み、2015年には「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を獲得しています。
*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)のメンバーです。

チェリーやサワーチェリーの香りにチョコレート、黒胡椒などのスパイスのニュアンスを感じます。中程度の酸味としっかりしたタンニンのバランスが良く、赤ワインです。



35 オーロラ・キュヴェ

品番 AC-0146 赤ワイン

2,090円(税込)

■750ml ■12.5度・酒量16~18℃
■ブドウ品種 カベルネソーヴィニヨン、ケークフランコシュ
■醸造元 フリットマン・ワイナリー

20 20 20

全体的に軽やか
赤ワインの王道

FONT フォント・ワイナリー

PINCÉSZET FONT

1991年に設立された家族経営のワイナリー。主にステンレスタンクを使い果実味を生かしたワイン造りを得意としています。収穫制限、手摘みのブドウを使い、質の高いワインを造っています。ハンガリー固有品種を次の世代に伝えたいと伝統的な品種を守っています。ハンガリーの食卓にかかせないテーブルワインを長く支えてきたクンシャーク地方のワイン醸造の質を更に高めていこうと日々たゆまぬ努力を続けています。
*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)のメンバーです。

中程度のルビー色。穏やかなサワーチェリー、ラズベリー、プラムの香りから始まるスパイスな香りになっていきます。爽やかで豊かな果実味にあふれる、まろやかでうきうきするチャーミングな赤ワインです。シンプルで後味が控えめなため、飲みやすく毎日お楽しみいただけます。



36 フォント・クンシャーク・ケークフランコシュ

品番 FK-0932 赤ワイン

2,420円(税込)

■750ml ■12.5度・酒量14~16℃
■ブドウ品種 ケークフランコシュ
■醸造元 フォント・ワイナリー

20 20 20

全体的に軽やか
オー・ビブワの再考

ハヨージュ・バヤ地方

Hajós Baja

海拔150m、標高差が10-20m超の場所が多く、傾斜は2度から10度と多様な地形はブドウ栽培に適しています。夏暑く、冬寒い典型的な大陸性気候。平均気温11-12℃、年間日照時間は2,000時間を超え、年間降水量は450-500mm。ドナウ川から流れてきた堆積物を覆う粘土の上に石灰質の混じった黄土と砂が薄い層を形成しています。軽やかでフレッシュ、フルーティーなワインやスパイスなアロマのワインも造られています。

KOCH コッホ・ワイナリー

KOCH

100以上のブドウ畑を所有し27種類のブドウを栽培。年間80万本のワインを販売しています。2014年にはハンガリーで「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞、2019年には醸造家コッホ・チャバ氏がハンガリーで最も名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞しています。収穫量制限、成熟度合いを高めて品質を上げるなど独自の栽培管理を行い、質の高いワイン造りを行っています。チャバ氏は「余分な葉っぱを上手に除いてやるとブドウは欲しいだけ日光を浴びて幸せなブドウに育つんだ。」と言います。



深いルビー色、バニラ、瑞々しい苺、シナモンのスパイスな香りがします。熟した果実や、ドライストロベリー、ドライプラムなどの味わいがあります。ボリック標で12か月熟成させており、余韻の長い赤ワインです。



37 コッホ・カベルネ・ソーヴィニヨン・ボリック

品番 KC-0458 赤ワイン

3,300円(税込)

■750ml ■14度・酒量16~18℃
■ブドウ品種 カベルネソーヴィニヨン
■醸造元 コッホ・ワイナリー

20 20 20

全体的に軽やか
強めに仕上げたソーヴィニヨン、香味豊かなカベルネ・ソーヴィニヨン、シニエ、熟成後辛口、辛口、ターチコート

*掲載ワインの中には終売になる可能性のあるワインもございます。

*未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。*掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。

A. GERE

ゲレ・アッティラ・ワイナリー

GERE Attila



1991年に設立され、所有するブドウ畑は70㍍。オーガニック農法と最新のワイン醸造技術、4つ星ホテル(クロカス・ホテル)、レストラン運営と順調にビジネスを拡大しています。ヴィラーニの眠れる可能性を世界に知らしめたいという郷土愛は様々な受け継がれ、特に高品質の赤ワインを造り出すことで、ハンガリー国内で有名なワイナリーです。ゲレ・アッティラ・ワイナリーのワインは大変人気で最上級ワインが予約で売り切れてしまうそうです。

*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(質高きハンガリーワインの達人たち)のメンバー

Vylyan

ヴィリヤン・ワイナリー
Vylyan



ワイナリーの名前ヴィリヤンはヴィラーニワイン産地のヴィラーニを意味し、15世紀の古い文献から思いついた造語です。オーナーのモーニカさんは素晴らしいワインを生み出す秘訣について語ってくれました。「素晴らしいブドウを収穫すること、自然とその一部である私たち自身を信じること、ワインに愛情を注ぐこと、芸術とワインを結びつけてワインを楽しむ人々が更に素晴らしいものになっていくと嬉しいです。」

モーニカさんは芸術への造詣が深く、アートスクールに通う学生や卒業生など若い芸術家の親たちの創作活動をサポートするため、15年間毎年ワインのラベルコンテストを行っています。

醸造家イバチ・サボーさんはハンガリーで毎年投票で選ばれる、「ワインメーカー」の中の「ワインメーカー賞」ファイナリストの常連です。イバチ・サボーさんはブドウ栽培を取り巻く自然環境、ワイン醸造の際の化学反応の過程と同様、ブドウやワインのスピリチュアルな面も大事にしています。彼の造る赤ワインはエレガントで爽やかなところがなく、素晴らしく調和がとれています。

ステンレスタンクで低温発酵、50hlの大樽で4か月熟成させフルーティーさを残しています。淡いルビー色、チェリー、サワーチェリー、黒カシスの香りが広がります。樽熟成させることで熟した果実味を更に豊かにしています。心地よい酸味、柔らかでチャーミングな口当たりのデイリーワインです。フレッシュなフルーティーさを味わうためにお早目にお召し上がりください。

DHCクラシック
ゲレ・アッティラ・
ヴィラーニ
ポルトギーゼー

40 自然派
ワイン

品番 GA-0531 赤ワイン
2,530円(税込)

■750ml ■12.6度 適温:13~14℃
■ブドウ品種:ポルトギーゼー
■醸造元:ゲレ・アッティラ・ワイナリー

22 22

合わせるお料理
生ハム、シシトウや味付けの肉料理、パスタ、オムライス、ハンバーグ

濃いルビー色。ブルーベリー、ブルーに黒胡椒の香り。中程度のタンニンは酸味とバランスがとれており、とても上品です。ラズベリーやチェリーの味わいに僅かにスパイス感、杉や楠しきを感じます。まろやかで滑らかな口当たりのエレガントな赤ワインです。心地よく長く長い余韻をお楽しみ下さい。

New

DHCプレミアム
ヴィリヤン・
モンテスオヴォ・キュヴェ

41

品番 VY-0598 赤ワイン
4,290円(税込)

■750ml ■14度 適温:16~17℃
■ブドウ品種:ツヴァイゲルト、シラーズ、ネロー、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
■醸造元:ヴィリヤン・ワイナリー

22 22

合わせるお料理
ビーフステーキ、ステーキ、シビエなど

CSÁNYI
PINCÉSZET
VILLÁNY

チャーニー・
ワイナリー

Csányi



チャーニー・ワイナリーの前身であるシャトー・テレキは1881年ジグモン・テレキ氏によって創設されました。フィロキセラ被害(害虫被害)がヨーロッパ中に蔓延した際、テレキ氏がフィロキセラに耐性のあるブドウ苗を作り出したことが知られています。共産主義による農場国有化によるハンガリーのワイン醸造暗黒の時代を耐え、ブドウ畑私有化が始まるとチャーニー・ワイナリーでは土壌と気候を生かしたブドウ栽培を始め、最新設備を導入し、質の高いワイン造りを行っています。主任醸造家サカール・ゾルターン氏は収穫したブドウ本来の香りを引き出し、フルーティーで飲みやすいワインを造ることを大切にしています。「真に素晴らしいワインは、どれだけ真摯にブドウ栽培やワイン醸造に向き合えるかにかかっているのです。」

● SAUSKA

シャウシュカ
SAUSKA



経営者クリスチャン・シャウシュカさんは、ホルダーワインに感激し、故郷ハンガリーで世界に通用するワインを造るために、2006年にシャウシュカを設立、ハンガリー有数のワイナリーに急成長しました。醸造するワインのスタイルに合わせて、フランスやイタリアの醸造家の助言を仰ぎ、現代のテクノロジーと伝統的なブドウ栽培方法を融合させ、世界で通用するワインを戦略的に醸造しています。土壌を守るために化学的除草剤を使わず、生態系のバランスを保つワイン造りを行っています。



若々しいルビー色。アルコールと酸味のバランスが良く、莓やプラムを思わせる味わいがあります。

DHC クラシックス
42 ヴァイラーニ・ピノ・ノワール

品番 VP-0953 赤ワイン
2,090円(税込)

■750ml ■12度・適温14~16℃
■ブドウ品種 ピノ・ノワール
■醸造元 チャーニー・ワイナリー

合わせるお料理
ピクトス、ローストチキン、チキンのケバブ



ステンレスタンクで18日間発酵させてから18か月500ℓのオーク樽で熟成。深いルビー色のフルボディ。ブラック・チェリー、カシス、サワーチェリーの香りにほのかにチョコレートを感ずります。果実味、タンニン、酸味、アルコールのバランスが良い余韻の長いエレガントなワインです。

2017年ワイン・ワイン・チャレンジ 健康受賞

DHC プレミアム
43 クービラ・
ヴァイラーニ・フラン

品番 KB-0595 赤ワイン
6,490円(税込)

■750ml ■13.5度・適温16~18℃
■ブドウ品種 カベルネ・フラン
■醸造元 チャーニー・ワイナリー

合わせるお料理
鉄板焼き、シシカスカシ、ビーフステーキ



Tiffan's
ティファーンズ・
ワイナリー
Tiffan's



ティファーン家は、1746年からワイン造りに携わっています。ティファーンズ・ワイナリーはヴァイラーニ地方の伝説的ワイナリーの一つ、9代目にあたるエーデさんは1999年にハンガリー共和国の大統領より功労勲章を授与され、2017年には、ハンガリー・サイエンス・アカデミー無記名投票によりハンガリー・ワイン向上に対する生涯の貢献により表彰されています。土壌・気候を生かしたブドウ栽培にこだわり、伝統的で丁寧なワイン造りを守っています。最近ではニュージランドのワイナリーで修行を積んだお孫さんのジョルト・ジュニアも加わり、新しい時代の到来を感じさせてくれるワイナリーです。

*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)のメンバー

美しいルビー色。莓、ラズベリー、チェリーなど赤系フルーツの味わいに樽のスパイス感を感じます。フルーティーで飲みやすいピノ・ノワールです。

DHC クラシックス
45 ティファーンズ・
ピノ・ノワール

品番 TP-0957 赤ワイン
3,520円(税込)

■750ml ■13度・適温14~16℃
■ブドウ品種 ピノ・ノワール
■醸造元 ティファーンズ・ワイナリー

合わせるお料理
ローストチキン、出汁のきいりお刺身



DHC クラシックス
44 シャウシュカ・キュヴェ11

品番 SC-0145 赤ワイン
3,850円(税込)

■750ml ■14.5度・適温16~18℃
■ブドウ品種 ケーク・フランコシ、メルロ、カベルネ・フラン
■醸造元 シャウシュカ・ワイナリー

合わせるお料理
焼肉、牛や豚肉のロースト、チキン照り焼き、シチュー



美しいルビー色。完熟した黒スグリ、ブラックベリー、の凝縮した香りやシナモンの香りがします。複雑で濃縮感のあるリッチな味わい。オーク樽由来の丁子、ナツメグのニュアンスがあります。フルーティーで柔らかく、なめらかな口当たり、後味にシブの爽やかさを感じる赤ワインです。



セクスールド地方

Szekszárd

「心が帰る場所」セクスールドの愛のワイン

地中海性と大陸性気候の影響を受けており、年間日照時間2,050-2,100時間、暑い夏と、晩秋から初冬にかけての穏やかで暖かい天候により、遅摘みブドウもしっかり完全させることができます。年間平均降水量598mm、年間平均気温11.3℃。セクスールド地方では主に赤ワインが醸造され、フルーティー、シルキーなタンニン、スパイスーさが特徴です。毎年12のワイナリーで結成するギルドの集会で、この地方の代表的ブドウ品種カダルカやケークフランコシュで造った赤ワインと伝統的なブドウ、ピカペールのブライントーペースティングを行い、12のワイナリーのうち8ワイナリーが認めたワインのみが特製ボトルに瓶詰めすることを認められます。テロワール(気候、土壌、造り手)を最大限に生かし、単一品種あるいはピカペールのブレンドの特徴を最大限に引き出していると考えられたワインが選ばれます。

TAKLER

WINE ESTATE

タクラール・ワイン・エステート

TAKLER



1700年代からブドウ栽培とワイン醸造を行っているセクスールド地方を代表する家族経営のワイナリー。父タクラール・フェレンツ氏と息子アンドラーシュ、フェレンツ氏のタクラール・トリオと呼ばれる3人体制で1987年に設立されました。フェレンツさんは2004年にハンガリーで名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を授賞しています。彼らの造るワインは熟成したタンニン、シルクのように滑らかで凝縮した特徴のある香り、スパイスーさと果実味が溢れています。
*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)のメンバーです。

DÜZSI

WINE ESTATE

ドゥージュ・タマーシュ・ファミリーワイナリー

DÜZSI



共産主義時代に、一日ブドウ畑とワイナリーを失いましたが、1990年代の農地補償・返還後、ブドウ畑を購入しました。1992年醸造した最初のワインがワインコンクールで金賞を受賞し、タマーシュさんは個人醸造家としてハンガリー国内で広く認められました。ハンガリーの「キングオブローズ」と呼ばれるタマーシュさんですが、ローズワインは偶然できたものでした。1996年、収穫したブドウの量に対して発酵用のタンクが小さすぎることに気づき、ケークフランコシュのマストをタンクから抜き取ったことによりローズワインが出来ました。このローズが、今までにはない「味わい」と、国内のみならず海外のコンクールでも数々の受賞をしました。カンヌのローズワインのコンクール「ル・モンド・デュ・ローズ」で現在までに36のメダルを獲得しています。
*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)のメンバーです。

深みのあるルビー色。父、二人の息子3人(トリオ)の協力で造られたワイン。プラム、ブラックベリーや黒カシスのジャム、チョコレート、パニラの香りに豊かな酸味。程よいタンニンがフランスの良い味わいとなっています。



46 トリオ・セクスールディ・キュヴェ

品番 TC-0108 赤ワイン

2,640円(税込)

■750ml ■12度・適温:14~16℃
■ブドウ品種:ケークフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、シラー
■醸造元:タクラール・ワイン・エステート

75 100 125 150

合わせるお料理
マトリョーゼ、赤ワインを使った食品のみ料理、熟成チーズ

セクスールドワインギルドに、特製ボトルの使用を許された、ハンガリー最古のブドウ品種カダルカで造った赤ワイン。透明感のあるラズベリーレッドが美しく、タンニン控えめ。赤、ラズベリーの穏やかな果実味にしっかりと酸味がフランスのよい赤ワインです。余韻の白胡椒のスパイスーな味わい、特徴的。



47 タクラール・カダルカ

品番 TK-0571 赤ワイン

3,190円(税込)

■750ml ■12.5度・適温:13~15℃
■ブドウ品種:カダルカ
■醸造元:タクラール・ワイン・エステート

75 100 125 150

合わせるお料理
熟成肉のステーキ、ブリュッセルの芽菜、アヒル、少糖焼き、豚肉のローズトピックステーキ、玉ねぎやトマトに絡めかけた料理

エレガントなサーモンピンク色。パパイア、ハイビスカスの花、ハーブ、白胡椒のアロマ。力強い、男性的なローズは奥深い味わいがあり余韻が長く、程よいスパイスー感があります。



48 ドゥージュ・ケークフランコシュ・ローズ

品番 DT-0136 ロゼワイン

2,640円(税込)

■750ml ■13度・適温:8~10℃
■ブドウ品種:ケークフランコシュ
■醸造元:ドゥージュ・タマーシュ・ファミリーワイナリー

75 100 125 150

合わせるお料理
お魚(ブリ、鱈)ののった煮やアサゴ/ブリカのマリネ、チキンのトマト蒸込み、ロールキャベツ

マートラ地方

Mátra

緑がかった澄んだレモン色。グリーンアップル、レモンにフローラルのアロマ。アーモンドの苦味をほのかに感じます。程よい酸味の爽やかなデイリーワインです。



夏暑く、冬寒い典型的な大陸性気候。年間日照時間は1,900-2,000時間、年間平均気温は10.5℃、ブドウ樹の成長期は17℃。アロマティックなワイン、深みや凝縮感のある爽やかな酸味が特徴的です。

49 グロフ・オラスズリング

品番 GO-0189 1,650円(税込) ロゼワイン

■750ml ■12度・適温:10~12℃
■ブドウ品種:オラスズリング ■醸造元:ナジレー・ド・ワイナリー

75 100 125 150

合わせるお料理
魚、野菜、焼き身、にレモンを添えて、チキンや鶏のフライにレモン

アーサー・ネスメイ地方

Árász-Neszmély

透き通ったレモン色。レモンなどの柑橘系の香り。フランスのとれたエレガントな白ワインです。ソーダと割るのもおすすめです。



スロバキアとの国境に面した地方。ドナウ川に反射する光がブドウ畑のある斜面に当たりブドウ栽培に最適な環境を作り出します。年間平均日照時間1,950-2,000時間、年間降水量550-650mm。土壌は石灰岩、白雲石、頁岩、粘土と砂礫、黄土が重なり合い多様です。

50 ネスメイ・キラール・エアーニカ

品番 NK-0174 1,760円(税込) 白ワイン

■750ml ■11度・適温:10~11℃
■ブドウ品種:キラール・エアーニカ ■醸造元:ヒルトップ・ネスメイ社

75 100 125 150

合わせるお料理
魚やチキンのハーブグリル
※生産ロットによってソルト・ミネラルが保存料として使用されている場合があります。

Wine Gift Set

豊かなハンガリーの自然が造り上げた
ハンガリーワインは贈った方の気持ちが
伝わる逸品です。



51 高級紅白2本
詰合せJセット

商品 H-KM
11,000円(税込)

■アービラヴィラーニ・フランコワイン
■オードク・ブダイシャドネ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm
■重量:3.0kg ■各750ml



52 ハンガリーワイン3本セット

商品 K-EBN 5,830円(税込)

■エグトカベルネ・フランコワイン
■アリダヴァーニ/白ワイン
■エグト・ビカペール/赤ワイン
■サイズ:33.5×27×9cm ■重量:4.05kg ■各750ml



53 高級紅白2本詰合せFセット

商品 H-TB 5,500円(税込)

■トリエーセ・サールディニャ/白ワイン
■ブダイシャドネ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm
■重量:2.85kg ■各750ml



54 高級紅白2本詰合せXセット

商品 H-VT 4,400円(税込)

■ヴィターニ・セニンフル/赤ワイン
■トカイ・サモDS/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm
■重量:2.84kg ■各750ml



55 トカイ・ワイン2本詰合せVセット

商品 T-DSV 4,180円(税込)

■トカイ・サモDS/白ワイン
■トカイ・サモDS/赤ワイン
■サイズ:31.8×19.5×8.4cm
■重量:2.15kg ■各500ml



56 ハンガリーワインセット

商品 T-SE 3,850円(税込)

■エグト・カベルネ・フランコワイン
■トカイ・サモDS/白ワイン
■サイズ:30.2×21×9.2cm
■重量:2.55kg ■各750ml 白500ml



57 紅白2本詰合せAセット

商品 K-ELM 3,520円(税込)

■エグト・ビカペール/赤ワイン
■エグト・カベルネ・フランコワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm
■重量:2.70kg ■各750ml



58 紅白2本詰合せSセット

商品 K-GC 3,520円(税込)

■エグト・カベルネ・フランコワイン
■グロフ・キタスリズ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm
■重量:2.8kg ■各750ml



59 ハーフワイン紅白2本EKセット

商品 M-EK 2,640円(税込)

■フーリアレド/赤ワイン
■フーリアレド/白ワイン
■サイズ:27×15.2×6.3cm
■重量:1.5kg ■各375ml

※生産ロットによってソムリエ館が保存料として使用されている場合があります。●同類ワインの中には競争による可能性のあるワインもございます。
●未成年の飲酒は法律で禁止されていますので、未成年者への販売はできません。●掲載商品はシーズン途中でワインの内容、年次、ラベル等が変更になる場合がございます。 18

DR HONEY

HUNGARIAN HONEY

ハンガリーはちみつ
「自然からの贈り物」

トカイ・プレミアム蜂蜜は蜂蜜本来の風味、酵素、天然アミノ酸などの栄養素を損なわないように、非加熱で瓶詰めをし、ほとんどの工程が手作業で行われています。原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程を管理し、国際食品規格IFS（製造・販売する食品が安全性規格、品質規格、法的規格を最高基準で満たしていることを証明する認証）を取得し食の衛生管理に最大の注意を払っています。各蜂蜜が2016年、2018年と「グレート・テースト・アワード」*を受賞しその品質の高さと優れた味わいを証明しています。非加熱蜂蜜は結晶化しやすい特徴があります。お召し上がりになる前によくかき混ぜて空気を含ませてからお召し上がりください。



横組で気品のある甘さからアカシア蜂蜜は「ハチミツの女王」と呼ばれています。ギリギリまで収穫を遅らせたことで蜂蜜の水分がゆっくりと蒸発し、とろみ、熟成感のある蜂蜜になりました。上品な酸味のおかげで濃厚ですが、真やかな蜂蜜になりました。トースト、パンケーキ、ヨーグルトと一緒にどうぞ。

60 トカイ・プレミアム・アカシア蜂蜜300g
品番 A091 2,700円(税込)

■ビン容量入り300g ■重量340g
■ギフト対応していません。



ヨーロッパで最高級蜂蜜と言われるリンデン蜂蜜は濃厚な香り豊かです。口中に広がる清涼感が特徴、レモン・グラスやミントのアロマがあります。アイスクリームにかいたり、ぬるめのホットミルクに入れて楽しむのがおすすめです。

61 トカイ・プレミアム・リンデン蜂蜜300g
品番 A092 2,376円(税込)

■ビン容量入り300g ■重量340g
■ギフト対応していません。



ハンガリーに咲くシルクウィードの花の蜜からできた珍しい蜂蜜。マメ科の花の青い香り、余韻には白菊のような和のテイストを感じる忘れられない味わい。白カビタイプのクリーミーなチーズとの相性が良く、胡麻油を使った粗風ドレッシングに加えてフックを出すのもおすすめです。

62 トカイ・プレミアム・シルクウィード蜂蜜300g
品番 A093 2,376円(税込)

■ビン容量入り300g ■重量340g
■ギフト対応していません。

*グレート・テースト・アワードとは？
1995年、イギリスの高級食品組合が、すべての産産物や加工品を評価し、その卓越性を表す活動の一環として実施している「食のオスカー」とも言えるイベントです。世界中から集まった産品の中から厳選された最高級品質の食品及び飲料のみが認められる世界最大規模かつ最も厳格な選別されている賞です。



63 トカイ・プレミアム蜂蜜300g×3個セット

品番 A095 7,452円(税込)

■ビン容量入り300g(アカシア蜂蜜×1個、リンデン蜂蜜×1個、シルクウィード蜂蜜×1個、各300g)
■重量1,019g ■この商品は化粧箱入りです。



ハンガリーの蜂蜜生産最大手フルメル社のアカシア100%の天然蜂蜜。ハンガリーの広大なアカシアの森に咲くアカシアの花から集めた蜂蜜です。美しい船色、味も香りもクセがなく、料理、飲み物の甘味料と幅広くお使いいただけます。当社人気の商品。



64 ハンガリーアカシアはちみつ7個入り

品番 A073N 6,221円(税込)

■ビン容量入り×6個
プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量3.0kg



65 ハンガリーアカシアはちみつ5個入り

品番 A072N 4,428円(税込)

■ビン容量入り×4個
プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量2.2kg



66 ハンガリーアカシアはちみつ3個入り

品番 A071N 2,635円(税込)

■ビン容量入り×2個
プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量1.0kg

エスモール
S-MALL

スズキ公式オンラインモール
<https://s-mall.jp/>



- 食品など一部商品は軽減税率により、消費税が8%となります。
- ご希望の商品が在庫切れの場合は、その旨ご連絡し、注文をキャンセルさせていただく場合がございます。
- 未成年の飲酒は法律で禁止されています。未成年への酒類の販売はしていません。
- カタログ掲載商品は予告なく変更になる場合がございます。
- カタログ掲載商品につきましては予告なくデザインが変更される場合がございます。



用途に応じて各種箱をご用意しております

2本入れ箱 220円(税込)
1本入れ箱 110円(税込)

●箱の種類によって、2本入れ箱に入らない場合がございます。

【商品到着後の返品・交換について】

- ご注文と異なる商品が届いている、破損・汚損、または品質不良が疑われる場合には、商品到着後7日以内にご連絡ください。
- 品質不良の場合、弊社で状態を確認させていただきます。中身は捨てずにお問い合わせください。中身が残っていない場合は対応致しかねますのでご注意ください。
- いずれの場合も商品到着後8日以上経過した場合には対応を致しかねます。また商品の性質上、検検後の品質不良以外の対応はご容赦ください。
- お客様の都合による返品は原則としてお受け致しかねます。特に、ワインは輸送・保管によって大変影響を受けやすい性質を持っていますので、何卒ご了承ください。

酒類通信販売免許 浜松西酒170 平成29年9月14日

酒類販売管理者

酒類販売管理者名簿	
販売者の名称及び住所	株式会社スズキビジネス 静岡県浜松市西区藤原町21339-1(053-4479391)
酒類販売管理者の氏名	宮下 直也
酒類販売管理研修受講年月日	平成31年1月24日
次期研修の受講期日	2022年1月23日
研修実施計画書	浜松小高酒販組合

※弊社の都合によりお申し込みの一部または全てをお断りさせていただく場合がございますので予めご了承ください。

SUZUKI

株式会社 スズキビジネス 特販事業部
TEL.053-440-1098 FAX.053-448-9541

〒431-0201 静岡県浜松市西区藤原町21339