

ニュージーランドワインを、あなたのレストランへ。

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND

キャンペーン対象

ニュージーランドワインリスト

レストラン様・
お客様に

合計10枚の航空券
プレゼント



キャンペーン期間 6月1日～6月30日

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



ニュージーランドワインを、あなたのレストランへ。

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND

キャンペーン期間 6月1日～6月30日

キャンペーン対象ニュージーランドワインリスト

ご不明点やサポートが必要な場合は、
お気軽にお問い合わせください。

問い合わせ先

団体名：ニュージーランド貿易経済促進庁（ニュージーランド大使館商務部）

担当者名：中村真太郎

連絡先：携帯：090-4363-0043

※注意：在庫状況は常に変動します。発注前にインポートにご確認ください。

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



Wine Brand	Importer	Page No
Allan Scott Family Winemakers	株式会社大庄	4
Amisfield	GRN 株式会社	7
Astrolabe	アプレヴ・トレーディング株式会社	9
Babich Wines	豊通食料株式会社	12
Bald Hills Wines	株式会社三田ホールディングズ	15
Blank Canvas Wines	GRN 株式会社	18
Burn Cottage	kp オーチャード	22
Cirro Wines	株式会社洸洋	25
Coal Pit Wine	株式会社 KICCA	28
Craggy Range	ワイントゥスタイル	31
Fistonich Family Vineyards Čuvar Winery	木下インターナショナル株式会社	35
Foley Family Wines Vavasour	株式会社ラック・コーポレーション	38
Forrest Wines	株式会社フィラディス	40
Framingham Wines	Colonial Trade Co.LTD	43
Insight	株式会社アカデミーデュヴァン	48
Invivo Wines	株式会社サザンクロス	50
Jules Taylor Wines	Colonial Trade Co.LTD	54
Ka Tahi Wines	有限会社 東京実業貿易	58
Kono NZ	株式会社都光	60
Loveblock Vintners	株式会社サザンクロス	63
Luna Estate	エノテカ株式会社	67
Marlborough Wine Limited	アプレヴ・トレーディング株式会社	70
OTU WINES	OTU JAPAN 株式会社	72
Seifried Estate Winery	アプレヴ・トレーディング株式会社	75
Sherwood Estate Wines	GRN 株式会社	78
Spy Valley	株式会社セレスタ	81
Strange Nature Gin	フロンティア物産株式会社	83
Terra Sancta	株式会社フィラディス	85
Valli	株式会社ラック・コーポレーション	87
Villa Maria Wines	三国ワイン株式会社	90

Allan Scott Family Winemakers

<https://allanscott.com/>

Instagram: @allanscottwines



問い合わせ先
[Importer]

会社名：株式会社大庄

住所：〒143-0016 大田区大森北 1-1-10 大森シティビル

担当者名：Tamaki Goto

連絡先：03-5764-2269 | goto@daisyo.co.jp

URL：https://www.daisyo.co.jp/

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ニュージーランド・マールボロの冷涼な気候と長い成熟期間が生む、ソーヴィニヨン・ブランらしい鮮やかで表情豊かなスタイルです。ディルやチャービルのハーブ香に、赤ピーマン、マンゴー、グアバ、パッションフルーツの果実味が重なり、軽やかな骨格と美しく調和した酸が広がります。よく冷やして単体で楽しめるほか、繊細な白身肉料理とも相性の良い、爽快感あふれる一本です。

アルコール度数：12.5%

参考上代（税抜き）：¥1,870



Merlot

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

ニュージーランド・ホークスベイらしい温暖な気候のもとで育ったブドウから作られる赤ワイン。熟したプラムやジューシーな赤系ベリーの豊かな果実味が感じられます。ほのかにタバコの葉やココアを思わせるニュアンスが加わり、きめ細かくやわらかなタンニンと穏やかな口当たりが魅力。ビーバーガーやロースト、バーベキューなどの赤身肉料理と相性が良く、食事とともに気軽に楽しめる一本です。

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥1,870



Riesling

Marlborough (マールボロ)

ニュージーランド・マールボロの冷涼な気候と長い日照時間が生む、リースリングらしい清らかで伸びやかなスタイルが魅力的。ジューシーなパイナップルやライムの香りに、ネクタリンやスイカズラのニュアンスが重なり、いきいきとした酸とミネラル感が爽やかな余韻へと続きます。スパイスを効かせた料理や旨味のある料理、チーズとの相性が良く、食中はもちろん単体でも楽しめます。

アルコール度数：12%

参考上代（税抜き）：¥1,870



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Pinot Noir

Marlborough (マールボロ)

ニュージーランド・マールボロ産のピノ・ノワールらしい、冷涼な気候由来の赤いベリーやプラムを中心とした繊細で凝縮感のある果実味が特徴。チョコレートやナツメグのニュアンスが重なり、なめらかでしなやかなタンニンと奥行きのある上品な口当たりが感じられます。カマンベールやブリーなどの白カビチーズ、ジビエ、ローストチキンや鴨料理と好相性で、熟成向きのワインです。

アルコール度数：13.5%

参考上代(税抜き)：¥2,200



Natural Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ニュージーランド・マールボロのブドウを使用し、除草剤や農薬を使わないドライファーマーミングで育てられたナチュラルな白ワインです。野生酵母による発酵とスキンコンタクトを経て、果実の多層的な風味が引き出され、軽やかな骨格とバランスの良い酸がマールボロ・ソーヴィニヨン・ブランの新たな表現を感じさせます。単体でも、白身肉料理とも相性が良い、遊び心を感じられるスタイルです。

アルコール度数：12.5%

参考上代(税抜き)：¥1,870





Amisfield

<https://www.amisfield.com>

Instagram: @amisfieldvineyard, @amisfieldrestaurant



問い合わせ先
[Importer]

会社名：GRN 株式会社

住所：横浜市中区万代町 1-2-12 VORT 横浜関内IIIビル9階

担当者名：KURUMI MIYOSHI

連絡先：045-306-8567 | kmiyoshi@grncorp.co.jp

URL：<https://grncorp.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Amisfield Sa uvignon Blanc 2022

Central Otago (セントラル・オタゴ)

ニュージーランド・マールボロの冷涼な気候と長い成熟期間が生む、ソーヴィニヨン・ブランらしい鮮やかで表情豊かなスタイルです。ディルやチャービルのハーブ香に、赤ピーマン、マンゴー、グアバ、パッションフルーツの果実味が重なり、軽やかな骨格と美しく調和した酸が広がります。よく冷やして単体で楽しめるほか、繊細な白身肉料理とも相性の良い、爽快感あふれる一本です。

アルコール度数：14%

参考上代 (税抜き)：¥4,800



Amisfield Pinot Noir 2023

Central Otago (セントラル・オタゴ)

ブラックドリスプラム、スターアニス、スパイスの濃縮したノートが、セントラルオタゴの伝統的なダークフルーツと調和している。アーシーな風味とミネラルのエッジの効いた酸に美しく縁取られ、上質なオークと果実のタンニンがこのワインを引き立てている。素晴らしい凝縮感、複雑な風味の構成、長い余韻。

アルコール度数：14%

参考上代 (税抜き)：¥7,800





ASTROLABE

Astrolabe

<https://astrolabewines.co.nz/>

Instagram: @astrolabewines



問い合わせ先
[Importer]

会社名：アプレヴ・トレーディング株式会社

住所：〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町 43-11

担当者名：齊藤 佳実

連絡先：03-3667-5450 | y-saito@apurevu.jp

URL： <https://apurevu.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Marlborough Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

アストロラーベを代表するワイン。アワテレ・ヴァレーをメインにマールボロの数ヶ所の畑のぶどうを使用することで、バランスの取れたマールボロ産ソーヴィニヨン・ブランのエlegantでフルーティーな味わいを表現しています。グーズベリー、ハーブ、赤とうがらし、パッションフルーツ、ライムの皮のような香り。ライム、レモングラス、パッションフルーツのような華やかなフレーバー、フィニッシュはドライで、ミネラル感を感じます。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥3,100



Marlborough Chardonnay

Marlborough (マールボロ)

ぶどうは手摘み収穫。房ごとプレスし、フリーランの果汁のみをフレンチオークの大樽とバリックで発酵。マロラクティック発酵後9か月樽熟成。清澄はしていません。熟したメロン、乾燥イチジク、バニラやバターのような香り。エレガントな質感で、果実感と共にバニラやトーストした樽香が感じられ、フィニッシュはドライ。ミネラル感が心地よく、余韻が長く続きます。ボディと質感、凝縮感を持ったブルゴーニュスタイルのシャルドネです。

アルコール度数：13.5%

参考上代(税抜き)：¥3,500



Marlborough Chardonnay

Marlborough (マールボロ)

ぶどうは手摘み収穫。小さな開放タンクで野生酵母で発酵、フレンチオークのバリックで9か月熟成。フルーティーな赤い果実や、スモーキーな樽の香り。熟したプラム、ダークチェリーなどのフレーバーが広がり、タンニンもなめらかで程よい酸味もありバランスの取れたフードフレンドリーなワインです。The Wine Advocate 90pt

アルコール度数：13.5%

参考上代(税抜き)：¥3,800



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Kekerengu Coast Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ケケレング・コーストは、マールボロのサブリージョンの中で最も南に位置します。海と山の間にある狭い地域で、石灰岩土壌、海洋性気候により他の地域と異なる塩味のあるユニークな味わいです。一部全房プレス果汁をブレンド、一部を野生酵母での樽発酵により味わいに複雑さを加えています。ライム、グレープフルーツなどの柑橘の皮、ジャスミンティー、フェネル、バジルの香り。パッションフルーツのフレーバー、火打石や塩味のミネラルを感じるドライな味わいです。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥4,400



Kekerengu Coast Albarino

Marlborough (マールボロ)

ケケレング・コーストは、マールボロのサブリージョンの中で最も南に位置します。海と山の間にある狭い地域で、海岸からも近い畑で造られるぶどうは石灰岩土壌や海洋性気候により、アルバリーニョのピュアな味わいを表現しています。手摘み収穫のぶどうを一部フレンチオークの古樽で樽熟成とマロラクティック発酵。特徴的なミネラル感あふれるワインが造られます。ストーンフルーツや熟した柑橘類、バニラの香り。フレッシュで生き生きとした味わいで、白桃、トロピカルフルーツ、ミネラルのニュアンスが余韻に広がります。

アルコール度数：12.5%

参考上代(税抜き)：¥4,400





BABICH
NEW ZEALAND WINE
SINCE 1916

Babich Wines

<https://www.babichwines.com/>

Instagram: @babichwines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：豊通食料株式会社

住 所：〒108-0075 東京都港区港南 2-3-13

担当者名：小永井健吾

連 絡 先：03-4306-8539 | konagai@toyotsu-shokuryo.com

U R L： <https://toyotsu-wine.com/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Marlborough Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ニュージーランドワインを世界に知らしめたマールボロ産のソーヴィニヨン・ブラン。西洋スグリ、ハーブ、トロピカルフルーツの鮮やかな香り。清々しく、きりっとしたドライなキレ味を持つ。サステイナブル認証、ヴィーガン認証。

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥2,500



Irongate Chardonnay

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

1985年より手掛けているバビッチの代表的な銘柄で古くからニュージーランド産シャルドネの頂点と評されるワイン。ホークス・ベイのギムレット・グラヴェルズ内の区画、アイアンゲート。収量を厳しく抑え風味が凝縮したシャルドネのフリーランジュースを樽発酵。バトナーージュにて厚みと複雑さを引き出している。アプリコット、洋梨など豊かな果実味に樽由来のビスケット、ナッツの香ばしさが上品に調和し、長く続く余韻を持つ。サステイナブル認証、ヴィーガン認証。

アルコール度数：14.5%

参考上代 (税抜き)：¥5,500



Hawke's Bay Syrah

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

北島ホークス・ベイのギムレット・グラヴェルズとブリッジ・パ・トライアングルの畑より。白胡椒、シナモン、ヴァニラの香り。華やかでフローラルな味わいは北ローヌのシラーを彷彿させるスタイル。フレンチオークにて10ヶ月樽熟成。サステイナブル認証、ヴィーガン認証。

アルコール度数：12.5%

参考上代 (税抜き)：¥2,500



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Marlborough Pinot Noir

Marlborough (マールボロ)

1981年にニュージーランド産ピノ・ノワールとして初の国際コンクール(シドニー・ロイヤル・イースターショー)金賞を受賞した実績を持ちピノ・ノワール造りには定評のあるバビッチ。スムーズな口当たり、すもも、チェリーなど澄んだ果実味を持ち、ピノ・ノワールらしい酸味が心地よい。6ヶ月半の樽熟成。サステイナブル認証、ヴィーガン認証。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥2,700



Marlborough Single Vineyard Pinot Noir

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

マールボロ内のサブリージョン、ワイラウ・ヴァレー内の完全有機栽培にて管理されている単一区画。オレンジの花やグレープフルーツの様な甘苦さとミネラルを感じさせる締まった味わい。ニュージーランドの認定機関 BioGro によるオーガニック認証とヴィーガン認証。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥4,500





Bald Hills Wines

<https://www.baldhills.co.nz/>

<https://www.baldhills.jp/>

Facebook: Bald Hills Wines([facebook.com/BaldHillsWines](https://www.facebook.com/BaldHillsWines))

Instagram: @baldhillswine



問い合わせ先
[Importer]

会社名：株式会社三田ホールディングス

住所：神奈川県横浜市中区羽衣町 1-1-1

担当者名：Masanori Kuwahara

連絡先：045-253-6010 | kuwahara_masanori@mitaholdings.jp

URL： <https://www.baldhills.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Single Vineyard Pinot Noir 2017

Central Otago (セントラル・オタゴ)

スマレ、ダークプラム、スパイス、スモーキーな香ばしい樽の香りを楽しむことができ、口に含むと甘味が芳醇なブラックチェリー、プラム、ブラックベリー、スパイスの風味を感じ、繊細なタンニンや美しい赤い果実味の長い余韻と素晴らしいミネラルを味わうことのできる仕上がりです。インターナショナルワイン チャレンジ 2020 - ゴールドメダル受賞

アルコール度数：13.9%
参考上代 (税抜き)：¥7,000



3 Acres Pinot Noir 2022

Central Otago (セントラル・オタゴ)

自社畑の比較的若い樹齢のピノ・ノワールを使用したワイン。ブラックベリー、チェリー、ダークプラム、杉、スパイスの香り高いアロマ。チェリー、ダークチョコレートなど風味豊かな香りに加え、ミネラル感とチョコレートとダークチェリーの余韻が長く続き、ジューシーな味わいを備え、中程度のタンニンと、適度な重さと複雑さを持ちます。ミネラル感と赤い果実の余韻のあるワインです。風味豊かでありながらエレガントで、素晴らしい飲み心地を提供します。ワイン・オービッド 2025 五つ星

獲得
アルコール度数：14%
参考上代 (税抜き)：¥5,200



Single Vineyard Pinot Gris

Central Otago (セントラル・オタゴ)

このピノ・グリは、新鮮な完熟した洋梨、白桃、パイナップル、ライムの皮、スイカズラ、そしてわずかにジンジャーの芳香があります。口に含むと、洋梨とネクタリンの味わいが絶妙なバランスをとり、素晴らしい果実の甘さとシャキッとした酸味が調和しています。フレーバーは長く香り高いフィニッシュへと繋がり、良いミネラル感が感じられるオフドライです。日本語の「キラメキ」という言葉は、私たちのブドウ畑の北端にある1ヘクタールの傾斜地に植えられたピノ・グリのブドウの木の側で輝く岩を意味しています。ぶどう栽培：有機栽培 100% ニュージーランドの有機認証 Bio Gro2024 年取得。

アルコール度数：13.5%
参考上代 (税抜き)：¥5,000



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Single Vineyard Dry Riesling

Central Otago (セントラル・オタゴ)

この2024年ヴィンテージのワインは、ボールドヒルズとして初めてリリースされた辛口のスタイルで、手摘みで収穫された糖度20.5度の有機栽培ぶどうを全房発酵してつくりました。レモンブレッドやオレンジピールの香りにジンジャーとパッションフルーツが加わります。またメロンを思わせるバランスの取れた味わい、キウイフルーツとライム、ピリッとしたフレッシュなグレープフルーツの余韻が長く続く、素晴らしいワインです。*初出品した SAKURA AWARD2024 で“Gold Medal”を獲得しました。



アルコール度数：12.8%

参考上代（税抜き）：¥5,000

Single Vineyard Blanc de Pinot Noir Organic

Central Otago (セントラル・オタゴ)

白ワインですが、ピノ・ノワール由来のコクと厚みがあります。しっかりとした骨格を持ち、「上品な酸味」と「繊細さ」が特徴です。またライムやグレープフルーツのような柑橘系の香りや、フローラルなアロマも楽しめ、シャルドネなどの一般的な白ワインとは異なり、味わいは、熟した桃、ネクタリン、フレッシュなリンゴ、洋梨に加え、柑橘系やナッツのニュアンスも感じられふくよかな飲み応えが楽しめます。2026年新商品



アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥5,800

Blank Canvas Wines

<https://blankcanvaswines.com/>

Facebook:Blank Canvas Wines(facebook.com/blankcanvaswines)

Instagram:@blankcanvaswines

YouTube:@blankcanvaswines



問い合わせ先
[Importer]

会社名：GRN 株式会社

住所：横浜市中区万代町 1-2-12 VORT 横浜関内IIIビル9階

担当者名：KURUMI MIYOSHI

連絡先：045-306-8567 | kmiyoshi@grncorp.co.jp

URL：<https://grncorp.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Blank Canvas Holdaway Vineyard Sauvignon

Marlborough (マールボロ)

古典的なマールボロソーヴィニオンブランの表情をみせるこのワインは 100% タンク発酵ですが、質感があり、河原の石や海風によるミネラルの複雑なニュアンスがあります。ブラックカラントやグァバ、パッションフルーツの香りと味わいがあり、エレガントなバランスとソルティなニュアンスをみせます。

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥4,000



Blank Canvas Abstract Three Rows Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

マールボロの伝統的なソーヴィニオン・ブランが果実味と活力だけだとすれば、アブストラクトはまったく別の次元に存在します。このワインは、質感とアロマの複雑さが際立つ「セイヴォリー・ブラン」であり、ブドウ畑とワイン醸造が同等に貢献しています。ディロンズ・ポイントのホールドアウェイ・ヴィンヤードから、灌漑なしの畑の3列だけを手摘みで収穫しています。カシスや白い花のような濃厚で魅惑的な香りがあり、ワイン醸造では香ばしさとヒンヤリとしたミネラル感が加わっています。フレンチオークのパンチオンで野生発酵させ、14ヶ月間澱とともに熟成させたこのワインは、豊かなテクスチャーのワインです。エレガントで美しいバランスのこのワインは、今すぐにも楽しめますが、優雅で品格のある熟成が期待できます。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥6,000



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Blank Canvas Reed Vineyard Chardonnay 2024

Marlborough (マールボロ)

驚くほどテクスチャーのある風味豊かなワイン。肉付きの良い白いネクタリンと果樹園の果実味、火打石を中心とした緻密さ、そして穀物のような蜂蜜のような豊かさがある。生き生きとした酸味は、力強くも風味豊かなオーク樽の風味を、明確でありながら印象的に表現している。100%野生酵母による完全固体発酵とバトナージュなしの12ヶ月の澱とともに熟成させることで、何層にも重なる複雑性が生まれる。このワインはクリスタルのようにピュアなワインなので、今すぐ飲むこともできるし、セラーで熟成させ、3次の発展の恩恵を何年もかけて享受することもできる。

アルコール度数：13.5%
参考上代（税抜き）：¥7,500



Blank Canvas Settlement Vineyard Pinot Noir 2020

Marlborough (マールボロ)

これはセトルメント・ピノ・ノワールの第二弾リリースです。2020年は、果実の観点から見て最も容易で刺激的なヴィンテージとして歴史に刻まれるでしょう。しかし一方で、COVID-19パンデミックと全国的なロックダウンにより、最も困難でストレスの多い年でもありました。温暖な春と平均を上回る降雨量が生育期を良好に整え、極めて清潔な状態をもたらしました。全体として2020年はピノ・ノワールに、卓越した風味の純度、バランス、そして精密さをもたらしました。オマカ産ピノ・ノワールの典型的な表現であり、驚くべき密度と力強さを備えています。熟した青い果実と赤い果実の風味が、森林の床を思わせる魅力的な旨味と、樹液のような芳香スパイスへと滑らかに移行します。非常に構造がしっかりと印象的なワインであり、熟成に耐える造りとなっています。

アルコール度数：13%
参考上代（税抜き）：¥7,000



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Blank Canvas Anthem Pinot Noir 2021

Marlborough (マールボロ)

マットとソフィー・パーカー・トムソン MW は、セントラル・オタゴの活気に満ちた環境で育ったこともあり、敬愛するこの地のピノ・ノワールを育てるためのブドウ畑を長年探していました。そして辿り着いたのがギブストン・ヴァレーにあるアンセム・ヴィンヤードです。伝統的に冷涼な産地であるこの地区にとってこの年は特別で、繊細なレッドチェリー、ラズベリー、スマイルを表現するピノ・ノワールは、スイートな風味とすっきりとした下地を持ち合わせています。天然発酵、50%の全房使用、低トーストのオークを使用することでワインにエレガンス、複雑性、ストラクチャーを与えています。ミニマリスト・フィロソフィーを維持するため、時間の経過によって自然の沈殿物などが起きることを承知の上でフィルターをかけず瓶詰めしています。350 ケース限定生産。



アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥9,000

Burn Cottage

www.burncottage.com

Instagram: [@burncottagevineyard](https://www.instagram.com/burncottagevineyard)

Facebook: [burncottage](https://www.facebook.com/burncottage)



問い合わせ先
[Importer]

会社名：kpオーチャード

住所：岐阜市南鶉6-77-2

担当者名：谷上文祥

連絡先：058-268-6068 | b-taniue@kp-orchard.com

URL： www.kp-orchard.com

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Burn Cottage Vineyard Riesling Gruner Veltliner

Central Otago (セントラル・オタゴ)

ピュアで精緻な表情を備えた白ワイン。香りは白桃、レモン、青リンゴ、ほのかな洋梨、白い花、砕いた石、そしてグリュナーらしい穏やかなハーブのニュアンス。リースリングがシャープで伸びのある酸と柑橘の緊張感をもたらし、グリュナーはふくらみのあるミッドパレットを与える。Burn Cottageらしい、静かな力強さとエレガンスを兼ね備えた一本。

アルコール度数：13.0%

参考上代 (税抜き)：¥8,500



Moonlight Race Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

赤い果実の瑞々しさと繊細なスパイスが調和したエレガントな一本。ラズベリーやチェリーの純度の高い香りに、スマイレやほのかな土のニュアンスが重なる。口中はしなやかなタンニンと伸びのある酸が特徴で、果実味とミネラルが余韻まで美しく続く、バランスに優れた冷涼感のあるスタイル。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥7,200



Vineyard Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

深みのある赤系果実とスパイスが調和した気品あるスタイル。ラズベリーやレッドチェリーに、スマイレ、紅茶、ほのかな森の下草のニュアンスが重なる。口中はしなやかなタンニンと透明感のある酸が印象的で、果実味とミネラルが繊細に広がる。余韻は長く、エレガンスと奥行きを感じさせる一本。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：12,000



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvage Vineyard Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

単一畑ならではの深みと緊張感を備えたピノ・ノワール。熟したブラックチェリーやラズベリーの凝縮した果実に、スマイル、紅茶、ほのかなスパイスや森の下草のニュアンスが重なる。口中はしなやかで精密、きめ細かなタンニンと伸びのある酸が美しく調和し、ミネラル感を伴う長い余韻が続く、気品と力強さを感じる一本。

アルコール度数：14%

参考上代（税抜き）：¥11,000





Cirro Wines

www.cirrowines.com

Instagram: @cirrowines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社洸洋

住 所：〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町 2-11-5

担当者名：竹田 隆二

連 絡 先：03-3249-3881 | rtakeda@koyo-japan.co.jp

U R L： <https://koyo-japan.co.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Cirro

Marlborough (マールボロ)

澄み渡るようなすっきりとした味わいとフルーティーな香りが開栓後グラスに広がります。ニュージーランドのソーヴィニヨンブランの中でもぶどうの持つポテンシャルとエレガントさを最も感じる事の出来る上品です。

アルコール度数：13%
参考上代 (税抜き)：¥5,800



Cirro

Marlborough (マールボロ)

夕陽を思わせるオレンジ色。成熟したフルーティーな香りが開栓後グラスに広がります。しっかりとした味わいがあり白ワインながらもボディを感じる事の出来る上品です。

アルコール度数：13%
参考上代 (税抜き)：¥5,800



Cirro

Marlborough (マールボロ)

ニュージーランドのピノ・ノワールの良さがで感じれるワインです。エレガントな味わいの中にぶどうの深見を醸し出す上品です。

アルコール度数：13%
参考上代 (税抜き)：¥7,200



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Cirro

Marlborough (マールボロ)

澄み渡るようなすっきりとした味わいの中にベリーの上質な甘みと酸味お楽しみ頂ける1本。ピノ・ノワールのぶどうが持つポテンシャルにビジュアルは勿論、秀でたテイスト、アロマを感じる事の出来る上品です。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥6,300



Coal Pit Wine

www.coalpitwine.com

Facebook: Coal Pit Wine(facebook.com/coalpitwine)

Instagram: [@coalpitwine](https://instagram.com/coalpitwine)



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社 KICCA

住 所：東京都調布市入間町 1-43-58

担当者名：淳二 吉川

連 絡 先：080-7428-8530 | wine@kicca-soho.com

U R L： <https://www.kicca-soho.com/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Pinot Noir 2019 Tiwha

Central Otago (セントラル・オタゴ)

BioGro オーガニック認証を受けた自社畑のブドウのみを使用した、Pinot Noir2019。しなやかなタンニンと繊細な果実味、澄んだ酸が美しい調和を生み、気品ある余韻が続くワインです。

香り：熟した果実味、なめし革、森の下草の熟成香

味わい：円熟味のあるピロードのような質感と深い旨味

熟成：フレンチオーク 28% 10 か月

相性：鴨のコンフィ、キノコソテー、鹿肉のグリル、パテドカンパーニュ、ローストポーク等

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥14,000



Pinot Noir 2022 Tiwha

Central Otago (セントラル・オタゴ)

BioGro オーガニック認証を受けた自社畑のブドウのみを使用した、Pinot Noir2022。若々しいエネルギーと透明感が際立ち、ピュアな果実味と精密な骨格が共存する、エレガントなスタイルのワインです。

香り：ワイルドストロベリー、野生のタイム、清涼感のあるハーブ

味わい：透明感のあるエレガントな酸、緻密で洗練された上品さ

熟成：フレンチオーク新樽 30% 10 ヶ月

相性：ラムチョップのグリル (ローズマリーと岩塩)、パテドカンパーニュ、鹿肉のグリル、ローストポーク等

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥9,000



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Pinot Noir 2021 Tiwha Magnums

Central Otago (セントラル・オタゴ)

BioGro オーガニック認証を受けた自社畑のブドウのみを使用した、Pinot Noir 2021 マグナムボトル。場を華やかに彩り、お祝いやパーティーに最適。大人気でシェア。開栓の瞬間から特別な時間を印象深く演出する象徴的な1本です。

香り：ダークプラム、スマイル、クローブの華やかなスパイス

味わい：凝縮感のあるリッチな果実味、骨格のしっかりした力強いスタイル

熟成：フレンチオーク新樽 30% 10 ヶ月

相性：マグロレアカツ、鰹のたたきワサビ醤油、パテドカンパーニュ、鹿肉のグリル、ローストポーク等

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥32,000



Sauvignon Blanc 2023

Central Otago (セントラル・オタゴ)

BioGro オーガニック認証を受けた単一の自社畑の古樹から手摘みされたブドウを全貌压榨し、フレンチオーク大樽で発酵させたエキゾチックな香りワインです。

香り：ライム、オレンジの花、ほのかな蜜蝋の香り 味わい：100%樽発酵、リッチな厚み、火打石のようなミネラル感 熟成：フレンチオーク新樽 48% 10 ヶ月

相性：生牡蠣、山羊のチーズサラダ、ハーブドレッシング、白身魚のポアレ 香草バターソース等

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥6,000





Craggy Range

www.craggyrange.com

Instagram: @craggyrange #craggyrange



問い合わせ先
[Importer]

会社名：ワイントウスタイル

住所：東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階

担当者名：Takaaki Kosaka

連絡先：03-5413-8831 | takaaki.kosaka@winetostyle.co.jp

URL：<https://www.winetostyle.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvignon Blanc Te Muna Martinborough

Martinborough (マーティンボロ)

淡いレモン色。テ・ムナの畑にある複雑な土壌を感じられるワイン。白桃、レモン、花、摘みたてのハーブ、パッションフルーツなどのエレガントなアロマ。アロマ同様のフレーバーがあり、さわやかな酸味と相まって口内に広がります。ブドウ畑にある古い川の石を連想させるミネラル感や質感、ほのかな塩味などもある、アロマから余韻まで調和のとれた構成。例年に比べより温暖で乾燥した日が続きましたが、夜間は十分に気温が下がったことで果実の成熟は緩やかに進み、理想的な完熟度合で収穫できた、素晴らしいヴィンテージとなりました。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥3,800



Pinot Noir Martinborough

Martinborough (マーティンボロ)

淡いルビーレッド。熟したストロベリー、チェリー、リコリスのしっかりとした香りとほのかなドライラベンダーと黒スグリなどが感じられる。豊かな口当たりの果実味がとても印象的。ストロベリーとチェリーの風味の広がりが素晴らしく、ココアパウダーのような細かなタンニンが全体を引き締めています。2025年は平年よりも温暖で乾燥した春でした。これによりブドウの早期生育と良好な着果を促し、最終的に収穫量は平均的な年以上となりました。夏は曇りがちで涼しめの気温であった為、成熟が緩やかになり繊細な香りも持ち合わせています。

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥3,800



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Chardonnay Kidnappers Hawkes Bay

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

淡い麦わら色。フレッシュなレモンとマンダリンオレンジのフレッシュなどの柑橘系、桃や洋ナシのアロマ。ほのかなに花の蕾やアザミ、オーク由来のほのかな甘い香りも感じられます。これらのアロマは沿岸地での栽培で生まれる特有の塩味、フレッシュな酸味と調和しています。2024年は例年よりも気温が低く長い冬であった為発芽が遅い年でした。その後は穏やかな気温で強い風の吹く春、温暖で乾燥した夏へと続いたことで収穫量は平年を下回りながらも果実の成長期が長くなり、フレッシュさと凝縮感のある素晴らしいヴィンテージとなりました。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥3,800



Rose Hawkes Bay

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

明るく淡いサーモンピンク色。メロン、ストロベリー & クリームのアロマがあり、フローラルさと香ばしさが感じられます。口当たりはすっきりとしているながらクリーミーな質感があり、とてもスムーズな飲み口です。2025年は平年並みの寒さの冬に続き、温暖で乾燥した平穏な春は、ブドウの樹を適切な成長へと導きました。一転して、夏は冷涼で曇りの日が続くなど夏の終わりには全体的に湿度の高い日が続きました。シャルドネが2月8日に収穫開始するなど、クラギー・レンジの歴史の中でも最も早い収穫開始日の一つになりました。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥3,800



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Te Kahu Gimblett Gravels Vineyard Hawke's Bay

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

紫色がかった深みのあるガーネット。完熟カシス、ブラックオリーブ、タバコなどの濃密な香りが感じられます。赤い果実、甘草、ダークチョコレート等のフレーバーがあり、丸みのあるタンニンが素晴らしいストラクチャーを生み出しています。2021年ヴィンテージはギムレット・グラヴェルズで造られるボルドースタイルとして典型的といえるでしょう。非常に暖かな春であった為、ブドウの生育は順調でした。平年並みの気温の夏でしたが、雨の少ない日が続いたことで全体の収穫量は例年よりも少なくなりました。

アルコール度数：14%

参考上代(税抜き)：¥4,400





Fistonich Family Vineyards | Čuvar Winery

<https://www.cuvarwinery.com/>

Instagram: @cuvarwinery #CuvarWinery #TeamCuvar #CuvarWines



問い合わせ先
[Importer]

会社名：木下インターナショナル株式会社

住所：東京都中央区入船2丁目2番14号 U-AXIS6 階

担当者名：松下 佳苗

連絡先：03-3553-0721 | matsushita@kinoshita-intl.jp

URL：<https://www.kinoshita-intl.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ライムやイラクサの花を連想させる香りに、グリーンメロンのニュアンス。きれいな酸味と自然な果実の熟した味わいに包まれている。二枚貝やカキなどの甲殻類やスモークチーズと相性が良い。(ヴィーガン対応)

アルコール度数：13.0%
参考上代(税抜き)：¥3,500



Iris

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

豊かなプラムとザクロの果実味と香り、タバコの葉とスパイスのヒントが、美しく熟したタンニンとオーク樽のニュアンスに層を成している。赤身の肉料理、ダークチョコレートとの相性がよい。(ヴィーガン対応)

アルコール度数：13%
参考上代(税抜き)：¥3,700



Iris

Marlborough (マールボロ)

クリスマスのケーキミックスとチョコレートを思わせるブーケ。熟したドライフルーツの華やかな香りとはのかなスパイスの風味。家庭的なリネンの上の繊細なシルクを思わせるストラクチャー。時代を超えて愛されるピノ・ノワール。(ヴィーガン対応)

アルコール度数：13.5%
参考上代(税抜き)：¥3,700



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

このワインは、カモミールの芝生の上を裸足で歩いているような気分させる。花のアロマが漂い、それを引き立てるイラクサや柑橘類の香りを包み込む。オークの旧樽で一部を発酵させ、澱とともに熟成させた結果である。自然のハーモニーを表現した楽しいワインで、一口ごとにワイン造りが少しドレスアップしている。(ヴィーガン対応)

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥5,000



Iris

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

白桃、ネクタリン、レモンカードの繊細な層に、丁寧に溶け込んだ樽由来のローストしたヘーゼルナッツのニュアンス。ミディアムボディで、ホークス・ベイの優良ヴィンテージらしい、純粋でみずみずしい果実味が際立ちます。澱との接触により、クリーミーでほぼシルキーとも言える口当たりを実現。樽香は主張しすぎず、ワインの骨格を支える役割に留まっています。明るくチャーキー(白亜質)なミネラル感があり、余韻は長く、酸とのバランスも見事です。

アルコール度数：13.5%

参考上代(税抜き)：¥3,700



Foley wines/ Vavasour

<https://www.vavasour.com/>

Facebook:Foley Wines/ Vavasou(facebook.com/vavasourwines)

Instagram:@vavasourwines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社ラック・コーポレーション

住 所：東京都港区赤坂 3-2-12 赤坂ノアビル 8F

担当者名： Akihiro Akimoto

連 絡 先： 03-3586-7501 | akihiro-akimoto@luc-corp.co.jp

U R L： <https://www.luc-corp.co.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Marlborough Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

力強いトロピカルフルーツとグレープフルーツ、メロンのアロマが層になって口の中に広がります。アワテレ・ヴァレーの昼夜の寒暖差が、きりっと爽やかさを保ち、バランスの良いエレガントなワインに仕上げています。はっきりと表れるミネラルの風味は、リッチでスパイシーな食事との相性抜群です。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥2,400



Marlborough Pinot Noir

Marlborough (マールボロ)

涼しい気候で育ったピノ・ノワールはより産まれた美しくアロマティックなワイン。イキイキした酸と、果実の濃縮感が感じられるこのエレガントなワインは、サーモンや、家禽、ベーグル、豚肉との相性は抜群です。

アルコール度数：14.5%

参考上代（税抜き）：¥3,500





FORREST

Forrest Wines

<https://www.forrest.co.nz>

Facebook: Forrest Wines (facebook.com/forrestwines)

Instagram: [@forrestwines](https://instagram.com/forrestwines)



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社フィラディス

住 所：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクトスクエア 11 階

担当者名：Ayako Ikematsu

連 絡 先：045-222-8875 | a.ikematsu@firadis.co.jp

U R L： <https://firadis.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Forrest Chenin Blanc

Marlborough (マールボロ)

洋ナシ、カリン、ジャスミン、プラム、ジンジャーの風味が特徴的で、口を含むとおいしいような酸味と豊かなミネラル感、クリーミーなテクスチャーのバランスがとれている。

アルコール度数：12.5%
参考上代 (税抜き)：¥3,300



Forrest Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

パッションフルーツ、グレープフルーツ、エルダーフラワー、花々の香り。味わいには、パッションフルーツ、グアバ、アロマティック・ハーブ、レモンタイム、セージに白い花のニュアンス。ふくよかでたっぷりとした口当たりでありながら、キリッとした爽やかな辛口で、フィニッシュにはほのかに塩辛いミネラルが感じられる。

アルコール度数：13%
参考上代 (税抜き)：¥3,200



Forrest Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ライムシャーベットやアブリコットの果汁や、シャキッとしたアップルをかじったような味わい。果実の甘みとフレッシュな酸味のバランスが完璧で、アルコール度数も9%と控えめなので、とても飲みやすい。

アルコール度数：9%
参考上代 (税抜き)：¥2,700



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

The Doctors' Rose

Marlborough (マールボロ)

フレッシュなイチゴと熟したレッドチェリー、そしてセージやタイムなどのアロマティックなハーブの香り。ワインはとてもフレッシュで軽快、生き生きとしていて、口中を踊りながらクリスピーでドライなフィニッシュへと続く。

アルコール度数：9.5%

参考上代 (税抜き)：¥2,700



The Doctors' Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

赤とうがらし、パッションフルーツ、新鮮なハーブの香りがあり、味わいはふくよかで満足感があり、爽やかでトロピカルなマールボロのフィニッシュを持つ。

アルコール度数：9.5%

参考上代 (税抜き)：¥2,700





Framingham Wines

<https://framingham.co.nz/>

Facebook: Framingham Wines (facebook.com/FraminghamWines)

Instagram: [@framinghamwines](https://instagram.com/framinghamwines)



問い合わせ先
[Importer]

会社名： Colonial Trade Co.LTD

住所： 東京都目黒区下目黒 2 丁目 22-17 トライアングル目黒 1 階

担当者名： Andrew Heffernan

連絡先： 03-6431-8552 | andrew@colonialtradeco.net

URL： www.rippawines.com

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

F-Series Field Blend

Marlborough (マールボロ)

■ 畑について (THE SITE)

2023年のFシリーズ・フィールドブレンドは、自社エステートで有機栽培された6品種から造られました。畑の土壌は古い河川跡に由来するもので、拳大のグレイワック (石英や長石を含む硬く濃色の砂岩) を主体に、沖積土、砂利、シルトが混じり合っています。水はけに優れ、複雑味のあるワインを生み出すテロワールです。

■ 醸造 (WINEMAKING)

すべての品種は同日に手摘みで収穫されました。除梗後、12時間スキンコンタクトを行い、その後プレス。得られた果汁は、使用済みのオーク製パンチオン樽とステンレスタンクに移され、自生酵母により自然発酵させました。発酵後はSO₂を添加せず、粗い澱とともに10ヶ月間熟成。これにより、ワインに豊かなボディとテクスチャーを与えています。その後ブレンドし、瓶詰めしました。

■ ブレンド比率 (COMPOSITION)

リースリング：30%

ピノ・グリ：28%

ヴィオニエ：22%

ソーヴィニヨン・ブラン：11%

ゲヴェルツトラミネール：8%

アルコール度数：13.4%

参考上代 (税抜き)：¥4,500



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

F Series Auslese

Marlborough (マールボロ)

■ ヴィンヤード (VINEYARD)

単一畑ワインで、果実はすべてフラミンガム・エステートの自社畑から収穫されています。リースリングの樹はマールボロでも特に古い区画に属し、1980年代初頭に植樹されました。過去10年以上にわたりオーガニック原則に基づいて管理されています。土壌は水はけの良いグレイワック砂利を主体に、一部砂質層が混在。有機物や養分が少ないため樹勢は自然と抑えられます。仕立ては2本のケーンまたは2コルドンによるVSP(垂直仕立て)。収量は厳しく制限し、品質と凝縮感を高めています。

■ ヴィンテージコンディション & 果実選別

(VINTAGE CONDITIONS AND FRUIT SELECTION)

非常に乾燥した冬の後、不安定な春を迎え、遅霜も発生しました。その影響で初期の樹勢は例年より控えめでしたが、初夏には生育に理想的な気候条件に恵まれました。果実の選別は、区画の中央部から65%、奥側から20%、手前側から15%を選抜。各ロットは4月30日から5月14日にかけて個別に手摘みで収穫されました。多くの果実は乾燥(デハイドレーション)により凝縮していましたが、ボトリティスの影響は受けておらず、非常にクリーンで鮮やかな果実味を保持していました。一部にはボトリティスによりレーズン状になった果実も含まれています。収穫時の糖度は27~28.3ブリックスでした。

■ 醸造 (WINEMAKING)

澄んだ果汁をステンレス製バレルで発酵。野生酵母と培養酵母を併用しました。発酵はゆっくりと着実に進み、理想的なバランスに達した時点で止めています。生産本数は375mlボトルで1,602本。

■ 分析値

総酸度: 9 g/L

pH: 3.0 アルコール度数: 9.5%

残糖: 136 g/L

アルコール度数: 9.5%

参考上代(税抜き): ¥9,250 (375ml)



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

OLD VINE RIESLING

Marlborough (マールボロ)

■ 栽培シーズン & 果実選別

(GROWING SEASON & FRUIT SELECTION)

2022/23年の生育シーズンは、まさに結果が読めない難しい年でした。開花・結実は非常に良好であったため、プレミアム区画では収量を適切にコントロールするため、例年以上に丁寧な作業を行いました。収穫期に入る頃には、十分に熟し、健全で風味豊かな果実を得ることができました。樹齢43年のリースリングはすべてオーガニック管理下にあり、特に慎重な選果が求められました。土壌は拳大のグレイワッケ(石英や長石を含む硬く濃色の砂岩)を主体に、沖積砂利やシルトが混在しています。このワインのための栽培では、ブドウをできる限り長く樹上に留める「ハングタイム」を重視し、凝縮感と鮮やかな風味を最大限に引き出すことを目的としています。

■ 醸造 (WINEMAKING)

果実はボトリティス(貴腐菌)の顕著な感染が起こる前に、すべて手摘みで収穫されました。全体の90%は除梗せず全房圧搾し、タンクで6時間静置。その後、アカシア樽およびコンクリート・エッグ型発酵槽へ移し、自生酵母による自然発酵を行いました。残りの10%は除梗後、果皮とともに部分的に発酵させたのち圧搾し、セラミック製の甕で発酵を完了させました。各構成要素はSO₂を添加せず、発酵後の澱とともに10ヶ月間熟成。その後ブレンドし、瓶詰めしています。

■ 分析値 総酸度: 7.0 g/L

pH: 3.25

アルコール度数: 13.0%

残糖: 3.5 g/L

アルコール度数: 9.5%

参考上代(税抜き): ¥9,250 (375ml)



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

F SERIES PINOT NOIR

Marlborough (マールボロ)

エレガントで、きめ細かなタンニンを備えたピノ・ノワール。赤いバラの花びら、プラム、赤系果実のアロマに、ほのかなウッdsmoockとスパイシーなオークのニュアンスが重なります。果実味と旨み(セイボリー)が美しく調和し、熟したきめ細かなタンニンが全体をしっかりと支えています。赤いバラの花びら、プラム、レッドフルーツ、ウッdsmoockのスパイシーなオークのフレーバーを持つ、エレガントできめ細かいピノ・ノワールです。魅力的な果実味は繊細で熟したタンニンに支えられています。

アルコール度数：12%

参考上代(税抜き)：¥5,800



Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ステイヴン・ウォン MW クラシックなマールボロ産ソーヴィニヨン。熟した香り高い果実味に、トマトの茎のようなハーブの風味、甘やかなフローラルノート、そしてわずかなスモーキーさが重なり合い、程よいボディ感と明確なグリップ、旨味のある骨格を備えた一本に仕上がっています。塩味とフェノール感のあるフィニッシュでは、やや陰りのある印象を見せつつ、まだ若く閉じた状態にあります。余韻のアロマティックな強さから、このワインが今後開花することを予感させます。

アルコール度数：13.5%

参考上代(税抜き)：¥2,760



INSIGHT

THE WINE TO AWAKEN YOUR SENSES

SINGLE VINEYARD | MARLBOROUGH | NEW ZEALAND

Insight

www.insightwines.com

Instagram:@insightwines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社アカデミーデュヴァン

住 所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-53-67
コスモス青山ガーデンフロア (B2F)

担当者名：松田 健彦

連 絡 先：03-3486-1038 | winesales@adv.gr.jp

U R L：http://www.adv.gr.jp

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ワイラウ川に近い北側は河川砂利質と氷河期時代に形成されたシルトで構成され水捌けが良い畑。畑を南に移動するにつれ、ロームの割合が増え粘土質になっていきます。また山側のブロックでは手の平ほどの大きな石がゴロゴロしており、ワインにミネラル感を与えます。フリーラン・ジュースのみ使用。ソーヴィニヨン・ブランらしい爽やかな香りがグラスに広がります。摘みたてのバジルやライムの瑞々しい新鮮なアロマにミネラルのニュアンス。口に含むと澁刺とした酸と共にトマト・スパイス、ピンク・グレープフルーツ、洋ナシのジュースーな果実味が調和し、フレッシュ感溢れる余韻へと続きます。

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥4,000



Pinot Noir

Marlborough (マールボロ)

ワイナリーではディジョン・クローンを採用。それぞれ 115 はまろやかでリッチなスタイル、667 はエレガントでシルキー、複雑なアロマ、777 はワインに骨格を与えます。また一部エイブル・クローンも植樹しています。5つの区画に細分化したシングル・ヴィンヤードの中でも川に近い北側と南端の2ブロックのブドウから。ブロックやクローンによって成熟期が異なる為、収穫は1週間以上かけて7回に分けて熟したブドウから収穫。ステンレスタンクで発酵、その後フレンチオークで11ヶ月熟成。

アルコール度数：12.5%

参考上代 (税抜き)：¥6,800



Invivo Wines

<https://invivowines.com/>

www.invivoxsjp.com

Facebook:invivowines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社サザンクロス

住 所：神奈川県藤沢市鶴沼松が岡 3-2-33

担当者名：檀原 正広

連 絡 先：50-3645-3239 | info@scnz.jp

U R L： <https://scnz.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

マナバイ インヴィーヴォ ソーヴィニヨンブラン

Marlborough | Hawke's Bay (マールボロ | ホークスベイ)

NZ が育んだ多彩なアロマ もぎたて果実のリフレッシュワイン

ニュージーランドのソーヴィニヨンブランらしい、レモン、ライム、グースベリー、トロピカルフルーツなどの豊かな果実感。特徴的な青草やハーブのニュアンスに、フレッシュな酸味とのバランスも素晴らしい。透明感とパワフルさが共存し、余韻もキレイで心地よい。すっきり爽やかな辛口タイプ。



パプリカのグリル、アスパラガスの天ぷら、筍の木の芽和え、じゃこ山椒と万願寺唐辛子の炒め物、胡桃柚餃子

アルコール度数：12.6%
参考上代（税抜き）：¥1,900

マナバイ インヴィーヴォ ピノノワール

Marlborough | Central Otago (マールボロ | セントラルオタゴ)

チャーミングでピュアな果実味を華やかな香りが包み込む

チェリーなどの赤系果実の風味を中心に、オークとスパイス感、アーシーな個性も見事に調和。繊細でシルキーなテクスチャーと細かいタンニンが特徴的な華やかで優しい味わい。

マールボロ 98% にセントラルオタゴ 2% を加えることで深みを持たせています。自然酵母で発酵し、1-2 年のフレンチ古樽で 9 ヶ月の樽熟成。あらゆる肉とのペアリングが可能なオールラウンドタイプ。シンプルな味付けでグリルした肉料理と合わせて。



アルコール度数：13.1%
参考上代（税抜き）：¥2,500

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

インヴィーヴォ スパークリング ソーヴィニヨンブラン

Marlborough (マールボロ)

爽やかな草原の香りはじけるソーヴィニヨンの泡

スパークリング用に栽培されたマールボロの葡萄を 95% 使用。若干のホークスベイとギズボーンのソーヴィニヨンブランのブレンドで、より熟したトロピカル感を演出しています。NZ ソーヴィニヨンブランの個性そのままに、泡のムースが口中に広がります。ライムやシトラスなどを思わせるクリーンな果実味と十分な酸味。残糖は 7.9g/l で辛口タイプ。

しっかり香りがあがるので、屋外での BBQ にも最適。オイルをかけて仕上げた魚介料理、柿の葉寿司、鯖のグリルなどとも合わせてお試しください。

アルコール度数：13.0%

参考上代 (税抜き)：¥2,600



インヴィーヴォ ホークスベイ シャルドネ

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

果実味豊かで香り高いフルボディのシャルドネ。白桃と柑橘にキャラメル香り。オーク由来の杉やトーストのような複雑な香りも感じる。味わいはしっかりパワフルな果実味とクリーミーな質感。しっかりとした酸も感じられ味わいをまとめている。ジューシーで長い余韻も素晴らしい。

70% のマロラクティック発酵を経て、新樽 20% と 1 年の古樽 80% (共にフレンチオーク) で 9 ヶ月間の熟成。熟成中は澱としっかり寝かせてまろやかなテクスチャーを引き出しています。

アルコール度数：13.0%

参考上代 (税抜き)：¥2,500



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

インヴィーヴォ X サラ・ジェシカ・パーカー ソーヴィニヨンブラン

Marlborough (マールボロ)

グレープフルーツやパッションフルーツ、ライムの香りが立ち昇る。芳醇なフルーツ感が広がる味わいで、みずみずしさとふくよかさがバランスよく調和し、綺麗な酸味がテイストを見事に引き締めています。

マールボロの5つの個性的なヴィンヤードのからのワインを絶妙にブレンド。ワイホパイヴァレーのパワフルなテイストに、ウエスタンワイラウのピュアでアロマティックなフルーツ感、そして冷涼なダッシュウッドの綺麗な酸味とタイトな質感が調和しています。

このSJPのワインは今美味しいだけでなく、ソーヴィニヨンブランの瓶内熟成のポテンシャルにも挑戦しています。ぶどうの出来と個性に応じて、一部のワインに通常より長めにスキンコンタクトを行いました。また、オークも一部のワインに取り入れ、澱と共に3ヶ月間の熟成を行い自然なまろやかさのあるワイン造りに取り組んでいます。

アルコール度数：13.0%

参考上代(税抜き)：¥2,600



Jules Taylor Wines

julestaylor.com

thebetterhalfwine.com

Instagram:@julestaylorwines @thebetterhalfwine



問い合わせ先
[Importer]

会社名：Colonial Trade Co.LTD

住所：東京都目黒区下目黒2丁目22-17トライアングル目黒1階

担当者名：Andrew Heffernan

連絡先：03-6431-8552 | andrew@colonialtradeco.net

URL：www.rippawines.com

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

The Jules Rosé

Gisborne (ギズボーン)

淡いサーモンピンクの美しい色合い。

フレッシュなストロベリーやラズベリー、チェリーの華やかなアロマが広がり、ほのかにピーチのニュアンスと、ピンクグレープフルーツのジューシーなアクセントが感じられます。辛口のロゼで、ピーチやベリーの豊かな果実味が印象的。全体のバランスは非常に良く、やわらかなテクスチャーが心地よく広がります。ミッドパレットにはほのかな旨み(セイボリー)を感じさせ、フェノリックなニュアンスを伴う美しく長い余韻へと続きます。晴れた日の午後や、リラックスした集まりに最適な一本です。よく冷やしてお楽しみください。



アルコール度数：13.05%

参考上代(税抜き)：¥2,980

ソーヴィニオン・ブラン

Marlborough (マールボロ)

92/100 Stephen Wong MW

ソーヴィニヨンのエレガントで繊細な表現。グレープフルーツ、熟したリンゴ、甘いハーブのニュアンスの間を、軽やかなフローラルアロマが織りなす、非常に複雑なキャラクターです。ドライな口当たりには繊細なフェノールのグリップがあり、香り高い風味に対してチョーキーな質感と抑制の効いた印象を与えています。すでに親しみやすさはあるものの、さらに奥行きと複雑さがあるため、あと1～2年熟成させる価値があります。

テイasting日：2025年2月14日(飲み頃：2025～2027年)

アルコール度数：13.31%

参考上代(税抜き)：¥2,980



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Gruener Veltliner

Marlborough (マールボロ)

スティーブン・ウォン MW 90/100

若々しいフローラルな香りと柔らかな白桃のアロマが、エレガントでありながら力強い味わいへと導きます。熟したリンゴから甘いハーブ、そして深みのある風味豊かなトマトとペッパーへと力強く広がり、オフドライなフィニッシュへと続きます。ピノ・グリののような丸みを持つ、滑らかで洗練されたこのワインは、現在若々しく飲みやすいものの、今後1年でさらに柔らかく、より個性が開花することが期待されます。

2025年1月23日 2025-2027

アルコール度数：14%

参考上代(税抜き)：¥2,980



ソーヴィニヨン・ブラン

Marlborough (マールボロ)

シトラスやトロピカルフルーツのフレーバーにたくさんの元気を載せて駆け抜けるマールボロのソーヴィニヨン・ブランです。フレッシュなシトラスや白桃、甘い果実、バジルやセージなどのハーブのアロマ、味わいはとてもクリーンでフレッシュ、ハーブがフルーツに重なり、フィニッシュまでバランスの取れた酸のラインがあります。

アルコール度数：13.5%

参考上代(税抜き)：¥2,090



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

ピノノワール

Marlborough (マールボロ)

色合い (COLOUR) 輝きのあるルビーレッド。香り (NOSE) 香り高いストロベリーやダークベリーの果実香に、ココアやシナモンスパイスのニュアンスが調和しています。味わい (PALATE) 口に含むと、力強いストロベリーとダークベリーの風味が、ほんのりとしたスパイスやココアの風味と交わります。熟した滑らかな(シルキーな) タンニンとみずみずしい酸味がその風味を引き立て、上質でエレガントな余韻へと導きます。

アルコール度数：12%

参考上代 (税抜き)：¥3,000





Ka Tahi Wines

katahiwines.com

Facebook:Ka Tahi Wines(facebook.com/katahiwines)

Instagram:@katahiwines #katahiwines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：有限会社 東京実業貿易

住 所：東京都豊島区西巢鴨4丁目13-5 1004

担当者名：高久功一郎

連 絡 先：03-5980-9898 | takaku@tokio-industry.jp

U R L： <https://www.tokio-industry.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Sauvignon Blanc

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

畑:Omaranui、ホークス・ベイ、畑面積:10ha、土壌:砂、ローム、樹齢:24年、灌漑:ドリップ式、収穫:早朝、醸造:除梗、収穫後即破碎、ステンレスタンク、12~13°C低温発酵、2週間0°C低温静置、数回ポンピング・オーバー、醸造家ロッド・マクドナルド

アルコール度数:13%

参考上代(税抜き):¥3,900



Pinot Noir

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

畑:マライカカホ、ホークス・ベイ、畑面積:34ha、単一区画畑、植樹:2006年、土壌:石、灌漑:ドリップ式、醸造:破碎しない、自然酵母、開放タンク、発酵温度最高36°C、1日2回バトナージュ、樽熟成18ヶ月、フレンチオーク、新樽比率15%、醸造家ロッド・マクドナルド

アルコール度数:12.5%

参考上代(税抜き):¥3,900



Sparkling Sauvignon Blanc

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

畑:テ・アワンガとマライカカホ、ホークス・ベイ、樹齢:2006年植樹、土壌:花崗岩、黄土、粘土、砂利、堆積土、灌漑:ドリップ式、除梗、醸造:ステンレスタンク、3週間シュール・リの状態で熟成、醸造家ロッド・マクドナルド

アルコール度数:12%

参考上代(税抜き):¥3,900



Kono NZ

www.konowines.co.nz

www.tohuwines.co.nz

Facebook: @tohuwines @konowines

Instagram: @tohuwines @konowines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社都光

住 所：東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通ビル 1 階

担当者名：竹中 康一

連 絡 先：03-3833-3541 | takenaka@toko-t.co.jp

U R L： <https://www.toko-t.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

ピノ・ノワール

South Island (サウス・アイランド)

1年から3年使用のフレンチオークで数ヶ月間樽熟成。グラスの中で深いルビー色、チェリー、プラム、鮮やかな花の香りが層をなして香り立ちます。熟した赤い果実とスパイスを感じさせるミディアムボディ。長くてエレガントなフィニッシュです。

アルコール度数：13.0%

参考上代(税抜き)：¥2,200



ソーヴィニヨン・ブラン

Marlborough (マールボロ)

シトラスフルーツやパッションフルーツ、熟したトロピカルフルーツ、そして際立ったハーブの香りが広がります。ピュアで活気あるフルーツの香りと酸味があり、爽やかでフレッシュなワインです。ラストはすっきりと辛口です。

アルコール度数：13.0%

参考上代(税抜き)：¥1,700



ソーヴィニヨン・ブラン

Awatere Valley (アワテレ・ヴァレー)

マールボロ南部の壮大なアワテレ・ヴァレーにある畑のブドウのみを使用。柑橘類の皮のアロマと、砕いたばかりのハーブのノートが感じられる力強いワイン。甘いパイナップル、シャキシャキとした青リンゴ、フレッシュなライムとピンクグレープフルーツの風味が重なり合います。傑出した果実の凝縮感と、その下にあるピリッとしたミネラルのバランスが取れ、生き生きとフレッシュな味わい。ピュアで集中力のあるドライなフィニッシュへと続きます。

アルコール度数：13.0%

参考上代(税抜き)：¥3,000



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

ピノ・グリ

Awatere Valley (アワテレ・ヴァレー)

マールボロのアワテレ・ヴァレーで造られる果実味豊かなピノ グリ。爽やかな洋梨、ジューシーで熟した柑橘類、ジンジャーのアロマ。フレッシュなカリン、リンゴ、ほのかに甘いスパイスのニュアンスが感じられます。フルボディでありながら口当たりは明るく、フレッシュで豊かなテクスチャー。余韻の長いワインです。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥3,000



ピノ・ノワール

Awatere Valley (アワテレ・ヴァレー)

黒系ベリーとアーシーなアロマ。さらに熟したプラム、ジューシーなチェリー、繊細に溶け込んだスパイシーなフレンチ オークが複雑に絡み合うリッチなテクスチャーのピノ ノワール。複雑でエレガントな骨格を持ち、ソフトでシルキーなタンニンと絶妙なバランスが魅力的。余韻が長く口いっぱいに広がります。ワインはフレンチオークのバリックに直接圧搾され、冬の間はピノ ノワール専用の樽セラーで熟成。春になって気温が再び上がり始めるタイミングで、自然にマロラクティック発酵を実施。

アルコール度数：12.5%

参考上代 (税抜き)：¥3,800





Loveblock Vintners

<https://loveblockwine.com/>

Facebook: Loveblock Vintners (facebook.com/loveblockwines)

Instagram: @loveblockwine #loveblockwine



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名 : 株式会社サザンクロス
住 所 : 神奈川県藤沢市鶴沼松が岡 3-2-33
担当者名 : 檀原 正広
連 絡 先 : 050-3645-3239 | info@scnz.jp
U R L : <https://scnz.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

ラブブロック メソード トラディショナル マールポロ

Marlborough (マールポロ)

ラブブロックが所有するヴィンヤードの中で、最も強い暴風が吹き荒れる丘の上の区画(ヒル・ブロック)で育つソーヴィニヨンブランを使用。暴風と痩せた土壌にさらされる過酷な環境の中で育ったブドウの木は、懸命に根を張り、生命を懸けて成長し、小さくて厚い果皮を持つ葡萄を実らせませす。凝縮された豊かな風味を持つソーヴィニヨンブランを手摘みで収穫して丁寧に仕込みました。このスパークリングは、香ばしいブリオッシュやほのかなトーストの香りで始まり、優しいハーブのニュアンスと熟した桃のほのかな甘み加わります。2年間の瓶熟成に由来する豊かなテクスチャーときめ細かい泡が口の中で軽やかに弾け、心地よいドライなフィニッシュが長く広がります。

シーフード全般、特に牡蠣との相性は抜群です。

アルコール度数：12.0%

参考上代(税抜き)：¥3,700



ラブブロック マールポロ ソーヴィニヨンブラン

Marlborough (マールポロ)

青みを帯びた淡い麦藁色。桃、パッションフルーツ、シトラスの香りが立ち昇る。白桃の味わいに力強いトロピカルフルーツとフレッシュかつまるやかな酸が感じられる。典型的なマールポロ・ソーヴィニヨンブランの大胆なハーブ香が際立つスタイルとは異なり、テクスチャーと口当たりを重視したワイン造りをしています。なめらかな口当たりの辛口ソーヴィニヨンブランです。

マールポロの冷涼なエリアであるアワテレヴァレーのダッシュウッドにて栽培。この土壌は粘土質でその下層には多くの石が見られます。ピオグロ認証を取得したヴィンヤードです。30%の葡萄の周囲を除葉することで、ハーブ感を抑制しフルーツ感とテクスチャーを引き出しています。発酵ではステンレスタンクと併用で、コンクリートエッグタンク、アンフォラ、フレンチオークの古樽を活用して野生酵母での発酵をおこないます。約25%のマロラクティック発酵でシャープな酸を落とします。最終的に優れた仕上がりだけをブレンドしてラブブロックとしてのボトリングを行います。

アルコール度数：13.2%

参考上代(税抜き)：¥2,900



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

ラブブロック ティーソーヴィニヨンブラン

Marlborough (マールボロ)

マールボロ地区アワテレヴァレーでオーガニックにこだわった葡萄を使用。海面 150m の高い丘の上のヴィンヤード。強風吹き荒れる嵐の大地とも呼ばれるヴィンヤードから、生命力に溢れる小さくて強い香りとう味の豊かな葡萄が収穫されます。

ラブブロックでは全てのワインに対して SO₂ の使用を減らす工夫をしており、常に酸化防止剤の代替えとなるプロセスも模索しています。2018 年に初生産したこのワインでは、緑茶のカテキン成分を SO₂ の代替えとして極少量使用しました。

ほんのりオレンジがかったソーヴィニヨンブランは、アプリコットやサフラン、オレンジの皮、グレープフルーツなどの香り。ソーヴィニヨンブランらしいハービシャスさも心地よく、りんごのニュアンスも感じます。味わいはふくよかで優雅な果実感をマイルドなタンニンがキリッと引き締めています。ミネラル感も豊富でテクスチャーのしっかりした仕上がりです。

ステンレスタンクでの醸造と並行して、一部はコンクリートエッグタンク、アンフォラ、フレンチオークの古樽を活用し、野生酵母で発酵をおこないます。約 25% のマロラクティック発酵でまろやかさも引き出しています。全てのプロセスで SO₂ は無添加です。

アルコール度数：12.8%

参考上代（税抜き）：¥3,300



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

ラブブロック マールボロ ゲヴェルツトラミネール

Marlborough (マールボロ)

ローズウォーターやターキッシュデライト（トルコの伝統的な甘い菓子）のクラシックな香りに、ジャスミンとオレンジの皮のニュアンス。味わいはグアバ、マンダリン、ブラッドオレンジの風味とまろやかな質感。そして心地よい酸味が全体を程よく引き締めます。スパイスの効いたエスニック料理やインド料理との相性抜群です。個性的なチーズともよく合います。

葡萄はマールボロのサブリージョンで冷涼なアワテレで収穫されました。風の強烈なこの土地は風味の詰まった小さな果実を結実させます。土壌の種類は堆積した丸石の上に粘土を含む沖積土壌。収穫した葡萄は除梗後に低温浸透。アロマティックな酵母を使用してバランスの良い味わいになるまで発酵させました。

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥2,900



ラブブロック セントラルオタゴ ピノノワール

Central Otago (セントラル・オタゴ)

外観はルビーレッドに紫色のエッジ。すみれや黒果実系の香りにオークや微かなハーブのニュアンス。味わいは赤系果実と黒系果実が混じり合い、キノコの風味も感じる。ほど良いオークとバランスの取れたタンニン。複雑味をしっかり楽しめる。ピノノワールは「Someone's Darling」と呼ばれるセントラルオタゴのベンディゴで栽培されています。土壌は排水性に優れた砂質土壌で、下層は砂利まじりのシスト沖積土壌。ここに植えられたクローンは B777、B667、B115 と DRC 由来のエイベルクローンです。

収穫は涼しい夕方に行われました。5日間の低温浸透させた後、発酵を開始します。マロラクティック発酵も行います。果実のピュアな力強さを残すため、古い樽で8ヶ月間の熟成をさせます。ニュージーランドラムとの相性は抜群です。

アルコール度数：14.0%

参考上代（税抜き）：¥3,700





Luna Estate

www.lunaestate.co.nz

instagram:@lunaestatewinery



問い合わせ先
[Importer]

会社名：エノテカ株式会社

住所：〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号

担当者名：吉原 優弥

連絡先：03-3280-6388 | yumi_yoshihara@enoteca.co.jp

URL：<https://www.enoteca.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

エステート・ソーヴィニヨン・ブラン

Martinborough (マーティンボロ)

透明感ある鮮やかなイエローの色調。レモンやライムなど柑橘類のアロマに、ほのかな花の香りが広がります。ミネラル感のある骨格がソーヴィニヨン・ブランの特徴をしっかりと反映させ、軽快で爽やかなアタック。ほのかにハーブのヒントが感じられる余韻が、瑞々しい味わいを引き立てています。

アルコール度数：12.5%
参考上代 (税抜き)：¥3,500



エステート・ピノ・ノワール

Martinborough (マーティンボロ)

鮮やかなルビーレッドの色調。レッドチェリーやラズベリーなど赤系果実のアロマに、華やかな花や土のようなニュアンスが重なります。口に含むと熟したジューシーな果実味が広がり、シルキーなタンニンと繊細な酸味が美しく寄り添うスタイル。フィニッシュにはオーク由来の甘みが感じられます。クラシックなマーティンボロスタイルを感じさせる、フレッシュで若々しいピノ・ノワール。今すぐ楽しめるだけでなく、5年以上の熟成にも適しています。

アルコール度数：13.5%
参考上代 (税抜き)：¥3,500



エクリプス・シャルドネ

Martinborough (マーティンボロ)

透き通った、輝きのある淡いゴールドの色合い。海風を思わせる香りに、レモンやグレープフルーツなどの柑橘類や繊細な花のニュアンスが重なり合います。口に含むと、ミネラル感を軸に、ブリオッシュやバターミルクを思わせる奥行きのある味わいが広がり、凝縮感のある果実味と緻密なテクスチャーが見事に融合。引き締まった精緻な構造は、まるでピアノ線のような緊張感を保ちながらも、エレガントで均整の取れた味わいに仕上がっています。今すぐ楽しめる一方、10年以上の熟成にも耐えるポテンシャルを備えた1本です。

アルコール度数：13%
参考上代 (税抜き)：¥5,500



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

エクリプス・ピノ・ノワール

Martinborough (マーティンボロ)

グラスに注ぐと、明るいルビーレッドの色合い。ストロベリーやプラムの濃厚な果実のアロマに、オレンジの皮やオークのニュアンスが立ち上ります。口に含むと感じられる、滑らかなタンニンとしっかりとした果実味が魅力。存在感のあるマーティンボロ・テラスの力強さと威厳を感じられるスタイルに仕上がっています。

アルコール度数：14%

参考上代 (税抜き)：¥6,500





Marlborough Wine Limited

www.mwl.co.nz

Instagram:@toitowines #mwl



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名 : アプレヴ・トレーディング株式会社

住 所 : 〒 103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町 43-11

担当者名 : 齊藤 佳実

連 絡 先 : 03-3667-5450 | contact@apurevu.jp

U R L : <https://www.apurevu.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Stone Bay Marlborough Sauvignon Blanc Sparkling

Marlborough (マールボロ)

マールボロ産ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュで生き生きとした味わいを楽しめるスパークリングワイン。ハーブ、ライム、パッションフルーツ、青リンゴ、メロン、レモンの皮、白い花のアロマ。炭酸のシュワッと爽快な口当たり、ジューシーな柑橘類とトロピカルな味わいが広がり、酸味とミネラル感を引き立てています。

アルコール度数：12.5%

参考上代（税抜き）：¥2,600



South Sea Marlborough Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

ワイラウ・ヴァレーを中心に一部アワテレ・ヴァレーを含むマールボロ5か所の畑のブドウを使用。それぞれの畑のブドウが持つアロマ、酸味、まろやかさ、重厚感が合わさり、バランスの取れたマールボロらしいワインが生まれます。ライムなどの柑橘類、パッションフルーツ、ハーブ、パプリカのような生き生きとしたアロマ、フレッシュな酸味と、すっきりとしたミネラル感もあり、フルーティーでジューシーな凝縮感ある余韻が続く、爽やかでフレッシュな味わいです。

アルコール度数：12.5%

参考上代（税抜き）：¥1,900





OTU WINES

www.otuwines.com

Instagram: @otuwines



問い合わせ先
[Importer]

会社名： OTU JAPAN 株式会社

住所： 東京都板橋区仲宿63-7-5B

担当者名： サンシア 張

連絡先： 090-2046-1168 | info@otujapan.com

URL： <http://otujapan.com/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

OTU マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン 2025

Marlborough (マールボロ)

フレッシュでエッジの効いた、香り高いマールボロ産ソーヴィニヨン・ブラン。食欲をそそるパッションフルーツ、カフィアライム、シャキッとしたりんごの風味が、爽やかなライムの余韻と調和する。しっかりとしたボディに、豊かな果実の凝縮感と活力、長い余韻が特徴。

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥2,990



OTU マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン リミテッド リリース 2025

Marlborough (マールボロ)

洗練されながらも非常に鮮烈なソーヴィニヨン・ブラン、優れた果実の純度と深みを備えている。パッションフルーツ、キウイフルーツ、ガラアップル、カフィアライム、熟したメロン、ライムの皮の香りがグラスから溢れ出る。爽やかな青リンゴの酸味が重なる、大胆で表現豊かな味わいへと誘う。フルボディで美しいテクスチャーを持ち、際立ったミネラルリティがその根底を支え、長く爽快な余韻をもたらし、風味豊かでエレガント、非常に愉しめるワイン。

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥3,800



OTU ピノ・ノワール ロゼ リミテッド リリース 2025

Marlborough (マールボロ)

ローズバッドの芳香、甘みのあるイチゴと熟したラズベリーの繊細な味わいに、柑橘類の酸味がほのかに調和している。シャープでしっかりとしたボディに、豊かな赤いベリーとザクロのニュアンスが広がる。マールボロのアワテレ・ヴァレー産ピノ・ノワールの繊細な果実味を余すところなく表現し、優れたバランスと美しいドライフィニッシュを実現。ヴィーガンおよびベジタリアンにも適している。

アルコール度数：13%

参考上代 (税抜き)：¥3,200



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

OTU ピノ・ノワール リミテッド リリース 2023

Marlborough (マールボロ)

収量の限られた単一畑より収穫された、贅沢でフルボディのマールボロ産ピノ・ノワール。芳醇な赤いベリーの香りとおほのかなスパイスのニュアンスが広がり、熟したチェリー、チョコレート、ダークプラムの豊かな味わいへと繋がる。フレンチオーク樽熟成による見事に構成された濃密な味わい。選ばれたヴィンテージのみで生産。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥4,500



OTU マールボロ ピノ・グリ 2023

Marlborough (マールボロ)

繊細で蜂蜜のおほやかな甘みを感じられ、エレガントに調和したマールボロ産ピノ・グリ。華やかな花とスパイスのアロマが、ジューシーな桃、赤リンゴ、洋ナシの豊かな味わいと見事に調和。複雑な洋梨の香りを引き立て、鮮やかで爽快な赤リンゴの層が寄り添う、すばらしいテクスチャー。

アルコール度数：12.5%

参考上代 (税抜き)：¥2,990



Seifried

EST. 1973
NELSON - NEW ZEALAND

Seifried Estate Winery

www.seifried.co.nz

Facebook: [Seifried Estate Winery \(facebook.com/seifriedestate/\)](https://facebook.com/seifriedestate/)

Instagram: [@seifriedestate](https://www.instagram.com/seifriedestate/), [@apurevutrading](https://www.instagram.com/apurevutrading)



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名 : アプレヴ・トレーディング株式会社

住 所 : 〒 103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町 43-11

担当者名 : 齊藤 佳実

連 絡 先 : 03-3667-5450 | contact@apurevu.jp

U R L : <https://www.apurevu.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Old Coach Road Sauvignon Blanc

Nelson (ネルソン)

British Airways ビジネスクラスにて提供。ハーブ、柑橘類、メロン、パッションフルーツの爽やかな香り。味わいは風味豊かでバランスが良く、バジル、メロン、ほのかなライムの酸味が口の中を優しく包み込みます。

相性の良い料理：フィッシュ&チップス、アスパラガス、バジルドレッシングのサラダ、カプレーゼ、カジキのステーキ、グリーンカレー、ムール貝のガーリック蒸し

アルコール度数：12.5%

参考上代（税抜き）：¥2,100



Old Coach Road Riesling

Nelson (ネルソン)

オフドライスタイルのリースリング。マンダリンオレンジ、熟したマンゴー、アプリコット、青リンゴ、ライムなどの柑橘類、ジャスミンの花のニュアンスが香り立ちます。口に含むと爽やかな酸味が熟した果実の凝縮感とバランス良く広がり、余韻へと続きます。

相性の良い料理：野菜のグリル、マリネ、天ぷら、白身肉のソテー、アジアンやメキシカン料理

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥2,100



Old Coach Road Chardonnay

Nelson (ネルソン)

70%フレンチオーク樽、30%ステンレスタンクで数か月熟成。熟した桃、赤肉メロン、リンゴ、香ばしいブリオッシュ、キャラメルナッツ、ほのかなヌガーのアロマが広がります。口当たりは滑らかで、クリーミーなテクスチャーと熟した果実の風味が広がります。

相性の良い料理：鶏肉のクリーム煮、キッシュ、スモークチキンのサラダ、海老の天ぷら、ひよこ豆とかぼちゃの煮込み

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥2,100



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Old Coach Road Pinot Noir

Nelson (ネルソン)

新樽及び1~2年物のフレンチオークのバリックでマロラクティック発酵、熟成。生き生きとした果実味、ベリー、ドライセージの香り。クランベリーのノートとしなやかなタンニンが、豊かな味わいを際立たせています。

相性の良い料理：ラムチョップとローズマリー風味のポテト、パルメザンチーズをかけたマッシュルームリゾット

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥2,100



Nelson Gewurztraminer

Nelson (ネルソン)

パイナップル、ライチ、クローブ、ジンジャー、バラの花びらのような華やかでアロマティックな香り。味わいはアプリコット、ドライパイナップルのような凝縮感あるやや辛口の味わい。

相性の良い料理：中華、エスニック、グリーンカレー、スパイシーチキン

アルコール度数：12.5%

参考上代（税抜き）：¥2,500



Sherwood Estate Wines

<https://www.sherwood.co.nz>

Facebook: [Sherwood Estate Wines\(facebook.com/SherwoodEstateWines/\)](https://facebook.com/SherwoodEstateWines/)

Instagram: [@sherwoodestatewines](https://www.instagram.com/sherwoodestatewines)



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名 : GRN 株式会社

住 所 : 横浜市中区万代町1-2-12VORT 関内IIIビル9階

担当者名 : 三好くるみ

連 絡 先 : 080-7242-3786 | kmiyoshi@grncorp.co.jp

U R L : <https://grncorp.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Stratum Sauvignon Blanc

Waipara (ワイバラ)

色合いは淡いレモンイエロー。香りはグーズベリーとトロピカルフルーツの豊かな香りが感じられ、味わいはフレッシュで生き生きとしていながらも、リッチで凝縮した果実味が特徴。さらに、長い余韻が味わいを引き立てます。

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥2,600



Stratum Pinot Noir

Waipara (ワイバラ)

色合いはやや淡いルビーレッド。豊かなベリー果実のアロマに、かすかにオークの香りが漂い、豊かな味わいに、バランスのとれた丸みのあるフィニッシュをむかえます。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥2,800



Stratum Pinot Gris

Waipara (ワイバラ)

爽やかなライチ、洋ナシ、桃を思わせる香りに微かに樽の香りが混じります。フレッシュで豊かな果実味の見事にバランスの取れた味わいです。

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥2,600



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Stratum Pinot Noir Rose

Waipara (ワイバラ)

様々なお料理に合わせていただける、爽やかなフレンチスタイルのロゼ。サーモンピンクの色合い。桃、オレンジ・ブロッサム、バラの花のニュアンスの香り。野生のイチゴやラズベリーを想わせるドライな味わいと、奥底にクリーミーなニュアンスも感じられます。しっかりとした酸味とドライな後味で締めくくられます。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥2,800



Family Collection Pinot Noir

Waipara (ワイバラ)

ファミリー・コレクションのワインは、真に傑出したヴィンテージのみに限定され、品質と風味を厳格に選別した畑の最適区画から醸造されます。熟したベリー系の果実とプラムのアロマティックな香りがオークの複雑さとともに感じられます。豊かな果実味で丸みのある素晴らしい余韻へと続きます。

アルコール度数：14.5%

参考上代（税抜き）：¥4,500





Spy Valley Wines

<https://www.selesta.co.jp/item/brand-detail.html?id=231>

Facebook: Spy Valley Wines (facebook.com/spyvalleywine)

Instagram: @spyvalleywines

Youtube: @spyvalleywines



問い合わせ先
[Importer]

会社名：株式会社セレスタ

住所：中野区中央 5-3-11 シバビル 3階

担当者名：MASAKO ONUKI

連絡先：03-3382-3660 | ohnuki@shibataya.co.jp

URL：<https://www.selesta.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Satellite Sauvignon Blanc

Marlborough (マールボロ)

グレープフルーツやフェイジョア、鮮やかなオレンジゼストのアロマが立ち上ります。口を含むと、明るいシトラスの風味にハーブのニュアンス、そして豊かなトロピカルフルーツの果実味が広がります。エレガントで生き生きとした印象を持ち、爽やかな酸が美しく長く余韻に続きます。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥3,200



Satellite Pinot Noir

Marlborough (マールボロ)

グラスからは赤系ベリーと温かみのあるスパイスのアロマが立ち上ります。ストロベリーやラズベリー、レッドカラントの風味が広がり、樽熟成由来のほのかなバニラのニュアンスが溶け込むことで、全体にバランスの取れた調和のある赤ワインに仕上がっています。

アルコール度数：13.5%

参考上代 (税抜き)：¥4,180



Strange Nature Gin

www.Strangenaturegin.com

Instagram:@strangenaturegin

Facebook:Strange Nature Gin(facebook.comstrangenaturegin)



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：フロンティア物産株式会社

住 所：〒530-0015 大阪府大阪市北区中崎西 2-4-12
梅田センタービル 13 階

担当者名：小林 優子

連 絡 先：06-4300-6678 | kobayashi@frontier-bussan.com

U R L：https://frontier-bussan.com/

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Strange Nature

Marlborough (マールボロ)

世界的に評価の高いニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランワインを蒸留したスピリッツに、ジュニパーベリーのみを加え第二蒸留し、このストレンジネイチャージンが誕生しました。この上なくシンプルな原材料からは、パイナップル、グレープフルーツに加え、微かなコブミカンとブラッドオレンジのニュアンスに、ジュニパー、ブラックカラントリーフ、フレッシュなペッパーコーンも感じる爽やかで、華やかな味わいが生み出されます。IWSC 2024 のコンテンポラリー・ジン部門にて、最高金賞受賞。

アルコール度数：44%

参考上代 (税抜き)：¥9,000





Terra Sancta

www.terrasancta.co.nz

Instagram: @terrasanctawine

Facebook: Terra Sancta(facebook.com/TerraSanctaWines)



問い合わせ先
[Importer]

会社名：株式会社フィラディス

住所：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクトスクエア11階

担当者名：Ayako Ikematsu

連絡先：045-222-8875 | a.ikematsu@firadis.co.jp

URL：https://firadis.co.jp/

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Mysterious Diggings Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

中程度の明るさのルビー色で、スマイルとラベンダーの香りにタイムと赤いベリーが伴う。口に含むと、レッドチェリー、ラズベリーに、モカやスパイスなどの複雑さが加わる。生き生きとしてエネルギッシュでありながら、ソフトでシルキーなテクスチャーを持ち、しなやかなタンニンが親しみやすさを生み出している。バランスの取れた長い余韻が特徴的で、エネルギーに満ちた美味しいピノ・ノワールである。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥4,500



Estate Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

スマイル、新鮮なタイム、オレガノ、クリスマス・スパイスの香り。口に含むと、プラム、ダークベリー、ハーブ、アニスの風味が調和し、ヴェルヴェットのような舌触りと繊細なタンニンが感じられる。繊細な力強さが余韻に残るピノ・ノワールは、テラ・サンクタ・エステートの美しい特徴である。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥6,100





VALLI

Valli

www.valliwine.com

Instagram: @valliwine #valliwine #jenlparrjp



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名：株式会社ラック・コーポレーション

住 所：東京都港区赤坂 3-2-12 赤坂ノアビル 8F

担当者名：Akihiro Akimoto

連 絡 先：03-3586-7501 | akihiro-akimoto@luc-corp.co.jp

U R L： <https://www.luc-corp.co.jp>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Gibbston Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

オタゴの西端に位置するサブリージョン、ギブストンで2000年に植樹。下層は砂利が多いシストで、表土のレス土壌は0.5から1メートル。オタゴの中では比較的冷涼な気候にあり、ブドウはゆっくり成熟し、収穫を5月初めまで待つこともある。成長期が長いので、繊細で複雑性のある香りが得られ、魅力的なフローラルでスパイシーさも感じられる香りと、エレガントで生き生きとした酸、そしてシルキーな口当たりで、余韻が長い。

アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥8,300



Pisa Pinot Noir

Central Otago (セントラル・オタゴ)

2023が初ヴィンテージ。ピサ山の高地に位置するHighgrange Vineyardで育まれたワイン。香りはダムソンプラム、ダークチェリー、完熟ラズベリーに加え、野生のセージや杉、白い花のニュアンスが漂う。味わいはシルキーで豊か、赤系果実とスパイスが幾重にも重なり、きめ細かなタンニンと鮮やかな酸が全体を引き締めている。力強さと遊び心を兼ね備え、今後10年以上にわたり進化を続ける一本。

アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥8,300



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

Waitaki Pinot Noir

North Otago (ノース・オタゴ)

ニュージーランドで最も期待に満ちたワイン産地であるワイタキは、石灰質土壌で、冷涼な気候にある。ここは他のサブリージョンから離れたノース・オタゴに位置し、オタゴで唯一の海洋性気候。夏が涼しく、秋も霜の心配がないので、長い成長期を感受できる。この結果、繊細で、熟度もあり、練れたタンニン、そしてとても長い香りを得ることができる。またエレガントなミネラルティーツと重くない味わいは、石灰質土壌を反映している。

アルコール度数：12.5%
参考上代（税抜き）：¥9,200



Waitaki Pinot Gris

North Otago (ノース・オタゴ)

やさしくプレスするために全房プレス。一晚澱を沈殿させたのち、48%をニュートラルな白要樽に、残りをステンレス・タンクに。発酵は丁寧に長くゆっくりと行い、部分的にマロラクティック発酵。ドライできめ細かなテクスチャをもつワイン。樽とタンク内で6ヵ月間、澱と共に寝かせ、シルクのような質感を生み出した。

アルコール度数：13.5%
参考上代（税抜き）：¥4,500



Real McCoy Orange Pinot Gris

Central Otago (セントラル・オタゴ)

繊細で柔らかなタンジェリンの色合い。香りは、すりおろしたオレンジの皮や白い花のような食欲をそそる塩味を感じられる。口に含むとアーモンド、シトラス、アブリコット、クリームソーダのニュアンス。クリーミーでシルキーな口当たりで、フィニッシュには上質なタンニンとフレッシュな酸味を感じられる。

アルコール度数：13.5%
参考上代（税抜き）：¥4,800





VILLA MARIA
NEW ZEALAND

Villa Maria Wines

www.villamariawines.com

Instagram: @villamariawines #villamariawines



問い合わせ先
[Importer]

会 社 名： 三国ワイン株式会社

住 所： 東京都中央区新川 1-17-18

担当者名： 恵子 雨澤

連 絡 先： 03-5542-3939 | keiko.amezawa@mikuniwine.co.jp

U R L： <https://www.mikuniwine.co.jp/>

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

リザーヴ マールボロ ワイラウ・ヴァレー ソーヴィニヨン・ブラン

Marlborough (マールボロ)

ワイラウ・ヴァレーの厳選した畑から、熟した果実味が特徴のソーヴィニヨン・ブラン。グーズベリー、パッションフルーツ、熟したマスクメロンのような力強いアロマ。熟した柑橘系の味わいに、フレッシュなローズマリーのようなハーブ感もあり、しっかりとした酸とともに長い余韻につながります。

※近日中にボトルデザイン変更を予定しております。ご発注のタイミングで若干ボトルデザインが異なる場合がございます。

※写真は新デザインとなります。



アルコール度数：13%

参考上代（税抜き）：¥2,990

アースガーデン マールボロ オーガニック ソーヴィニヨン・ブラン

Marlborough (マールボロ)

オーガニック認定取得畑のぶどうを厳選して使用。ライム、グレープフルーツなどの柑橘系果実の香りに、フレッシュなハーブ、レモングラス、パッションフルーツを感じる豊かな味わい。凝縮した果実感に、きりっとした酸のバランスが良く、心地よい味わいです。オーガニック認定を受けた特定の畑のぶどうを使用しています。 ※近日中にボトルデザイン変更を予定しております。ご発注のタイミングで若干ボトルデザインが異なる場合がございます。 ※写真は新デザインとなります。



アルコール度数：13.5%

参考上代（税抜き）：¥3,320

POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

プライベート・ビン マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン

Marlborough (マールボロ)

爽やかでフレッシュな味わいのソーヴィニヨン・ブラン。レモングラス、ハーブ、青唐辛子、柑橘系果実やトロピカルフルーツのアロマ。マールボロのサブリージョン、アワテレ・ヴァレーとワイラウ・ヴァレーのぶどうをブレンドし、それぞれの良さを引き立てています。口を含むととてもフレッシュで爽やか! 白身魚のカルパッチョなどのシーフードのお料理はもちろん、エキゾチックな味わいのグリーンカレーなどのアジアンフードにも合います。

※近日にボトルデザイン変更を予定しております。ご発注のタイミングで若干ボトルデザインが異なる場合がございます。

※写真は新デザインとなります。

アルコール度数：12.5%

参考上代(税抜き)：¥2,060



プライベート・ビン マールボロ リースリング

Marlborough (マールボロ)

ほのかな甘みと綺麗な酸味のバランスが秀逸なリースリング。アペリティフとして、またパッタイ、生春巻きなどライトな味わいのエスニック、レモンクリームドレッシングのサラダなどの爽やかな酸味とほのかな甘みが調和するお料理とのペアリングもオススメです。

※近日にボトルデザイン変更を予定しております。ご発注のタイミングで若干ボトルデザインが異なる場合がございます。

※写真は新デザインとなります。

アルコール度数：11.5%

参考上代(税抜き)：¥2,400



POUR YOURSELF A GLASS OF NEW ZEALAND



取扱製品

プライベート・ビン ホークス・ベイ メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック

Hawke's Bay (ホークス・ベイ)

ボルドーブレンドに最適なホークス・ベイのエlegant赤。カシスや赤系果実、乾燥したハーブなどを感じます。豊かな口当たりとなめらかなタンニンが心地良く長い余韻につながります。熟した甘やかな果実感もありながら、骨格がしっかりしたワインです。一部樽を使用して12ヵ月熟成。

※近日中にボトルデザイン変更を予定しております。ご発注のタイミングで若干ボトルデザインが異なる場合がございます。

※写真は新デザインとなります。

アルコール度数：13%

参考上代(税抜き)：¥2,400



