

# 和食に合うワイン

- ・白ワイン：ミネラルを思わせる風味があり、樽の風味が強すぎないワインを選ぶと塩味の白身魚や鶏肉などに合わせやすい、また出汁の旨味とミネラルを思わせる味わいは好相性
- ・赤ワイン：醤油や砂糖を使った甘い味の煮物やタレにはメルロなどふくよかでジューシーな味わいが、赤身の刺身にはピノノワールなどがオススメ

## フルーティ(爽やか・軽やか)



### ① プリヴァット ブリュット ナチュラル レセルバ シャルドネ

- ・泡、白、辛口
- ・スペイン、カタルーニャ
- ・シャルドネ



EUの有機認証、ヴィーガン認証、シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン、ドサーージュゼログラム、15ヵ月以上の瓶内熟成。

🍴🍷 白身魚の刺身、天ぷら

コード:350637

納品価格:1,880円



### ② ボデガ アリセーニョ タルマ ホワイト

- ・白、辛口
- ・スペイン、フミーリニャ
- ・ソーヴィニヨンブラン、ヴェルデホ

花やトロピカル・フルーツのような風味が香しく、華やかさのある白ワインです。

🍴🍷 てんぷら、お寿司

コード:330252

納品価格:1,040円



### ③ ツイン アイランズ ソーヴィニヨン ブラン

- ・白、辛口
- ・ニュージーランド、マールポロ
- ・ソーヴィニヨンブラン



口当たりは辛口でグレープフルーツのような果実味とタイムやコリアンダーのニュアンスが爽やかなフィニッシュへと導きます。

🍴🍷 柑橘や薬味を使った刺身、山菜料理

コード:293463

納品価格:1,720円



### ④ マゾン ウィリアム フェーブル シャブリ

- ・白、辛口
- ・フランス、ブルゴーニュ
- ・シャルドネ

レモンなど柑橘系果実や白い花などフレッシュで華やかな香りがあり、酸味が心地よい爽やかなワイン。

🍴🍷 白身魚の刺身、鶏のから揚げ、カニ鍋

コード:28230

納品価格:2,688円

⑤ ジャンニ ガリアルド  
ファリグロ ランゲ ファヴォリータ



- ・白、辛口
- ・イタリア ピエモンテ
- ・ファヴォリータ

日本国内では珍しい葡萄品種のワイン  
シーフード全般との相性が良い。  
爽やかですっきりとした味わいが特徴的。

🍷 牡蠣など貝類を使った料理、白子料理

コード:349535 納品価格:2,930円

⑥ レザルムドラグランジュ



- ・白、辛口
- ・フランス、ボルドー
- ・ソーヴィニヨンブラン、セミヨン、  
ソーヴィニヨン グリ

格付け3級シャトー ラグランジュの白ワイン。  
樽熟成に由来するバニラ香と、果実本来の  
良さが見事に調和、気品あふれる味わいです。

🍷 しやぶしやぶ、鯛のゴマダレ

コード:304596 納品価格:4,491円

⑥ ボデガ アリセーニョ  
タルマ テンプラニーリョ



- ・赤、ミディアムボディ
- ・スペイン、フミーリニャ
- ・テンプラニーリョ

深い紫色の色調、赤い果実やイチジクなどの  
甘く濃厚な香りがあり、タンニン分は豊富だ  
が、滑らかな舌触りがあり飲みやすい。

🍷 焼き鳥(たれ)、照り焼き

コード:330253 納品価格:1,040円

⑧ ブシャール ペール エフィス  
ブルゴーニュピノ ノワール ラ ヴィニエ



- ・赤、ミディアムボディ
- ・フランス、ブルゴーニュ
- ・ピノ ノワール

木苺など赤い果実のフレッシュでチャーミ  
ングな香り、程よいタンニンが心地良いフル  
ーティーなワインです。

🍷 赤身のお刺身、牛肉のたたき

コード:38701 納品価格:2,362円

⑨ シャトー マルキザ  
“ラ ペルーズ”



- ・赤、フルボディ
- ・フランス、ボルドー
- ・メルロ



ビオディナミワイン。デリケートな香りので  
心地よい酸味を感じ、穏やかなタンニンを持つ  
滑らかなワイン。

🍷 すき焼き、魚や肉の味噌漬け

コード:308000 納品価格:2,693円

⑩ テロワール チェレット  
バローロ コンテ デル ウニタ



- ・赤、フルボディ
- ・イタリア、ピエモンテ
- ・ネッピオーロ

チェリーやクランベリーの果実、甘いスパ  
イス香。。シャープな酸、口中でも香りと  
同様な果実とスパイスにスマイルなどの花の  
風味が感じられます。

🍷 炭火焼、鉄板焼き

コード:331866 納品価格:4,280円

②縦バージョン

メニュー作成承ります

チラシ掲載品を  
ご採用でメニューを  
作成致します

※納期など詳細は担当  
営業にご相談ください

①横バージョン

おすすめワイン

シヤブプリ  
ウィリアムフェーブル

柑橘系のさわやかな酸味とミネラルを思わせる酸味  
透明感があるクリーンな味わいです。

●白、辛口 ●フランス、ブルゴーニュ  
●品種:ピノノワール

ブルゴーニュ  
ピノノワール ラヴィニエ  
ブシャールペール エフィス

イチゴなどの甜々しくチャーミングな香り。  
そよそよと心あるフルブレイクなワインです。

●赤、ミディアムボディ ●フランス、ブルゴーニュ  
●品種:ピノノワール

ボトル 0000円 (税込)

ボトル 0000円 (税込)

おすすめワイン

白身魚、甲殻類、鶏肉など  
塩や柑橘系を使った味付けは  
特におすすめです

ボン ウィリアム フェーブル  
シヤブプリ

●産地: フランス、ブルゴーニュ  
●品種: ピノノワール

ボトル ¥0,000 (税込)

程よい果実味とタンニンを持つ  
正統派ブルゴーニュラージュ  
和食にも合わせやすいバランスの良い味わい

ブシャールペールエフィス  
ブルゴーニュピノ ノワール ラヴィニエ

●産地: フランス、ブルゴーニュ  
●品種: ピノノワール

ボトル ¥0,000 (税込)