

MARUKAI
WINE
www.marukai-wine.com



マルカイコーポレーション株式会社 ワイン課のこだわり

—感動できるワインを求め続けて—

マルカイコーポレーション(株)のワイン課は、
様々な場面にて【感動できる価値あるワイン】を
いつもお手ごろ価格でお届けいたします。
また、お客様の希望に寄り添った商品開発にも、
日々、意欲的に取り組んでおります。

マルカイコーポレーション株式会社
WINE DEPARTMENT



INDEX

フランス	P.2 ~ P.6
スペイン	P.7 ~ P.10
イタリア	P.11 ~ P.14
ドイツ	P.15 ~ P.17
アメリカ	P.18

ワインの品質管理体制

マルカイコーポレーションでは全商品を契約倉庫の定温エリアにおいて、
適切な管理下で保管し、お客様のお手元にお届けしております。

現在販売しているワインの年号と写真は異なる場合がございます。
産地の収穫状況により品切れとなる場合がございます。
輸入ワインにつき、価格・ラベル・ボトル・格付等が予告なく変更される場合もございます。

味わいに妥協なし！本格シャンパーニュ

CHAMPAGNE DECLOS FRERES

シャンパーニュ デクロ フレール

生産者：ジェジャコ



歴史的なシャンパーニュエリア、グランクリュこそありませんが、素敵なシャンパーニュがたくさん作られている産地、オーヴ県のコートデパールに、10ヘクタール程のAOCシャンパーニュの畑を所有しています。

畑はOurce川に沿うような形で広がっており、特にピノ

ノワールが有名な地帯です。ジェジャコ家夫妻のミッシェルとダニエルが、1972年に初めて収穫を試み、ワイン造りをスタートしました。彼らはとにかくクオリティと個々人のプロフェッショナルさにこだわりを持ちます。

しかし、品質を保ちながら、世界中の人々に自分たちのシャンパーニュを飲んでもらう為、もっともっと大きなワイナリーになる事も夢見ています。写真は創業者ダニエルさんの息子のシリル(Cyril)さんです。ダニエルさんがメゾンを創ったのが1971年で、現在は引退し、息子のシリルさん兄弟がメゾンを運営しております。



テクニカル

商品名：シャンパーニュ デクロ フレール

格付・エリア：A.C. シャンパーニュ コート デ パール

品種：ピノノワール、シャルドネ

味わい：辛口

瓶内熟成期間：18ヶ月

適温：6～8℃

お食事との相性：芳醇なシャンパーニュなので、アペリティフとしては

もちろん、乾杯～お食事の最後までこれ1本で楽しんで頂けます。

特に白身のお肉(鶏肉・豚肉)との相性は抜群。

また、ハードチーズや白カビ系のチーズとも◎。

味わいのコメント

白い果実と非常に魅惑的な花の香りが強く感じられます。

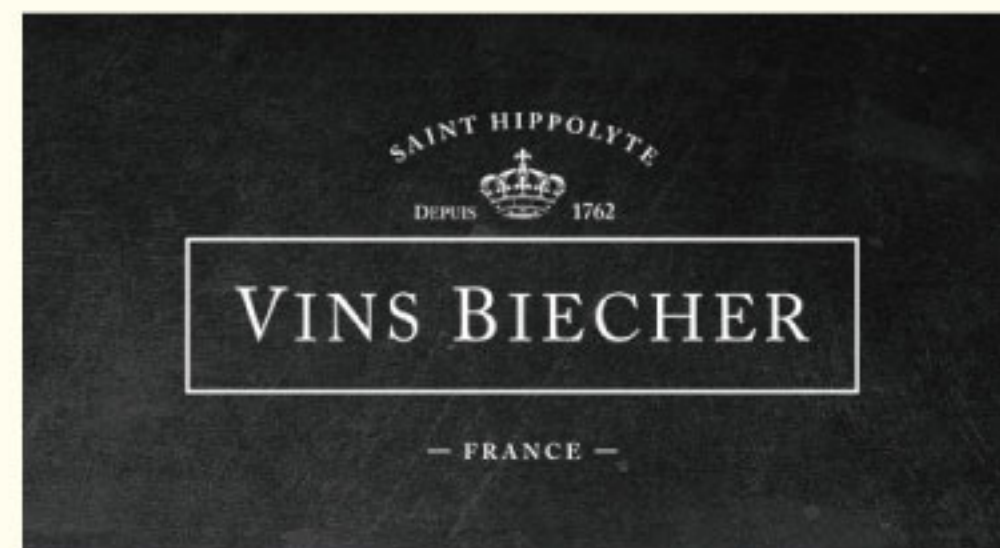
丸くて柔らかく、美しくバランスがとれた味わい。

最後にもう一度、白い果実の香りが鼻に抜けます。



1762年からの歴史と伝統を紡ぐ 家族経営のワイナリー！

JAN BIECHER ジャン ビシェール



生産者:ヴァン ビシェール



ヴァン・ビシェールは1762年から続く家族経営のワイナリーです。ワイナリーは、ヴェルサイユ宮殿、エッフェル塔に次ぐフランス観光名所と名高いアルザス地方のオー・ケーニグスブルグ城のすぐ下の丘陵地に位置しており、現在の当主は9代目のオリヴィエ・ビシェールです。このワインは創設者の名前「ジャン・ビシェール」を冠した創業当時から続く歴史あるワインです。一族はアルザスの中心部にブドウ畑を所有しており、先祖代々が会社の繁栄に貢献してきました。今日、9代目当主オリヴィエ・ビシェールが経営するこのワイナリーは、アルザスのトップワイナリーの一つであり、30人もの従業員を雇用しています。アルザスで初めて187mmサイズのボトルやバックインボックスタイプのワインを製造したパイオニアで、航空会社にも多数採用され、今日ではヨーロッパ、アメリカ、中東、アジアの大手航空会社20社以上に供給しています。

テクニカル

商品名：ジャン・ビシェール アルザス・リースリング
格付・エリア：A.O.C. アルザス
品種：リースリング
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススチールタンク
適温：8°C前後
容量：750ml
お食事との相性：鶏肉や、魚介類、甲殻類を使ったお料理。キッシュやチーズフォンデュ、和食にもおすすめ。

味わいのコメント

レモン、グレープフルーツ、桃、洋ナシ、フルーツコンポートなどを思わせるフルーティーな香りに、白い花を思わせる繊細かつエレガントなブーケ。また、アニス、クミン、甘草、フェネルの種のアロマもあります。このワインは縦長のストラクチャーを持っており、最初から最後まで楽しめる高度なフレッシュさが特徴です。中盤の味わいは豊かさを特徴としています。爽やかで繊細かつフルーティーなボディのワイン。



テクニカル

商品名：ジャン・ビシェール アルザス・ピノ・グリ
格付・エリア：A.O.C. アルザス
品種：ピノ・グリ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススチールタンク
適温：8°C前後
容量：750ml
お食事との相性：お食事との相性：豚肉とじゃがいもを使った料理、鶏肉のロースト、きのこ料理やリゾットにおすすめ。

味わいのコメント

アブリコットを思わせる香りに、森の下生え、焦げた木の芽、キノコ、ドライフルーツ、ハチミツ、ジンジャーブレッドなどを思わせる複雑なアロマ。少し大ぶりのグラスで時間をかけてゆっくりと楽しんでもらうことで、より複雑さを楽しんでもらうことができます。この高貴なワインは、非常に豊かな果実味があり、見事なまでに生き生きとした、しかし丸みを帯びた酸があります。甘美な華やかさがありますが、常に心地よいフレッシュさに支えられた、バランスのとれた力強さが魅力のワインです。



テクニカル

商品名：ジャン・ビシェール ゲヴェルツ・トラミネール
格付・エリア：A.O.C. アルザス
品種：ゲヴェルツ・トラミネール
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススチールタンク
適温：8°C前後
容量：750ml
お食事との相性：エスニック料理やマンステールのような風味の強いチーズ、フォアグラ料理やハーブやスパイスを使ったお料理におすすめ。

味わいのコメント

ライチ、パッションフルーツ、パイナップル、マンゴーなどのエキゾチックな果実の香りや、バラの花、柑橘類、ジンジャーブレッド、ペパーミント、クローブ、コショウなどのスパイスを思わせる豊かな香り。フルボディのワインで、豊かな果実味、しっかりとした骨格と丸みのあるコクがあり、リッチな飲み口の楽しめるワインです。



テクニカル

商品名：モシモシ オーガニック
格付・エリア：A.O.C. アルザス
品種：ピノ・ブラン、リースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルツ・トラミネール
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススチールタンク
適温：8°C前後
容量：750ml
お食事との相性：和食との相性を考えて造られたワイン。寿司やお鍋などの和食はもちろん、魚介類や卵料理にもおすすめ。

味わいのコメント

モシモシは、アルザスワインと和食の完璧なマッチングを考慮して作られた特別なキュヴェです。ピノ・ブランはワインにボディを与えます。リースリングはフレッシュさを、ピノ・グリはストラクチャーを、ゲヴェルツ・トラミネールはスパイシーなヒントを与えてくれます。フレッシュで繊細、フルーティーな香りは、桃やリンゴを思わせ、白い花のようなニュアンスがあります。心地よい柔らかさと中程度の酸味を持ち、アルザスワイン品種のバランスをいっとこ取りしたようなエーデルツヴィッカーとなっています。



ゴリラのように力強い、南仏生まれのワイン！

DOMAINE GUINAND ドメーヌ ギナーン

生産者：ドメーヌ ギナーン



DOMAINE
GUINAND



ドメーヌ・ギナーンは南フランスの都市、ニームとモンペリエの間に位置するワイナリーでアラン、クロード、セルジュとピエールGUINANDの”4兄弟”によって1993年に設立されました。この場所は1193年にエルサレムの聖ヨハネ騎士団によって開墾された歴史を持っており、地中海のテロワールの影響を生かしたワイン造りをおこなっております。この特異なテロワールは小石の土壌で構成されているのが特徴で、地中の石が温められた保温効果と海から吹く風によりブドウ畑が乾燥され、ブドウの良い成熟の為に効果的に働いています。

その結果として、パワフルな”南フランスの赤ワイン”を生み出しています。ラベルがゴリラの理由は、同ワイナリーは収穫した良質のぶどうから毎年、アルコール度数の高いワインを生産しており、このパワフルな味わいの素晴らしいワインを”一目で見て”分かる様に、力強さの象徴としてゴリラの絵をラベルに描くことにしました。



テクニカル

商品名：ブラック ゴリラ
格付・エリア：ヴァンド フランス
品種：メルロー、カベルネソーヴィニオン
味わい：フルボディ
発酵熟成：ステンレススティール
適温：14～16℃
お食事との相性：主に肉料理。カスレや牛肉、
鶏肉、豚肉などのオープン料理。

味わいのコメント

深みのあるガーネット色の色調、様々なスパイスと黒系果実の複雑味のあるアロマが感じられる、リッチで広がりがありパワフルでありながらエレガントさも兼ね備えたスタイルに仕上がっています。



テクニカル

商品名：ホワイト ゴリラ
格付・エリア：ヴァンド フランス
品種：シャルドネ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススティールタンク
適温：12℃前後
お食事との相性：鱈のムニエル、鶏のコンフィ、
クリームシチュー、ボスカイ
オーラ(木こり風)ピザ、
チキン南蛮など。

味わいのコメント

非常に美しい輝きのある黄色の色調。よく熟したりんごや洋ナシを思わせる白い果実の香りにバターやトーストのニュアンス。口あたりは丸くしなやかな果実味と、しっかりと感じられつつも調和のとれたオークの風味が楽しめる、飲み応えたっぷりの白ワインです。

金賞受賞の常連ワイナリー ラングドックの果実味、インパクト、旨濃さあり!

TERRE DE SOL

テール・ド・ソル



生産者:アルマ・セルシウス

南フランス、ラングドック地方のセールに於いて、1937年に設立された生産者共同組合のワイナリーです。年間約200万本の生産能力を持つ巨大ワイナリーで、IGPペイ・ドックを中心に製造しています。コンセプトは、高品質だけではなく、それ以上の価値を見いだせるワインを造ること。ワイナリー名の「アルマ」は、フランス語で”魂”を意味します。醸造チームは、情熱を持ってワイン造りに励んでいます。



テクニカル

商品名：テール・ド・ソル シャルドネ
格付・エリア：I.G.P. ペイ・ドック
品種：シャルドネ
味わい：辛口
適温：8～10℃
容量：750ml

味わいのコメント

インパクトのあるわかりやすい味わいで、ボリュームのある果実味と旨味、凝縮感を兼ね備えており、飲みごたえ十分なシャルドネに仕上がっています。



テクニカル

商品名：テール・ド・ソル
カベルネ・ソーヴィニヨン
格付・エリア：I.G.P. ペイ・ドック
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
味わい：ミディアムボディ
適温：12～14℃
容量：750ml

味わいのコメント

カシスのアロマと濃厚で豊富タンニンがあり、しっかりしたボディに仕上がっています。新鮮な酸味もあるので、飲み飽きず、料理にも合わせやすいスタイルです。

バラ色だけの人生じゃもったいない！ 人生オレンジ色だって楽しもう！

LA VIE EN ORANGE

ラヴィアン オランジュ



生産者:メゾン フランソワ ドゥクロ

フランス・ブルゴーニュ地方出身のフランソワ・ドゥクロは10年前に自身のワイナリー、メゾン・フランソワ・ドゥクロをラングドックに設立しました。

ラングドックのブドウ栽培農家とパートナーシップを結び、彼らのブドウをエロー県のランザルグにあるワイナリーに運び、フランソワが醸造。現在、年間約30万本のワインを生産しており、それらはすべてオーガニックで低亜硫酸のワインです。

フランソワの醸造哲学は、最大限に自然なワイン造り、最大限に酸化防止剤を使わない努力を行う、最大限に環境を守ること。彼の醸造に対する情熱がボトルにつまったオーガニックワインです。



テクニカル

商品名：ラ・ヴィ・アン・オランジュ

格付・エリア：ヴァンド フランス

品種：マルサンヌ、ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン

味わい：オレンジ / 辛口

発酵熟成：コンクリートタンク

適温：8～10℃

お食事との相性：ソースを使った魚料理やお肉料理。ブランケット・ド・ヴォー(仔牛のクリーム煮スープ)



味わいのコメント

フランスのシャンソン「ラ・ヴィ・アン・ローズ」(人生は薔薇色)にかけて名づけられました。

イラストの動物は羊で、このドメーヌはビオロジック農法を実践しており、ときどき雑草などを除去するのに羊に手伝ってもらうのだそうです。

酸化防止剤を極力使わないという生産者のフィロソフィーは、ブドウの果皮から抗酸化物質であるフェノール類を抽出し

SO₂の使用量を減らすという手法によって、このオレンジワインで実現されました。

マルサンヌのフレッシュさとルーサンヌの持続性、そしてグルナッシュ・ブランの果実味がマセラシオンにより調和、マセラシオンさせない白ワインとは異なる豊かな風味が楽しめるワインで、オレンジがかった淡いゴールドの色調。

リンゴと洋梨を思わせるアロマに、蜜柑や柿などオレンジ色の果実のニュアンス。スモモやライチ、枇杷を思わせるフルーティな果実味、後半にはほのかな緑茶のようなタンニンが味わいを引き締めてくれ心地よい飲み心地が楽しめます。

抽出が多すぎず、フレッシュなアタックと繊細な複雑味を併せ持つ、オレンジワインの入門編としておすすめのワインです。





1865年カタルーニャで創業の由緒ある生産者が造りだす、スペインを代表する秀逸なカヴァ。使用されるぶどうは、主に自社畑で栽培され、品種ごとにぶどう畑に標高差があり、品種特性を十分に引き出したカヴァ造りを行っています。「MVSA」とは、“女神の雫”を意味する造語で、エレガントなカヴァの味わいを表現しています。



CAVA MVSA BRUT

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：マカベオ、パレリャーダ、チャレッコ
味わい：辛口
適温：5～6℃
容量：1500ml、750ml、350ml

生きいきとした活発な泡立ち。しっかりとした熟した果実のコクと酸味のバランスが絶妙で、後味にまるやかさが残るドライな口当たりのスパークリング。

- JAPAN WINE CHALLENGE 2019 金賞
- SAKURA AWARD 2015 W金賞



CAVA MVSA SEMI SECO

商品名：カヴァ セミセコ
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：マカベオ、パレリャーダ、チャレッコ
味わい：中甘口
適温：5～6℃
容量：750ml

クリーミーで柔らかい口当たり。完熟フルーツの甘みと爽やかな酸味のバランスがとれた繊細な味わい。後口では甘さは残らず、優しい味わいが余韻へと続きます。

- JAPAN WINE CHALLENGE 2007 銅賞
- ESYONIA WINE CHALLENGE 2006 銀賞
- SAKURA AWARD 2023 金賞



CAVA MVSA BRUT NATURE

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット ナチュール
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：マカベオ、パレリャーダ、チャレッコ
味わい：極辛口
適温：5～6℃
容量：750ml

ドサージュをしていない極辛口。高品質ブドウのみで造られたワンランク上の仕上がり。『極辛口』具合は、飾らない美味しさ。エレガントな味わいで、食材の“旨み”を引き立てる万能選手です。

- CONCOURS MONDIAL 2012 金賞
- SAKURA AWARD 2015 銀賞



CAVA MVSA BRUT ROSE

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット ロゼ
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：トレパト、ガルナッチャ
味わい：辛口
適温：5～6℃
容量：750ml

鮮やかなルビー色が美しく、キメ細やかな泡の持続性は素晴らしい。エレガントな花の香りの中に、イチゴや木苺に似たフルーティーな香りが感じられます。洗練された味わいは女性的で官能的。

- MUNDUS VINI 2012 金賞



CAVA MVSA BRUT GLASS SET

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット グラスセット
カヴァムッサブリュット1本&MVSAロゴ入りチューリップグラス2脚

ムッサシリーズダントツNO.1のブリュットがグラス付きで登場！
ムッサのロゴ入りチューリップグラス2脚付き。
黒と金で豪華なデザインのギフトボックス。贈り物にも最適です。

スペイン継承戦争の地アルマンサの 自然派ワイナリー

HACIENDA EL ESPINO アシエンダ エル エスピノ



生産者:アシエンダ エル エスピノ

アシエンダ・エル・エスピノが位置するアルマンサは、ラ・マンチャの南東の端に位置する小さな町です。そのアルマンサ出身のビジネスマンであるパコ・ミラン氏によって1998年に「アシエンダ・エル・エスピノ」は設立されました。現在は、息子であるギレルモ・ミラン氏がワイナリーを運営し、ブドウ栽培と醸造を担っています。アルマンサの気候は温暖で、この地域で生産されるワインの典型的なスタイルは完熟した果実味を楽しめるタイプのワインです。アシエンダ・エル・エスピノのブドウ畑は平均標高730mという標高の高い場所に位置し、その高い標高がもたらす昼夜の寒暖差、石灰質土壌のもたらすミネラル感、そして温暖な気候がもたらすブドウの成熟が完璧なハーモニーを生み出します。栽培するブドウはすべてオーガニック農法で栽培されています。



テクニカル

商品名：ガルナッチャ ブランコ ホーヴェン
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：ガルナチャ ティント（黒ブドウで造られた白ワイン。ブドウを压榨した後、色のほとんどついていない一番搾り果汁のみを使用して醸造された「ブラン・ド・ノワール」。）
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススティール
適温：6℃～12℃
容量：750ml
お食事との相性：魚料理やパスタ、サラダ、アペリティフとして。

味わいのコメント

淡いイエローの色調。白い花やフェネル、ブランドノワールならではの小さな赤い果実を思わせるニュアンスもあります。フレッシュな果実味と程よいコク、爽やかな酸味が余韻へと続きます。



テクニカル

商品名：1707 シャルドネ
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：シャルドネ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：発酵はステンレス、熟成はアメリカ / フレンチオーク樽
適温：8℃～12℃
容量：750ml
お食事との相性：サラダやパスタ、白身のお肉料理など幅広いお料理に合います。

味わいのコメント

魅力的なイエローゴールドの色調、リンゴやパイナップルを思わせるフレッシュでシャープな香りに、ハチミツやドライフルーツ、ナッツの深い香りがあり、豊かでバランスの取れたブーケ。口に含むとまろやかでリッチなコクがあり、長い余韻と美しい後味が楽しめます。



テクニカル

商品名：ガルナッチャ ティント ホーヴェン
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：ガルナチャ ティント
味わい：赤 / ミディアム
発酵熟成：ステンレススティール
適温：16℃～22℃
容量：750ml
お食事との相性：お肉料理やパスタ、ワイン単体でもおすすめ。

味わいのコメント

ルビーレッドの色調、ダークチェリーやカシスを思わせるフレッシュな果実の香りに、リコリスやミネラルのニュアンスも。口に含むと表情豊か且つ繊細な果実味にスパイスのヒント、コクのある飲み口が楽しめます。



テクニカル

商品名：1707 シラー
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：シラー
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレス、熟成はアメリカ / フレンチオーク樽
適温：18℃～24℃
容量：750ml
お食事との相性：ピッツアやパスタ、パエリアなどのお米料理からお肉料理まで。

味わいのコメント

深みのある重厚なガーネットの色調、ダークチェリー、カラントを思わせる赤い果実の豊かで深みのある香りに、オーク樽熟成させることで、バニラとトーストのタッチが与えられています。リコリスやエキゾチックなスパイスのニュアンスが心地よく、ベルベットのよう滑らかな口当たり、余韻も長い。

土着品種の栽培と伝統的な醸造に回帰する コストパフォーマンス抜群のワイン！

BODEGAS VOLVER ボデガス ヴォルヴェール



生産者:ボデガス ヴォルヴェール

スペインの職人気質の象徴のようなワイナリー。ワイナリー名の「ヴォルヴェール」とはスペイン語で「帰る」という意味。

土着品種の栽培と伝統的な醸造に回帰する当主ラファエル・カニザレスの哲学をよく表しています。

造り出すワインはどのワインもコストパフォーマンスに優れ、スペインの懐の深さを思い知らされるようなワインを生産しています。2004年設立



テクニカル

商品名：マダム・メルセゲラ

格付け・エリア：D.O. バレンシア

品種：メルセゲラ

味わい：白 / 辛口

発酵熟成：ステンレススチールタンク

適温：12℃前後

容量：750ml

お食事との相性：シーフード、貝類、チーズ、サラダ。

味わいのコメント

レモンイエローの色調。繊細なフルーツや白い花のようなアロマ。

バランスの良い酸味があり、後味にほのかにアーモンドのようなニュアンスを感じる。



テクニカル

商品名：マダム・ボバル

格付け・エリア：D.O. バレンシア

品種：ボバル

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：ステンレスタンク発酵、フランス産小樽熟成

適温：18℃前後

容量：750ml

お食事との相性：ミートシチューや郷土料理の「ガスパチョ・マンチェゴ」などの煮込み料理との相性が良い。

味わいのコメント

輝くルビー色を呈し、香りは、凝縮された果実の甘い香りと樽熟成によるトーストしたスパイスのような香り。バランスとれた良いタンニンとボディの引き締まった味わい。



テクニカル

商品名：ロンゴ・ドンゴ モナストレル

格付け・エリア：D.O. フミーリャ

品種：モナストレル

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：ステンレスタンク発酵、フランス産小樽熟成

適温：18℃前後

容量：750ml

お食事との相性：牛のショートリブ、豚の肩肉、ラム、ポークソーセージ、子牛など、うま味のある肉やキノコ料理に。

味わいのコメント

深いルビー色を呈し、完熟果実や、スパイス、そしてチョコレートニュアンス。

フルボディでしっかりとしたタンニンと樽からの香ばしい風味が奏でるハーモニーが楽しめます。



テクニカル

商品名：タリマ・オーガニック

格付け・エリア：D.O. アリカンテ

品種：モナストレル

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：ステンレスタンク発酵、フランス産小樽熟成

適温：18℃前後

容量：750ml

お食事との相性：ジャムを添えた前菜やチーズ、和牛のステーキ、ウサギ肉のパエリア、生ハム。

味わいのコメント

向こうが透けないほどの濃いガーネットの色調、ブルーベリーやラズベリーの豊かなベリー類を思わせる香りに、スパイスやトーストのニュアンス。フルボディで、驚くほど濃縮された果実味が口の中で広がります。

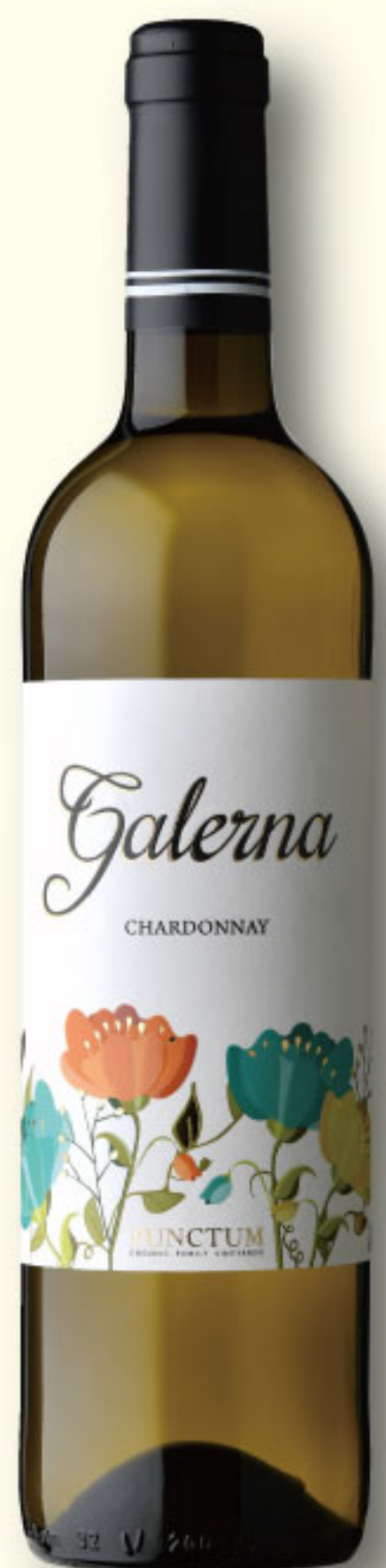
有機・ヴィオディナミ栽培にこだわるワイナリー

GALERNA ORGANIC ガレルナ オーガニック

生産者：ドミニオ・デ・プンクトン

ラ・マンチャ地方のクエンカに位置し、元来、ぶどう栽培農家であった家系の3代目にあたる若い兄弟がワイナリーを立ち上げました。標高750メートルもの高地に約110ヘクタールもの広いブドウ畑を所有し、有機栽培とビオディナミを実践し、環境保全と未来に繋がるワイン造りに努めています。

ガレルナとは、スペインの大航海時代を連想させるセイリングに必要な強風を意味します。



テクニカル

商品名：ガレルナ・シャルドネ
格付・エリア：ヴィノ・デ・ラ・ティエラ
品種：シャルドネ
味わい：白・辛口
適温：8～10℃
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススティール
お食事との相性：魚介類全般と相性よし。
ワイナリーからのオススメは
サーモンのポットパイ。

味わいのコメント

ワインは黄緑の色調を呈し透明感があり光り輝いています。温州ミカンやアンズのドライフルーツなどオレンジ色の果物のアロマと僅かにメロン・白桃などのアロマも感じられ、味わいはバランスの良い酸味があり、さっぱりとした飲み口ながら、程よいコクが楽しめる、食事に寄り添うタイプに仕上がっています。



テクニカル

商品名：ガレルナ・カベルネ・ソーヴィニヨン
格付・エリア：ヴィノ・デ・ラ・ティエラ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
味わい：ミディアムボディ
適温：16～18℃
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススティール
お食事との相性：ラムリブ肉、赤身の肉または
マグロと一緒に。
ワイナリーからのオススメは
ビーフシチュー。

味わいのコメント

ワインは深いルビー色を呈し、香りはフレッシュな摘みたてベリーを思わせる爽やかな果実味に、スミレの花や少し青いバナナのニュアンスを感じます。味わいはチャーミングで柔らかな果実味が楽しめ、丸みをおびたタンニンが心地良く仕上がっています。



テクニカル

商品名：ガレルナ スパークリング
格付・エリア：ヴィノ デ ラ ティエラ
品種：マカベオ
味わい：辛口
適温：7～9℃
発酵熟成：ステンレススティール
お食事との相性：魚介類やチーズは、どんなものとも
ペアリングが楽しめます。
ワイナリーのオススメは、
スモークサーモン。

味わいのコメント

明るい緑がかった黄色を呈し、クリーミーな泡を感じます。フレッシュで酸味があり、トロピカルフルーツを思い起こさせる味わい。



テクニカル

商品名：ガレルナ オレンジ ワイン
格付け・エリア：ヴィノ・デ・ラ・ティエラ
品種：シャルドネ
味わい：オレンジ / 辛口
発酵熟成：ステンレタンク発酵、コンクリートタンク熟成
適温：10℃前後
容量：750ml
お食事との相性：熟成したチェダー、ブリー、カマンベール
など様々なチーズと相性が良い。
ローストしたチキンや野菜、根菜料理にも
おすすめ。

味わいのコメント

淡いオレンジ色。
トロピカルフルーツやリンゴ、枇杷を思わせる果実の香りに、ほんのりナツティなニュアンス。
オレンジワインならではの程よい飲み応えとバランスのとれた味わい、余韻の長さが楽しめます。
ガレルナとは、スペイン北海岸に吹く北西風です。ラベルに描かれている咲き誇る花のように、この風は通常春に吹きます。ガレルナの風と同じように、このワインの果実味豊かで甘いアロマは、あなたの気持ちをリフレッシュしてくれます！

アブルッツォの革命児「ザッカニーニ」の傑作

ZACCAGNINI

ザッカニーニ



生産者:カンティーナ ザッカニーニ

「長年のザッカニーニの活躍がなければ、世界におけるアブルッツォワインの地位はどのようになっていただろう？」そうガンベロロッソ誌に書かれた程、現在では名実ともに、イタリアを代表するワイナリーの一つであり、アブルッツォ州のモンテプルチアーノの表現者として、国内外で高い評価を受けているワイナリーです。

ザッカニーニはアブルッツォ州の田舎町であるボロニャーノで1978年創業の家族経営のワインメーカーとしてスタートしましたが、すべて「自社畑」「手摘み」で品質にこだわったワインを造り続けています。特にトラルチェットシリーズはブドウ収穫後、剪定したぶどうの木の「小枝」をひとつひとつ瓶に手作業でつけた、ザッカニーニを代表する逸品です。



テクニカル

商品名：イル ビアンコ ディ チッチオ
格付け・エリア：アブルッツォ ビアンコ D.O.C
品種：トレッビアーノ ダブルッツォ主体
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススティール
適温：8～10℃
容量：375ml、750ml
食事との相性：魚介類全般。特に牡蠣とは、
オイスターワインコンテストで
表彰された程、相性抜群。

味わいのコメント

フレッシュな柑橘系の香りとミネラル香を感じ、爽やかな酸味と切れ味が特徴的な、喉越し良くバランスも取れた飲み口も柔らかなふくらみのある仕上がりです。※過去にワインスペクテイター87ポイント、ガンベロロッソ2ビッキエリ等獲得。



テクニカル

商品名：チェラスオーロ ダブルッツォ
格付け・エリア：チェラスオーロダブルッツォ D.O.C
品種：モンテプルチアーノ
味わい：ロゼ / 辛口
発酵熟成：ステンレススティール
適温：8～10℃
容量：750ml
食事との相性：豚肉料理や中華料理、
和食とも相性の良いワインです。

味わいのコメント

「チェラスオーロ」とは、「チェリーの花」つまり「桜色」という意味で『ロゼワイン』を示す言葉。透明感のあるチェリーピンクの色調が高級感を感じさせます。サクランボや花束を思わせふんわりと優しいフレーバーを持ち、ストロベリーの様な甘さも感じとれ、余韻も十分に楽しめる仕上がりです。



テクニカル

商品名：トラルチェット モンテプルチアーノ ダブルッツォ
格付け・エリア：モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.C
品種：モンテプルチアーノ
味わい：赤 / ミディアムボディ
発酵熟成：ステンレススティール
適温：13～16℃
容量：375ml、750ml
食事との相性：トマトを使ったお料理。特に地元では
チーズをラビオリで包み、トマトソースを
かけた料理と楽しまれています。

味わいのコメント

スマイ色を帯びた輝きのあるルビーレッドの色調。レッドチェリーなどを思わせる全体的に赤いベリーのノートにホワイトペッパーのスパイシーなニュアンス。口に含むと、甘やかな果実味とフレッシュさが調和して広がります。



※小枝のついたハーフサイズ(赤/白)のご用意もございます。



※バッグインボックス(赤)のご用意もございます。



テクニカル

商品名：ピノグリージョ テッレ ディ キエティ
 格付け・テッレ・ディ・キエティ IGT
 品種：ピノグリージョ
 味わい：白 / 辛口
 発酵熟成：ステンレススティール
 適温：8～10℃
 容量：750ml
 食事との相性：フレッシュサラダ、魚介のマリネ。

味わいのコメント

緑がかった淡い黄色の色調。エルダーフラワーやグレープフルーツのような、新鮮で爽やかなアロマに、クリスピーな酸と甘やかな柑橘を思わせる果実味を楽しめます。非常にピュアで甘酸っぱいテイストをどうぞお楽しみください。



テクニカル

商品名：アブルッツォ ペコリーノ
 格付け・エリア：アブルッツォ DOC
 品種：ペコリーノ
 味わい：白 / 辛口
 発酵熟成：ステンレススティール
 適温：8～10℃
 容量：750ml
 食事との相性：天ぷら、海老のリゾット、アサリの自家製スパゲッティ風味、スパイシーなオードブルやオリエンタル料理との組み合わせもおすすめ。

味わいのコメント

グリーンがかった淡い黄色の色調。黄色い花やアプリコットなどの果実の香りにタイムミントなどの爽やかなハーブのニュアンス。トロピカルフルーツを思わせる果実味にクリスピーでフレッシュな酸とミネラル感のバランスが絶妙。



テクニカル

商品名：ヤマダ ペコリーノ
 格付け・エリア：ペコリーノ アブルッツォ D.O.C
 品種：ペコリーノ
 味わい：白 / 辛口
 発酵熟成：ステンレススティール
 適温：8～10℃
 容量：750ml
 食事との相性：現地ではカラマーロ(仔蛸をバケットの細かいパン粉をつけて軽く揚げたもの)と楽しんでいます。大人気チーズペコリーノロマーノとの相性も抜群です！

味わいのコメント

同州の地場品種「ペコリーノ」を使用した年産約4万本のワイン。ワイン名の由来はそのテロワールにあり、山の間で造られたブドウを使って造られたワインのテロワールを表現する言葉として「ヤマダ」と名付けられました。柑橘系の香りとトロピカルな香りが共に感じられ、豊かなミネラルと酸が重奏し、後味にほのかな塩味を感じるワインです。



テクニカル

商品名：サンクレメンテ トレヴィアーノ・ダブルッツォ
 格付け・エリア：トレヴィアーノ・ダブルッツォ DOC
 品種：トレヴィアーノ
 味わい：白 / 辛口
 発酵熟成：果皮と共にできるだけ焼きを抑えた木樽にて発酵、ステンレスタンク熟成
 適温：10～12℃
 容量：750ml
 食事との相性：アスパラガスのリゾット、白身魚のグリル、白身のお肉にもおすすめ。

味わいのコメント

黄金がかった麦わら色の色調、熟した白果実を思わせる濃厚でアロマティックな香り、リッチな味わいのワインで、なめらかな飲み口とボリューム感があり、フレッシュな酸味がワインの骨格を支えています。



テクニカル

商品名：サンクレメンテ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ リゼルヴァ
 格付け・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC
 品種：モンテプルチアーノ
 味わい：赤 / フルボディ
 発酵熟成：大樽にて発酵、バリックで2年間熟成。その後6か月瓶熟成。
 適温：16～18℃
 容量：750ml
 食事との相性：現地では骨付き子羊肉の香草焼きやフィレンツェ風網焼きビーフステーキなどのお料理と楽しんでいます。

味わいのコメント

スマイレ色を帯びた深いビーレッドの色調。バラの花のアロマと野生のベリー（特にブルーベリージャム）のフルーティーなアロマがすぐに広がり、甘草、クミン、ホワイトペッパーのスパイシーなノートと黒鉛のミネラルノートが続きます。テクスチャーとボリューム感が際立ち、ダイナミックでありながら、活力あるタンニンと生き生きとしたフレッシュさが楽しめます。

ヴェネトで美酒を造り続けて100年

BACCOLO

バッコロ



生産者: チェーロ エ テッラ

ヴェネト州、ヴィツェンツァ県に位置するワイナリー。設立は1908年、オーナーのチェーロ家により家族経営のワイナリーとして誕生しました。その後、地元の有力ワイナリーグループ企業であるカンティーナ コッリ ベリーチと提携を開始。現在でも、歴史の長い家族経営ワイナリーとして知られています。その優れた商品性から大変高い人気を集めており、イタリア国内の小売市場では最大の流通量を誇ります。



テクニカル

商品名: バッコロ・ビアンコ
格付・エリア: プーリア I.G.T.
品種: シャルドネ 80%、フィアーノ 20%
味わい: 白 / 辛口
適温: 8-10°C
容量: 750ml
発酵熟成: ステンレススチールタンク
お食事との相性: 前菜や白身肉を使った
お料理、グリルした魚などに
おすすめ。

味わいのコメント

白ワインでは珍しい、アパッシメント製法を用いたワイン。
レモンなどの柑橘類やリンゴを思わせる果実の香りに、ナツと魅力的な花のニュアンス。
ミディアムボディで、トロピカルフルーツのような風味、爽やかな酸味と柔らかなテクスチャーが心地よいワインです。



テクニカル

商品名: バッコロ・ロッソ
格付・エリア: ヴェネト I.G.T. /
ヴェネト州、ヴィツェンツァ
品種: メルロー、コルヴィーナ
味わい: ミディアムボディ
適温: 14-16°C
容量: 750ml
発酵熟成: ステンレススチール発酵、
フレンチオーク熟成
お食事との相性: 赤身肉のロースト、
熟成したハードチーズ。

味わいのコメント

ヴェネトの美酒「アマローネ」と同様の手法でブドウを軽くアパッシメント(乾燥)。「プチ・アマローネ」のコンセプトで、味わい深く、濃厚、樽の風味も利かせたスタイルです。濃いボルドーの色調、熟した果実の香り、スパイスのヒントを感じ、まるやかで持続性のある口当たりが楽しめます。

乾杯を飾る華やかな泡！

FLUTE フルート

生産者：カンティーナ リオンド

1999年、ヴェネト州に設立されたワイナリー。目の前に横たわるリオンド山からその名がつけられました。現在、カンティーナ・ディ・コロニョーラ・アイ・コッリとカンティーナ・ディ・コッリ・ベリチという二つの協同組合の合併から生まれた生産者団体コッリス・ヴェネト・ワイン・グループの一員となっています。カンティーナ・リオンドの使命は、3,000を超す加盟農園のブドウを原料として造られたワインの振興と普及に努めることにあり、最先端の生産テクノロジーと瓶詰め設備を積極的に導入し、高品質な生産が行われています。コアビジネスとなるのは、原産地の個性がそれぞれに発揮されたコストパフォーマンスの高いスパマンテの生産です。



テクニカル

商品名：フルート・ミレジマート
格付・エリア：ヴィノ・スパマンテ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススティールタンク
適温：8°C前後
お食事との相性：魚介類全般、
ピザやパスタにも
おすすめ。

味わいのコメント

りんごや洋梨を思わせるアロマ。
口当たりはソフトで、豊かな泡立ちが楽しめます。



テクニカル

商品名：フルート・ロゼ
格付・エリア：ヴィノ・スパマンテ
味わい：ロゼ / 辛口
発酵熟成：ステンレススティールタンク
適温：8°C前後
お食事との相性：魚介類や、白身の
お肉料理におすすめ。

味わいのコメント

繊細な薔薇のような芳醇な香り。
口に含むとベリー系の果実味と
甘酸っぱさが感じられます。



テクニカル

商品名：フルート・ドルチェ
格付・エリア：ヴィノ・スパマンテ
味わい：白 / 甘口
発酵熟成：ステンレススティールタンク
適温：7°C前後
お食事との相性：食前酒として、デザートや
チーズにもおすすめ。

味わいのコメント

瑞々しさのあるピーチやアプリコットを
思わせる香り。口に含むと、程よいやさ
しい甘味が広がります。



金箔が舞う
至福の時間

フェリスタス【金箔入り】プレミアムスパークリングワイン ドライ ゴールドBOX付き

商品名：フェリスタス 格付・エリア：ドイッチャー・ゼクト 品種：ミュラートウルガウ、リースリング、シルヴァーナ 味わい：白/辛口
適温：5～7℃ 容量：750ml



艶やかに舞う
金箔

商品名：フェリスタス ロゼ ゴールド スパークリングワイン
格付・エリア：ゼクト
品種：アイレン、マカベオ、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン
味わい：ロゼ/辛口
適温：5～7℃前後 容量：750ml



煌めき舞う
金箔

商品名：フェリスタス ルミナス スパークリングワイン
格付・エリア：ドイッチャー・ゼクト
品種：ミュラートウルガウ、リースリング、シルヴァーナ
味わい：白/辛口
適温：5～7℃前後 容量：750ml

誰でも何時でも楽しめる 爽やかリースリング

BUNNY RIESLING

バニー・リースリング



生産者：ルドルフ・ミュラー

ルドルフ・ミュラーは、1886年設立の長い歴史を誇るジンマーマン・グレープ&ミュラーの持つワイナリーの一つです。現在の当主ヤコブ・ジンマーマン氏で四代目となり、ドイツ国内では最大のワイン輸出量規模を誇ります。ブドウの栽培エリアは、ファルツを中心にモーゼルやラインヘッセンなどで、醸造施設を4ヶ所も所有しています。各地のブドウの個性を重要視したワイン造りを行っています。

ワイナリーのドイツ国内の重要顧客は、ルフトハンザ航空(ドイツ最大の国際航空会社)

ドイツ国民にとっては「自然」であることが最善であり、自然と共存することをとても大切に考える習慣があります。リースリングのブドウ畑は、野ウサギなどの小動物が自由に駆け巡ることができるとても自然な環境にあります。小動物は正に自然の一部であり、共存できる自然な状態の中で栽培されたブドウを使って、低価格ながら質の高いワインが造られています。

この印象的な野うさぎのラベルデザインは、ドイツのルネサンス期の画家、アルブレヒト・デューラーの作品にインスピレーションを受けて採用しました。ブドウ畑を自由奔放に走り回る野ウサギの躍動感が表現されています。



テクニカル

商品名：バニー リースリング

格付け・エリア：Q.b.A / モーゼル

味わい：白 / 中甘口

発酵熟成：ステンレススティール

適温：6-8°C

容量：750ml

お食事との相性：クリームソースの Pasta、薄くスライスしたチーズ、スパイシーなアジア料理。

味わいのコメント

少し緑がかった淡いレモンイエロー。ピーチや洋ナシ、青リンゴのような爽やかなアロマ。適度な甘みがあり新鮮な酸味とミネラルによる厚み、クリーンな果実味が心地よい。

VDP 創設メンバーが手掛ける、 モダン&スタイリッシュなオーガニックワイン

HEITLINGER

ハイトリンガー

<単一品種シリーズ>



ヴァイングート・ハイトリンガー

バーデン地方はドイツで最もミシュラン星付きレストランの多いグルメの地域として知られています。ドイツ国内のレストランでは最も高い人気を誇る地域でもあり、その人気ゆえ産地全体の生産量の僅か2%程度しか国外へ輸出されていません。辛口ワインの生産が主体で、食事との相性がよいことから国内外のグルメに好まれています。ハイトリンガーのワインも、いくつかの星付きレストランにオンリストされています。



■SMOOTH LEAF つるりとした木の葉

商品名:ハイトリンガー・ピノ・ブラン
格付・エリア:V.D.P.・バーデン
品種:ピノ・ブラン
味わい:辛口
適温:8~10°C
容量:750ml

フレッシュで豊かなフルーツのアロマ。黄色いメロンやカリンなどのアロマ。凝縮した完熟果実のふくよかさとコクがあり、心地よいミネラルがある。後口は引き締まったドライな味わい。

■MELLOW SILK シルクのような口当たり

商品名:ハイトリンガー・ピノ・ノワール
格付・エリア:V.D.P.バーデン
品種:ピノ・ノワール
味わい:ミディアムボディ
適温:14~16°C
容量:750ml

透明感あるルビーレッドカラーを呈し、赤果実やチェリーの酸っぱさと、完熟果実由来のほんのり甘いアロマを感じます。ピノ・ノワール特有の華やかさと、ブルゴーニュを彷彿とするスタイルで滑らかで調和のとれた味わい。洗練された酸味と純粋でややコクのある果実味、細やかでスムーズなタンニンがあり、飲み心地に優れている、余韻も長い秀逸な一本です。



■SPICY STONE 芳しさと力強さ

商品名:ハイトリンガー・ピノ・グリ
格付・エリア:V.D.P.バーデン
品種:ピノ・グリ
味わい:辛口
適温:8~10°C
容量:750ml

大自然の恵みを感じるメロンやピーチ等が十分に熟したフルーツのアロマが広がり、わずかにナッツのニュアンスも感じます。フレッシュで瑞々しく、膨らみもあるエレガントな飲み口に仕上がっています。



■SHINY RIVER 光輝く川面

商品名:ハイトリンガー・リースリング
格付・エリア:V.D.P.バーデン
品種:リースリング
味わい:辛口
適温:8~10°C
容量:750ml

アロマティックでふくよかなリースリング。完熟した白桃の果汁、ライムの皮のような爽やかな柑橘のアロマ。透明感のある上品な酸味と膨らみのある果実味、程よく厚みのあるミネラル感がある。



リッチだけど、気軽に飲める カリフォルニアワイン

LONG BARN

ロング バーン

LONG BARN

California Wine



生産者:フィオール・ディ・ソール

フィオール・ディ・ソールはイタリア語で「太陽の花」。カリフォルニアの太陽を象徴する名前をつけました。

イタリア出身の醸造家ステファノ・ミゴット氏の造るワインは、35年以上にわたり、卸売小売市場向けのブランド開発、パッケージングの革新、ワイン生産において業界をリードしてきました。

同社の実績はポピュラー・プレミアム、プレミアム、スーパープレミアムのカテゴリーを中心に、あらゆるカテゴリーで数百万ケースのブランドを開発してきたことが含まれています。



テクニカル

商品名：ロングバーン シャルドネ
格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A
品種：シャルドネ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：発酵はステンレススティールタンク、
熟成はフレンチオーク樽とアメリカン
オーク樽
適温：10℃～13℃
容量：750ml
お食事との相性：野菜の串焼きとローズマリーチキン
のロースト。

味わいのコメント

カリフォルニアの太陽の光を連想させるシャルドネは、明るい柑橘類とトロピカルなアロマを放ち、グラスから立ち上がってきます。
ミディアム～フルボディのバランスのとれた爽やかなワインで、クリーミーな口当たりが青リンゴ、太陽の光を浴びたオレンジの花、トーストしたパンのフレーバーを引き立てています。



テクニカル

商品名：ロングバーン ピノノワール
格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A
品種：ピノノワール
味わい：赤 / ミディアム
発酵熟成：発酵はステンレススティールタンク、熟成は
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽
適温：15℃～18℃
容量：750ml
お食事との相性：ラムバーガー、アーティチョーク
ディップ、グレーズドハム。

味わいのコメント

軽やかなチェリーの香り、口に含むとソフトで滑らかなタンニンを持つ、軽快なピノ・ノワール。
赤甘草とラズベリーの美しい骨格のあるフレーバーは、ミネラルのタッチと一体化しており、バイクドベリーパイのようなフィニッシュを楽しむことができます。



テクニカル

商品名：ロングバーン カベルネソーヴィニオン
格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A
品種：カベルネソーヴィニオン
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレススティールタンク、熟成は
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽
適温：15℃～18℃
容量：750ml
お食事との相性：牛リブと夏野菜のバーベキュー。

味わいのコメント

よくで熟した果実味豊かなアロマを持ち、口に含むとブラックベリー、ルバーブ、ドライチェリーの甘美なフレーバーに、独特のオークと杉のニュアンスがあります。
澄んだタンニンと余韻の長い後味で、非常に複雑さを感じることができます。



テクニカル

商品名：ロングバーン ジンファンデル
格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A
品種：ジンファンデル
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレススティールタンク、
熟成はフレンチオーク樽とアメリカンオーク樽
適温：15℃～18℃
容量：750ml
お食事との相性：バーベキュー、スパイスを効かせたお料理。

味わいのコメント

ジンファンデルは言わずと知れたカリフォルニアの伝統的な品種です。ラズベリーやブラックベリーの香りが広がり、ローストしたイチジクやブラックベリージャムのフレーバーがアクセントになっています。
甘いバニラオークのニュアンスが、ほのかにブラックペッパーとバランスをとり、シルキーでまるやかなフィニッシュが楽しめます。



2024.07

M マルカイコーポレーション 釀 ワイン課

本社 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1 丁目 18-5 TEL (06)6443-2071 / FAX (06)7638-1889 東京営業所 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-10-7 TEL (03)6859-1810 / FAX (03)3444-7012