

# Sweet

春は心がウキウキするような  
あまくて飲みやすいお酒を集めました。

スウィートコース  
3月~5月  
12,100円  
(税・送料込)

白山ワイナリー

南部酒造場



にごり梅ワイン  
500ml

福井県若狭産の梅を使用。混じった果肉のとろみ为新感覚の梅ワイン。杏やジャスミンの様な香りがグラスの中に広がり、濃厚な味わいと爽やかな酸味が楽しめます。

3月  
にごり  
Nigori

純米にごり  
720ml

絹のように滑らかなもろみが、ほのかな甘味や米のうまみを引き出し、柔らかな酸味が味に締めを与えています。少し燗につけていただくのがおすすめ。



りんごワイン  
500ml

長野県産のりんごで造った香り爽やかでほんのり甘みのあるりんごワイン。低アルコールなので気軽に、食前酒や食後酒としてお楽しみください。

4月  
あまあま  
Sweet

貴醸年譜0年 生酒  
無濾過生原酒 300ml

仕込みの一部に日本酒を使って醸した貴醸酒の無濾過生原酒。しぼったそのままを瓶に詰め、年に一度、数量限定で発売。濃醇な甘みと酸味、フレッシュな味わいが特長。



シードル  
スパークリングワイン 375ml

りんごを原料に造られた香り爽やかなスパークリングワイン。ほんのり甘口な味わいで、フルーツ大福などの和のスイーツに合わせるのがおすすめ。

5月  
しゅわ  
Sparkling

微発泡 純米にごり  
無濾過生原酒 720ml 生酒

瓶内2次発酵で生まれた炭酸ガスのきめ細かな泡が楽しめる微発泡生原酒。やや甘口のもろみの旨味と、シュワッと弾ける爽やかさは、今までにはなかった新しい味わい！  
※ラベルカラーは毎年変わります



ワインと日本酒で大野を味わう  
Wine Sake  
コラボ頒布会

「情熱の醸造家」  
~南部隆保セレクション~

今回の頒布会は、あまみのあるお酒を集めた春の「スウィートコース」、辛口のお酒を集めた夏の「ドライコース」の2コース！ワインと日本酒に精通した花垣の蔵元・南部隆保が、白山ワイナリーのワインと花垣の日本酒の中から、各月のテーマに合うお酒を選びました。ここでしか味わえないコラボレーションをお楽しみください。

Recommend!  
スウィート & ドライ  
6ヶ月コース  
3月~8月  
31,500円  
(税・送料込)

Present!  
6ヶ月コースをお申込みの方に  
「白山ワイナリー」&「花垣」の  
試験醸造酒(未発売)  
をプレゼント！  
※プレゼントは、7月分商品と同送予定です

白山「シャインマスカット」  
スパークリングワイン  
375ml  
ただいま準備中

花垣「さかほまれ」  
純米吟醸白麹  
300ml  
ただいま準備中

白山ワイナリーが初チャレンジした、シャインマスカットのスパークリング。すっきり爽やかなこの味わいが楽しめるのは、今回は頒布会申込者だけ！

花垣の新作、新しい福井県産酒米「さかほまれ」と白麹で作った純米吟醸酒。白麹ならではの爽やかな酸味がアクセントになる、新しい味わいに乞うご期待！

ドライコース  
6月~8月  
19,400円  
(税・送料込)

白山ワイナリー

南部酒造場



Dスタイル  
ワイン 750ml

切れがよく、程よくボリューム感のある辛口タイプの白ワイン。日本酒に似た味わいのこのワインは、和食との相性がベスト。醸し出すハーモニーをお試しください。

6月  
辛口  
Dry

超辛純米  
720ml

アルコールを添加せず、優良酵母を完全醗酵させて造った辛口純米酒。ドライで切れのいい中に、米のうまみをしっかり残し、味幅も感じられる1本。



ブランプリエ  
ワイン 750ml

オーク樽で熟成させた辛口タイプの白ワインです。穏やかな樽香、甲州種特有のすっきり感、山ぶどう交配種の酸がマッチした、ワンランク上の味わい。

7月  
樽熟成  
Barrel Aging

Present!  
6ヶ月コースの  
プレゼントお届け！  
オーク樽貯蔵  
純米大吟醸 720ml

オーク樽の熟成が生み出す上品なバニラ香と、純米大吟醸の華やかな吟醸香がハーモニーを奏でる、新感覚の日本酒。繊細で酸味あるフルーティな味わい。



dandan ルージュ  
ワイン 750ml

マスカットベリーAの軽やか&スウィートさに、山ぶどう交配種の酸味がきいた、ライトボディの赤ワイン。渋みが少なく、どんな料理にも合わせやすいのが特長。

8月  
段々  
田んぼ  
Dandan Fields

dandan ジュンダイ  
720ml

標高 300メートルの棚田で育まれた酒米「五百万石」を100%使用して醸した純米大吟醸。米のうまみをぎゅぎゅ詰め込み、大野の風・水・空気をも感じられる1本です。

