

The 38th Kobe Bay Sheraton

Sheraton Wine Festival

第38回 シェラトン ワイン・フェスティバル

2017.2.26 Sun.

[11:30a.m.~6:00p.m.]

■出展会社 List of companies attending

アサヒビール株式会社、株式会社アルカン、株式会社稲葉、株式会社今井商店(神戸ワインセラーPORT)、株式会社ヴァンパッシオン&株式会社ヴィーノフェリーチェ、ヴィレッジ・セラーズ株式会社、 大塚食品株式会社、オルカ・インターナショナル株式会社、木下インターナショナル株式会社、国分グループ本社株式会社、サッポロビール株式会社、サントリー酒類株式会社&株式会社ファインズ、 ジェロボーム株式会社、テラヴェール株式会社、株式会社中島菫商店、日本酒類販株式会社、日本リカー株式会社、ベリー・ブラザーズ&ラッド(BB&R)、株式会社富士インダストリーズ、 株式会社フードライナー、株式会社マスダ、三国ワイン株式会社、メルシャン株式会社、株式会社モトックス、ワイン・イン・スタイル株式会社

弗30凹 ン -	L フトン・フィン・フェスティハル i	山四ツ	Λ Γ		
会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
1 株式会社 モトックス	グラハム・ベック ブリュット / グラハム・ベック ワインズ	750ml	¥2,646	オバマ氏も大統領就任の祝いに飲んだとされる南ア産瓶内二次発酵スパークリングワイン。ほのかな酵母香やムース状の細やかな泡と柑橘系の果実味を持つ洗練された味わいが素晴らしい。	無料
モトックス	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン ラルパン・デ・ヴォドン / ドメーヌ ジャン・フランソワ・メリオー	750ml	¥2,052	仏の評価誌クラスマンで「才能がありエネルギッシュ」と評される、ロワールの若手生産者。 白い果実を想わせる風味で、ボディと新鮮な酸味、ミネラルのバランスも良い。	無料
	シャブリ ラ・ピエレレ / ラ・シャブリジェンヌ	750ml	¥2,862	シャプリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。エレガトで豊かなミネラルと見事な質感を感じることが出来る高品質なワイン。	無料
	ボージョレ クール・ド・ヴァンダンジュ ヴィエイユ・ヴィーニュ サントネール / ドメーヌ デュ・ヴィスー	750ml	¥2,916	樹齢100年を越す古木から造られる、凝縮したダークベリーやイチゴといった果実味と、余韻に感じるミネラル感が素晴らしい赤ワイン。	無料
	オデッセ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ ルージュ / ドメーヌ デュセニュー	750ml	¥2,430	世界ベストソムリエも惚れ込む精緻なビオディナミワイナリー。1992年度世界ソムリエチャンビオンのフィリップ・フォルプラ氏とのコラボレーション。セメント・タンク熟成で果実の美しさを表現。	無料
	シャン・デ・ヴィーニュ ジュランソン・セック / ドメーヌ コアペ	750ml	¥2,052	ジュランソンで突出した実力をもつドメーヌ・コアベの造る辛口の白。アロマも味わいも清涼 感に満ち溢れ、グレープフルーツや夏みかんの味わい。	無料
	トカイ フルミント ドライ / シャトー デレスラ	750ml	¥1,458	ハンガリーの代表的品種「フルミント」から造られる辛ロ白ワイン。ハンガリーでも歴史あるドメヌーヌ。きれいな酸と柔らかな口当たりで非常にバランスが良い。	無料
	カンボ・アリーバ / バラオンダ	750ml	¥1,080	スペイン南東部、D.O.イエクラの品質をリードする造り手による、溌剌とした果実味の赤ワイン。豊富な太陽を浴びて育った完熟プドウだけを使用しているので、とてもジューシー。	無料
	キティマ キリ・ヤーニ サマロペトラ・ヴィンヤード / キリ・ヤーニ	750ml	¥2,376	マスター・オブ・ワインがギリシャ最高峰の造り手として認める「キリ・ヤーニ」。 固有品種ロディティス種独特のメロンや白い花、 柑橘系のアロマを持ちます。 ライムのような爽やかな果実味とミネラルの要素も素晴らしいワイン。	無料
	キティマ キリ・ヤーニ ヤナコホリ・ヒルズ / キリ・ヤーニ	750ml	¥2,808	マスター・オブ・ワインがギリシャ最高峰の造り手として認める「キリ・ヤーニ」。深く、リッチでコクのあるブラムの果実味を持ち、胡椒などのスパイス香やタイムを想わせるアロマが複雑味を持たせます。塩味やミネラルも強く、タンニンも見事なワイン。	無料
	ピノ・ノワール スブソルム / クロ・デ・フ	750ml	¥2,538	世界的地質学者が手掛ける究極のチリテロワールワイン。ワインアドヴォケイト91点。 艶やかでかつ透明感のある明るい赤果実のアロマを持つビノ。イキイキとした酸、洗練されたミネラル感を持つクリーンなスタイル。	無料
2 日本酒類販売	ニコラ・フィアット ブルーラベル ブリュット	750ml	¥6,210	ライトゴールドの色調。洋梨、ミラベル、イチジクなどの果実と、更にナッツの香りが混ざり 合います。しっかりとした骨格とエレガントさを兼ね備えるバランスのとれた味わいです。	¥300
株式会社	モルゴン コート・ド・ビィ / ダミアン・コクレ	750ml	¥3,629	コート・ド・ビィの丘は、元火山だった山が風化してなだらかな丘になった。花崗岩と火山岩が 混ざった土壌。ミネラル感たっぷりで凝縮感のあるパワフルなワイン。	無料
	デロー ソーテルヌ / CVBG	750ml	¥3,888	輝くような黄金色のローブを持ち、アタックは力強く豊かです。アカシアの花から採った蜂 蜜のような香りで、柑橘類やアブリコット、オレンジの砂糖漬けなどの風味も。	¥100
	ル・ポンポン・ブラン / マス・ドゥ・ラ・フォン・ロンド	750ml	¥2,376	心地よい柑橘系と微かな花の香りがし、飲み口はきりっとしています。アフターフレーバー には蜂蜜のようなニュアンスも。	無料
	ル・ポンポン ルージュ / マス・ドゥ・ラ・フォン・ロンド	750ml	¥1,944	口当たりはフレッシュで喉越しが良く、味わい深い。テーブルワインとしてもお料理に合わせやすいため、軽く冷やしても楽しめるワイン。	無料
	アレアル ヴィーニョ・ヴェルデ / キンタ・ダ・ポウサダ	750ml	¥1,220	フレッシュなアロマと、バランスが整った味わいがヴィーニョ・ヴェルデの飲みやすさを表現 しており、心地よく手軽に楽しめるワイン。	無料
	アレアル ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ / キンタ・ダ・ポウサダ	750ml	¥1,490	とても綺麗で色鮮やかなロゼ色。バデイロという貴重なロゼ用品種を使用し、いちごのイメージが浮かんでくるような、ビュアでフレッシュなワイン。	無料
3 大塚食品	リットン・スプリングス / リッジ・ヴィンヤーズ	375ml	¥5,184	リッジが世界に誇る最高のジンファンデル。100年超の古木を含む高樹齢のブドウからは、 凝縮した果実味を備えた壮大なスケールのワインが生まれる。黒系果実の風味、強健なタ ンニンとスパイシーさが特徴。ホワイトハウスの晩餐会にも登場。	販売のみ
株式会社	リットン・スプリングス / リッジ・ヴィンヤーズ	750ml	¥8,640	リッジが世界に誇る最高のジンファンデル。100年超の古木を含む高樹齢のブドウからは、 凝縮した果実味を備えた壮大なスケールのワインが生まれる。黒系果実の風味、強健なタ ンニンとスパイシーさが特徴。ホワイトハウスの晩餐会にも登場。	¥400
	ガイザーヴィル / リッジ・ヴィンヤーズ	375ml	¥5,184	リッジが世界に誇る最高のジンファンデル。赤系果実の華やかな芳香にハーブやスパイス、オークの複雑な風味が重なって、その香りは万華鏡さながら。しっかりした美しい酸味としなやかなボディが特徴の、フィネスあふれるワイン。	販売のみ
	ガイザーヴィル / リッジ・ヴィンヤーズ	750ml	¥8,640	リッジが世界に誇る最高のジンファンデル。赤系果実の華やかな芳香にハーブやスパイス、オークの複雑な風味が重なって、その香りは万華鏡さながら。しっかりした美しい酸味としなやかなボディが特徴の、フィネスあぶれるワイン。	¥400
	カベルネ・ソーヴィニヨン エステート / リッジ・ヴィンヤーズ	750ml	¥9,720	リッジのフラッグシップの赤、モンテベロと同じ畑のブドウで、同じ情熱と手間をかけて造られた卓越したカベルネ・ブレンドの赤。酸のきいたフィネスに富むスタイルで、早くから飲み頃に。	¥500
	メルロ エステート / リッジ・ヴィンヤーズ	750ml	¥10,800	リッジのフラッグシップの赤、モンテベロの畑に植わるメルロが、単独で瓶詰めするに相応 しい際立った個性を持つヴィンテージだけに造られる特別なワイン。この品種特有の豊潤さ を、しっかりした酸と硬質なミネラル感が下支えする長期熱成型の逸品。	¥500

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
4 ベリー	マイィ ベリーズ・ユナイテッド・キングダム・ キュヴェ・グラン・クリュ ブリュット	750ml	¥6,124	BB&Rの為に特別に造られたシャンパーニュは、シャトー・マルゴーが使用していた上質な樽で熟成したリザーブ・ワインを使っています。 4年間の熟成を経たシャンパーニュはパランスが良い。質の高いグラン・クリュの果実味が、長く、深みのあるフィニッシュに明確に現れる。	¥300
ブラザーズ& ラッド	アール&エル ルグラ ブリュット・グラン・クリュ・ブラン・ド・ブラン	750ml	¥6,847	エベルネの南東シュイィ村にあり、200年以上続く由緒あるドメーヌです。欧州各国のトップクラスのホテルや三ツ星レストランでの評価が高く、プロの御用達シャンパーニュとして定評があります。シャルドネの潜在力を生かした、フレッシュさを基調にしたシャンパーニュ造りに徹する。	¥300
	ティエノ ブリュット	750ml	¥7,020	伝統的なぶどう3品種をプレンドした、フィネス、果実味、フレッシュさが魅力のティエノーの シグネチャー。春を感じる若々しい香りと見事なバランスで、長い余韻があります。このメゾ ンが誇る最もクラッシックなスタイル。	¥300
	ベリーズ・シャブリ / ドメーヌ デュ・コロンビエ	750ml	¥3,240	1887年に設立され、素晴らしいシャブリが造られてきました。約50haに及ぶワイン畑では、シャルドネのみを栽培し、活き活きとした白ワインを造っています。シシェ村の4つの区画をブレンドすることにより、ミネラル感豊かなエネルギーがあり火打石のようなニュアンスも。	無料
	プレンタ・エステート シャルドネ / プレンタ・ワインズ	750ml	¥2,160	プレンタ・エステイトはメンドーサ州はルハン・デ・クージョDOに位置しています。このエステイト・シャルドネは贅沢に造られており、ワインの中心には熟したトロビカルフルーツの要素があります。アルゼンチン最高峰の造り手の一人による、際立って優れたシャルドネ。	無料
	プレンタ・エステート マルベック / プレンタ・ワインズ	750ml	¥3,240	プレンタ・エステートは、アルゼンチンの主要なワイン産地である、メンドーサ、アルト・アグレロにあります。全てのプロセスはオーガニックです。アルゼンチンの特徴的な品種として認知されつつある優れたマルベックを使用し、果実味を活かしたストラクチャーのあるワインを造っています。	無料
5 株式会社	ドノン・エ・ルパージュ レコルト・ノワール	750ml	¥7,560	コート・デ・バールの力強いブドウの果実味をブルゴーニュ・スタイルの木樽を使用し、キンメ リジャン士壌で収穫された個性的なビノ・ノワール100%で醸されるブラン・ド・ノワール。	¥300
今井商店	ディボロ・ヴァロワ ブラン・ド・ブラン	750ml	¥7,020	検されたミネラル感が特徴的なクラマンのテロワールの特徴を見事に表現しているディエ ボルト・ヴァロワ。エレガントな酸と優しい果実味の甘さが美しく長く続くクラマンの魅力が 堪能できます。	¥300
	アグラバール アクリュ ブリュット	750ml	¥8,640	メディアに多く取り上げられるシャンパーニュ造りのお手本のようなメゾン。7つのクリュを 見事に反映させながらも完璧な均整の取れた味わいで非常に個性豊かなシャンパーニュと して異彩を放っています。	¥400
	ロベール・モンキュイ ル・メニル・シュール・オジェ ブラン・ド・ブラン	750ml	¥7,020	メニルの特徴であるデリケートさ、フィネス、ミネラリティが最大に引き出し、すべての要素が的確な配分で調和したスタイル、抜群のバランス感覚で表現された秀逸なブラン・ド・ブランです。	¥300
	ジャン・ヴェッセル ブリュット ウィユ・ド・ペルドリ	750ml	¥6,480	「やまうずらの眼」と名づけられた、その名の如く淡いビンク色で、ロゼなのか白なのか。そ のどちらもの良さを併せ持った果実のニュアンスが豊かなシャンパーニュです。	¥200
	シュヴァル・ルロワ レディ・ロゼ セック	750ml	¥9,180	マカロンとマッチするように設計された特別なキュヴェ。野イチゴジャムの香りに熟れたベリーとキリっとした酸味と熟した果実に感じるような優しい甘みはケーキやチョコレートなど幅広いデザートとの相性抜群です。	¥400
	ニコラ・マイヤール マリー・オンズ ブリュット アリアンス	750ml	¥5,940	マリー・オンズとは当主ニコラ・マイヤールの祖母の名前。 明るく輝きのある美しい色調、リンゴ・アプリコットなどの果実や可憐な花を思わせる香りを持合わせ、味わいはフレッシュでアロマティックな印象が長く続きます。	¥200
	ジャック・セロス ブリュット イニシャル	750ml	ボトル 販売なし	シャンパーニュのカリスマ生産者によるスタンダードキュヴェ。しっかりとした濃厚な味わい に負けることがない優雅なミネラル感と滑らかな酸味は飲めば飲むほどセロスの魅力に取 り憑かれます。	¥2,000
	アンリ・ジロー コード・ノワール	750ml	¥19,440	最高品質を誇るアイ村のビナノワールに遺伝子(コード)レベルで迫り、その神秘性を表現 することをテーマに造られたシャンパーニュ。アイが有する滋味豊かなテロワール、ビュア でアロマティックな表情をも映し出しています。	¥1,500
	ムーラン・ナ・ヴァン ラ・ロッシュ シャトー デ・ジャック 2006 / ルイ・ジャド	750ml	¥7,020	早飲みワインのイメージがあるが、ボージョレクリュの中でも長命なムーラナヴァン。その中でもシャトーデジャックは力強くテロワールを写し出す。	¥500
	ムルソ ブルミエ・クリュ レ・ペリエール / ポチネ・アンポー	750ml	ボトル 販売なし	評価としてはグランクリュ並みの評価のペリエール。アンボーは優しく染み入るような優し いスタイルに仕上がります。	¥800
	シャトー ディケム 1999	375ml	¥25,920	世界3大貴腐ワインのトップに君臨するイケム。上質なハチミツのような魅惑的な味わいは 世界中のワインラヴァーを虜にします。	¥3,000
	チェザネーゼ / ボッジョ・レ・ヴォルビ	750ml	¥2,808	土着品種チェザネーゼを使用。凝縮感のある美しい真紅の色調。フルーツやスパイスの複雑な味わいも魅力。	無料
	ドンナルーチェ / ポッジョ・レ・ヴォルビ	750ml	¥3,024	マルヴァジア、グレコ、シャルドネのブレンド。美しいイエローで熟した果実の味わいが前面に感じられる仕上がり。クリーム系の濃い味わいにも相乗します。	無料
	ローゼン リースリング・トロッケン (辛口) / ローゼン・ブラザース	750ml	¥2,052	英国のワイン誌デカンターにてマン・オブ・ザ・イヤーにも選ばれたリースリングの伝道師。 モーゼル川沿いの急斜面からのみ収穫。果実味と酸、ミネラルのバランスが最高。 柑橘系の 酸がきりりと効いた辛口。	無料
	リースリング ゼクト ブリュット / ダイデスハイム	750ml	¥2,484	近年世界的な人気を誇る白ワインの女王リースリングを100%使用したフレッシュな果実 味と切れのある酸味が味わえる辛ロスバークリング。	無料
	ジンファンデル ロダイ / クライン	750ml	¥2,376	ゴールドラッシュの時代から続く伝統的なワイン産地、ロダイから生まれる赤いベリーの果実味にあふれ、程よい酸味と渋味が楽しめるチャーミングなジンファンデル。長年のファンを持つクラインの大人気銘柄。	無料
	オーバス・ワン 2012	375ml	¥30,456	ロバートモンダヴィとロートシルトのジョイントベンチャーとして世界中で知らない人はいないほどのワイン。この2012年は凝縮された果実味が特徴的。深みも感じられる素直に美味しいと感じられる。	¥4,000

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
5 株式会社	シャルドネ / サトウ	750ml	¥5,832	ニュージーランドでワイン生産をされる寡黙な佐藤さん。品質に対するこだわりは強く、この シャルドネも例外なく素晴らしい品質。アーモンドやナッツ、熟したパイナップルのような味 わいと研ぎ澄まされた美しい酸に魅了されること間違い無です。	¥400
今井商店	ラバーズ・ワイン パブリー・ホワイト / バロークス	300ml	¥486	優しくさわやかな果実味とすっきりとした切れ味。すっとのどを潤す爽快な泡立ち。	無料
	ラバーズ・ワイン バブリー・モスカート / バロークス	300ml	¥486	豊かなマスカットの香りとぶどうの自然な甘み。アルコール度数も低めで、まるでマスカットのジュースのようなとても飲みやすいスパークリングワイン。	無料
	ラバーズ・ワイン バブリー・ロゼ / バロークス	300ml	¥486	美しいビンク色をしたチャーミングなベリーの香り。優しくのどを潤す爽快な泡立ち。	無料
	ラバーズ・ワイン スティル・レッド / バロークス	300ml	¥486	完熟した赤い果実の香りとまろやかでフルーティ。滑らかで飲みやすい口当たりとしっかり とした味わい。	無料
	オミヒ・クリーク スパークリング カシス	750ml	¥3,240	カシスリキュールと違いカシスの実100%から醸造したニュージランド産アルコール度数8.9%の軽い発泡性ワイン。	無料
6 株式会社	フィリポナ ロワイヤル レゼルヴ・ノン・ドゼ	750ml	¥7,560	銘醸畑「クロ・デ・ゴワセ」を所有する歴史ある名門メゾン。自社畑のビノ・ノワールを中心に用いド ザージュを施さないことにより、ブドウの持つ本来のヒュアな魅力を引き出しています。 菩提樹な どのフレッシュなハーブ、レモンやオレンジといった柑橘類を想わせるアロマと果実味が広がる。	¥500
富士 インダストリーズ	ピノ・ノワール キュヴェ・レゼルヴ / ドメーヌ マルタン・シャッツェル	750ml	¥3,456	醸造学校で教鞭も取っているビオディナミ生産者。テロワールを反映させたミネラルたっぷりの ワインを造ります。アルザスのビノにありがちな繊細系ではなく、意外と力強くブルゴーニュに 引けをとらない高級感のある仕上がり。華やかな芳香と適度なタンニン、ほのかな樽香も見事。	無料
	ブルゴーニュ シャルドネ ボン・バトン / ドメーヌ ミシェル・マニャン	750ml	¥3,888	シャンボール・ミュズニイ村にある素晴らしい単一畑。ニュイのシャルドネらしく力強いミネラル感が特徴で、果実味の凝縮感や程よい酸も非常に高い次元のバランスを保っている。シトラス系の爽やかな酸とネクタリンや黄桃などを想わせる濃厚な果実、ほのかに香るトースト香もよいアクセント。	無料
	サン・トーバン ブルミエ・クリュ ルージュ / ドメーヌ アンドレ・モワンジョン	750ml	¥3,996	サン・トーバンを中心に畑を所有し、代々ブドウを有名ネゴシアンに卸してきた栽培家。 1980年代から少しずつ元詰めを開始。1.64ha所有しているビノ・ノワールの1級畑のうち、 元詰めできるのはたったの3000本のみ。華やかな芳香と、滋味深い繊細な旨みが特徴。	無料
	クローズ・エルミタージュ ブラン レ・ローヌ / ドゥラス	750ml	¥3,780	ローヌ地方の名門、ドゥラス。ルーサンヌとマルサンヌの特徴である豊潤なアロマとリッチさを最大限に引き出す。輝きのある黄金色。 白いバラ、レモン、 菩提樹、 ハチミツなどのアロマ、 ライチやシトラスを思わせるフルーティでエキゾチックな味わい。酸とフレッシュな果実味のバランスが秀逸。	無料
	ヴァントゥー / ドゥラス	750ml	¥2,160	ローヌ地方の名門、ドゥラス。色合いは深いルビーレッド。熟したアメリカンチェリーや黒スグリ、ベリー系の深刻とした果実味が印象的。華やかな香りが広がり、濃厚な果実とさめ細かいタンニンが緻密に詰まっています。南仏らしい凝縮感の中にほのかな野性味が加わったバランスの良いワイン。	無料
	クローズ・エルミタージュ ルージュ レ・ローヌ / ドゥラス	750ml	¥3,456	ローヌ地方の名門、ドゥラス。ブドウはすべて除梗され、温度管理できる上部解放式のコンクリートタンケで発酵、熟成の30%は棉、残りステンレスにて。カシス、ブラム、スミレなどの力強く、華やかな香りがあり、ミネラルやかすかななめし皮のニュアンスが現れ、タンニンに丸みがあるミディアムボディ。	無料
	エステート・シャルドネ / クヴェゾン	750ml	¥4,320	1960年代から続くナバ、カーネロスの老舗。100%自社畑のブドウでエレガントなワインを造り出す。 シャルドネの44区画はすべて別々に収穫・醸造。ハチミツやアカシアの花、クローヴなどのスパイシー な香りで、口に含むと白桃やアブリコットのような果実味にライムゼストを想わせる爽やかなアロマも。	無料
	ソギ ピノ・ノワール&ガメイ セントラル・コースト / ブロック・セラーズ	750ml	¥4,104	アメリカのナチュラルワインを代表する造り手。ビノ・ノワールはサンタルチアから。1/3はセミマセラシオン・カルボニック。残り1/3は全房。もう1/3は完全除梗。ガメイはサンタ・バーバラ。寒暖差の大きい砂地の畑。どちらの畑もビオディナミ農法。発酵終了後は古樽で20ヶ月間熟成。	無料
	ヴァイン・スター ジンファンデル ソノマ / ブロック・セラーズ	750ml	¥4,860	アメリカのナチュラルワインを代表する造り手。これこそ代表作!低い糖度と適度な酸度の時点で収穫。木苺やスパイス、フレッシュな酸味と黒系果実のかすかなニュアンスを感じながらも生き生きとした印象。繊細でナチュラルな果実味が魅力。ジンファンデルの印象を覆すエレガントなワイン。	無料
	ソノマ・コースト・シラー / レッド・カー	750ml	¥5,724	冷涼なソノマ・コースト。ビオディナミのブドウと古典的で自然な醸造法により繊細なワインをつくる。 天然酵母を用い補糖・補酸など人工的な介入をセずナチュフルな醸造法。新樽は16%のみ。華やかな芳香とエレガントな果実味、品種ならではのスパイシーさが広がる、非常に完成度の高いワイン。	¥300
7 株式会社	ガティノワ グラン・クリュ アイ トラディション ブリュット	750ml	¥7,020	王侯貴族が自らの権勢を示す為に奪い合ったシャンパーニュ最高峰のアイ村は約20を数える高名なハウスと50もの栽培家を抱える最高峰のビノ・ノワールを産み出す。力強さに加え、最高のフィネスとエレガントさを備えた気品ある味わい。	¥300
ヴァンパッシオン & 株式会社	アルザス・リースリング ジュール・ゲイル / カーヴ・ボット・ゲイル	750ml	¥2,808	完熟した黄リンゴや花の蜜、菩提樹等のフローラルなニュアンスもある複雑な香り。ほのかな甘みとバランスのとれた伸びのある酸味と余韻に心地よいミネラル感が続き、全体を引き締めている。アルザスという北部の名醸地でありながら、どこか暖かさを感じさせるワイン。	無料
ヴィーノフェリーチェ	エステート ソーヴィニヨン・ブラン / エラスリス	750ml	¥1,620	カサブランカ・ヴァレイのラ・エスクルトゥーラ・エステートは寒流の影響を受け、夏でも涼しいため、バランスの良い酸を持ち、キレが良く、クリーンなアフターを持つワインができる。 ステンレスタンク内で低温醗酵。フリーラン・ジュースのみ使用。	無料
	レイト・ハーヴェスト ソーヴィニヨン・ブラン / エラスリス	375ml	¥2,052	美しく輝きのあるシルバーイエローの調色を呈した、甘口ながら爽やかなワイン。シトラス、 アブリコットやレーズン。上品なフローラル香等の複雑な香り。クリーミーさが印象的な滑ら かなテクスチャーと、軽やかな酸からくるクリスビーさがうまくバランス。	無料
	マックス・レゼルヴァ シャルドネ / エラスリス	750ml	¥2,808	やわらかな黄金色を呈したイエローの色調、新鮮な果実、グレーブフルーツやマンダリンオレンジの花のフローラルな香りと柑橘系のアロマなど複雑。クリーミーで滑らかな質感の中に、いきいきとした酸があり、キレのよいクリスビー感を与える。バランスの良さを保ちながら、長く上品な余韻を残す。	無料
	エステート シラー / エラスリス	750ml	¥1,620	熟したブラックベリーやチェリーに、仄かなラベンダーやすみれの香りが美しくアクセントを与え、バニラやトースト、ブルーベリーバイのニュアンスも上品に溶け込む。士つぼさもあり、舌の上に広がる。 秀逸なバランスで程よい緊張感がある。 構造に優れたタンニンが、長く心地よい余韻をもたらす。	無料
	マックス・レゼルヴァ カルメネール / エラスリス	750ml	¥2,808	晩熟のため長いハングタイムを必要とするカルメネールは、年間降水量が極めて少なく、葡萄の生育期に雨の降らないアコンカグア・ヴァレイが世界で最も理想的な気候条件にある。全体80%をフレンチオーク、20%をアメリカンオークで12ヶ月間樽熟成(新樽使用率20%)。	無料
		-	•		

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
7 株式会社	鳥居平 キュヴェ・ヒデカ・ブラン / 鳥居平今村	750ml	¥2,916	南西向きによるエリアNo.1の日照からもたらされる果実味。冷涼な風"笹子おろし"からもたらされる美しい酸と余韻の長さ。鳥居平を含めた菱山地区に特徴的な礫の混じる土壌からもたらされるミネラル。まさに甲州の中でも別格のテロワール。	無料
ヴァンパッシオン & 株式会社	鳥居平 ルージュ / 鳥居平今村	750ml	¥2,916	鳥居平産のブラック・クイーン100%で醸す。鳥居平のテロワールを感じさせるボリューム 感とそれを支えるミネラルが、何故鳥居平が別格とされるテロワールか体現。	無料
ヴィーノフェリーチェ	イル・ポッジョ ブリュット / イル・ポッジョ	750ml	¥1,512	ロンバルディアの冷涼かつ日照量が豊富な気候で育った健康的で熟した果実味、ふくよか でフレッシュな口当たり。	無料
	サン・ヴィンチェンツォ / アンセルミ	750ml	¥2,700	当主ロベルト・アンセルミ氏は、法的に高収量が許され、凡庸なワインが多く醸されることの 多いソアーヴェから1999年にDOC脱退を決意、ソアーヴェにおけるワイン造りの根本を覆 し、革新的な造り手として世界中から高い評価を得ている。	無料
	シンボリ ノジオーラ / ラヴィス	750ml	¥2,052	ガストロノミーの為のワインが「シンボリ」シリーズ。トレンティーノ・アルトアディジェ地方の 土着品種ノジオラ(1551年頃にはこの地方にあったといわれている)。デリケートな柑橘系 の香りが特徴的、軽いミネラル感が爽やかなワイン。	無料
	リボッラ・ジャッラ / ロンコ・デッレ・ベトゥッレ	750ml	¥3,564	熟した洋梨、ハーブなどの香りが心地よく、クリーンな果実味と凜とした酸がバランスした 白ワイン。	無料
	ディビンティ ビノ・ノワール / ラヴィス	750ml	¥1,728	トレンティー・ノアルト・アディジェはイタリアきってのビノ・ネロの名産地。冷涼気候で育まれた綺麗な酸とミネラルたっぷりの葡萄から造られるワインは、しなやかで赤い果実のチャーミングな香り。柔らかな酸とビュアな果実味を持った逸品。	無料
	シチリア・ロッソ / アンターレ	750ml	¥1,944	トップノートに飛び込むカルダモンの香りが食欲を誘引する。豊かな太陽の下で育まれた赤 い果実が凝縮した味わい。	無料
8 *下	アルノー・ド・シューラン ブリュット・レゼルヴ	750ml	¥5,184	シャンパーニュ地方南部、コート・デ・バール地区のセル・シュル・ウルスに位置するRM。二次 発酵のボトルの状態で3年~4年熟成。 毎に代表される果実味が特徴。 フレッシュで心地よい味わいが果実味と溶け合っている。 バランスが良く、 香り高く美しい味わい。	¥300
インターナショナル 株式会社	ブランケット・ド・リムー エレガンス / ジャン・バブー	750ml	¥2,268	使用されるモーザック種は平均樹齢40年の樹から初しぼりと2番しぼりまでを使用。ぶどうは完熟する前に収穫。瓶内二次発酵、瓶内熟成10~12ヶ月後、ドサージュ8gで出荷。輝きのある金色の色調、蜂蜜と西洋サンザシのアロマ、花のような香りの高いスパークリング。	無料
	ミュスカデ·セーブル·エ·メーヌ シュール・リー ル・ブティ・クロ / ドメーヌ ランドロン	750ml	¥2,484	ワイン名の「プティ・クロ」はミュスカデ・セーブル・エ・メーヌの単一畑。華やかな果実味が楽しめる一方、地中深く根を張った葡萄が岩盤層から吸い上げたミネラルを感じさせる。伝統的なミュスカデの切れ味に果実味とコクを加えたワイン。2006年からビオディナミに転換。	無料
	シャブリ ブルミエ・クリュ ヴァイヨン / ドメーヌ ジャン・コレ	750ml	¥4,903	2011年ヴィンテージからステンレスで発酵させ、1/3をフードル(8,000Lの木樽)、1/3を 228Lの小樽、1/3をステンレスタンクで8ヶ月間熟成。、ほのかな樽香のバランスが心地よく、酸 味はまろやかでしなやか。アフターに重量感があり、アーモンド香のようなアフターが長く続く。	¥300
	ブルゴーニュ シャルドネ / ミッシェル・ピカール	750ml	¥2,160	柑橘系やリンゴのような豊かな果実味と、控えめな樽香が見事にバランス。適度なコクが楽しめ、爽やかな酸味のすがすがしいワイン。コート・ド・ボーヌ (20%) とシャロネーズ (50%) とヨンヌ (シャブリ) 地区 (30%) のシャルドネ種を小樽 (228L) で8ヶ月熟成。	無料
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール / ミッシェル・ピカール	750ml	¥2,160	チェリーや木苺を思わせる豊かな果実味と、バニラ香がアクセント。フルーティでありながらもしっかりとした酸味を持つエレガントな味わいは、夜長にゆっくりと楽しみたいワイン。コート・ド・ボーヌとコート・シャロネーズの樹齢30年以上のビノ・ノワール種を228Lの小樽で熟成。	無料
	キンタ・ダス・マイアス マイアス・レッド / キンタ・ドス・ロケス	750ml	¥1,620	キンタ・ダス・マイアスはダン地方ボルトガルの最高峰シエラ・エストレラ山の麓に広がる斜面に40haの畑を有する歴史ある葡萄園。2011年よりオーガニック認定。標高の高さからくる程よい酸味と滑らかなタンニン、長い余韻が特徴。オーガニックらしいビュアさを持つワイン。	無料
	ブライベート・ビン ソーヴィニヨン・ブラン / ヴィラ・マリア	750ml	¥2,160	バッションフルーツ、フレッシェシトラス、メロンなどのアロマがあふれるジューシーな口当たり。ソーヴィニヨン・ブランの美味しさを表現している。マールボロ地区を代表する葡萄生産地ワイラウヴァレーとアワテレヴァレーから収穫された葡萄を使用。	無料
	プライベート・ビン シャルドネ / ヴィラ・マリア	750ml	¥2,160	柔らかく、バランスの良いワインに仕上げるため、ステンレスタンクとバレルの両方を低温 発酵に使用している。果実味主体のスタイルで、熟した桃、柑橘類やイチジク、ほんのりと オークも感じられる。	無料
	マデイラ セルシアル 5年 / ブランディーズ	750ml	¥3,888	辛口 葡萄畑:ボルト・モニス、セイサル、カマラ・デ・ロボス 残糖度:50.5g/L総酸度:6.2g/Lト パーズのような輝いたゴールドの色調。アベリティフとしても、また魚介類の前菜と合わせてス ターターとしても良い。柑橘類の皮のドライフルーツや、アーモンド、ビスタチオとも好相性。	無料
	マデイラ ブアル 5年 / ブランディーズ	750ml	¥3,888	中甘口 葡萄畑:カンパナーリオ 残糖度:94.0g/L総酸度:5.8g/L澄んだ琥珀色、ゴールド の色調。ドライフルーツ、バニラの香り。食後に、またフルーツやミルクチョコレート、ハード タイプのチーズと良く合う。	無料
	マデイラ マルヴァジア 10年 / ヴィニョス・バーベイト	750ml	¥6,480	甘口 葡萄畑:アルコ・デ・サン・ジョルジュ残糖度:98.2g/L総酸度:7.2g/L深い琥珀色。オレンジやレーズンの果実香にチョコレートやクリームタフィの香りが混ざり合う。ほのかな酸味に甘さが際立つ。余韻は10年熟成の中で最長。	¥500
9 テラヴェール	ドラビエ カルト・ドール ブリュット	750ml	¥7,128	89年より完全無農薬栽培。極限までSO2を減らすのもこのメゾンの特徴。極めてブランドノ ワールに近い造り。有機栽培により葡萄本来持つ豊富な果実味と骨格、柔らかな酸がすば らしい。■ドサージュ7g/L	¥500
株式会社	シャブリ サント・クレール / ジャン・マルク・ブロカール	750ml	¥3,024	ブルゴーニュ最大のビオディナミ生産者。シャブリではいち早くビオディナミに取り組む。このサント・クレールはベースのキュヴェだが、全ての葡萄は自社畑のもので、正真正銘のキンメリジャン土壌より。本来のヨードと一本筋の通ったミネラルを感じ取れるシャブリ。	無料
	ヴィレ・クレッセ / ヴェルジェ	750ml	¥3,780	白ワインの魔術師と称される「ジャン・マリー・ギュファン」のネゴシアンライン。このワインはマコンにほど近い、粘土が多く含む土壌の区画から。シンブルにステンレスで熟成させるが、ボディのあるワインに仕上げている。桃やライチなどの白系果実の香りが心地良い。	無料
	ブルゴーニュ アリゴテ / シュヴロ	750ml	¥2,808	日本人の『かおり・シュプロ』が当主の奥様であることでお馴染み、この地で初めて「ビオディナミ」を導入した生産者、アリゴテも収量を抑え、樹齢を高めて行けばシャルドネと違う可能性を秘めていると質の高いワインを造り出す。マグネシウムや砂岩を含む土壌から産する、ミネラリーなワイン。	無料

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
9 テラヴェール 株式会社	デュック・デ・ノーヴ (A.O.C.コート・ド・ボルドー) / シャトー ル・ピュイ	750ml	¥2,160	2009年より造られるル・ビュイのセカンドワイン。ビュイではむやみに畑を拡張せず、周囲の森とのバランスを尊重し生態系を守る。このワインは若い畑の葡萄を使用。低価格ながら透明感溢れるル・ビュイの味わいを感じ取られるお得なワイン。	無料
株式会社	イ・シストリ / フェルシナ	750ml	¥3,672	古バリック発酵・熟成だが、過度なバニラのニュアンスは無くバランスに優れる。キアンティ・ クラシコで高名な造り手ではあるが、このシャルドネも見逃せない。イタリアの「しっかりとし た白」のシュチュエーションに最適。	無料
	ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・ディ・イエジ クラシッコ / サルタレッリ	750ml	¥1,836	南東~南西斜面、標高350m。有機肥料のみ、収穫も全て手作業とこの広さにも拘らず徹底されている。醸造に関しては品種個性を表現する為にステンレスで行う。	無料
	ランゲ・ロッソ / G.D.ヴァイラ	750ml	¥2,808	まさにビエモンテの普段飲みワイン。各畑の若い樹を使って造られるカジュアルなラインだが、青臭さは一切ない。決して偉大なビエモンテワインでは無いが、料理との相性、飲むシュチュエーションは万能。とても貴重なビエモンテワイン。	無料
	チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア / コス	750ml	¥4,320	80年代、果樹園とサボテン、オリーヴ畑しか無かったヴィットリアでワイン造りを開始。自然 とワインの結び付きを考えた始め、ビオディナミに行き着く。フラッパートはセメントタンク、ネロ・ダヴォラは大樽で熟成される。シチリアワインらしからぬ透明度と洗練さ備えた味わい。	無料
10 ヴィレッジ・	デュヴァル=ルロワ フルール・ド・シャンパーニュ	750ml	¥8,100	特級畑と一級畑のブドウから造ったワインは、白い花のようなブーケを放つことから、「フルール・ド・シャンパーニュ」と名付けられた。シャルドネが主体で、エレガントな香りと伸びのある酸味が軽やかな華やかさを醸し出す。	¥300
セラーズ 株式会社	アローミ カベルネ・ソーヴィニヨン / ヘス・コレクション	750ml	¥5,346	熟した芳醇な果実の特徴が出て、リッチにフルボディ。カラント、ブラックベリーの果実にまるやかなタンニンが溶け込み、オーク樽のバニラ、スパイスの風味が縁取る。	無料
	ソーヴィニヨン・ブラン / ドリームタイム・パス	750ml	¥1,458	フレッシュな香りとやさしい味わいが魅力のソーヴィニヨン・ブラン。バッションフルーツ、 ハーブ、シトラスなどの香り。スッキリした中にも飲みごたえのある味わい。バランスのよい スタイルに仕上がっている。	無料
	貴腐 マッド・パイ / ダーレンベルグ	375ml	¥2,484	凝縮したドライアブリコットに続き、パイナップル、金柑の明るく濃厚な果実味とハチミツと ジンジャーブレッド、シナモンのすっきりとした甘さが層を成す。	無料
	リプキー シラーズ / トイスナー	750ml	¥2,862	プラム、黒系果実、温かみのあるスパイスの風味がジャムのように一体となって口中に広がる。オークに縁取られたタンニンは滑らかで、凝縮感のあるパロッサ・シラーズらしさを表現。	無料
	ソーヴィニヨン・ブラン / アタ・ランギ	750ml	¥3,618	すっきりとフローラルなアロマに白い果実、フェンネルなどが重なり、ふくよかな味わい。 マーティンボローの低収量の畑のブドウを一部樽発酵するなど、4通りに分け醸造すること で、ドライで柔らかみのある口当たりに。	無料
	タソック・テラス・ヴィンヤード DV 10・リースリング / コヤマ・ワインズ	750ml	¥4,320	グレープフルーツ、柑橘、リンゴの爽快な香り立ち。クリアな果実が上品に広がり、余韻には ほのかな桃のニュアンスがある。シャンパーニュ原産の酵母DV-10により発酵。	無料
	クリムゾン ビノ・ノワール / アタ・ランギ	375ml	¥2,354	ワイルドチェリーとダークベリーが香り立ち、タイム、サンダルウッド、バラのボブリが後に続く。引き締まった骨格で、タンニンは滑らか。ワインの収益の一部はボフツカワとラタという植物の保護運動「プロジェクト・クリムゾン」に寄付される。	無料
	ビアソンズ・ヴィンヤード ピノ・ノワール / コヤマ・ワインズ	750ml	¥6,048	明るい赤い果実のアロマにかすかにシナモンのスパイスの風味が混じり、フレッシュ。丸みがある柔らかなアタックで、果実のフルーティーな優しい甘さと酸味が広がり、若々しい美味しさがある。ワイパラバレー北西に位置する砂利質土壌の畑。	¥200
11 ジェロボーム	ポル・ロジェ ブリュット・レゼルヴ	750ml	¥7,560	ボル・ロジェは1849年に設立された家族経営のメゾンです。「気品と優美」を哲学とし、格調高いシャンパーニュを造り続けています。イギリス王室ウィリアム王子&キャサリン妃のロイヤルウェディングにも使用されたシャンパーニュ。	¥500
株式会社	ジョンティ / ファミーユ・ヒューゲル	750ml	¥2,268	ヒューゲルは400年近くの歴史を持つアルザスを代表するワイナリー。このジョンティはアルザスの高貴品種の組み合わせからつくられたワインで2015年ANA国際線ビジネスクラスに採用されているワイン。	無料
	ブルゴーニュ レ・シャルム / ティボー・リジェ・ベレール	750ml	¥3,240	柑橘系のアロマと上質なミネラルを感じさせるエレガントでフレッシュなブルゴーニュらし いシャルドネ。マコネとシャロネーズの上質なブドウをティボー自らが厳選して仕立てていま す。	無料
	ブルゴーニュ・レ・ドゥー・テール / ティボー・リジェ・ベレール	750ml	¥3,564	レ・ドゥー・テールとは二つのテロワールを意味します。ボージョレのガメイとオート・コート・ド・ニュイのピノ・ノワールをブレンド。芳醇で薫り高く華やかで繊細。ブルゴーニュの新しいトレンドを感じるスタイル。	無料
	リュベロン ブラン / ラ・ヴィエイユ・フェルム	750ml	¥1,836	シャトーヌフ・デュ・パプを代表するシャトー・ド・ボーカステルのベラン・ファミリーが手掛ける。 青リンゴ・柑橘類の持つはつらつとした印象、食事の始まりにアベリティフとして、オードヴル等の冷菜、軽い肉料理や魚料理等、幅広くお楽しめるワイン。	無料
	ヴァントゥー ルージュ / ラ・ヴィエイユ・フェルム	750ml	¥1,836	シャトー・ド・ボーカステルのオーナー、ベラン・ファミリーが手掛けるワイン。美しいチェリー色で輝きを持った透明感を持ち、熟したイチゴやチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワイン。フランス料理・中華・エスニック料理等の幅広い料理ともお楽しみ頂けるワイン。	無料
	ミラヴァル・ロゼ / ミラヴァル	750ml	¥3,564	ハリウッドのスーパースター「ブラッド・ピット&アンジェリーナ・ジョリー」が2012年よりローヌ最高の生産者の一人であるベランと共同でワイン造りを始め、既に世界中で非常に高い評価。	無料
	ホシャール・ペール・エ・フィス・レッド / シャトー ミュザール	750ml	¥4,320	レバノンには約6000年のワイン造りの歴史があり、ミュザールの2代目セルジュ・ホシャールは英 デキャンター誌のマン・オブ・ザ・イヤーを世界で最初に受賞。レッド・フルーツ、ブラックカラント、 ブルーベリー、シガー、皮、紅茶の葉、チョコレート。タンニンは柔らかく、複雑で滑らかなワイン。	無料
	カリフォルニア シャルドネ / スペルバウンド	750ml	¥2,808	モンダヴィ家の4代目ロブJr.が立ち上げたスペルパウンド。その名のイメージに合わせた神秘的な月のラベルが印象的で、飲んだ人を虜にする魅惑的なワインです。ヴァニラやクレーム・ブリュレのような風味、リッチでアロマティック。	無料
	カリフォルニア ブティ・シラー / スペルバウンド	750ml	¥2,808	モンダヴィ家の4代目ロブJr.が立ち上げたスペルパウンド。その名のイメージに合わせた 神秘的な月のラベルが印象的で、飲んだ人を虜にする魅惑的なワイン。コーヒーやチョコ レートを思わせる濃密なアロマ。ブティ・シラーはスペルパウンドで最も高い評価。	無料

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
12 サッポロビール	テタンジェ ブリュット・レゼルヴ	750ml	¥7,236	果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラを想わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスビーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜のような味わい。	¥300
株式会社	スパークリング ホワイト・ジンファンデル / ベリンジャー	750ml	¥1,620	シャルマ方式で製造し、自然な泡立ちを醸し出しているスパークリングワイン。 爽やかできめ細かな泡立ちとともに、新鮮ないちごや柑橘系のフルーツを想わせる香りとバランスのよい酸が楽しめます。	無料
	エム・ド・ミニュティ / シャトー ミニュティ	750ml	¥2,160	これぞブロヴァンスのロゼというイメージ通りのワインで、淡い色合いでフレッシュ、果実味があふれ、飲みやすいワインに仕上がっています。年間生産量は200万本。	無料
	ティント・レセルヴァ / マルケス・デ・リスカル	750ml	¥2,700	レセルヴァ級格付。樹齢15年以上のぶどうを使用しています。約2年のアメリカンオーク樽 熟成に加え、瓶熟成を最低1年経ています。バニラフレーバーの香りが心地よく、味わいも エレガントで上品。適度なタンニンが舌を満足させ、長い後味も魅力的。	無料
	ファウンダース・エステート シャルドネ / ベリンジャー	750ml	¥2,160	林檎や洋梨とトロビカルな香り、クリーミーな味わいが融合し芳醇さと新鲜さをバランスよ く醸し出しています。カリフォルニアのシャルドネの特長を表現。	無料
	カリフォルニア ホワイト・ジンファンデル / ベリンジャー	750ml	¥1,296	全米で大人気のベリンジャー・ヴィンヤーズ社の自信作。美しい色合い、フルーティな香りと 微かな甘み、爽やかでバランスのよい酸が楽しめるワイン。	無料
	クヌンガ・ヒル シャルドネ / ベンフォールズ	750ml	¥2,160	フルーツの新鮮さが香る。シトラス、グレーブフルーツやキウイの香りにオークでの熟成によるクリーミーなテクスチャー、キレの良い酸味が感じられる。とても調和が取れた味わい。	無料
	クヌンガ・ヒル シラーズ・カベルネ / ベンフォールズ	750ml	¥2,160	初めに感じるチョコレートの香りはチョコケーキやカスタードクリームに合います。プラムとベリー系の果実味、継ぎ目のないフルーツ、タンニン、オークのマリアージュを感じられるワイン。	無料
	リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マールボロ / マトゥア	750ml	¥2,160	爽やかでフレッシュなハーブのニュアンス、シトラスフルーツの味わいはフレッシュでさわや か。	無料
	リージョナル ピノ・ノワール マールボロ / マトゥア	750ml	¥2,592	ストロベリーやスイートレッドチェリーの香りが層になり微かなスパイスを感じるフレッシュ な味わいのピノ・ノワール。	無料
13 オルカ・	シャルドネ / ランチ32	750ml	¥1,922	冷涼な気候のカリフォルニア州モントレー・カウンティに自社畑を所有するランチ32がつ くるトロビカル・フルーツのフレーバーがバニラ、バタートーストのフレーバーと溶けあった 瑞々しくクリーミーな味わいの白ワイン。	無料
インターナショナル 株式会社	カベルネ・ソーヴィニヨン / ランチ32	750ml	¥1,922	カリフォルニア州モントレー・カウンティのサリナス・ヴァレーに自社畑を所有するランチ32 がつくるリッチで複雑味豊かなフレーバーのエレガントなスタイルの赤ワイン。	無料
	エヴォリューション ラッキーNo.9 19thエディション / ソーコル・ブロッサー	750ml	¥2,484	オレゴン州ダンディ・ヒルズの老舗ワイナリー、ソーコル・ブロッサーが8種類の白ワインをブレンドしてつくり上げたエレガントでフルーティーな幅広い料理に素晴らしい相性をみせる白ワイン。	無料
	エヴォリューション・ビッグ・タイム・レッド 4thエディション / ソーコル・ブロッサー	750ml	¥2,484	ソーコル・プロッサーがサンジョヴェーゼ、モンテブルチアーノ、シラーのブレンドにエヴォ リューション・ホワイトを少量加えてつくった複雑味豊かでエレガントな料理を一層楽しくし てくれる赤ワイン。	無料
	ピノ・ノワール / トリイ・モア	750ml	¥4,212	ニュイ・サン・ジョルジュ出身の醸造家、ジャック・ダルディの感性と卓越したブレンド技術でオレゴンのテロワールの素晴らしさを表したエレガントなピノ・ノワール。トリイ・モアのトリイは日本の神社の鳥居の意味。	無料
	ビノ・ノワール エヴェンスタッド・リザーヴ / ドメーヌ セリーヌ	750ml	¥10,692	2004年のブラインド・テイスティングでDRCを圧倒したオレゴン州を代表するドメーヌ・セリーヌのフラッグシップ・ワイン。 ブラックベリー、イチゴのアロマとフレーバーを持ったワールド・クラスのエレガントなビノ・ノワール。	¥700
	カン・フー・ガール リースリング / チャールズ・スミス・ワインズ	750ml	¥2,592	元欧州でロック・バンドのマネージャーをしていたチャールズ・スミスのつくる正しくカン・フー・ガールを連想させる白桃、フジアップルとミネラル感のあるフィニッシュのやや辛口のリースリング。	無料
	ブーン・ブーン シラー / チャールズ・スミス・ワインズ	750ml	¥3,024	米国を代表するシラーのつくり手、チャールズスミスのつくるブラックチェリーのアロマ、 レッドフルーツとブラックフルーツのフレーバー、濃厚で幾層にも重なったフィニッシュの美味しさがロ中で爆発しそうなシラー。	無料
	カベルネ・ソーヴィニヨン アーティスト・シリーズ / ウッドワード・キャニオン	750ml	¥7,344	情熱溢れる醸造家、リック・スモールのワシントン州のテロワールの素晴らしさを芸術的に表したカベルネ・ソーヴィニヨン。毎年地元パシフィック・ノースウエストのアーティストがこのワインのラベルを飾っている。	¥500
14 株式会社マスダ	オーガニック・スパークリング / ステラー	750ml	¥1,944	「オーガニックだからと言って品質に妥協はない」。そのボリシーのもと毎年数多くのメダルを受賞して いるステラー社はオーガニックワインの生産者でかつ、フェアトレードの認証を取得した世界初のワイ ナリー。グレーブフルーツやライムの香り。フレッシュで爽やか、優しい酸味と柔らかい泡が心地良い。	無料
	ザ・ウルフトラップ ホワイト / ブーケンハーツクルーフ	750ml	¥1,404	南アフリカを代表するビッグプランド。やさしい酸味、凝縮した果実味、なめらかでコクの ある味わい。それぞれの品種の要素がこのワインを複雑な面白いワインに仕上げている。 オークの風味もあり、フィニッシュはクリーンで余韻も長い。	無料
	ゲヴュルツトラミネール / ロバートソン	750ml	¥1,404	南アフリカで3番目に大きいワイナリー。デザートワインとして、ワインだけでも美味しく飲める。ハチミツやバラの香り。濃厚かつスムーズでなめらかな蜂蜜のような味わい。酸と甘みのバランスが良くまとまっている心地良いワイン。濃厚なデザートか、ソフトなチーズなどと合わせてみては。	無料
	ザ・ウルフトラップ レッド / ブーケンハーツクルーフ	750ml	¥1,404	南アフリカを代表するビッグブランド。優しい酸味でしっかりとした骨格、渋みも少なく、フルーティでリッチな味わい。濃いけどスムーズで滑らかな味。	無料
	ソナト / ブラハム	750ml	¥1,728	天才女性弁護士の造る自然派ワイン。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークで熟成。 濃厚で凝縮した果実味。しっかりした渋みとボディ。チェロのラベルは、音楽好きな人にも好評。	無料

会 社 名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
14 株式会社マスダ	リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン / マン	750ml	¥2,160	南アフリカを代表するグッドパリュー生産者。柔らかな酸味としっかりした渋み、濃厚で ジューシーな味わい。しっかり引き締まったボディと長い余韻。クラシックでスタイリッシュな ワイン。	無料
	ビノタージュ / ブラハム	750ml	¥2,376	天才女性弁護士の造る自然派ワイン。比較的豊かな酸味と果実味。太く骨格のあるボディ。 繊細で程良い渋み。優雅で滑らか、綺麗で透明感もある上質なワイン。余韻も長い。	無料
	レディ・メイ / グレネリー	750ml	¥5,400	ボイヤック2級シャトー・ビション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドの元オーナーが南アフリカで手がけるワイン。 天然発酵。 濃い色調で、 太く、しっかりとした重みのあるボディ。 網やかで、 なめらかな渋み、 フレッシュで活き活きとした果実の味わい。 余韻は長く、 複雑で バーフェクトなバランス。	¥400
15 メルシャン	エゴ / ドメーヌ カズ	750ml	¥2,624	凝縮感のある果実の香り、さわやかな酸と細やかなタンニンが特長の、パワフルでエレガントなワイン。	無料
株式会社	エグリ・ビカヴェール / トーレイ	750ml	¥1,555	『雄牛の血』と呼ばれる、ハンガリーを代表するワイン。程よいタンニンとスパイシーなブーケが特徴。	無料
	グラス・マウンテン メルロ / マーカム・ヴィンヤーズ	750ml	¥2,171	チェリーやプラムのアロマが何層も重なり合い、タバコやスモーク香、焼き立てバンのよう な複雑なニュアンスも。	無料
	ブライベート・セレクション ピノ・ノワール / ロバート・モンダヴィ	750ml	¥2,851	冷涼な地域で収穫されたビノ・ノワールによる、ベリーやスパイスのアロマを感じるいきいき としたワイン。	無料
	甲州グリ・ド・グリ / シャトー メルシャン	750ml	¥3,002	淡く灰色がかった(仏語・Gris)紅紫色の皮の甲州ブドウが持つ特長を、最大限ワインの味わ いに表現すべく、丹念に仕込んだワイン。	無料
	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ / シャトー メルシャン	750ml	¥3,262	長野県産のシャルドネを使い、丹念に醸造した品種の特長と土地の個性を表現したワインです。	無料
	ソレラ 1847 / ゴンザレス・ビアス	750ml	¥2,884	ゴンザレス・ビアス社の誇るオロロソ (クリーム) タイプの甘ロシェリー。 デザートワインに最適。	無料
16 日本リカー	パイパー・エドシック エッセンシエル キュヴェ ブリュット	750ml	¥6,804	リンゴや洋ナシの透き通るような深いアロマや、香ばしいアーモンドの芳香が広がります。 柑橘類と春の草花の眩しく新鮮なノートをもち、長期熟成による力強く凝縮された味わいが 特長です。	¥500
株式会社	シュマン・デ・サーブル ロゼ・ダンジュ / ソーヴィオン・エ・フィス	750ml	¥2,052	カベルネ・フラン、ガメイ、ビノー・ドニス、グロローの4品種から造られる中辛ロで口当たりの柔らかいロゼワインです。桃やイチゴ、サクランボなど新鮮なフルーツの香りが心地よく広がるワイン。	無料
	ブルゴーニュ シャルドネ ソンジュ・ド・バッカス / ルイ・ジャド	750ml	¥3,564	スタンダード・ブルゴーニュ50%にヴィラージュ、ブルミエ・クリュのワインを50%加え、より深みのあるリッチな味わいとコストバフォーマンスを実現した、ワンランク上のスーパーブルゴーニュAC。日本限定商品。	無料
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール ソンジュ・ド・バッカス / ルイ・ジャド	750ml	¥3,564	スタンダード・ブルゴーニュ50%にヴィラージュ、ブルミエ・クリュのワインを50%加え、より深みのあるリッチな味わいとコストバフォーマンスを実現した、ワンランク上のスーパーブルゴーニュAC。チェリーやカシス、スパイスを想わせる複雑な香り。	無料
	ファンテジー・ド・ラフォン (A.O.C.ボルドー) / テュヌヴァン	750ml	¥2,484	黒く輝くルビー色で、赤果実のフルーティーさやスパイスのニュアンスが感じられます。柔らかいタンニンを持つ、非常にバランスのとれたワインです。	無料
	ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ / M.シャプティエ	375ml	¥3,456	シロップで煮た果実の甘い香りや、ライチ、華やかな花の香りが印象的です。非常にバランスが良く、長い残り香もはっきりと感じられます。甘すぎず、洗練されたエレガントなデザートワイン。	無料
	カオール / シャトー サン ディディエ・パルナック	750ml	¥2,160	ブドウ畑はロット(Lot)川の両岸にあり、ちょうど大西洋と地中海に狭まれたフランスの内陸に位置し、温暖な気候に恵まれています。コット(別名マルベック)とメルロから造られるこのワインはメルロ品種が丸みをを与え、コットとうまく調和して色の濃い柔らかく深い味わいです。	無料
	ルチェンテ / ルーチェ・デッラ・ヴィーテ	750ml	¥6,156	この年のブドウ生育期の特徴は、夏の間の気温の高さと降雨量の少なさでした。この乾燥した気候により、ブドウは安定して均一な成長を遂げました。サンジョヴェーゼ品種とメルロ品種ともに、収穫の瞬間まで完全に健全な状態が保たれワインの品質が向上しました。	¥500
	マール・ド・ブルゴーニュ ア・ラ・マスコット / ルイ・ジャド	700ml	¥5,940	アランビックを使用した1回蒸留。使用年数の異なる樫の小樽で長期間熟成されます。瓶詰め前にフィルターをかけます。ゆっくりとマールが蒸発しながら、気品と柔らかさを両立。	無料
17 ワイン・イン・	グレイ・フォックス シャルドネ カリフォルニア / グレイ・フォックス・ヴィンヤード	750ml	¥1,296	ブドウ畑を取り囲んでる森林地帯の野生動物や有益な昆虫などのバランスを保つために重要な役割を果たしているグレイ狐にちなんで付けられたワイン。その名前の通り、エコ・バランスや環境保全に取り組みながら品質の高いブドウを栽培し、リーズナブルでパリューのあるワイン造りを実践するワイナリー。	無料
スタイル 株式会社	イントゥ シャルドネ カリフォルニア / イントゥ	750ml	¥2,268	ロダイで稼働している一番古いワイナリーとして知られる、オーケ・リッジ・ワイナリー。その1ブランドがイントゥ。[I am INTO Chardonnay! シャルドネに夢中!] のように使われる [INTO] の英単語がそのままブランド名になったファンキーなワイン。果実の凝縮感たっぷりの味わい。	無料
	グレイ・フォックス カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア / グレイ・フォックス・ヴィンヤード	750ml	¥1,296	ブドウ畑を取り囲んでる森林地帯の野生動物や有益な昆虫などのバランスを保っために重要な役割を果たしているグレイ狐にちなんで付けられたワイン。その名前の通り、エコ・バランスや環境保全に取り組みながら品質の高いブドウを栽培し、リーズナブルでパリューのあるワイン造りを実践するワイナリー。	無料
	イントゥ ピノ・ノワール カリフォルニア / イントゥ	750ml	¥2,268	ロダイで稼働している一番古いワイナリーとして知られる、オーク・リッジ・ワイナリー。その1 ブランドがイントゥ。 [I am INTO Pinot! ピン・ノワールに夢中!] のように使われる「INTO」の 英単語がそのままブランド名になったファンキーなワイン。果実の凝縮感たっぷりの味わい。	無料
	イントゥ ジンファンデル ロダイ / イントゥ	750ml	¥2,268	ロダイで稼働している一番古いワイナリーとして知られる、オーク・リッジ・ワイナリー。その1ブランドがイントゥ。 [1 am INTO Zin! ジンファンデルに夢中!]のように使われる「INTO」の英単語がそのままブランド名になったファンキーなワイン。 凝縮感たっぷりの典型的なジンファンデル。	無料

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
17 ワイン・イン・	イントゥ カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア / イントゥ	750ml	¥2,268	ロダイで稼働している一番古いワイナリーとして知られる、オーク・リッジ・ワイナリー。その1ブランドがイントゥ。「I am INTO Cab! カベルネに夢中!」のように使われる「INTO」の英単語がそのままブランド名になったファンキーなワインです。優しいダンニンと後味は柔らかく滑らかな味わい。	無料
スタイル 株式会社	ファースト・ブレス カベルネ・ソーヴィニヨン ナバ・ヴァレー / ファースト・ブレス	750ml	¥4,104	このカベルネ・ソーヴィニヨンはフルボディでブラックベリージャムや乾燥ハーヴの香りを持っています。 ブラムやブラック・チェリー、ヴァニラ、モカのリッチなフレーヴァーが感じられ、滑らかで絹のようなタンニンがエレガント。	無料
	ディレクターズ・カット ジンファンデル ドライ・クリーク・ヴァレー / フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー	750ml	¥4,838	ジンファンデルの名離地として知られる、ドライ・クリーク・ヴァレー産のブドウを使用しています。果実の凝縮感の中に、やさしいタンニンが感じられる味わい。	無料
	コヤム コルチャグア・ヴァレー / エミリアーナ・ヴィンヤーズ	750ml	¥3,780	コヤムはデメター(ドイツのバイオダイナミック農法認定機関)認定ブドウ100%から造られています。味わいは、深いスミレ色で、ブラックベリーやカシスの完熟したエレガントなフレーヴァーが、オーク樽やミネラル、トフィー、チョコレートのアロマとよく溶け合う。	無料
18 株式会社	アルフレッド・グラシアン ブリュット	750ml	¥8,100	代々同じ葡萄栽培家から葡萄を購入し、伝統を重んじるメゾン。	¥500
中島董商店	マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ ブラン / ドメーヌ オリヴィエ・メールラン	750ml	¥3,456	マコネにありながら、コート・ドールを凌駕する白のスペシャリスト。密度の濃い、旨みの濃縮されたリッチな果実味。	無料
	ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ ルージュ / ドメーヌ ダヴィド・デュバン	750ml	¥4,536	ブルゴーニュの若手醸造家では、現在最も注目されているドメーヌのひとつ。ジャッキー・トルショーやルイ・レミーから、ニュイのグラン・クリュを引継ぎ、いよいよこれからが楽しみなドメーヌ。	無料
	シャトー シマール(A.O.C.サンテミリオン)	750ml	¥3,888	シャトー・オーゾンヌのブライベート・シャトー。オーゾンヌの畑の麓に位置し、オーナーのA.ヴォーティエ氏が自ら手掛ける古典的な正統派サンテミリオン。	無料
	ソーヴィニヨン I.G.P. ペイドック / ドメーヌ ド・ラ・モット	750ml	¥1,620	代々受け継がれてきた単一畑の素晴らしい畑で自然栽培で行う生産者が造る、フレッシュな酸味と果実味のバランスが良いワイン。	無料
	ピノ・ノワール I.G.P. ペイ・ドック / ドメーヌ ド・ラ・モット	750ml	¥1,620	代々受け継がれてきた単一畑の素晴らしい畑で自然栽培で行う生産者が造る、シルキーな タンニンと豊潤な果実味、上品な酸がるエレガントワイン。	無料
	バルバベル コスティニエール・ド・ニーム / ドメーヌ マルク クライデンヴァイス	750ml	¥2,592	アルザス地方の第一人者であるクライデンヴァイス氏が南仏で新たに造りだした濃いだけでない旨みとコクのあるワイン。	無料
	ソーヴィニヨン・ブラン / フォリウム ヴィンヤード	750ml	¥3,996	熟した柑橘系の果実や爽やかなタイムなどの印象。シャープな果実味で余韻はビュア。果実味の広がりが心地よい辛ロ白ワイン。	無料
19 サントリー酒類	ローラン ペリエ ブリュット L·P	750ml	¥6,912	「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」こそがローラン・ベリエのメゾンのスタイル。この スタイルを実現するためにプリュットL・Pはシャルドネ種主体で造ります。淡いゴールドの色合いと 細かく糸を引くような泡立ち、柑橘類と白い花の香りがほどよく絡み合う、ローランベリエの象徴。	¥200
株式会社 & 株式会社	ローラン・ペリエ ロゼ	750ml	¥14,580	ローラン・ベリエはロゼシャンパンを醸すのに、赤と白を混ぜるという安易な方法ではなく、 敢えて難しいマセラシオンで造ります。美しい色合い、新鮮なチェリーやラズベリー、苺の アロマ。フレッシュでありながら、余韻の長さと味わい深さは驚異的。	¥400
ファインズ	ル・オー・メドック・ド・ラグランジュ (A.O.C.オー・メドック) / シャトー ラグランジュ	750ml	¥4,320	シャトー ラグランジュが新しく世に送り出したワイン。2013年ヴィンテージは剪定から始まる畑作業全てをラグランジュが管理した初めての年。華やかで、ブルーベリーを思わせるビュアな果実香とスパイシーさも感じられます。ラグランジュらしいエレガントなワイン。	無料
	イッツ・ア・ゲーム! / ビービー・グラーツ	750ml	¥6,264	2014年から品種構成などを新しくし、より前衛的なスタイルとなったイッツ ア ゲーム。 樹齢は15年~20年程度のものを使用。フレッシュでありながら、しっかりとしたコクもあり、 のみ心地のよい溌剌としたワイン。	無料
	ダーク・ホース シャルドネ / E.&J.ガロ	750ml	¥1,706	シャルドネをベースに、リッチでコクがあり酸味の少ないぶどう品種ヴィオニエとゲヴュルツトラミネールを加えた完熟した果実感とまろやかな味わいが特長のもっちりボディの濃い旨ワイン。	無料
	ダーク・ホース ビッグ・レッド・ブレンド / E.&J.ガロ	750ml	¥1,706	従来のワインの規格(アベラシオン)を越えた創造性溢れるワイン。濃厚で豊かなコクを楽しめる味わいを実現するため、土地の気候・士壌(テロワール)にこだわらずに、世界中から選び抜いたぶどう品種をブレンドした濃い旨フルボディワイン。	無料
	アンリオ ブリュット スーヴェラン	750ml	¥7,452	アンリオのスタンダード・キュヴェ。白い花やプリオッシュなどを思わせる品の良い香りに、 しっかりしたミネラルに支えられた美しくクリーミーな風味が特長です。2年連続でIWCス パークリングワインメーカーオブザイヤーを受賞したローラン・フレネが醸造責任者。	¥500
	プティット・シレーヌ ブラン (A.O.C.ボルドー)	750ml	¥1,804	シャトージスクールの醸造チームが厳選したワインを購入して創り出したプティット・シレー ヌは2010年がファーストヴィンテージです。ソーヴィニョンブラン80%とセミョン20%の ブレンドによって造られた、フレッシュでいきいきとしたワインに仕上がっています。2000 ケース限定生産品。	無料
	シャトーフォンガバン (A.O.C.カスティヨン・コート・ド・ボルドー)	750ml	¥1,782	サンテミリオンから数キロ離れた所にシャトーフォンガバンは位置しており、ビュイスガン・サンテミリオンとカスティヨンの典型的な粘土質、石灰質の特徴を持っています。2011年はパリ農業コンクール金賞受賞。果実味豊かで、なめらかなタンニン。タバコのニュアンスも。	無料
	ポイヤック レゼルブ スペシアル(A.O.C.サンジュリアン) / ドメーヌ バロン・ド・ロートシルト	750ml	¥6,048	ラフィット・ロートシルトとデュアール・ミロンのワインを一部使った、まざに血統書つきの銘 酒。新鮮な赤スグリやブラックベリーを思わせる果実香とシナモンを思わせる香り。力強い アタックの後、きめ細やかでシルキーなタンニンと濃い果実のフレーバー。活き活きとした 余韻が魅力。	¥300
	クロ・デュ・マルキ (A.O.C.サンジュリアン) / シャト ー レオヴィル・ラス・カーズ	750ml	¥9,072	メドック格付け第2級レオヴィル・ラス・カーズが所有している専用の区画のブドウから作られる。力強さと魅惑的な果実味のバランスが良く、安定した質の良さが魅力的なワイン。	¥700
	アルネイス・ブランジェ / チェレット	750ml	¥3,650	バローロ、バルバレスコの造り手としても知られる、ビエモンテを代表する名醸造所のひと つチェレット。花のような香り、豊かなミネラル、爽やかな酸のあるフレッシュな味わいのワイ ン。発酵時に生じたガスを僅かに残すことにより、清涼感のある口当たりのワインに仕上が りました。	無料

第38回 シェラトン ワイン・フェスティバル 出品リスト

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
19 サントリー酒類	SLV エステート カベルネ・ソーヴィニヨン / スタッグス・リープ	750ml	¥26,136	バリスの審判で1位を取るという偉大な伝説を打ち立てた銘柄。ミネラル感や熟した黒系果実のアロマ、エレガントなタンニン、イキイキとした果実味が魅力です。	¥1,000
株式会社 & 株式会社	シャルドネ / カテナ	750ml	¥3,067	カテナ家所有の5つの畑のうち、アドリアンナ畑、ラ ビラミデ畑、ドミンゴ畑という、高品質なシャルドネを産する畑、区画のみを選んで手摘みで収穫。それぞれの畑の表現が見事に響きあい、味わいには白桃やかんきつ類のフレーバーとしっかりしたミネラルの素晴らしいバランスを供えたワイン。	無料
ファインズ	アラモス マルベック / カテナ	750mi	¥1,912	ラ・コンスルタ、トゥブンガト、ルンルンタ、アグレロ地区など、マルベックの質が高いとされる地区のみを選定し、収穫。アルゼンチンで花開いたとも言われるマルベックの魅力と、カテナ家の高い技術が見事に表現された、コストバフォーマンスに優れたワイン。	無料
	カテナ カベルネ・ソーヴィニヨン / カテナ	750ml	¥3,067	カテナ家所有の5つの畑のうち、カベルネに適した畑、区画を定義し、収量をおさえて育てた果実を手摘みで丁寧に収穫。アッサンブラージュの技術が遺憾なく発揮されているワイン。高いコストパフォーマンス。	無料
20 株式会社アルカン	ボランジェ スペシェル・キュヴェ	375ml	¥4,968	英国王室御用達でジェームス・ボンド愛飲のシャンパンとして有名。黄金色、複雑な香り、熟 した果実とスパイスを連想させる香り。コクのある力強い味わいが特徴。	¥500
	クレマン・ド・ロワール ブリュット / ラングロワ・シャトー	750ml	¥2,916	6つのテロワールの葡萄を使用。24ヶ月以上の熟成。繊細な泡、花梨、桃、グレープフルーツなどの香り。フレッシュで上品な味わい。	無料
	クレマン・ド・ロワール ロゼ / ラングロワ・シャトー	750ml	¥3,024	カベルネ・フランの栽培に適した石灰粘土の土壌。18ヶ月以上の熟成。明るいビンクで赤い 果実のエレガントな香り。フレッシュでフルーティ豊かな味わいロゼ。	無料
	キャップ・ロワイヤル ブラン(A.O.C.ボルドー) / シャトー ビション・ロングヴィル・バロン	750ml	¥2,052	淡く輝きのある美しい色合い。シトラス、グレープフルーツなどの柑橘類や白い果実を思わせる新鮮な香りでハツラツとして心地よい味わい。	無料
	キャップ・ロワイヤル ルージュ(A.O.C.ボルドー・スベリュール) / シャトー ビション・ロングヴィル・バロン	750ml	¥2,052	ルビーやガーネットの色合い。熟した果実と樽熟成によるトーストやバニラのエレガントで 複雑な香り。ビロードのようなタンニンでバランスが良くリッチな味わい。	無料
	シャトー・マルテ・レゼルヴ・ド・ファミーユ (A.O.C.サン・フォワ・ボルドー)	750ml	¥4,536	サンテミリオンから約25キロ、美しいサント・フォア・ラ・グランド村に位置するシャトー。 黒系果実、トリュフの香り。 バランスがよく骨格があり、 リッチさがあふれる。	無料
	ガサック クラシック ブラン / マス・ド・ドマ・ガサック	750ml	¥1,296	ラングドックの「グラン・クリュ」が代名詞のマス・ド・ドマ・ガサックのクラシックワイン。ハツラッとしていて果実味と酸のバランスの良いスムーズなフィニッシュ。	無料
	ガサック クラシック ルージュ / マス・ド・ドマ・ガサック	750ml	¥1,296	ラングドックの「グラン・クリュ」が代名詞のマス・ド・ドマ・ガサックのクラシックワイン。深い紫のきらめきのある澄んだルビー色。よく熟した果実のアロマとスパイス感が感じられる。丸みがあり赤い果実を感じさせるパランスの良いフィニッシュ。	無料
	キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ / ブランカイヤ	750ml	¥5,400	ラッダ・イン・キャンティのボビ、カステッリーナ・イン・キャンティのブランカイアの自社畑で造られる最良のサンジョヴェーゼを使用。1/2新樽、1/2古樽で熟成。16ヶ月の樽熟、8ヶ月の瓶熟。	無料
	カベルネ ロゼ・グレープ・ジュース / アラン・ミリア	1L	¥2,160	フランス・ガイヤック産の葡萄を使用。シャーブさと華やかさが魅力的なジュース。	無料
21 株式会社稲葉	ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ / ヴァンサン・ジラルダン	750ml	¥8,100	丘の上にあるレ ティエレ、レ クルー、レ ビロイと、下側にあるリモザンのブレンドです。228Lのブルゴーニュ樽(新樽15%)で14ヶ月熟成しています。ミディアムローストの樽を使用し、ふっくらとしたタイプ。高級感ある味わい。	¥600
	コート・デュ・ローヌ・ヴィエイユ・ヴィーニュ / ドメーヌ ダンデゾン	750ml	¥1,944	ヴァリギエール村とエステザルク村の葡萄が使用されています。無濾過、無清澄のシラー 100%のワイン。スパイシーで渋みもしっかりしており、肉料理にあわせやすい力強いワイン。	無料
	ベルジュラック ブラン / シャトー デ・ゼサール	750ml	¥1,512	セミヨンの熟した洋ナシや白桃の香りとソーヴィニヨン・ブランの引き締まった味わい。	無料
	ベルジュラック ルージュ / シャトー デ・ゼサール	750ml	¥1,512	フルーティーでカシスや黒い果実を思わせる風味、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よ い広がりを感じます。	無料
	ベネヴェンターノ・アリアーニコ / ヴェゼーヴォ	750ml	¥1,836	フレンチオークのバリック(新樽30%、1~2年樽70%)で6~8ヶ月熟成。スミレ色がかった、濃縮した赤色。サクランボやマラスカチェリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、長い余韻、バルサムの風味、熟したタンニン。そして長い余韻。	無料
	シャルドネ・クーベーアー・トロッケン / カール・ファフマン	750ml	¥2,052	マスカットを思わせる爽やかで果実味のある風味が広がります。若々しく生き生きとしています。レモンや黄色い果実の香り。少しナッツの様なニュアンスも。	無料
	ツェルティンガー・ゾンネンウーアー・シュペートレーゼ / トーマス・バルテン	750ml	¥2,484	葡萄の平均樹齢は10年。土壌はデボン紀の青色粘板岩。畑は南南西を向いており、標高は 180m、斜度70度の斜面です。熟成はステンレスタンクで澱と共に4ヶ月シュール・リー。	無料
	オノロ ベラ・ルエダ / ヒル・ファミリー・エステーツ	750ml	¥1,728	セゴビアの西に位置する畑は、やせた土壌で非常に砂が多く、麦土は川から堆積した砂利に おおわれており優れた白ワインが産出される。白い花やトロビカルフルーツの新鮮で豊かな アロマが広がります。緊張感があり、リンゴや洋ナシのフレーバーが口いっぱいに広がる。	無料
	オノロ ベラ / ボデガス・アテカ	750ml	¥1,728	フレンチオークの樽で2ヶ月熟成しています。熟したチェリーのような色。赤い果実(ラズベリー、スグリ)、ミネラルやバルサムを思わせる強い香りがあります。少し甘い風味の果実とタンニンがあり、パワフル。	無料

会社名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
22 株式会社	フランチャコルタ キュヴェ・ブレステージ / カ・デル・ボスコ	750ml	¥5,184	イタリア・ミシュラン星付きのレストランでほとんど採用されている。優雅な味わいと極上の 香りと柔らかさを持つ。	¥300
フードライナー	クストーザ / モンテ・デル・フラ	750ml	¥1,728	アロマティックな香り、味わい深い爽やかな辛口なワイン。	無料
	ソアーヴェ・クラッシコ / ピエロパン	750ml	¥2,484	エレガントなソアーヴェ特有の繊細でフレッシュな果実味が特徴的。	無料
	コッレフリージオ ロゼ / コッレフリージオ	750ml	¥1,836	サクランボやスモモを思わせるフルーティーな香り。バランス、ストラクチャーに優れ、フ レッシュで香り高く、持続性のある味わい。	無料
	モンテヴェトラーノ / モンテヴェトラーノ	750ml	¥11,340	濃厚な果実味、滑らかなタンニン。余韻の最後に至るまで魅惑的な南イタリアを代表する偉 大なる赤ワイン。	¥500
	"Z" ジンファンデル / ポッジョ・レ・ヴォルビ	750ml	¥2,160	チョコレートやカカオ、甘草のノートを伴うプリミティーヴォならではの独特のアロマ。口当た り滑らかで芳醇なアロマが口いっぱいに広がる。	無料
	ピエール・デッレ・ヴィーニェ / ボトロマーニョ	750ml	¥3,024	豊かでエレガントな香りは森にある小さな果実を連想させる。フルボディ。 樽熟により和らげたタンニンとワイン全体のバランスが大変素晴らしい。	無料
	ピノ・グリージョ / トッレゼッラ	750ml	¥1,296	フィネスが香りと味わいに一貫して感じられる。アロマティックな果実味をほんのり感じるエレガントでバランスの取れた仕上がり。	無料
	メルロ / トッレゼッラ	750ml	¥1,296	非常に魅力的な芳香とわずかにハーブを伴う味わいが特徴的。果実味もあり、しっかりとしたボディとほど良いタンニンの丸みのある仕上がり。	無料
23 三国ワイン	ゾエミ・ド・スーザ キュヴェ・ウマミ	750ml	¥27,000	ド・スーザファミリーの最高キュペ!グランクリュの選りすぐりぶどうで作ったヴィンテージシャンパン。 奥深く広がる風味と長いミネラルの余韻。一言でこの味わいを表現すると【旨】。各方面で話題沸騰のスペシャルシャンパン。 数量限定!	¥1,500
株式会社	カヴァ ゴールド・ブリュット / ロジャー・グラート	750ml	¥2,376	平均18~24ヶ月の瓶内熟成を経て出荷されるヴィンテージ・カヴァ。バランスよくきめ細やかな味わいは、日本料理にもマッチします。	無料
	カヴァ ロゼ ブリュット / ロジャー・グラート	750ml	¥2,376	美しい色調のヴィンテージ・カヴァ・ロゼ。18ヶ月の瓶内熟成を経て、優雅な辛口の味わいに 仕上がっています。シャンパンにも引けをとらないクオリティ。	無料
	ブルゴーニュ シャルドネ / メゾン・ジョゼフ・ドルーアン	750ml	¥2,700	ドルーアンの導入ワインとして大人気。全体的な特徴はマコンから、いきいきした骨格は シャブリ、豊かなボディはシャサーニュ、ビュリニーに由来。テロワールを最大限に反映した ブルゴーニュのお手本的なワイン。	無料
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール / ジョゼフ・ドルーアン	750ml	¥2,700	ドルーアンの導入ワインとして大人気。ぶどうは主にコート・ド・ボーヌから。フレッシュな果実味、エレガントな酸味、やわらかなタンニン。ブルゴーニュのお手本的なワイン。	無料
	ガスコーニュ ブラン / アラン・ブリュモン	750ml	¥1,512	ワイン上級者も納得のガスコーニュブラン。グロマンサンの豊富なアロマ、ソーヴィニヨン・ ブランの爽やかな酸味がほどよく調和。	無料
	ラルムセレスト / アラン・ブリュモン	500ml	¥2,700	南西地方の伝統品種であるプティマンサンから造られるまろやかでフレッシュな甘ロワイン。	無料
	シャトー・モンテュス / アラン・ブリュモン	750ml	¥4,212	マディランを世界に知らしめたブリュモンの最高傑作。ブラムの凝縮感にスパイスの香りが豊かに広がる力強い仕上がり。	無料
	クネ ロサード / クネ	750ml	¥1,728	華やかな色合い、珍しいリオハの辛ロロゼ。エレガントでフローラルな香り、赤い果実を思わせるリッチなアロマ。程よい酸味があり、旨みあるワイン。	無料
	クネ リオハ・クリアンサ / クネ	750ml	¥1,944	世界No.1を獲得したクネのスタンダードワイン。樹齢30~40年のブドウを使用し、アメリカンオークで12ヶ月熟成。若々しくバランスのよい酸味が特徴。	無料
	クネ インペリアル グラン・レセルヴァ / クネ	750ml	¥8,640	ワインスベクテーターで2013年世界NO.1となった、スペインを代表するリオハワイン。エレガントで酸味が程よく長期熟成にも耐える。一度飲んだらクオリティに驚愕。	¥500
24 国分グループ	ジャカール ブリュット モザイク	750ml	¥6,480	シャルドネ由来のフィネスとビノ・ノワール由来のフルーティーさが絶妙にバランスのとれた ブリュット。4年瓶内熟成。	¥300
本社株式会社	リースリング / フライシャー	750ml	¥1,836	いきいきとしたフレッシュでドライな味わいに仕上がっており、青リンゴやシトラスのフルー ティーなアロマと、ミネラル、白い花のニュアンスが感じられる秀逸なクオリティ。	無料
	ゲヴュルツトラミネール / フライシャー	750ml	¥2,160	ライチの香りが非常に印象的で、バラの花の香りやほのかにスパイシーさも感じられます。 口当たりは滑らかで、果実味豊かな凝縮感のある味わいが特長。	無料
	ピースポーター・ミヒェルスベルク / S.シュロスベルグ	750ml	¥1,188	色は淡い黄色。レモンやリンゴといったフルーティーな香りに、フレッシュな酸味とほのかな 甘みの心地よいパランス。	無料
			•		

第38回 シェラトン ワイン・フェスティバル 出品リスト ※年代およびアイテム等に変更が	が生じる場合がございます。 Wine and vintage subject to change
--	--

会 社 名	出展商品	容量	希望小売価格(税込)		試飲
24 国分グループ	クラシック・コレクション ピノタージュ / KWV	750ml	¥1,404	ビノタージュは南アフリカ独特のブドウ品種です。ビノ・ノワールの優雅な果実味、サンソー のたくましさという独自の味わい。	無料
本社株式会社	クラシック・コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン / KWV	750ml	¥1,404	深いルビー色、豊かな果実味が凝縮され、12ヶ月に及ぶ梅熟成に由来する複雑な風味と見事に調和しています。滑らかな舌ざわりとほどよいコク、長く心地よい余韻。	無料
	ペルリータ シャルドネ / ディアマンデス	750ml	¥2,700	厚みのある味わいとキレのある酸味とのバランスが秀逸。果実のフレッシュさを最大限に生かすため、熟成は100%ステンレスタンクにて行われます。熟成期間は10ヶ月間。	無料
	ベルリータ マルベック&シラー / ディアマンデス	750ml	¥2,700	マルベックの濃厚な味わいをそのままに、シラーをブレンドし、フルボディでリッチ、しかもエレガントを持った逸品。	無料
	ケーブ ルビー / KWV	750ml	¥1,782	ティンタ・バロッカ種主体で造られるルビー・ボートタイプのフォーティファイドワインです。フレンチオークの小樽で充分にコクが生まれ丸く柔らかい味わいとなるまで熟成されます。フルーティーな香りと柔らかい口あたりが印象的。	無料
25 アサヒビール	クレマン・ド・ブルゴーニュ / シモネ・フェブル	750ml	¥2,506	シャンパーニュに近いシャブリ地区で造られているクレマン(瓶内二次発酵スパークリングワイン)。きめ細かい泡立ち。爽やかな柑橘系果実の香りとアーモンドのニュアンスが感じられます。シャルドネの繊細さとビノ・ノワールの力強さが調和。	無料
株式会社	シャブリ / シモネ・フェブル	750ml	¥2,840	フレッシュで、花のようなアロマをもつ快活なスタイル。果実味の豊かさと洗練されたエレガントさが調和したワイン。	無料
	ピュリニィ・モンラッシェ / ルイ・ラトゥール	750ml	¥9,634	白ワインの代表格であるシャルドネ種の生まれ故郷ビュリニ・モンラッシェ村。アーモンド、サンザシ、ビーチなどに加え、シダの香りが特徴的。	¥500
	マコン・ヴィラージュ シャムロワ / ルイ・ラトゥール	750ml	¥2,344	フレッシュな印象、そしてクリームのようなブーケが心地よく広がり、後に余韻となって楽しめます。美しく明るい麦藁色。熟れたりんごのような甘い果実の香りが特徴的です。味わいは、ドライで、新鮮な柑橘類とりんごのフレーバー。	無料
	アロース・コルトン レ・シャイヨ / ルイ・ラトゥール	750ml	¥9,126	非常に特徴的で、焼いたばかりのパンを連想させるブーケがあります。チェリーやリコリスのアロマも感じられます。コート・ド・ボーヌの優雅さ、コート・ド・ニュイの滑らか且つ力強さを融合したアロース・コルトンのワイン。10年を超えて熟成させても十分に楽しめる。	¥500
	ブルゴーニュ ルージュ キュヴェ・ラトゥール / ルイ・ラトゥール	750ml	¥2,786	サントネイやオクセイ・デュレスなどのコート・ドール南部産のビノ・ノワール種を厳選し、コート・ド・ボーヌのファインワインの特徴を見事に表現。	無料
	ミッシェル・リンチ ブラン(A.O.C.ボルドー) / ジェイ・エム・カーズ	750ml	¥1,814	トロビカルフルーツや白桃の香り。口に含むとふくよかでフレッシュ、複雑味があり魅力的な アロマに溢れています。余韻には白い花のニュアンスが続きます。	無料
	ミッシェル・リンチ ルージュ(A.O.C.ボルドー) / ジェイ・エム・カーズ	750ml	¥1,814	熟した果実やスパイスの香りを感じます。口に含むと、なめらかで繊細なタンニンとモカやカシスのニュアンス、フレッシュな余韻が心地よい。	無料
	ヴィオニエ / ニコラ・ベラン	750ml	¥1,782	柑橘系果実や白い花のような豊かな芳香があります。軽快で生き生きとしたワインです。ア ブリティフやシーフードのオードブルなどと良く合います。	無料
	グラン・アルデッシュ シャルドネ / ルイ・ラトゥール	750ml	¥2,732	アルデッシュのアルバ地区産シャルドネ種を使い、ルイ・ラトゥール社の製樟工場で造られた オーク樽で熟成させています。複雑で深みのあるエレガントな味わいのワイン。	無料
	シラー ヴィオニエ / ニコラ・ベラン	750ml	¥1,782	深く赤い色調。芳香が豊かで食欲がそそられます。カシスやブルーベリーにスパイスのニュアンスが感じられるシラー本来の香りです。口に含むとフレッシュで生き生きとしており、タンニンはソフトです。バランスが良いワイン。	無料
	ゲヴュルツトラミネール / カルタン	750ml	¥2,376	バラの花やライチ、パイナップルの香り。豊かなボディがありクリーミー、果実味が口中に広がり余韻が長く続きます。	無料
	アルボレダ シャルドネ / アルボレダ	750ml	¥2,700	淡いイエロー色。柑橘系の新鮮な果物や花の豊かなアロマに、洗練されたハーブの香りが 広がります。また、オーク樽の発酵と熟成に由来するトーストやキャラメル、そしてヘーゼル ナッツのニュアンスが感じられる複雑でエレガントな香り。	無料
	アルボレダ ソーヴィニヨン・ブラン / アルボレダ	750ml	¥2,700	あざやかな薄い黄色で、トマトの葉や、唐辛子の香りと、このワインの特徴であるトロビカルフルーツやレモンやライムなどのシトラス、ミネラルの香りがあります。ソフトでフレッシュな酸味によってバランスのとれたワイン。素晴らしい香りや酸の柔らかい余韻が長く続く。	無料
	アルボレダ カベルネ・ソーヴィニヨン / アルボレダ	750ml	¥2,700	新鮮なイチゴのような香りと樟熟成から生じるトーストの香りが融合し、アロマの豊かさが特徴。爽やかな酸と、きめの細かいタンニンから骨格やボリュームが感じられます。クロフサスグリなどの豊かなフレーバーの奥に、クローヴや焙煎したてのコーヒーのニュアンスが香り、長い余韻と導く。	無料
	アルボレダ カルメネール / アルボレダ	750ml	¥2,700	濃い赤紫の色調で、紅茶やインディア・インク、コーヒーの香りがあります。味わいは、ソフトで引き締まったタンニンによってまろやかで絹のような質感。カルメネールに特有のスパイシーさと、 棉から生じるトーストやチョコレートの香りが広がり。ベルベットのような柔らかい余韻が長く続く。	無料

シェラトン・ブース銘醸ワイン有料試飲コーナー

Sheraton Booth Price List

各アイテム1本ずつご用意いたしております。売り切れの際はご容赦ください。 *すべて1杯60mlとさせていただきます。Only one bottle is available for each item below. We apologize if the item you want is sold out. * 1 glass contains 60ml

シャンパン CHAMPAGNE			白ワイン VIN BLA	NCS	
●ルイ ロデレール クリスタル ブリュット Louis Roederer Cristal Brut 2009	2009 ルイロデレール Louis Roederer	¥2,000	•ムルソー 1999 Meursauri 1999	ポチネ アンポー Potinet Ampeau	¥800
赤ワイン VIN ROUGES					
●シャンボールミュジニー レ クラ (1級畑) 2008 Chambolle Musigny les cras 2008	メオ・カミュゼ・フレール・エ・スール Méo Camuzet Frères et Soeurs	¥1,000	●シャトー ペビ フォジェール (サンテミリオン グランク! Château Peby Faugeres 2005		¥2,000
●ヴォルネイ クロ デ デュック (1級畑) 2009 Volnay Clos des Ducs 2009	マルキ ダンジェルヴィユ Marquis d'Angerville	¥1,500	シャトー カロンセギュール (メドック格付け第3級) 1 Chateau Calon segur 1996		¥2,500
シャトー オーブリオン (メドック格付け第1級) 1992Château Haut-brion 1992	ペサック・レオニャン Pessac- leognan	¥5,000	●シャトー デュルフォール「 (メドック格付け第2級)1 Château Durfort-Vivens 1995		¥1,000
※年代およびアイテム等に変更が生じる場合がごさ Please understand that there is a case to char			※ボトル換算での販売はいたしませ Wine available by the glass on		

フードコーナー

Food Corner

ワインに良く合う料理、フードコーナー

冷製料理 Cold Food Selection		温製料理 Hot Food Selection	
/p表行生 Cold rood Selection		/皿表付注 HOI FOOd Selection	
タパス各種 Various Tapas		タパス各種 Various Tapas	
●オリーブとドライトマトのマリネ Marinated Olive and Dried Tomato	¥200	●ベーコンと茸クリームのグラタンパン Prench Bread with Creamy Bacon and Mushroom Gratin Sauce	¥200
●アーティチョークピクルスとカッテージチーズ Pickled Artichoke and Cottage Cheese	¥200	●淡路玉葱と茄子のピッツァ Awaji Onion and Eggplant Pizza	¥200
●スモークサーモンと菜の花 Marinated Smoked Salmon and Rape Blossoms	¥200	●チキンブレスト グリオットチェリーソース Breast of Chicken with Griotte Cherry Sauce	¥200
●トマトとスモークチーズのカプレーゼ Insalata Caprese (Tomato and Smoked Cheese)	¥200	●白身魚のポレンタフリット、トマトソース White Fish Pritter with Polenta Tomato Sauce	¥200
●ローストポークのラムレーズン入りかぼちゃクリーム Roasted Pork with Pumpkin and Rum Raisin cream	¥200	●骨付き仔牛肉の煮込みオリエンタル風 Oriental Style Stewed Veal	¥200
●ビンチョウマグロのジェノバ風味 Albacore Tuna Genovese Style	¥200	•フライドポテト Deep-Pried Potato	¥200
●小海老とヤリイカのツナマヨネーズ Shrimp and Squid with Tuna Mayonnaise	¥200	●牛ホホ肉の赤ワイン煮込み Braised Beef Cheeks in Red Wine	¥200
●鴨スモークとモルタデッラ Smoked Duck and Mortadella	¥200	●新じゃがと兵庫県産芽キャベツとプチヴェールのラクレット Raclette with New Potato and Brusseis Sprouts	¥800
		●兵庫県産新鮮野菜のシーザーサラダ イタリア産パンチェッタ添え Hyogo Local Vegetable Caesar Salad with Pancetta	¥800
●熟成チーズの盛り合わせ Assorted Maturated cheese	¥1,200	●粗びきミンチと兵庫県産ほうれん草のリガトーニ Rigatoni with Minced Meat and Spinach from Hyogo	¥800

※メニュー内容は変更になる場合がございますので予めご了承ください。

スケジュール Schedule

時間	3F 六甲 Rokko	3F ホワイエ Foyer	3F 北野 Kitano	3F 摩耶 Maya
11:00 a.m.	· 受付 Reception			
11:30 a.m.	·開演 Opening ······			
12:00 noon				
12:30 p.m.			利き酒コンテスト 予選・1部 Tasting Contest (Preliminary Round)	
1:00 p.m.	「にこいち」スペシャルライブ Live Performance [1:00p.m.~1:30p.m.]		[12:30p.m.~1:30p.m.] **随時受付 *come at anytime during this time	
1:30 p.m.				シャンパンセミナー (有料)
2:00 _{p.m.}		カフェコーナー Café Corner		Champagne Seminar held in Japanese [1:30p.m.~2:15p.m.]
2:30 p.m.				
3:00 p.m.	利き酒コンテスト 決勝・1部 Tasting Contest (The Final Round) [2:50p.m.~]			
3:30 p.m.			利き酒コンテスト 予選・2部 ・ Tasting Contest (Preliminary Round) [3:15p.m.~4:15p.m.] ・ 随時受付	
4:00 p.m.			*come at anytime during this time	
4:30 p.m.	利き酒コンテスト 決勝・2部 Tasting Contest (The Final Round)			
5:00 p.m.	[4:30p.m.~] 「にこいち」スペシャルライブ Live Performance			
5:30 p.m.	[5:00p.m.~5:30p.m.]			
6:00 p.m.	· 終了·····			

6:00p.m.にて終了とさせていただきます。/ Doors close at 6:00p.m.

利き酒コンテスト

Tasting Contest

ご来場の皆様にご参加いただくコン テスト。入賞の方にはステキなプレ ゼントをご用意いたしております。

予選 Preliminary Round

会場:3F 北野 3F Banquet room Kitano

1部 12:30p.m.~1:30p.m. 2部 3:15p.m.~4:15p.m.

決勝 Final Round

会場:3F 六甲 3F Banquet room Rokko

1部 2:50p.m.~

2部 4:30p.m.~

シャンパンセミナー

Champagne seminar [paid seminar]

~薔薇色の誘惑 ロゼシャンパーニュの魅力~

有料セミナー

限定30名様 要予約

料金/¥2,000

時間/1:30p.m.~2:15p.m. 講師/神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ ソムリエ 前田 朋宏

■テイスティングアイテム (予定) ○ガティノワ・グラン・クリュ・アイ・ロゼ・ブリュット ○ミッシェル・アルノー・グラン・クリュ・ヴェルズネイ・ロゼ ○ルネ・ジョフロワ・ブルミエ・クリュ・キュミエール・ロゼ・ド・セニエ ○エグリ・ウーリエ・グラン・クリュ・ロゼ・ブリュット

「にこいち」スペシャルライブ

Special Live by Duo group "NIKOICHI"

<メンバー> (ボーカル)井指冬輝 (ボーカル&ギター)松田央

<プロフィール>

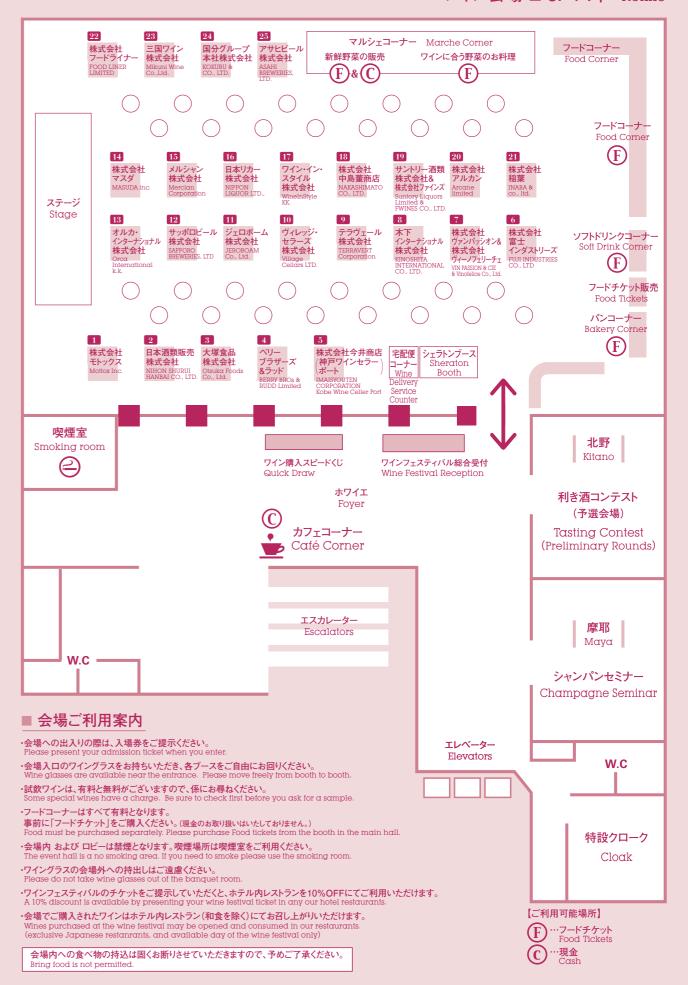
高校の同級生で結成された神戸出身の アコースティックデュオ。三ノ宮でストリー トライブを始め、2015年映画「種まく旅人 ~くにうみの郷~」の主題歌でメジャーデ

ビューを果たし、翌年2016年公開の映 画「種まく旅人~夢のつぎ木~」の主題歌を2作連続で担当する。 2017年3月に行う、2度目となる神戸国際会館こくさいホールでの ワンマンコンサートに向けて、兵庫県内を中心に活動している。

1回目 1st stage / 1:00p.m.~1:30p.m. スケジュール 2回目 2nd stage / 5:00p.m.~5:30p.m. ※ライブスケジュールは変更する場合がございますので、予めご了承ください。

会場案内図 Floor Plan

メイン会場 ■ 3F 六甲 Rokko





Sheraton

KOBE BAY HOTEL & TOWERS

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2丁目13番地(六甲アイランド) 2-13 Koyocho-naka, Higashinada-ku, Kobe, Japan Tel.078-857-7000 Fax.078-857-7001

www.sheraton-kobe.co.jp