



Sheraton®
KOBÉ BAY HOTEL & TOWERS

The 38th Kobe Bay 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、株式会社福葉、株式会社今井商店(神戸ワインセラーPORT)、株式会社ヴァンパシオン&株式会社ヴィーノフェリーチェ、グレイッジ・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、株式会社中島董商店、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、株式会社マスタ、三国ワイン株式会社、メルジャン株式会社、株式会社モトックス、ワイン・イン・スタイル株式会社

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	
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
	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン ラルバン・デ・ヴオドン / 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ー」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・シャブリジェヌ	750ml	¥2,862	シャブリ全体の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事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ピオディナミワインリー。1992年度世界ソムリエチャンピオンのフィリップ・フォルブ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 コアベ	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」から造られる辛口白ワイン。ハンガリーでも歴史あるドメーヌ。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・アリアバ / バラオンダ	750ml	¥1,080	スペイン南東部、D.O.イェクラの品質をリードする造り手による、発酵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ブ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 サマロベトラ・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プ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

2 日本酒類販売 株式会社	ピノ・ノワール スプゾルム / 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。ワインアドヴォケート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ピノ。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
	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
	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、柑橘類やアプリコット、オレンジの砂糖漬けなどの風味も。	¥100
ル・ボンボン・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。アフタープレーヤーには蜂蜜のようなニュアンスも。	無料	
ル・ボンボン 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・ボウサダ	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・ボウサダ	750ml	¥1,490	とても綺麗で色鮮やかなロゼ色。パティ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、ピュアでフレッシュなワイン。	無料	

3 大塚食品 株式会社	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スーさが特徴。ホワイトハウスの晩餐会にも登場。	販売のみ
	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スーさが特徴。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。しっかりと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。しっかりと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。	¥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、モンテペ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。	¥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、モンテペ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、しっかりとした酸と硬質なミネラル感が下支える長期熟成型の逸品。	¥500

4 ベリー ブラザーズ& ラッド	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りザーブ・ワインを使っています。4年間熟成を経たシャンパーニュはバランスが良い。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
	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イ村にあり、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品種をブレンドした、フィネス、果実味、フレッシュさが魅力のティエノーのシクネチャー。春を感じる若々しい香りで見事なバランスで、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。シエ村の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
ブレンタ・エステート シャルドネ / ブレンタ・ワインズ	750ml	¥2,160	ブレンタ・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・シャルドネは賢沢に造られており、ワインの中心には熟したトロピ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	
ブレンタ・エステート マルベック / ブレンタ・ワインズ	750ml	¥3,240	ブレンタ・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 今井商店	ドノン・エルバージュ レコルト・ノワール	750ml	¥7,560	コート・デ・パ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、キンメリジャン土壌で収穫された個性的なピノノワール100%で醸されるブランド・ノワール。	¥300
	ディボロ・ヴァロワ ブランド・ブラン	750ml	¥7,020	練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ティエホルト・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
	アグラパール 7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・ヴェツセル ブリュット ウィユド・ベルドリ	750ml	¥6,480	「やまうずらの眼」と名づけられた、その名の如く淡いピンク色で、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
シュヴァール・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想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も負けることがない優れたミネラル感と滑らかな酸味は飲みほす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ピノ・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、ピ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 / ルィ・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・アンボー	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クム。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 / ボッジョ・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・ブラザーズ	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口スパークリング。	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	

※年代およびアイテム等に変更が生じる場合がございます。 Wine and vintage subject to change

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
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	無料
	イ・シストリ / フェルシナ	750ml	¥3,672	無料
	ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・デイ・イェジ クラシッコ / サルタレッリ	750ml	¥1,836	無料
	ランゲ・ロッソ / G.D.ヴァイラ	750ml	¥2,808	無料
	チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア / コス	750ml	¥4,320	無料

10 ヴィレージ・セラーズ株式会社	デュヴァル＝ルロワ フルール・ド・シャンパーニュ	750ml	¥8,100	¥300
	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	無料
	ソーヴィニヨン・ブラン / ドリームタイム・パス	750ml	¥1,458	無料
	貴腐 マッド・パイ / ダーレンベルグ	375ml	¥2,484	無料
	リブキー シラース / トイスナー	750ml	¥2,862	無料
	ソーヴィニヨン・ブラン / アタ・ランギ	750ml	¥3,618	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	無料
	クリムゾン ピノ・ノワール / アタ・ランギ	375ml	¥2,354	無料
	ピアソンス・ヴィンヤード ピノ・ノワール / コヤマ・ワインズ	750ml	¥6,048	¥200

11 ジェロボーム株式会社	ホル・ロジェ ブリュット・レゼルヴ	750ml	¥7,560	¥500
	ジョンティ / ファミーユ・ヒューゲル	750ml	¥2,268	無料
	ブルゴーニュ・レ・シャルム / テイボー・リジェ・ペレール	750ml	¥3,240	無料
	ブルゴーニュ・レ・ドゥー・テール / テイボー・リジェ・ペレール	750ml	¥3,564	無料
	リュベロン ブラン / ラ・ヴィエイユ・フェルム	750ml	¥1,836	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	無料
	ミラヴァル・ロゼ / ミラヴァル	750ml	¥3,564	無料
	ホシャル・ペール・エ・フィス・レッド / シャトー ミュザール	750ml	¥4,320	無料
	カリフォルニア シャルドネ / スペルバウンド	750ml	¥2,808	無料
	カリフォルニア プティ・シラー / スペルバウンド	750ml	¥2,808	無料

12 サッポロビール株式会社	テタンジェ ブリュット・レゼルヴ	750ml	¥7,236	果実やプリオッシュ、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ピ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
	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	これぞプ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	林檎や洋梨とトロピカルな香り、クリーミーな味わいが融合し芳醇さと新鮮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、グレープ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 シラース・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・インターナショナル株式会社	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がつくるトロピカル・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
	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	オレゴン州ダンティ・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・ブロッサーがサンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、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	ニュー・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い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
	ピノ・ノワール エヴェンスタッド・リザーヴ / ドメヌ・セリーヌ	750ml	¥10,692	2004年のブラインド・テイस्टینگでDRCを圧倒したオレゴン州を代表するドメヌ・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ピノ・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口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いさを芸術的に表したカベルネ・ソーヴィニヨン。毎年地元バシフィック・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 株式会社マスタ	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って品質に妥協はない」。そのポ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。グレープ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ブランド、やさしい酸味、凝縮した果実味、なめらかなでココのある味わい。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
	ゲヴェルトツトラミネール / 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

※年代およびアイテム等に変更が生じる場合がございます。 Wine and vintage subject to change

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
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	無料
	ピノタージュ / ブラハム	750ml	¥2,376	無料
	レディ・メイ / グレネリー	750ml	¥5,400	¥400
15 メルシャン株式会社	エゴ / ドメヌ カズ	750ml	¥2,624	無料
	エグリ・ピカヴェール / トーレイ	750ml	¥1,555	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	無料
	プライベート・セレクション ピノ・ノワール / ロバート・モンダヴィ	750ml	¥2,851	無料
	甲州グリド・グリ / シャトー メルシャン	750ml	¥3,002	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	無料
	ソレラ 1847 / ゴンザレス・ピアス	750ml	¥2,884	無料

16 日本リカー株式会社	パイパー・エドシック エッセンシエル キュヴェ プリュット	750ml	¥6,804	¥500
	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	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	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	無料
	ファンテージュ・ド・ラフォン(A.O.C.ボルドー) / テュヌヴァン	750ml	¥2,484	無料
	ミュスカド・ボーム・ド・ヴニース / M.シャプティエ	375ml	¥3,456	無料
	カオール / シャトー サン ディディエ・バルナック	750ml	¥2,160	無料
	ルチエンテ / ルーチェ・デッラ・ヴィーテ	750ml	¥6,156	¥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	無料

17 ワイン・イン・スタイル株式会社	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	無料
	イントウ シャルドネ カリフォルニア / イントウ	750ml	¥2,268	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	無料
	イントウ ピノ・ノワール カリフォルニア / イントウ	750ml	¥2,268	無料
	イントウ ジンファンデル ロダイ / イントウ	750ml	¥2,268	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・スタイル株式会社	イントウ カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア / イントウ	750ml	¥2,268	無料
	ファースト・プレス カベルネ・ソーヴィニヨン ナバ・ヴァレー / ファースト・プレス	750ml	¥4,104	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 / フランス・フォード・コッポラ・ワイナリー	750ml	¥4,838	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	無料

18 株式会社 中島董商店	アルフレッド・グラシアン プリュット	750ml	¥8,100	¥500
	マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ ブラン / ドメヌ オリヴィエ・メールラン	750ml	¥3,456	無料
	ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ ルージュ / ドメヌ ダヴィド・デュバン	750ml	¥4,536	無料
	シャトー シマルル(A.O.C.サンテミリオン)	750ml	¥3,888	無料
	ソーヴィニヨン I.G.P. ペイ・ドック / ドメヌ ド・ラ・モット	750ml	¥1,620	無料
	ピノ・ノワール I.G.P. ペイ・ドック / ドメヌ ド・ラ・モット	750ml	¥1,620	無料
	バルバベル コスティニエール・ド・ニーム / ドメヌ マルク クライデンヴァイス	750ml	¥2,592	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	無料

19 サントリー酒類株式会社 & 株式会社 ファイズ	ローラン ベリエ プリュット L・P	750ml	¥6,912	¥200
	ローラン・ベリエ ロゼ	750ml	¥14,580	¥400
	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	無料
	イツ・ア・ゲーム! / ビービー・グラーツ	750ml	¥6,264	無料
	ダーク・ホース シャルドネ / E.&J.ガロ	750ml	¥1,706	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	無料
	アンリオ プリュット スーヴェラン	750ml	¥7,452	¥500
	ブティット・シレーヌ ブラン(A.O.C.ボルドー)	750ml	¥1,804	無料
	シャトーフォンガパン(A.O.C.カステイオン・コート・ド・ボルドー)	750ml	¥1,782	無料
	ポイヤック レゼルブ スペシャル(A.O.C.サンジュリアン) / ドメヌ パロンド・ロートシルト	750ml	¥6,048	¥300
	クロ・デュ・マルキ(A.O.C.サンジュリアン) / シャトー・レオヴィール・ラス・カーズ	750ml	¥9,072	¥700
	アルネイス・ブランジェ / チェレット	750ml	¥3,650	無料

※年代およびアイテム等に変更が生じる場合がございます。 Wine and vintage subject to change

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 サントリー酒類株式会社 & 株式会社 ファインズ	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	パリスの審判で1位を取るといふ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
	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 ヒラミデ畑、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と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
	アラモス マルベック / カテナ	750mi	¥1,912	ラ・コンスルタ、トゥッパンガト、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、コストパ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 スペシエル・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。明るいピ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 ビジョン・ロングヴィール・パロン	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・スベリユール) / シャトー ビジョン・ロングヴィール・パロン	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。ピ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・レゼール・ヴ・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・グラント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。ハツラツ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バ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・キャンティのポビ、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。シャープ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 テイエレ、レ クルー、レ ピロイトと、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・ゼサル	750ml	¥1,512	フルーティーでカン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・クーペーアー・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・シュバートレーゼ / 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歳と共に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、表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。白い花やトロピ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、ハワフル。	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 フードライナー	フランチャコルタ キュヴェ・プレステージ / 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
	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 / ビエロパン	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
	モンテヴェトラノ / モンテヴェトラノ	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赤ワイン。	¥500
	"Z" ジンファンデル / ボッジョ・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広がる。	無料
	ビエール・デッレ・ヴィーニエ / ボトロマーニョ	750ml	¥3,024	豊かでエレガントな香りに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 三国ワイン株式会社	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ベ!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
	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のなワイン。	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・ボーズから。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のなワイン。	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口ワイン。	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。プ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、珍しいリオハの辛口ロゼ。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 インベリアル グラン・レセルヴァ / クネ	750ml	¥8,640	ワインスペクテーターで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 本社株式会社	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ピノ・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
	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
	ゲヴェルツトラミネール / 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バランス。	無料

※年代およびアイテム等に変更が生じる場合がございます。 Wine and vintage subject to change

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 本社株式会社	クラシック・コレクション ピノタージュ / KVV	750ml	¥1,404	ピノタージュは南アフリカ独特のブドウ品種です。ピノ・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
	クラシック・コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン / KVV	750ml	¥1,404	深いルビー色、豊かな果実味が凝縮され、12ヶ月に及ぶ樽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
	ベルリータ 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 / KVV	750ml	¥1,782	ティンタ・パロック種主体で造られるルビー・ポ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な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な口あたりが印象的。	無料	

25 アサヒビール 株式会社	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ト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ピノ・ノワールの力強さが調和。	無料
	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。果実味の豊かさど洗練されたエレガントさが調和したワイン。	無料
	ピュリニイ・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ピュリニイ・モンラッシェ村。アーモンド、サンザシ、ピーチなどに加え、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。美しく明るい麦薔色。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・ボースの優雅さ、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・ドール南部産のピノ・ノワール種を厳選し、コート・ド・ボース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・カース	750ml	¥1,814	トロピ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・カース	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・ペラン	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。アプ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・アルデッシュュ シャルドネ / ルイ・ラトゥール	750ml	¥2,732	アルデッシュュのアルバ地区産シャルドネ種を使い、ルイ・ラトゥール社の製樽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・ペラン	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	
ゲヴェルツトラミネール / 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って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ピ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な余韻が長く続く。	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樽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・イंक、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るやかで絹のような質感。カルメネールに特有のスパイスさど、樽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な余韻が長く続く。	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。 1 glass contains 60ml

シャンパン	CHAMPAGNE	白ワイン	VIN BLANCS		
●ルイ ロデレール クリスタル ブリュット 2009 <small>Louis Roederer Cristal Brut 2009</small>	ルイロデレール <small>Louis Roederer</small>	¥2,000	●ムルソー 1999 <small>Meursault 1999</small>	ポチネ アンボー <small>Potinet Ampeau</small>	¥800

赤ワイン	VIN ROUGES				
●シャンボールミュージニー レクラ (1級畑) 2008 <small>Chambolle Musigny les cras 2008</small>	メオ・カミュゼ・フレール・エ・スール <small>Méo Camuzet Frères et Soeurs</small>	¥1,000	●シャトー ペビ フォージェール (サンテミリオン グランクリュ クラッセ) 2005 <small>Château Peby Faugeres 2005</small>	サンテミリオン <small>Saint-Emilion</small>	¥2,000
●ヴォルネイ クロ デ デュック (1級畑) 2009 <small>Volnay Clos des Ducs 2009</small>	マルキ ダンジェルヴィユ <small>Marquis d'Angerville</small>	¥1,500	●シャトー カロンセギュール (メドック格付け第3級) 1996 <small>Chateau Calon segur 1996</small>	サンテステフ <small>Saint-Estephe</small>	¥2,500
●シャトー オーブリオン (メドック格付け第1級) 1992 <small>Château Haut-brion 1992</small>	ペサック・レオニャン <small>Pessac-leognan</small>	¥5,000	●シャトー デュルフォール ヴィヴァン (メドック格付け第2級) 1995 <small>Château Durfort-Vivens 1995</small>	マルゴー <small>Margaux</small>	¥1,000

※年代およびアイテム等に変更が生じる場合がございます。
Please understand that there is a case to change vintage and the item of wine.

※ボトル換算での販売はいたしません。あらかじめ、ご了承ください。
Wine available by the glass only

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
タパス各種 <small>Various Tapas</small>		タパス各種 <small>Various Tapas</small>	
●オリーブとドライトマトのマリネ <small>Marinated Olive and Dried Tomato</small>	¥200	●ベーコンと茸クリームグラタンパン <small>French Bread with Creamy Bacon and Mushroom Gratin Sauce</small>	¥200
●アーティチョークピクルスとカッターチーズ <small>Pickled Artichoke and Cottage Cheese</small>	¥200	●淡路玉葱と茄子のピッツァ <small>Awaji Onion and Eggplant Pizza</small>	¥200
●スモークサーモンと菜の花 <small>Marinated Smoked Salmon and Rape Blossoms</small>	¥200	●チキンブレスト グリオットチェリーソース <small>Breast of Chicken with Griotte Cherry Sauce</small>	¥200
●トマトとスモークチーズのカプレーゼ <small>Insalata Caprese (Tomato and Smoked Cheese)</small>	¥200	●白身魚のポレンタフリット、トマトソース <small>White Fish Fritter with Polenta Tomato Sauce</small>	¥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 <small>Roasted Pork with Pumpkin and Rum Raisin cream</small>	¥200	●骨付き仔牛肉の煮込みオリエンタル風 <small>Oriental Style Stewed Veal</small>	¥200
●ピンチョウマグロのジェノバ風味 <small>Albacore Tuna Genovese Style</small>	¥200	●フライドポテト <small>Deep-Fried Potato</small>	¥200
●小海老とヤリイカのツナマヨネーズ <small>Shrimp and Squid with Tuna Mayonnaise</small>	¥200	●牛ホホ肉の赤ワイン煮込み <small>Braised Beef Cheeks in Red Wine</small>	¥200
●鴨スモークとモルタデッラ <small>Smoked Duck and Mortadella</small>	¥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 <small>Raclette with New Potato and Brussels Sprouts</small>	¥800
		●兵庫県産新鮮野菜のシーザーサラダ イタリア産パンチエッタ添え <small>Hyogo Local Vegetable Caesar Salad with Pancetta</small>	¥800
●熟成チーズの盛り合わせ <small>Assorted Maturated cheese</small>	¥1,200	●粗びきミンチと兵庫県産ほうれん草のリガトーニ <small>Rigatoni with Minced Meat and Spinach from Hyogo</small>	¥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。
Please note that menu items and ingredients may change without notice

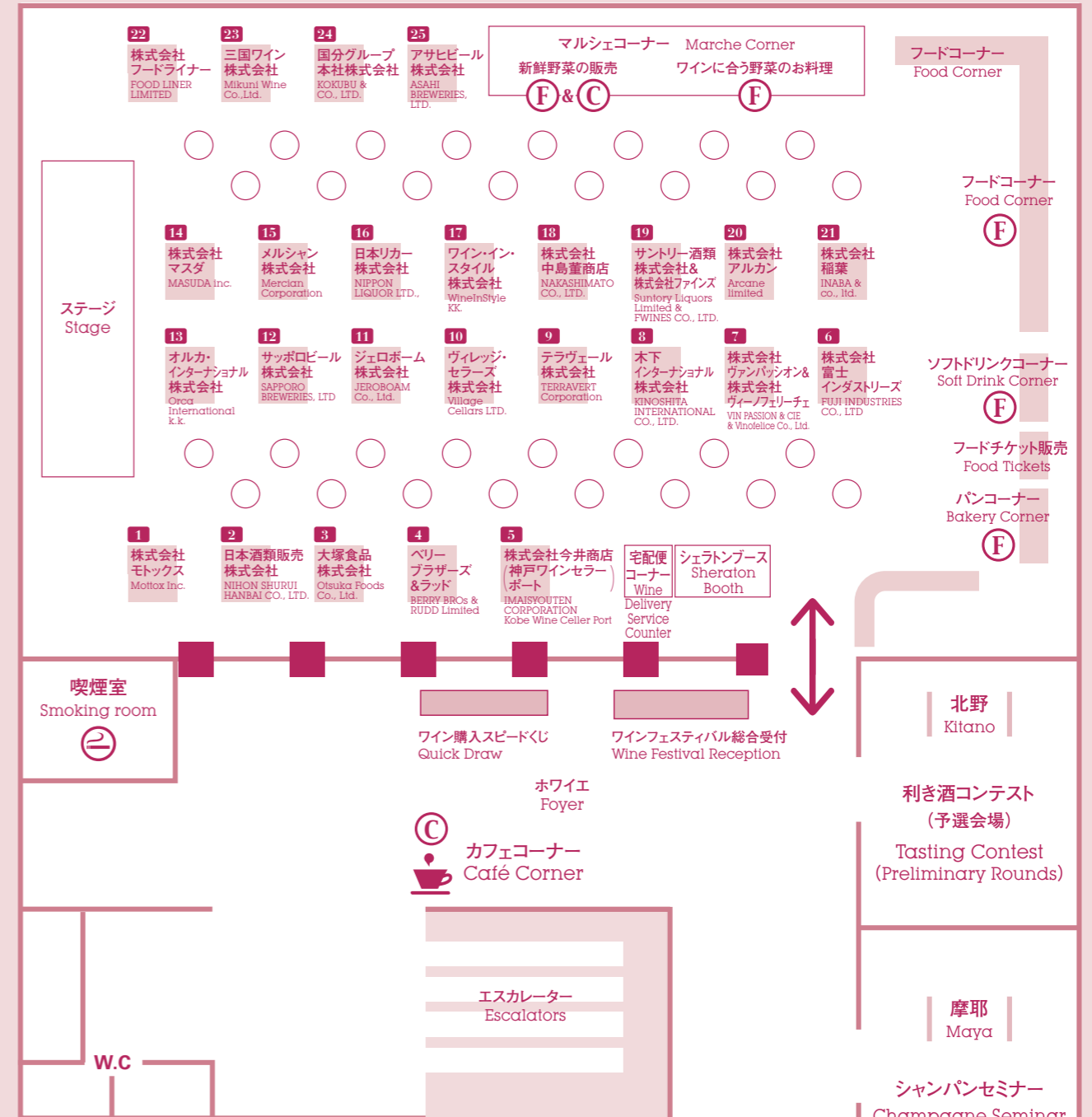
スケジュール Schedule

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) [12:30p.m.~1:30p.m.] *随時受付 *come at anytime during this time	
1:00 p.m.	「にこいち」スペシャルライブ Live Performance [1:00p.m.~1:30p.m.]			
1:30 p.m.			シャンパンセミナー (有料) Champagne Seminar held in Japanese [1:30p.m.~2:15p.m.]	
2:00 p.m.		カフェコーナー Café Corner		
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 *come at anytime during this time	
4:00 p.m.				
4:30 p.m.	利き酒コンテスト 決勝・2部 Tasting Contest (The Final Round) [4:30p.m.~]			
5:00 p.m.	「にこいち」スペシャルライブ Live Performance [5:00p.m.~5:30p.m.]			
5:30 p.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.

会場案内図 Floor Plan

メイン会場 ■ 3F 六甲 Rokko



会場ご利用案内

- 会場への出入りの際は、入場券をご提示ください。
Please present your admission ticket when you enter.
- 会場入口のワイングラスをお持ちいただき、各ブースをご自由にお回りください。
Wine glasses are available near the entrance. Please move freely from booth to booth.
- 試飲ワインは、有料と無料がございますので、係にお尋ねください。
Some special wines have a charge. Be sure to check first before you ask for a sample.
- フードコーナーはすべて有料となります。
事前に「フードチケット」をご購入ください。(現金のお取り扱いはいたしておりません。)
Food must be purchased separately. Please purchase Food tickets from the booth in the main hall.
- 会場内 および ロビーは禁煙となります。喫煙場所は喫煙室をご利用ください。
The event hall is a no smoking area. If you need to smoke please use the smoking room.
- ワイングラスの会場外への持出しはご遠慮ください。
Please do not take wine glasses out of the banquet room.
- ワインフェスティバルのチケットをご提示いただくと、ホテル内レストランを10%OFFにてご利用いただけます。
A 10% discount is available by presenting your wine festival ticket in any our hotel restaurants.
- 会場でご購入されたワインはホテル内レストラン(和食を除く)にてお召し上がりいただけます。
(exclusive Japanese restaurants, and available day of the wine festival only)

会場内への食べ物の持込は固くお断りさせていただきますので、予めご了承ください。
Bring food is not permitted.

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asting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・ジヨフロワ・ブルミエ・クリュ・ヴェルズネイ・ロゼ・ド・セニエ
- エグ・ウーエ・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カoustic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。

ライブスケジュール
1回目 1st stage / 1:00p.m.~1:30p.m.
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。

【ご利用可能場所】

- (F) ...フードチケット Food Tickets
- (C) ...現金 Cash



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 Koyochi-naka, Higashinada-ku, Kobe, Japan
Tel.078-857-7000 Fax.078-857-7001

www.sheraton-kobe.co.jp