

2020 北酒販厳選

# 販[Han]'s COLLECTION

北酒販ワインソムリエが厳選した家庭料理に合う世界各地のワインをセットでお届けします。  
裏面には家庭料理とのマリアージュをお楽しみいただけるコメントがございます。

申込  
締切日

令和2年  
**10月27日(火)**  
お届け11月中旬頃



## 家庭料理に合う フランスワイン6本セット

フランスは世界をリードする  
銘醸地です

〈ワインに合うおすすめ料理〉



- |         |   |  |
|---------|---|--|
| おすすめワイン | <ol style="list-style-type: none"> <li>メルロー バイ・デュヌヴァン (フランス)</li> <li>ムートン・カデル・ルージュ・クラシック (フランス)</li> <li>ポール・ジャブリエル・エネ コート・デュ・ローヌ パラレル45 ビオ (フランス)</li> <li>レオン・パルディガール ブラン (フランス)</li> <li>コート・デュ・ローヌ マジ・ユヌ・テール (フランス)</li> <li>ル・プティ・カポッシィ ブラン (フランス)</li> </ol> | <p>750ml×6本(赤3本・白3本)</p> <p><b>11,000円(税込)</b></p> |
|---------|---|--|



## 家庭料理に合う イタリアワイン6本セット

イタリアはワイン生産量  
世界一です(2018年)

〈ワインに合うおすすめ料理〉



- |         |  |  |
|---------|--|--|
| おすすめワイン | <ol style="list-style-type: none"> <li>ネプリカ・プリミティーヴォ (イタリア)</li> <li>キアンティ クラッシコ ロッジャ デル コンテ (イタリア)</li> <li>ゾーニン クラッシコ メルロー フリウリ (イタリア)</li> <li>ペコリーノ アルタ・クオタ (イタリア)</li> <li>モローナトスカーナ ピアッコ ディ ポッジ (イタリア)</li> <li>オレンジワイン アランサット (イタリア)</li> </ol> | <p>750ml×6本(赤3本・白3本)</p> <p><b>10,300円(税込)</b></p> |
|---------|--|--|



## 家庭料理に合う スペインワイン6本セット

スペインはブドウ栽培面積  
世界一です(2017年)

〈ワインに合うおすすめ料理〉



- |         |  |  |
|---------|--|--|
| おすすめワイン | <ol style="list-style-type: none"> <li>マルケス・デ・リスカル テンプラニーリョ (スペイン)</li> <li>カスターニョ ソラネラ (スペイン)</li> <li>ラ ガロナ (スペイン)</li> <li>パゴ・デル・ピカリオ ティント (スペイン)</li> <li>ブルボ アルバリーニョ (スペイン)</li> <li>ジュヴェ・カンパス レゼルヴァ ヴィンテージ プリュット (スペイン)</li> </ol> | <p>750ml×6本(赤4本・白2本)</p> <p><b>10,900円(税込)</b></p> |
|---------|--|--|



## 家庭料理に合う アメリカワイン6本セット

アメリカはワイン生産量  
世界第4位です(2018年)

〈ワインに合うおすすめ料理〉



- |         |  |  |
|---------|--|--|
| おすすめワイン | <ol style="list-style-type: none"> <li>グレイヴリー・フォード ピノ・ノワール (アメリカ合衆国)</li> <li>ロバート・モンダヴィ ツインオークス カベルネ・ソーヴィニオン (アメリカ合衆国)</li> <li>ツイステッド オールド・ヴァイン ジンファンデル カリフォルニア (アメリカ合衆国)</li> <li>ベンド シャルドネ カリフォルニア (アメリカ合衆国)</li> <li>シャトール スーヴェラン シャルドネ (アメリカ合衆国)</li> <li>クライン ファームハウス ホワイト (アメリカ合衆国)</li> </ol> | <p>750ml×6本(赤3本・白3本)</p> <p><b>10,400円(税込)</b></p> |
|---------|--|--|



## 家庭料理に合う オーストラリアワイン6本セット

オーストラリアは近年生産量  
輸出量共に急成長中です

〈ワインに合うおすすめ料理〉



- |         |   |  |
|---------|---|--|
| おすすめワイン | <ol style="list-style-type: none"> <li>ヤルンパワイ シリーズ シラズ/ヴィオニエ (オーストラリア)</li> <li>ウェイクフィールド プロミスト・ランド シラズ (オーストラリア)</li> <li>ロンズデイル・リッジ・カベルネ・ソーヴィニオン (オーストラリア)</li> <li>メタル ザ・ブラック シラズ (オーストラリア)</li> <li>ピーター・レーマン アート'n'ソウル・リースリング (オーストラリア)</li> <li>ブラウン・ブラザーズ モスカート (オーストラリア)</li> </ol> | <p>750ml×6本(赤4本・白2本)</p> <p><b>11,000円(税込)</b></p> |
|---------|---|--|



## 家庭料理に合う マルチナショナルワイン6本セット

〈ワインに合うおすすめ料理〉



- |         |   |  |
|---------|---|--|
| おすすめワイン | <ol style="list-style-type: none"> <li>コセチャレゼルバ カベルネ・ソーヴィニオン (チリ)</li> <li>ヴァイン・イン・フレイト ピノ・ノワール (南アフリカ)</li> <li>フェアヴァレー ピノタージュ (ニュージーランド)</li> <li>シレーニ・エステート セラー・セレクション・ピノ・ノワール (アルゼンチン)</li> <li>ドンダピトロンテス レゼルバ (ポルトガル)</li> <li>カザル・ガルシア (ポルトガル)</li> </ol> | <p>750ml×6本(赤4本・白2本)</p> <p><b>10,000円(税込)</b></p> |
|---------|---|--|



## 家庭料理に合う フランスワイン6本セット

(赤3本・白3本)

11,000円(税込)

[496751]

### ① メルロー バイ・デュヌヴァン

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:フルボディ ■産地:フランス/ボルドー
- ブドウ品種:メルロー100%

フルボディでありながらフルーティで柔らかなタンニンがミートソースパスタによく合います。

日本リカー株式会社

### ② ムートン・カデ・ルー・ジュ・クラシック

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:フルボディ ■産地:フランス/ボルドー
- ブドウ品種:メルロー 81%、カベルネ・ソーヴィニヨン12%、カベルネ・フラン7%

甘美で飽きのこない柔らかな飲み心地、果実味豊かな味わいがジュシーなボーグソテーとよく合います。

エノテカ株式会社

### ③ ポール・ジャブレ・エネ コート・デュ・ローヌ パラレル45 ピオ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:フランス/コート・デュ・ローヌ
- ブドウ品種:グルナッシュ55%、シラー40%、その他5%(ムールヴェードル、サンソー、カリニャン他)

濃縮感があり、なめらかな味わいと力強さがあるので、様々な野菜が盛り沢山のラズニアとよく合います。

三国ワイン株式会社

### ④ レオン・パルディガル ブラン

- 色・容量:白・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:辛口 ■産地:フランス/コート・デュ・ローヌ
- ブドウ品種:クレレット、ユニ・ブラン、プール・プーラン、グルナッシュ・ブラン

柑橘系果物と白い花の香り。まろやかな口当たりにはスッキリした酸があり、おでんをさらに美味しくする1本です。

重松貿易株式会社

### ⑤ コート・デュ・ローヌ マジ・ユヌ・テール

- 色・容量:白・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:辛口 ■産地:フランス/コート・デュ・ローヌ
- ブドウ品種:グルナッシュ、マルサンヌ、ヴィオニエ

円みある酸味とフルーティな味わいが、素材本来の旨味や甘みを感じられる帆立のソテーとよく合います。

合同酒精株式会社

### ⑥ ル・プティ・カボッシィ ブラン

- 色・容量:白・750ml ■ALC:12.5% ■味わい:辛口 ■産地:フランス/プロヴァンス
- ブドウ品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%

このワインの特徴であるハーブや柑橘系果実、ミネラルの爽やかな印象が白身魚のフライと調和します。

巴ワイン・アンド・スピリッツ株式会社



## 家庭料理に合う イタリアワイン6本セット

(赤3本・白3本)

10,300円(税込)

[496752]

### ① ネブリカ・プリミティーヴォ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:ミディアム〜フルボディ ■産地:イタリア/プーリア州
- ブドウ品種:プリミティーヴォ100%

品種特徴の甘味を感じる果実味と豊かな酸味が焼き鳥(たれ)によく合います。パーベキューにも合います。

エノテカ株式会社

### ② キアンティ クラッシコ ロッジャ デル コンテ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:フルボディ ■産地:イタリア/トスカナ州
- ブドウ品種:サンジョヴェーゼ、カナイオー・ネーロ

木樽由来の香りが、豚丼のタレの香ばしい香りと合い、ワインを少し冷やし気味にすると肉の脂をきれいに流してくれます。

日欧商事株式会社

### ③ ゴーニン クラシチ メルロー フリウリ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:イタリア/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
- ブドウ品種:メルロー100%

北イタリア銘産地フリウリから由来の綺麗な酸味と、メルローからの甘みのある果実味がレバニラ炒めとよく合います。

三国ワイン株式会社

### ④ ペコリーノ アルタ・クオタ

- 色・容量:白・750ml ■ALC:12.5% ■味わい:辛口 ■産地:イタリア/アブルッツオ州
- ブドウ品種:ペコリーノ100%

焼き鳥(塩)には切れの良い酸味、色合い以上のしっかりとした味わいのペコリーノが馴染みます。

日本リカー株式会社

### ⑤ モローナトスカーナ ピアンコ ディ ポッツ

- 色・容量:白・750ml ■ALC:12.5% ■味わい:辛口 ■産地:イタリア/トスカナ州
- ブドウ品種:トレヴィピアーノ70%、シャルドネ30%

フレッシュでフルーティ感があり、ソフトでしっかりとした味わいが特徴の白ワイン。卵焼きの優しい味わいによく合います。

アグリ株式会社

### ⑥ オレンジワイン アランサット

- 色・容量:白・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:辛口 ■産地:イタリア/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
- ブドウ品種:ピノ・グリージョ85%、ソーヴィニヨン・ブラン15%

スパイスを思わせる香りと果実のボリューム感、程よい渋みが麻婆豆腐の山椒やトウガラシのスパイスとよく合います。

株式会社オーバースーズ



## 家庭料理に合う アメリカワイン6本セット

(赤3本・白3本)

10,400円(税込)

[496754]

### ① グレイヴリー・フォード ピノ・ノワール

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:アメリカ合衆国/カリフォルニア州
- ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

程よい樽の熟成感やミディアムなボディ、スパイシーな味わいがチキンステーキのジュシーさやソースとよく合います。

株式会社スマイル

### ② ロバート・モンダヴィ ツインオークス カベルネ・ソーヴィニヨン

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:アメリカ合衆国/カリフォルニア州
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、タナ、シラー、ラビレッド

軽い揚げ目をつけたグリルリブステーキには、香ばしい樽の香りのワインがよく合います。

メルシャン株式会社

### ③ ツイステッド オールド・ヴァイン ジンファンデル カリフォルニア

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:アメリカ合衆国/カリフォルニア州
- ブドウ品種:ジンファンデル

甘みやすパイシーさがある品種なので、甘みのあるタレに辛いコチュジャンを入れて食べる焼肉によく合います。

ワイン・イン・スタイル株式会社

### ④ ベンド シャルドネ カリフォルニア

- 色・容量:白・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:辛口 ■産地:アメリカ合衆国/カリフォルニア州
- ブドウ品種:シャルドネ

樽のニュアンスもある、しっかりめのシャルドネです。胡麻ダレで食べるしゃぶしゃぶとよく合います。

ワイン・イン・スタイル株式会社

### ⑤ シャトー スーヴェラン シャルドネ

- 色・容量:白・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:辛口 ■産地:アメリカ合衆国/カリフォルニア州
- ブドウ品種:シャルドネ

フレンチオークの熟成によるトースト香が、クリームパスタのまろやかさとマッチし、心地よい余韻を楽しめます。

日本酒類販売株式会社

### ⑥ クライン ファームハウス ホワイト

- 色・容量:白・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:辛口 ■産地:アメリカ合衆国/カリフォルニア州
- ブドウ品種:ピノ・グリ、マスカット・カネリ、パロミノ、シャルドネ、ヴィオニエ

柑橘系のキレとハーブの風味が、魚介類のソテーやパスタにとてもよく合います。

布袋ワインズ株式会社



## 家庭料理に合う オーストラリアワイン6本セット

(赤4本・白2本)

11,000円(税込)

[496755]

### ① ヤルンバ ワイ シリーズ シラース/ヴィオニエ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.5% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:オーストラリア/南オーストラリア州
- ブドウ品種:シラース、ヴィオニエ

ブラックチェリーやスミレの華やかな果実味とキメ細かいタンニンがすき焼きによく合います。

サントリー酒類株式会社

### ② ウェイクフィールド プロミスト・ランド シラース

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:オーストラリア/南オーストラリア州
- ブドウ品種:シラース100%

餃子の肉肉しさともよく合い、赤ワインのタンニンが口内の油分を流しさらりと食事を進められます。醤油とも相性抜群です。

株式会社明治屋

### ③ ロンズデイル・リッジ・カベルネ・ソーヴィニヨン

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:フルボディ ■産地:オーストラリア/マレーダーリング
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン他

凝縮したベリー系果実の味わいと共に、フルーツの風味が口中に広がり、ジンギスカンの香りと味を引き立てます。

アサヒビール株式会社

### ④ メタル ザ・ブラック シラース

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.5% ■味わい:フルボディ ■産地:オーストラリア/南オーストラリア州
- ブドウ品種:シラース主体

しっかりした果実味はカルパッチョのカツオのボリューム感とマッチし、シラーのスパイシーさが生臭さを包み込みます。

株式会社モトックス

### ⑤ ピーター・レーマン アート'n'ソウル・リースリング

- 色・容量:白・750ml ■ALC:11.0% ■味わい:やや甘口 ■産地:オーストラリア/パロッサヴァレー
- ブドウ品種:リースリング

リースリング種の持つタイムジュースのような果実味と柔らかな口当たりとほのかに感じる甘みが酢豚の甘酸っぱさに合います。

サッポロビール株式会社

### ⑥ ブラウン・ブラザーズ モスカート

- 色・容量:白・微発泡・750ml ■ALC:5.5% ■味わい:甘口 ■産地:オーストラリア/ヴィクトリア州
- ブドウ品種:マスカット・オブ・アレクサンドリア88%、オレンジ・マスカット9%、シャルドネ3%

エビチリの甘辛ソースにはほんのリ甘味がある微発泡ワインは口中をスッキリさせ、またパナコッタとの相性も抜群です。

日本リカー株式会社



## 家庭料理に合う スペインワイン6本セット

(赤4本・白2本)

10,900円(税込)

[496753]

### ① マルケス・デ・リスカル テンプラニーリョ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:フルボディ ■産地:スペイン/カスティーリャ・イ・レオン
- ブドウ品種:テンプラニーリョ種85%、シラー種15%

ステンレスタングで熟成させたバランスのとれたタンニンによる十分なボディがお好み焼きのソースにマッチします。

サッポロビール株式会社

### ② カスターニョ ソラネラ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.5% ■味わい:フルボディ ■産地:スペイン/バスク
- ブドウ品種:モナストレル65%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、ガルナッチャ・ティントレラ15%

モナストレルとカベルネ・ソーヴィニヨンをメイン品種とした骨格のある赤ワイン。肉じゃがにはピッタリです。

アグリ株式会社

### ③ ラ ガロナ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:15.0% ■味わい:フルボディ ■産地:スペイン/トロ
- ブドウ品種:ティンタ・デ・トロ(テンプラニーリョ)75%・ガルナッチャ25%

皮の厚いティンタ・デ・トロ種を木樽熟成することで、ジンギスカン特有の風味に負けない力強さを感じられるワインです。

巴ワイン・アンド・スピリッツ株式会社

### ④ パゴ・デル・ピカリオ ティント

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.5% ■味わい:フルボディ ■産地:スペイン/ラ・マンチャ州
- ブドウ品種:メルロー50%、プティ・ヴェルド、ガルナッチャ

濃厚な果実味とタンニンが、デミグラスソースハンバーグの肉感・脂質と交わり、心地よいマリアージュを堪能できます。

ユニオンリカーズ株式会社

### ⑤ プルボ アルバリーニョ

- 色・容量:白・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:辛口 ■産地:スペイン/リアス・バイシャス
- ブドウ品種:アルバリーニョ100%

沿岸に近いリアス・バイシャスのアルバリーニョを使用。ミネラル感にあふれた味わいが、タコのカルパッチョとマッチします。

株式会社スマイル

### ⑥ ジュヴェ・カンパス レゼルヴァ ヴィンテージ ブリュット

- 色・容量:白・泡・750ml ■ALC:12.0% ■味わい:辛口 ■産地:スペイン/ペネデス
- ブドウ品種:チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ

エビチリの油分や濃い味付けをシュワシュワの泡がすっきりとさせてくれます。ワインの芳醇さが中華料理によく合います。

株式会社明治屋



## 家庭料理に合う マルチナショナルワイン6本セット

(赤4本・白2本)

10,000円(税込)

[496756]

### ① コセチャ レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.0% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:チリ/セントラル・ヴァレー
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

ベリー系の熟した果実やほのかなペッパーのアロマと、しっかりとしたボディの味わいは、ソーセージグリルとの相性間違い無し!

リードオフジャパン株式会社

### ② ヴァイン・イン・フレ임 ピノ・ノワール

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:ルーマニア/ムンテニア
- ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

ワインのチャーミングな果実感と心地よい酸味がロールキャベツとトマトソースにベストマッチ。ひき肉とも相性抜群です。

株式会社モトックス

### ③ フェアヴァレー ピノタージュ

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:13.5% ■味わい:ミディアムボディ ■産地:南アフリカ/西ケープ州
- ブドウ品種:ピノタージュ100%

果実の甘味とほの甘い梅味噌の味付けが野菜炒めと相性抜群。酸味の強さも同じくらいなので心地よく調和します。

株式会社モトックス

### ④ シレーニ・エステート セラー・セレクション・ピノ・ノワール

- 色・容量:赤・750ml ■ALC:12.5% ■味わい:ライトボディ ■産地:ニュージーランド/ホークス・ベイ
- ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

肉じゃがの旨みに繊細でなめらかなタンニンのピノ・ノワールがよく合います。他の和食にもお試しください。

エノテカ株式会社

### ⑤ ドングビ トロンテス レゼルバ

- 色・容量:白・750ml ■ALC:14.0% ■味わい:辛口 ■産地:アルゼンチン/カルチャキ・ヴァレー
- ブドウ品種:トロンテス100%

樽熟成によるトーストの香りやトロンテスのエキゾチックな味わいが、スモークサーモンの香りや味わいとよく合います。

株式会社スマイル

### ⑥ カザル・ガルシア

- 色・容量:白・微発泡・750ml ■ALC:9.0% ■味わい:辛口 ■産地:ポルトガル/ヴィーニョ・ヴェルデ
- ブドウ品種:アリント、ローレイロ、トラジャドゥラ

若々しく軽快な味わいが天ぷらと合います。アルコールが低めの微発泡性ワインなので口の中をスッキリとさせます。

アサヒビール株式会社