

# Hungarian Honey

自然からの贈り物



トカイ・プレミアム蜂蜜は蜂蜜本来の風味、酵素、天然アミノ酸などの栄養素を損なわないように、非加熱で瓶詰めをし、ほとんどの工程が手作業で行われています。原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程を管理し、国際食品規格IFS(安全性、品質、法的規格を最高基準で満たしていることを証明する認証)を取得し、食の衛生管理に最大の注意を払っています。

各蜂蜜が2016年、2018年と「グレート・テースト・アワード\*」を受賞し、その品質の高さと優れた味わいを証明しています。非加熱蜂蜜は結晶化しやすい特徴があります。お召し上がりになる前によくかき混ぜて空気を含ませてからお召し上がりください。



**59** トカイ・プレミアム・アカシア蜂蜜300g  
品番 A091 **2,808**円(税込)

繊細で気品のある甘さ「蜂蜜の女王」濃厚ですが上品な酸味とのバランスが良く、とろみ・熟成感のある蜂蜜です。トースト、パンケーキ、ヨーグルトと。  
■ビン容器入り300g ■重量:540g  
■ギフト対応していません



**60** トカイ・プレミアム・リンデン蜂蜜300g  
品番 A092 **2,376**円(税込)

清涼感が特徴の高級蜂蜜  
レモンガラスやミントの清涼感が口の中に広がります。アイスクリームやめるめのホットミルクに。  
■ビン容器入り300g ■重量:540g  
■ギフト対応していません



**61** トカイ・プレミアム・シルクウィード蜂蜜300g  
品番 A093 **2,376**円(税込)

白餡の和の味わい親しみやすい蜂蜜  
珍しいシルクウィード(トウワタ)の蜂蜜。パニラのような優しくクリーミーな味わい。白カビのソフトチーズやドレッシングの隠し味に。  
■ビン容器入り300g ■重量:540g  
■ギフト対応していません

\*「グレート・テースト・アワード」とは?  
1995年、イギリスの高級食品組合が、すぐれた農産物や加工品を評価し、その卓越性を促進する活動の一環として実施している「食のオスカー」とも言えるイベントです。世界中から集まった商品の中から厳選された最高級品質の食品及び飲料のみが選ばれる世界最大級かつ最も信頼されている賞です。



**62** トカイ・プレミアム蜂蜜300g×3個セット  
品番 A095 **7,668**円(税込)

■ビン容器入り×3個(アカシア蜂蜜、リンデン蜂蜜、シルクウィード蜂蜜各1個300g)  
■重量:1.65kg ■化粧箱入りです



ハンガリーの広大なアカシア原生林に咲く花を蜜源とするアカシア100%の天然蜂蜜です。美しい餡色、甘みや香りにもクセがなく、料理、飲み物の甘味料として幅広くお楽しみいただけます。アカシア蜂蜜は「ハンガリーの価値を代表するもの」としてハンガリーの認証制度「フンガリウム」に登録されています。



**63** ハンガリーアカシアはちみつ(500g)3個入り  
品番 A07XN **5,400**円(税込)

毎日蜂蜜を楽しめる方に  
■ビン容器入り×3個 各500g ■重量:2.3kg  
■化粧箱入りです



**64** ハンガリーアカシアはちみつ5個入り  
品番 A072N **4,536**円(税込)

場所をとらない小ビンの詰合せ  
■ビン容器入り×4個 プラスチック容器入り×1個 各250g  
■重量:2.2kg ■化粧箱入りです



**65** ハンガリーアカシアはちみつ3個入り  
品番 A071N **2,743**円(税込)

ちょっとした贈り物に最適  
■ビン容器入り×2個 プラスチック容器入り×1個 各250g  
■重量:1.3kg ■化粧箱入りです

おいしいを贈る  
**ESSENCIA**  
ネット通販サイト  
<https://hungary-wine.com/>



- 食品など一部商品は軽減税率により、消費税が8%となります。
- ご希望の商品が在庫切れの場合は、その旨をご連絡し、ご注文をキャンセルさせていただく場合がございます。
- 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はしていません。
- カタログ掲載商品は予告なく変更になる場合がございます。
- カタログ掲載商品は予告なくヴィンテージ及びデザインが変更される場合がございます。

## 【商品到着後の返品・交換について】

- ご注文と異なる商品が届いている、破損、汚損、または品質不良が疑われる場合には、商品到着後7日以内にご連絡ください。
- 品質不良の場合、弊社で状態を確認させていただきます。中身は捨てずにお問い合わせください。中身が残っていない場合は対応いたしかねますのでご注意ください。
- いずれの場合も商品到着後8日以上経過した場合には対応をいたしかねます。また商品の性質上、抜栓後の品質不良以外の対応はご容赦ください。
- お客様の都合による返品は原則としてお受けいたしかねます。特にワインは輸送・保管によって大変影響を受けやすい性質を持っていますので、何卒ご了承ください。

酒類通信販売免許 浜松西酒170 平成29年9月14日

酒類販売管理者

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社スズキビジネス 静岡県浜松市西区篠原町21339 しのはらプラザ3F
酒類販売管理者の氏名	坂下 直也
酒類販売管理研修受講年月日	令和4年1月20日
次回研修の受講期限	令和7年1月19日
研修実施団体名	浜松小売酒販組合

※弊社の都合によりご注文の一部またはすべてをお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。

# おいしいを贈るエッセンシア ESSENCIA

Hungarian Wine Collection 2022



カタログ有効期限

2022年5月～  
2023年4月





# ハンガリーワインの基礎知識

## Basic Knowledge of Hungarian Wine



### History - 歴史 -

ハンガリーでは紀元前よりブドウの栽培がされ、5世紀初めにはドナウ川中流域のカルパチア盆地には広大なブドウ畑が広がり、当時の主な飲料はミルクとワインだったと言われています。13世紀に発掘されたブドウの種からフルミントやケークニエルといった白ブドウが栽培されていたことがわかっていますが、黒ブドウの栽培は14世紀に入ってからになります。

1523年に、トルコ軍によってクロアチアとセルビアにまたがるシルミアが占領されると、トカイがシルミアにかわり貴腐ワインの産地として有名になりました。

トカイの貴腐ワインはヨーロッパの宮廷社会で話題になり、ビョートル大帝、エカチェリーナ2世、ルイ15世など、名だたる人々がトカイワインを愛飲しました。ルイ14世はトカイワインを「ワインの王にして王のワイン」と賞賛し、オーストリアのマリア・テレジア女王は黄金色に輝くトカイワインに「このワインには金が溶けこんでいるのね」と驚いたと伝えられています。

トカイ甘口ワインの人気から、湿度の高いガロンヌ川沿いのソーテルヌでも貴腐ワインが造られるようになり、アルザスやイタリア・フリウリでは「Tokay」や「Tokai」とラベルに表記したため、トカイの名前をめぐる混乱が起きました。

そこで、1737年、国王令により世界で初めてトカイのブドウ畑の格付けがされ、1757年には原産地呼称が制定され、トカイワインはトカイ地方以外では造れないようになりました。

マリア・テレジア女王がハンガリーを支配すると、1775年にハンガリーより輸出されるワインに法外な関税が掛けられ、供給が需要を上回るようになり質が低下しました。ワイン産業復興のため、西側諸国のブドウ栽培、醸造方法を参考にした大改革、専門家育成に力を入れた結果、ショブロンやセクスアルドではワイン醸造組合ができ、フランス、イタリアに次ぐ3番目のワイン生産国となりました。

ところが19世紀にヨーロッパで猛威をふるったフィロキセラ被害（害虫被害）、2回の大戦、50年にわたる共産主義による集団農場化により次第にワイン産業は衰えていきました。ワインを工業製品化し、量を追求したため、格付けされたワイン畑、ハンガリー土着品種のブドウ栽培は忘れ去られていきました。

新生ハンガリー共和国の発足後民主化が推し進められ、1989年以降海外からの投資が増え、近代的なワイン醸造が広まり、飛躍的に品質が向上しました。2011年には品質管理、原産地呼称を新ワイン法として2009年8月に発令された新たなEU基準を取り入れました。

変化した気候条件を考慮し、失われた伝統を取り戻し、最新技術と融合させ、テロワール（土壌・気候・作り手）を生かしたワイン醸造を続けています。今ではハンガリー国内でのワイン需要を満たすだけでなく、イギリスを始めドイツやフランスといったワイン生産国、最大ワイン消費国であるアメリカ合衆国でも、高い評価を受けています。

参考：Rohály,G; Mészáros,G; Nagymarosy,A (2017) TERRA BENEDICTA The Land Of Hungarian Wine, (pp.4-24), edited by Mészáros,G, AVilla Pasarét

### 推薦状



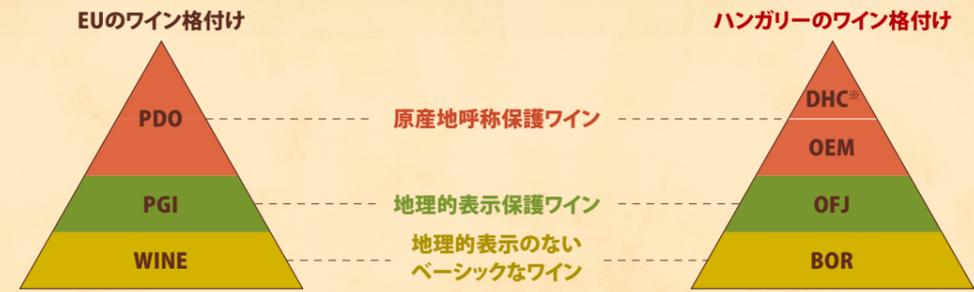
ハンガリーの国家遺産であるワインの伝統の中で最も有名な産地であり、最古に格付けされたのがトカイです。ルイ14世が『王のワインにしてワインの王』と呼ぶほどトカイ・アスーは長く王侯貴族たちに愛されてきました。

最適な環境下にある22の産地で生まれた高品質ワインは受賞歴も多く国際的に認められ、その味わいは西洋料理でも和食にもびったりで、ワイン愛好家や専門家にもご満足いただけると思います。

スズキビジネスのベスト・セレクションの中からTPOに応じて最適なワインをお選びいただけることでしょう。楽しみながらハンガリーワインの世界を発見してください！

*Recommend*  
パラノビチ・ノルバート  
駐日ハンガリー国 特命全権大使

### ハンガリーワインの格付け



EUのワイン法に則った格付けと同様に、ハンガリーでも3段階に分かれています。三角の上に行くほど、ワイン産地の特徴を表すための制限が多く、厳格な基準を満たして造られているのですが、だからといって高価で美味しいというわけではありません。ただ、その土地の伝統や特徴を保持しているという意味で品質を保證しているため、呼称に注目してワインを選んでみるのもおすすめです。

※DHCとは…

DHCはハンガリーの特定地域で制定されている格付けです。PDOを指し示すために表示する特定の地域で、更に厳格な品質管理と地域固有の製造スタイル、使われるブドウ品種等の規定を制定し、DHCの使用をコミュニティ評議会に申請し、この最も厳しい規定を満たしたワインのみがDHCを名乗ることが認められています。したがってDHCワインはOEM (PDO) のワインに含まれ、最も厳しい基準を満たしたワインとなります。

### ハンガリーワインの産地

ハンガリーのワイン造りは22のワイン産地を含む、6つの地方で行われています。



### ワインの香り

本カタログでは、掲載ワインの香りをアイコンとして表現しました。香り探しを楽しむきっかけにしてください。

柑橘系	緑色系果実	有核果実	トロピカルフルーツ	赤系果実	黒系果実	ドライフルーツ	花	草
ハーブ	酵母	乳製品	ナッツ	チョコレート	スパイス	オーク	きのこ	

Tokaj

# トカイ地方



## 貴腐ワインと洗練された辛口白ワイン

極甘口の貴腐ワインで知られるトカイ地方は中世以来変わらない歴史的・文化的景観により、2002年ユネスコの世界遺産に指定されました。年間平均降水量640mm、平均気温11.2℃と冷涼な地域。火山性土壌由来の様々な岩床が地層を形成している特殊な土壌で、秋には二つの川から立ち上る霧に包まれ、貴腐ブドウの発達に最適な条件を生み出します。1737年、世界で初めてブドウ畑を地形や日照条件をもとに格付けし、限られた畑で収穫したブドウを使ったワインのみ、「トカイ」をラベルに使用することが許可されました。

トカイ地方のワインは、しっかりした酸味とミネラル感が特徴で、ブドウ品種、畑、造り手により味わいが異なります。



### GRAND TOKAJ グランド・トカイ -Grand Tokaj-

1984年に国営ワイナリーとして設立。500年以上前に建設された5kmに渡る2階建てのセラーは、中東ヨーロッパ最大です。主任醸造家カーロイ・アーチさんは、貴腐ワイン「エッセンシア1999」がアメリカワイン誌「ワイン&スピリッツ」で100ポイント、「エッセンシア2007」がロバート・パーカー100ポイントを獲得し、「トカイの偉大な醸造家」と呼ばれています。2020年、カーロイさんはハンガリーの醸造家の頂点に立つという意味でも名誉ある賞「ワインメーカーの中のワインメーカー」に選ばれました。

カーロイさんのワインは幸福感と生きる喜びに満ち溢れており、「幸福のワイン」と私達は呼んでいます。





※この商品は化粧箱入りです。

### 1 トカイ・アスー・6プットニョシュ

GRAND TOKAJ 貴腐ワイン

品番 T6-009 10,670円(税込) 白ワイン

深みのある琥珀色のワインは酸が甘みを引き締め、爽やかな果実味を残しています。トロリとした口当たりで複雑な味わいが絡み合い長い余韻を楽しめる官能的な貴腐ワインです。

■500ml ■9.5度・適温:6~8℃ ■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユー、シャルガムシュコターイ ■醸造元:グランド・トカイ ■サイズ:32.5×10.5×9cm 重量:1.3kg

辛口 ○○○○● 極甘口 香り

合わせるお料理 お節料理(黒豆、栗きんとん、伊達巻)、フォアグラのテリーヌやパテ、フォアグラのソテー、ブルーチーズ、クレームブリュレ、フルーツタルト



■受賞歴 2017年 ■インターナショナル・ワイン・チャレンジ 金賞 ■ベスト・ハンガリアン・スウィート・ワイン賞 ■ヴィンヤールズ・インターナショナル(フランス) 金賞 ■ベルリナー・ワイン・トロフィー 金賞 ■チャレンジ・インターナショナル・ドゥ・ヴァン(フランス) 金賞

## トカイ貴腐ワイン(トカイ・アスー)とは?

DOC法(原産地呼称管理法)により厳格に管理されています。

- ✓ 同一ヴィンテージのマスト、あるいは同一ヴィンテージのブドウを使って作ったベースワインのみ使用
- ✓ ブドウ品種限定 (フルミント、ハールシュレヴェリユー、シャルガムシュコターイ、クヴェルスルー、ゼータ、カバル)
- ✓ 手摘みのアスーベリー(貴腐ブドウ)のみ使用
- ✓ 残糖量120g/l以上
- ✓ トカイ・タイプの500ml瓶の使用が義務付け
- ✓ アルコール度数9度前後
- ✓ オーク樽で18か月以上熟成樽熟成、瓶内熟成合わせて3年以上熟成
- ✓ 収穫量制限をすることで質の良いブドウのみを使用



貴腐ワイン

### 2 トカイ・アスー・5プットニョシュST

品番 TS5-0841 4,950円(税込) 白ワイン

濃厚な蜂蜜漬けフルーツのкок、トロピカルフルーツの甘味が柑橘系の酸味とバランス良くまとまっています。甘味、酸味、ミネラルの味わいが口の中で徐々に開き時間をかけて収束していきます。

■500ml ■10度・適温:6~8℃ ■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユー ■醸造元:トゥルレイ社(セント・シュテファン・クラウン・ワイナリー)

辛口 ○○○○● 極甘口 香り

合わせるお料理 フルーツソースを使った鶏肉・豚肉料理、ピリ辛エビとカシューナッツの中華風炒め、ブルーチーズアブリコットチーズケーキ、バニラアイスクリーム



貴腐ワイン

### 3 トカイ・アスー・4プットニョシュEV

品番 TV4-0844 4,180円(税込) 白ワイン

凝縮感のある柑橘、ピーチ、トロピカルフルーツなどの果実味とフレッシュな酸にナッツの僅かな苦みキノコのような濃厚な旨味が広がります。

■500ml ■11.5度・適温:6~8℃ ■ブドウ品種:フルミント ■醸造元:シムコーワイナリー

辛口 ○○○○● 極甘口 香り

合わせるお料理 白身魚西京焼き、マーマレードを挟んだチョコレートケーキ

※生産ロットによってソルビン酸が保存料として使用されている場合があります。



GRAND TOKAJ

### 4 トカイ・サモロドニ・スウィート

品番 TS-082 2,090円(税込) 白ワイン

貴腐ブドウと貴腐化していないブドウを房ごと収穫して醸造しています。フルーツや蜂蜜の爽やかな甘みと柑橘の酸味の特徴。瑞々しい果実味がたっぷりな甘口ワインです。

■500ml ■10.5度・適温:8~12℃ ■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユー、シャルガムシュコターイ ■醸造元:グランド・トカイ

辛口 ○○○○● 甘口 香り

合わせるお料理 辛味のあるエスニック料理、カステラ、ピロシキ



### 5 トカイ・サモロドニ・ドライEV

品番 TVD-0812 2,090円(税込) 白ワイン

遅摘みの完熟ブドウ、貴腐ブドウも一部混ぜてフロール(産膜酵母)下でじっくり熟成させています。ドライフルーツの凝縮した味わいにオレンジピールやナッツの優しい苦みが印象的です。

■500ml ■14.5度・適温:8~12℃ ■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユー ■醸造元:シムコーワイナリー

辛口 ○●○○○○ 甘口 香り

合わせるお料理 スライスを使った前菜、チーズケーキ、ナッツ入りミルクチョコレート



GRAND TOKAJ

### 6 トカイ・No.8

品番 TN-0557 2,200円(税込) 白ワイン

柑橘の穏やかな酸味、瑞々しいフレッシュな果実味は朝露に濡れた花のようクリンな印象があります。

■750ml ■11.5度・適温:10℃ ■ブドウ品種:ハールシュレヴェリユー、フルミント、シャルガムシュコターイ ■醸造元:グランド・トカイ

辛口 ●○○○○○ 甘口 香り

合わせるお料理 サラダ、魚やチキンのグリル



GRAND TOKAJ

### 7 トカイ・マスケットブラン

品番 TM-0558 2,200円(税込) 白ワイン

フレッシュな柑橘の爽やかな酸味とブドウ本来の甘みに僅かにナツメグのスパイスの香りが心地よく広がります。余韻を感じる穏やかな苦みと旨味がクセになります。

■750ml ■11度・適温:10℃ ■ブドウ品種:シャルガムシュコターイ ■醸造元:グランド・トカイ

辛口 ○●○○○○ 甘口 香り

合わせるお料理 魚介のバスタ、苦味のある野菜サラダ、豚・鶏肉料理



GRAND TOKAJ

### 8 ハルシャーニ・ホッパー!

品番 HS-0127 2,530円(税込) 白ワイン

凝縮した華やかな香り、生き生きした酸と瑞々しい果実味と白胡椒のスパイス感が身体全体をうるおうような印象のあるフレッシュな白ワインです。ワインの名前「Hoppá!」はOops!(おっと!)の意味。

■750ml ■12度・適温:10~11℃ ■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユー、シャルガムシュコターイ ■醸造元:ハルシャーニ・ワイナリー

辛口 ○●○○○○ 甘口 香り

合わせるお料理 シーフードサラダ、魚介のグリル

# Eger エゲル地方

## 赤ワイン「牝牛の血」白ワイン「エゲルの星」

エゲル地方には独自のワイン法があり、ブレンド赤ワイン、エグリ・ビカペールは3つのカテゴリーに区分されています。果実味とスパイス、控えめな樽のニュアンスのある最低6カ月樽熟成させたクラッシクス、最低12カ月以上樽熟成させる複雑な赤ワイン、スーパーオールとグランド・スーパーオールの3つです。ブレンド白ワインではエグリ・チツラグ（エゲルの星）が、同様に3つのカテゴリーに区分されています。ベーシックなクラッシクスはフレッシュな果実、フローラルの香りがあり、ブレンドされたブドウの1つが突出することなく、調和融合しています。スーパーオールははっきりした凝縮感のある味わいがあり、一番上のグランド・スーパーオールは、より複雑で6カ月以上オーク樽で熟成させた余韻の長いエレガントなワインです。



### サンタ・アンドレア -St. Andrea-

2002年に設立以来、ハンガリーワイン界の新星として、数々の賞を受賞しており、その受賞記録は破ることができると言われています。デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2021では、上位3%程度のワインにしか与えられないベスト・イン・ショーを獲得しました。  
\*Magistri Nobilis Vinorum Pannoniae (ハンノン・ワイン・ギルド)の代表者です。





### 9 メレンゲー・エグリ・ビカペール・スーパーオール

品番 ME-0255 **8,360円**(税込) 赤ワイン

ワイン名はマジャール語で「物思い」を意味します。赤系果実の華やかな甘い香り、凝縮感のある果実味とスパイスさが魅力。旨味が染み渡るワインはゆったりと流れる時間を楽しむ時に。

■750ml ■15度・適温:16~18℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、メルロ、ピノ・ノワール、シラー、カベルネ・フラン、カダルカ、メノワール ■醸造元:サンタ・アンドレア

フルボディ ●○○○○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 牛肉の煮込み、熟成ハード系チーズ、ワインだけでもお楽しみいただけます。

2021年デキャンター・ワールド・ワイン・アワード シルバー受賞



### 10 ハンガッチ・エグリ・ビカペール・グランド・スーパーオール

品番 HE-0046 **6,050円**(税込) 赤ワイン

複雑ですが統一感のあるアロマ、凝縮感のある果実味、繊細なタンニン、エレガントな酸が魅力的なシングル・ヴィンヤード、上質なワインです。

■750ml ■14.5度・適温:16~18℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、カベルネ・フラン、メルロ、ピノ・ノワール、カダルカ ■醸造元:サンタ・アンドレア

フルボディ ●○○○○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 ローストチキン、牛肉の炭火焼き、ホルチーソースを使った料理、グヤーシュ



### 11 アールダーシュ・エグリ・ビカペール・スーパーオール

品番 SA-0258 **3,410円**(税込) 赤ワイン

上品な果実が口いっぱいに広がり、洗練されたエゲル地方特有の酸味と熟成感のある柔らかいタンニン、ミネラリーな余韻がとても美しい赤ワインです。

■750ml ■14.5度・適温:15~17℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、カベルネ・フラン、メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、トゥラン、カダルカ、ブラウブルガー、シラー ■醸造元:サンタ・アンドレア

フルボディ ●○○○○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 パプリカのトマト煮込み、グヤーシュ、グリル・ステーキ



### 12 ナブボル・エグリ・キュヴェ・クラッシクス

品番 SA-0157 **2,640円**(税込) 白ワイン

華やかで瑞々しい花々の香り、果樹園のフルーツ、レモンの香り。上品な酸味、余韻にはっきりとしたミネラルを感じるミディアムボディです。

■750ml ■12.5度・適温:10~12℃ ■ブドウ品種:オラスリスリング、ゼンゲー、ハルシュレヴェリュ、ヴィオニエ、ライン・リースリング、ピノ・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、マスカット・オットネル、レアーニカ ■醸造元:サンタ・アンドレア

辛口 ●○○○○ 甘口

香り 

合わせるお料理 グラタン、白身魚のソテー



### 13 デメテル・エグリ・ビカペール

品番 DE-0045 **3,080円**(税込) 赤ワイン

ゆっくり空気に触れさせることで豊かな赤系果実のアロマが目覚めます。熟した果実、ハーブやスパイスなど複雑な味わいを楽しめます。

■750ml ■13度・適温:16℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、メルロ、カベルネ・フラン、カダルカ ■醸造元:デメテル・ワイナリー

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 鮪のカパッチョ、鯉のたたき、豚生姜焼き



### デメテル・ワイナリー -DEMETER-

2001年にエゲル地方で最も美しいセラーとして表彰されました。数年前からサステナブルなワイン造りに目覚め、オーガニック栽培に取り組んでいます。



### 14 ティティ・エグリ・ビカペール

品番 TT-0049 **3,520円**(税込) 赤ワイン

ジューシーな赤系果実、ローズベリーの香りが食欲をそそります。滑らかなタンニンの明るい印象の赤ワインです。自然酵母を使い無清澄、無濾過です。

■750ml ■13度・適温:14~16℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、シラー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、カダルカ ■醸造元:ガール・ティボル・ワイナリー

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 詐欺、鴨のデリヤキ、焼き鳥をたべて、鯉の蒲焼に山椒をきかせて



### 15 ティティ・エグリ・チツラグ

品番 EC-0152 **2,640円**(税込) 白ワイン

柑橘、フローラル、南国のフルーツのアロマが陽気な印象。洗剤とした酸味にミネラルを感じるランチに楽しみたいワインです。

■750ml ■12度・適温:10~12℃ ■ブドウ品種:キラレイレアーニカ、ハルシュレヴェリュ、ヴィオニエ、ピノ・ブラン、スルカバート(ピノ・グリ)、ゲビュルツラミネール ■醸造元:ガール・ティボル・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口

香り 

合わせるお料理 アボカド・トマト・きゅうりの夏サラダ、カボチャ・ひよこ豆・レタの根菜系サラダ、ポークソテー

\*ガール・ティボル・ワイナリーはMagistri Nobilis Vinorum Pannoniaeの永久会員として登録され、ガール・ティボルJr.は共同代表者となっております。



### GÁL TIBOR ガール・ティボル・ワイナリー -GÁL TIBOR-

設者ガール・ティボル氏はハンガリーで最も有名な醸造家であり、トスカナワインのワイナリー・オルネッリアで主任醸造家を務め、その後ワイナリーのコンサルタントとしても活躍しました。2005年、不慮の事故により亡くなった後は息子の主任醸造家ガール・ティボルJr.がエゲルで最も香り高く、味わい豊かなワインを造る若手醸造家としてリーダーの役割を果たしています。



### 16 ディクシー・キュヴェ

品番 KN-0452 **2,900円**(税込) 白ワイン

洋ナシ、赤リンゴなどの瑞々しい果実とクリーミーなバターのリッチさを兼ね備えたバランスの良い味わい。長めの余韻に穏やかな燐し感が感じられます。

■750ml ■12.5度・適温:12℃ ■ブドウ品種:シャルドネ、ピノ・グリ ■醸造元:コヴァーチ・ニムロード

辛口 ●○○○○ 甘口

香り 

合わせるお料理 白身魚のムニエル、チキングラタン



### 17 クール・キュヴェ

品番 KN-0459 **3,100円**(税込) 赤ワイン

赤系果実のアロマと豊かな味わいが心地よく、エレガントな酸味がすっきりした印象です。余韻にスモーキーさが漂います。

■750ml ■13度・適温:12~14℃ ■ブドウ品種:ピノ・ノワール、シラー、メルロ ■醸造元:コヴァーチ・ニムロード

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 ローストビーフ、エビチリ



### コヴァーチ・ニムロード -Kovacs Nimrod-

ワインで人生を楽しむに質にこだわり、細部にまで注意を払い世界中の人に楽しんでもらえるワインを広めることを目指しています。



### 18 TF レアーニカ

品番 TF-0617 **2,420円**(税込) 白ワイン

樹齢40年の古樹を使用しており、旨味に溢れています。爽やかな柑橘系、ピーチなどの果実味と柔らかなミネラルが感じられフレッシュですがリッチな味わいです。

■750ml ■12度・適温:11~13℃ ■ブドウ品種:レアーニカ ■醸造元:トゥートゥ・フェレンツ

辛口 ●○○○○ 甘口

香り 

合わせるお料理 エビ・アボカド・サラダ、白身魚のグリル



### 19 TF ケークフランコシュ

品番 TF-0613 **2,640円**(税込) 赤ワイン

豊かな赤系果実の果実味、程よい酸味、滑らかなタンニンが口の中に広がり、心地よい比較的長い余韻を楽しめます。まろやかなバランスのとれたミディアムボディ。

■750ml ■14度・適温:14~16℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ ■醸造元:トゥートゥ・フェレンツ

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 チキンソテー、すきやき

金賞受賞ワイン



### 20 TF カダルカ

品番 TF-0615 **2,970円**(税込) 赤ワイン

瑞々しく溢れる果実味と酸、柔らかいタンニンとわずかに感じる燐し感のバランスが絶妙。ピュアな果実を楽しめる明るい印象のワインです。

■750ml ■13.5度・適温:16℃ ■ブドウ品種:カダルカ ■醸造元:トゥートゥ・フェレンツ

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り 

合わせるお料理 焼き鳥、豚生姜焼き



### トゥートゥ・フェレンツ -Tóth Ferenc-

1983年に設立した家族経営のワイナリー。トゥートゥ・フェレンツ氏は黒ブドウ、カダルカのアンバサダーであり、数々の受賞ワインを造った醸造家です。特に白ブドウ・レアーニカと黒ブドウ・カダルカには力をかけています。

\*Magistri Nobilis Vinorum Pannoniae (ハンノン・ワイン・ギルド)の会員です。



### Magistri Nobilis Vinorum Pannoniaeとは?

「高潔なハンガリーワインマスター」という名称のハンノン・ワイン・ギルドは、質の高いワインを造ることでハンガリーのワイン醸造の責任ある発展とサステナブルなワイン醸造やワイン文化をサポートすることを目的として、志の高い家族経営のワイナリーのオーナー達が集まって1999年に設立しました。会員はブドウの栽培から最終的にワインになるまで倫理的な生産過程を守り、ハンガリーワインの更なる質の向上を求め、世界中にハンガリーワインを広め、ワインを楽しむ文化を啓蒙し、ハンガリーワインの地位向上を目指しています。代々受け継がれたブドウ栽培、ワイン醸造の哲学を次の世代に伝えていくことに誇りを持ち、ワイン醸造を職業としてではなく、人生そのままとしてとらえています。



Etyek-Buda  
エチェク・ブダ地方

ハンガリーのシャンパーニュ地方

「ハンガリーのシャンパーニュ地方」と呼ばれるワインの銘醸地。質の高いスパークリングワインの生産で有名です。平均気温9.5-10.5℃と冷涼、年間平均降水量は650mmです。風が強いため、害虫被害は少なく殺虫剤が不要だそうです。石灰の岩盤の上を褐色森林土壌が覆っており保水性が高い土壌のおかげで、アロマティックで生き生きした、フルーティーで骨格がしっかりしたワインが造られます。アルコール度数は中程度で酸とのバランスがよく、特にシャルドネやソーヴィニオン・ブランから素晴らしいワインができます。

**nyakas** ニヤカシュ・ワイナリー -Nyakas-

ニヤカシュ・ワイナリーはニヤカシュ丘陵の麓に位置し、1991年からブドウ栽培を、1997年からワイン醸造をしています。187haのブドウ畑を所有し、フレッシュな白ワインを醸造しています。女性主任醸造家ブーラ・ペアータさんが3人の息子同様大事に育てたブドウから造った白ワインは、高く評価されています。

nyakas  
金賞受賞ワイン

**33 アリグヴァーロン**  
品番 BA-0120 **2,310円**(税込) 白ワイン

春の花畑にいるような凝縮された香り、優しい酸味と豊かな果実味が魅力的。アリグヴァーロン=「待てない」の名前通り、すぐに帰って飲みたくなる白ワインです。

■750ml ■13度・適温:10℃ ■ブドウ品種:シャルドネ、ミュラー・トゥルガウ、イルシャイ・オリヴェール、ピノ・グリ、ソーヴィニオン・ブラン ■醸造元:ニヤカシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 魚介料理全般、ミートパイ、牛肉とブロッコリーの炒め物、青梗肉絲、水炊き(酢橘、柚子を合わせて)

nyakas

**34 ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン**  
品番 BS-0122 **2,750円**(税込) 白ワイン

瑞々しい果実、生き生きした酸味、春を思わせる爽やかで楽し気な白ワインです。

■750ml ■13.5度・適温:10~12℃ ■ブドウ品種:ソーヴィニオン・ブラン ■醸造元:ニヤカシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 チーズ・フォンデュ、クリームシチュー、鯛やスズキのロースト、七草粥、冷製パスタ

nyakas

**35 メナードク・ブダイ・シャルドネ**  
品番 MB-0125 **4,290円**(税込) 白ワイン

凝縮した完熟フルーツにミネラル香を感じる余韻の長い、リッチで芳醇なシャルドネ。

■750ml ■15度・適温:13℃ ■ブドウ品種:シャルドネ ■醸造元:ニヤカシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 ボタージュなどクリーム系スープ、白身魚のグリル

HUNGARIA

**36 ハンガリア・エクストラ・ドライ**  
品番 TO-0565 **2,860円**(税込) **スパークリング**

フレッシュフルーツのアロマ。澆刺とした酸味が爽やかでクールなスパークリングワイン。

■750ml ■11.5度・適温:6~8℃ ■ブドウ品種:グリュナーフェルトリーナー、キラールイアーニカ、シャルドネ ■醸造元:トゥルレイ社

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 食前酒、サラダ、魚・鶏肉を使った前菜、焼き蟹

HUNGARIA

おかげさまで  
完売いたしました。

■750ml ■11.5度・適温:6~8℃ ■ブドウ品種:グリュナーフェルトリーナー、キラールイアーニカ、シャルドネ ■醸造元:トゥルレイ社

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 食前酒、魚介のサラダ、シーフード

HUNGARIA  
Sparkling wine

ハンガリア・スパークリングワイン社 (トゥルレイ社) -HUNGARIA-

ハンガリア・スパークリングワイン社は1955年にブダフォクにセラーを設立しました。1960年にトゥルレイ社と合併し、以後トゥルレイ社のトランスファー方式スパークリングワイン醸造を担っています。醸造家コチュバ・ローベルト氏は今までに蓄積したスパークリングワイン醸造の伝統と現代のテクノロジーを融合したワイン造りをしています。

ETYEKI KÚRIA

**38 クーリア・ロゼ** **New**  
品番 EK-717 **2,200円**(税込) **ロゼワイン**

フルーツやバラの甘い香り。赤系フルーツやラズベリー・ヨーグルトのような穏やかな酸味。ピンクベリーのスパイス感が僅かに感じられる爽やかなロゼです。

■750ml ■13度・適温:8~10℃ ■ブドウ品種:ピノ・ノワール、ケークフランコシュ、メルロ ■醸造元:エチェキ・クーリア

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 白身魚の燻製やグリル、中華、タイ料理

ETYEKI KÚRIA

**39 クーリア・ホワイト 375ml**  
品番 KW-708 **1,265円**(税込) 白ワイン

華やかで澆刺とした香り。プンタンの優しい甘みと穏やかな酸味、レモンメンゲのような味わい、旨味を感じるピュアでジュシーなセラーマスターオスメのワイン。

■375ml(ハーフワイン) ■13度・適温:8~10℃ ■ブドウ品種:キラールイアーニカ、ピノ・グリ ■醸造元:エチェキ・クーリア

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 食前酒として、クリームを使ったディップで野菜スティック、シーザーサラダ

ETYEKI KÚRIA  
-HUNGARY-

エチェキ・クーリア -ETYEKI KÚRIA-

1996年にわずか2haのブドウ畑から始まり、今ではエチェク地方を代表する近代的なワイナリーになりました。2009年主任醸造家に就任したメーレーツ・サンドール氏は重力を利用した加工を導入し、訪問客が加工ラインに足を踏み入れることなく工程をガラス越しに見学できるようにしました。エチェク・ブダ地方では主に白ブドウを、ショプロン地方は主に黒ブドウを栽培しています。

Nagy-Somló  
ナジ・ショムロー地方

賢人のワイン

火山性土壌ショムローは年間を通して温暖な気候です。丘陵を覆う玄武岩は温まると冷えにくい特性があり、夏や初秋の涼しい日にはストーブのように土を温めます。年間日照時間1,950-2,000時間、年間降水量650-700mm。風が強いため、乾燥し霧の発生はほとんどありません。砂質、礫岩、玄武岩など異なる土壌が混ざり合った土壌で、ブドウは様々なミネラルを取り込んで育ち、フレッシュな酸味、塩味を感じる複雑な味わいの肉厚なワインができます。ハンガリーの思想家ハンバシュ・ペーラ氏は、この地方のワインを静寂を楽しむことができる人々のための「賢人のワイン」と呼びました。

TORNAL  
トルナイ・ワイナリー -TORNAL-

トルナイ家は1946年からショムロー山でワイン醸造をしているショムロー地方で最も歴史あるワイナリーです。3代目トルナイ・タマーシュさんは、ブドウの栽培が第一と「我々にできることはブドウが土壌・気候・日照時間・降水量に適應できるよう手助けをすることだけ」と考えています。トルナイ・ワイナリーは絶滅の危機に瀕していたユファルクを復活させました。限られたワイナリーしか造ることができないユファルクは、ハンガリー土着品種の中でも注目すべきブドウです。

TORNAL

**41 トルナイ・プレミアム・スルケバラート**  
品番 TN-0552 **2,420円**(税込) 白ワイン

瑞々しい柑橘やミネラルの旨味があり、焼きアーモンドの香ばしさも感じられ、華やかな香りに幸福感を感じるワインです。

■750ml ■13度・適温:10~14℃ ■ブドウ品種:スルケバラート(ピノ・グリ) ■醸造元:トルナイ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 スパイシーな中華やタイ料理、パプリカ煮チキン

TORNAL

**42 トルナイ・プレミアム・ユファルク**  
品番 TN-0555 **2,860円**(税込) 白ワイン

フレッシュな果実とアーモンドの香ばしい香りが特徴。塩味、樽のウッディな味わいが複雑な味わいを生み出し、華やかな香りと品種や土壌の特性からくる酸味と塩味のコンビネーションは、新しい経験になります。熟成のポテンシャルのある白ワイン。

■750ml ■13度・適温:10~14℃ ■ブドウ品種:ユファルク ■醸造元:トルナイ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 スモークサーティンのサラダ、鶏肉の塩麹焼き、ハーブソーセージのグリル

Sopron  
ショプロン地方

ブドウ栽培の歴史が最も古い地域

オーストリアとの国境沿いに位置するワイン産地。世界遺産に登録されているフェルトウ湖の影響を受けた穏やかな天候、長い夏はブドウの生育に適しています。平均日照時間1,900-2,000時間、年間降水量は550-650mm。浸食された褐色森林土が大半ですが、場所によってレスや粘土、頁岩、石灰岩などの混ざる石の多いところもあります。ケークフランコシュから引き締まったアロマティック、軽やかなものから熟成のポテンシャルのあるワインまで多様なワインが造られています。

ETYEKI KÚRIA

金賞受賞ワイン

**40 クーリア・レッド 375ml**  
品番 KR-709 **1,265円**(税込) **赤ワイン**

ベリー類をギュッと凝縮させ、溢れ出るほどの果実味に僅かに感じる燻し感がアクセントになっています。主任醸造家おススメの一本です。

■375ml(ハーフワイン) ■13.5度・適温:12~15℃ ■ブドウ品種:メルロ、ケークフランコシュ、ピノ・ノワール ■醸造元:エチェキ・クーリア

フルボディ ○○○●○○ ライトボディ

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 チキン・オープン焼き、チョコレート・フォンデュ

KREINBACHER

**43 クラインバッヘル・ユファルク** **New**  
品番 KB-0541 **3,190円**(税込) 白ワイン

レモンの花、柑橘、青系果実や蜂蜜の香り。たっぷりした柑橘や青系果実の味わいにはほんのり燻し感があり、後味にはミネラルらしい塩味があります。カラフなどに移して少し空気に触れさせてからお楽しみください。

■750ml ■14度・適温:10~12℃ ■ブドウ品種:ユファルク ■醸造元:クラインバッヘル・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

香り ●●●●●●●●

合わせるお料理 卵料理(スタッフドエッグ)、サーモンのムニエル

KREINBACHER

クラインバッヘル・ワイナリー -KREINBACHER-

2002年、ショムロー地方の死火山の麓に設立。最先端の技術を持ったワイナリーで、あえて小さな区画にブドウ畑を区切り、テロワールに着目した有機栽培をしています。醸造するワインはモダン、ピュア、生き生きした酸味とミネラルの旨味が特徴的です。

Villány  
ヴィラーニ地方

東のボルドー赤ワイン銘醸地

平原から隆起したヴィラーニ丘陵の南向き斜面に沿って広がるワイン産地です。大昔の海底堆積物を含む石灰岩、ドロマイトの岩盤の上に黒土、褐色森林土、腐葉土や黄土が覆う複雑な土壌。年間平均気温11℃、年間降水量は700mm、日照時間は他のハンガリーワイン産地より長く完熟したブドウを収穫することができます。2005年にブドウ栽培、醸造技術、熟成に関して原産地呼称制度の基準(DHC)を整備し、ヴィラーニ産ワインをクラシックス、プレミアム、スーパープレミアムの3段階に分類しました。2006年よりワインラベルに印刷されているクロッカスの花のマークは、厳しいDHCヴィラーニの基準を満たしたワインであることを証明しています。



ボック・ワイナリー  
-BOCK-

18世紀にドイツ移民としてヴィラーニ地方に定住したボック家は1850年よりワイン醸造を始めました。日当たり、土壌など良い条件のブドウ畑を所有し、最初は自家消費のためのワインを造っていましたが、次第に評価されるようになり販売用のワイン醸造を開始しました。国内外で数々の受賞をし、主任醸造家ボック・ヨーゼフさんはヴィラーニ地方で一置かれています。特に赤ワインについては凝縮感のある複雑な味わいで高く評価されています。

\*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)の会員です。



44 ボック・キュヴェ

品番 BC-0455 8,140円(税込)

赤ワイン

■750ml ■14度・適温:14~16℃  
■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロ  
■醸造元:ボック・ワイナリー

フルボディ ●○○○○○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 牛肉の煮込み料理、グヤーシュ、ソフトチーズ

その他:葉巻と一緒に楽しみ頂けます。



A.  
GERE

45 ゲレ・アッティラ・ヴィラーニ・ポルトギーザ

品番 GA-0531 2,640円(税込)

赤ワイン

■750ml ■12度 適温:13~14℃ ■ブドウ品種:ポルトギーザ  
■醸造元:ゲレ・アッティラ・ワイナリー

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 ハムの盛り合わせ、トマトパスタ、オムライス

A.  
GERE

ゲレ・アッティラ・ワイナリー  
-A.GERE-

1991年に設立された家族経営のワイナリー。オーガニック農法と最新のワイン醸造技術、を取り入れ、ヴィラーニの眠れる可能性を世界に発信したいという郷土愛がワインに満ち溢れています。高品質の赤ワインのゲレとして世界中で愛され、最上級ワインが予約で売り切れてしまうそうです。

\*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)の会員です。

49 コッホ・カベルネ・ソーヴィニオン・バリック

品番 KC-0458 3,300円(税込)

赤ワイン

黒コショウの香りから始まり、ラズベリー、ブルーベリーの香りが広がります。豊かな果実、ナッツ、コーヒーやパニラの味わい、黒コショウのスパイス感があります。余韻は長めでまろやかな酸味とタンニンがバランスよい秀逸なワインです。

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃ ■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン ■醸造元:コッホ・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 燻製ナッツ、燻製チーズ、燻製ソーセージ、香味野菜をのせたチキングリル、ジビエ、炭火焼牛肉・羊肉、ダークチョコレート

Vygar

ヴィリヤン・ワイナリー -Vylyan-

ヴィリヤン・ワイナリーのオーナー、モーニカさんは「素晴らしいブドウを収穫すること、自然とそ的一部分である私たち自身を信じて、ワインに愛情を注ぐこと、芸術とワインのコラボを通じて、ワインを楽しむ人々の人生が更に豊かになればと思う。」とワイン愛とワインを通じて新しい体験をしてみたいと言っています。去年、長く主任醸造家を務めていたイバチ・サボーさんに代わりトース・サンドル氏が主任醸造家に就任しました。学生時代からワイン醸造に関するコンクールで受賞しており、今後の活躍が楽しみな若手醸造家です。

\*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)の会員です。



46 ヴィリヤン・モンテヌオヴォ・キュヴェ

品番 VY-0598 4,290円(税込)

赤ワイン

熟した果実、バラやスミレのニュアンスが味わいに感じられます。しなやかな酸味とまろやかなタンニン、清涼感が感じられる滑らかな口あたりです。

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃  
■ブドウ品種:ツヴァイゲルト、シラズ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン  
■醸造元:ヴィリヤン・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 トマト系煮込み料理、ビーフステーキ、グリル

47 ヴィラーニ・ピノ・ノワール

品番 VP-0953 2,200円(税込)

赤ワイン

瑞々しい赤系果実の凝縮感と穏やかな酸味、柔らかなタンニンがバランスよく、肉料理、赤味の魚料理との相性も良いです。ピュアな果実が魅力です。

■750ml ■12.5度・適温:14℃ ■ピノ・ノワール  
■醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ ○○○●○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 ビクルス、生ハム、チキンのケバブ

2020年ベルリナー・ワイン・トロフィー 金賞受賞

48 クービラ・ヴィラーニ・フラン

品番 KB-0595 6,490円(税込)

赤ワイン

果実の芳醇な香りと味わい。緻密で熟成したタンニン、まろやかな酸味のふくよかな赤ワイン。18ヶ月500ℓのオーク樽で熟成させています。

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃  
■ブドウ品種:カベルネ・フラン  
■醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 鉄板焼き、ジンギスカン、ビーフステーキ

CSÁNYI  
PINCESZET  
VILLÁNY

チャーニー・ワイナリー -CSÁNYI-

チャーニー・ワイナリー前身であるシャトー・テレキは1881年テレキ・ジグモンド氏によって創設されました。テレキ氏はフィロキセラ被害(害虫被害)がヨーロッパ中に蔓延した際、フィロキセラに耐性のあるブドウ苗を作り出したことで有名です。ワイナリーでは土壌と気候を生かしたブドウ栽培、最新設備の導入をして質の高いワイン醸造を目指しています。主任醸造家サカール・ゾルターン氏はブドウ本来の香りを引き出し、フルーティーで飲みやすいワインを作ることを大切にしています。「真に素晴らしいワインは、どれだけ真摯にブドウ栽培やワイン醸造に向き合えるかにかかっているのです。」

Hajós Baja

ハヨシュ・バヤ地方

柔らかいカベルネ・ソーヴィニオンが高評価

海拔200m以下、平地のブドウ畑が広がるワイン産地。夏暑く、冬寒い典型的な大陸性気候。平均気温11-12℃、年間日照時間は2,000時間を超え、年間降水量は450-500mm。ドナウ川から流れてきた堆積物を覆う粘土の上に、石灰質の混じった黄土と砂が薄い層を形成しています。軽やかでフレッシュ、フルーティーな白ワインが多く醸造される他、カベルネ・ソーヴィニオンやケークフランコシュから上質な赤ワインが造られます。



コッホ・ワイナリー  
-KOCH-

2014年に「ハンガリー・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞、2019年には醸造家コッホ・チャバさんがハンガリーで名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞。収穫量やブドウの成熟度を管理し、日光を程よく浴びたハッピー・グレイプから柔らかいワインを醸造し、近年国内外で注目されています。



49 コッホ・カベルネ・ソーヴィニオン・バリック

品番 KC-0458 3,300円(税込)

赤ワイン

黒コショウの香りから始まり、ラズベリー、ブルーベリーの香りが広がります。豊かな果実、ナッツ、コーヒーやパニラの味わい、黒コショウのスパイス感があります。余韻は長めでまろやかな酸味とタンニンがバランスよい秀逸なワインです。

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃ ■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン ■醸造元:コッホ・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 燻製ナッツ、燻製チーズ、燻製ソーセージ、香味野菜をのせたチキングリル、ジビエ、炭火焼牛肉・羊肉、ダークチョコレート

Szekszárd

セクサールド地方

「心が帰る場所」セクサールドの愛のワイン

地中海性と大陸性気候の影響を受けており、年間日照時間2,050-2,100時間、暑い夏、晩秋から初冬の穏やかで暖かい天候に恵まれた、赤ワインの銘醸地です。年間降水量598mm、年間平均気温11.3℃。懐かしくなるような心の拠り所になるワインを産出するといわれています。

TAKLER  
BORBIRTOK  
タクラ・ワイン・エステート  
-TAKLER-

1700年代からブドウ栽培とワイン醸造を行っているセクサールド地方を代表する家族経営のワイナリー。現ワイナリーは父タクラ・フェレンツ氏、息子アンドラーシュとフェレンツ氏のタクラ・トリオと呼ばれる3人体制で1987年に設立されました。フェレンツ氏は2004年にハンガリーで名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞しています。溢れる果実味、熟成したタンニン、凝縮したシルクのような滑らかさと、余韻のスパイシーさが特徴です。

\*Magistri Nobiles Vinorum Pannoniae(気高きハンガリーワインの達人たち)の会員です。



50 トリオ・セクサールド・キュヴェ

品番 TC-0108 2,750円(税込)

赤ワイン

凝縮した果実、ほのかな燻し感、程よい酸味とタンニンの赤ワインは活気に満ち、一日の疲れを癒してくれ、毎日飲めると思えます。

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃ ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フラン、シラー ■醸造元:タクラ・ワイン・エステート

フルボディ ○●○○○ ライトボディ

香り ●●●●●

合わせるお料理 赤ワインを使った煮込み料理、燻製チーズ

# Wine Gift Set

豊かな自然が造りあげるハンガリーワイン。  
大切な方の特別な日に。



芳醇な赤ワインと  
豊かなミネラルを感じる白ワインを  
厳選。

## 51 高級紅白Jセット

品番 H-KM 11,110円(税込)

■クーピラ・ヴィラーニ・フラン / 赤ワイン  
メナードク・ブダイ・シャルドネ / 白ワイン  
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:3.0kg ■各750ml



エゲル地方若手醸造家による  
旨味紅白セット。

## 52 ガール・ティボル紅白セット

品番 H-TE 6,490円(税込)

■ティティ・エグリ・ピカペール / 赤ワイン  
ティティ・エグリ・チツラグ / 白ワイン  
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.83kg ■各750ml



エゲル地方最高の造り手の一人が  
手掛ける力強く芳醇なワインセット。

## 53 サンタ・アンドレア紅白セット

品番 H-SA 6,380円(税込)

■アールダーシュ・エグリ・ピカペール・スーペリオール / 赤ワイン  
ナプボル・エグリ・キュヴェ・クラッシクス / 白ワイン  
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:3.0kg ■各750ml



普段の食卓で楽しむ紅白セット。

## 54 高級紅白Fセット

品番 H-TB 5,830円(税込)

■トリオー・セクスアルディ・キュヴェ / 赤ワイン  
ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン / 白ワイン  
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.85kg ■各750ml



トカイの甘口と辛口セット。  
食前酒あるいはデザートワインとして。

## 55 トカイ・ワインVセット

品番 T-DSV 4,510円(税込)

■トカイ・サモロドニ・スイート / 白ワイン  
トカイ・サモロドニ・ドライ / 白ワイン  
■サイズ:31.8×19.5×8.4cm ■重量:2.15kg ■各500ml



甘辛い中華料理と合わせたい紅白セット。

## 56 ハンガリーワインセット

品番 T-SE 4,290円(税込)

■エグリ・メルロ / 赤ワイン  
トカイ・サモロドニ・スイート / 白ワイン  
■サイズ:35×21.2×9.2cm ■重量:2.55kg ■赤750ml、白500ml



華やかな香りの白ワインと軽やかな赤ワイン。  
ワイン初心者にも飲みやすいセットです。

## 57 紅白Aセット

品番 K-ELM 3,850円(税込)

■エグリ・ピカペール / 赤ワイン  
エグリ・キラレアーニカ / 白ワイン  
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.76kg ■各750ml



華やかな香りと、  
余韻を感じる甘みがクセになります。

## 58 ハーフワイン紅白EKセット

品番 M-EK 2,860円(税込)

■クーリア・レッド 375ml / 赤ワイン  
クーリア・ホワイト 375ml / 白ワイン  
■サイズ:27×15.2×6.8cm ■重量:1.5kg ■各375ml



用途に応じて各種箱をご用意しております。

2本入れ箱 330円(税込) 1本入れ箱 110円(税込)

※瓶の形状によって、2本入れ箱に入らないワインもございます。