

Hungarian Honey

—— 自然からの贈り物 ——



DR HONEY (ドクターハニー) 世界中から信頼される非加熱蜂蜜

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、非加熱で瓶詰めされています。国際食品規格IFSを取得し、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において衛生管理には最大の注意を払っています。各蜂蜜が食のオスカー「グレート・テスト・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。



42

トカイ・プレミアム・アカシア蜂蜜300g

「蜂蜜の女王」繊細で気品ある甘さ

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。

品番 A091 税込 **3,240円**(税抜 3,000円)

品番 A091G 税込 **3,348円**(税抜 3,100円)

■ビン容器入り300g ■重量:540g



43

トカイ・プレミアム・リンデン蜂蜜300g

清涼感が特徴の高級蜂蜜

レモングラスやミントの清涼感が口の中に広がります。アイスクリームやぬるめのホットミルクに。

品番 A092 税込 **2,808円**(税抜 2,600円)

品番 A092G 税込 **2,916円**(税抜 2,700円)

■ビン容器入り300g ■重量:540g



44

トカイ・プレミアム・シルクウィード蜂蜜300g

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。バニラのような優しくクリーミーな味わい。白カビのチーズやドレッシングの隠し味に。

品番 A093 税込 **2,808円**(税抜 2,600円)

品番 A093G 税込 **2,916円**(税抜 2,700円)

■ビン容器入り300g ■重量:540g

ギフト包装の商品です。

※非加熱蜂蜜は結晶化しやすい特徴があります。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。



FULMER (フルメル) アカシア100%天然蜂蜜を毎日たっぷりと

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。美しい飴色、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「フンガリクム」に登録されています。



45 ハンガリーアカシア はちみつ(500g)3個入り

品番 A07XN
税込 **6,372円**(税抜 5,900円)

■ビン容器入り×3個 各500g
■重量:2.3kg ■化粧箱入り



46 ハンガリーアカシア はちみつ(250g)7個入り

品番 A073N
税込 **9,353円**(税抜 8,660円)

■ビン容器入り×6個
■プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:3.0kg ■化粧箱入り



47 ハンガリーアカシア はちみつ(250g)5個入り

品番 A072N
税込 **6,696円**(税抜 6,200円)

■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



48 ハンガリーアカシア はちみつ(250g)3個入り

品番 A071N
税込 **4,039円**(税抜 3,740円)

■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



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おりません。
- 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 静岡県浜松市中央区篠原町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	2024年10月10日
次回研修の受講期限	2027年10月9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。

ハンガリーワイン
輸入元

株式会社スズキビジネス 特販事業部

〒431-0201 静岡県浜松市中央区篠原町 21339
TEL.053-440-1098 FAX.053-448-9541

おいしいを贈る



ESSENCIA



Hungarian
Wine
Collection

2025.5月～2025.10月

株式会社スズキビジネス 特販事業部

Tokaj Wine

貴腐ワインと洗練された辛口白ワイン

ハンガリーの至宝、トカイ貴腐ワイン

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年に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。

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或いはブドウを使ったベースワインのみ使用
 - 残糖量120g/ℓ以上
 - ブドウ品種限定
(フルミント、ハールシュレヴェリュー、シャルガムシュコターイ、クーヴェールスルー、ゼータ、カパール)
 - 手摘みのアスーベリー(貴腐ブドウ)のみ使用
 - 収穫量制限をすることで質の良いブドウのみを使用
 - オーク樽で18ヵ月以上熟成 樽熟成、瓶内熟成合わせて3年以上熟成
 - アルコール度数 9度前後
 - トカイ・タイプの500ml瓶の使用が義務付け

1 貴腐ワイン

トカイ・アスー・6プットニョシュ

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。

品番 009 税込14,300円(税抜13,000円)

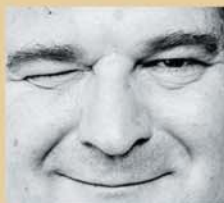
- 500ml
- 9.5度・適温:6~8℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー、シャルガムシュコターイ
- 醸造元:グランド・トカイ
- サイズ:32.5×10.5×9cm 重量:1.3kg

辛口	○●○○○● 極甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	お節料理(黒豆、栗きんとん、伊達巻)、フォアグラのソテー、ブルーチーズ、クレームブリュレ、フルーツタルト

※この商品は化粧箱入りです。

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、中東欧最大です。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、「トカイの偉大なる醸造家」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とても名誉ある賞、「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。



GRAND TOKAJ



※掲載商品の中には終売になる可能性があるものがございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

2 貴腐ワイン

トカイ・アスー・5プットニョシュGT

淡い黄金色に輝く、エレガントで洗練された貴腐ワイン。手摘みで収穫、選別された貴腐ブドウの香りとともに、桃、オレンジピール、ハードキャンディ、イチジク、エキゾチックな花々など非常に複雑で素晴らしいアロマを持っています。樽熟成を反映したホワイトチョコレートとバニラの香りが広がり、長い余韻を楽しむことができます。

品番 0855 税込9,900円(税抜9,000円)

- 500ml
- 9.6度・適温:6~8℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント、ゼータ、カパール、クーヴェールスルー、ハールシュレヴェリュー、ミスカ・ブラン
- 醸造元:グランド・トカイ

辛口	○●○○○● 極甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	フォアグラ、鴨のローストオレンジソース添え、タルトタン、ブルーチーズ



4 白ワイン 辛口

トカイ・サモロドニ・ドライEV

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。

品番 0812 税込2,860円(税抜2,600円)

- 500ml
- 14度・適温:8~12℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー
- 醸造元:シムコーワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	スパイスを使った前菜、エスニック料理、ナッツ入りミルクチョコレート



3 白ワイン 甘口

テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート

完熟、過熟そして熟成ブドウの房から造られる甘口のトカイ特産ワイン。蜂蜜、洋ナシ、上質なブドウの豊かな風味があり、樽熟成とエレガントな貴腐からくる樽香が厚みを与えています。ほのかにキャラメルのようなクリーミーさも。甘さに加え、柑橘系のフレッシュさ、軽さ、糖やアルコールの比率により、非常に飲みやすいのも特徴。冷却されたスチールタンクで発酵させた後、全長5.5kmのセギ・セラーで、様々なサイズのハンガリー・オーク樽で1年以上熟成させました。

品番 0883 税込4,180円(税抜3,800円)

- 500ml
- 10度・適温:8~12℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント100%
- 醸造元:グランド・トカイ

辛口	○●○○○● 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	甘辛いエスニック料理



サモロドニとは…

トカイワインの一種で、「自然のままに」という意味を持つワインです。貴腐ブドウと通常のブドウを一緒に収穫し房ごと醸造され、2年以上の熟成(うち1年はオーク樽)を経て、複雑で奥深い味わいとなります。貴腐ブドウの割合によって甘口または辛口に分類されます。独特の製法と熟練した技術が必要で生産量は限られているため、サモロドニは希少価値が高く、独自の魅力を持つワインとして多くの愛好家に支持されています。

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	

Red Wine

カルパチア盆地特有の土壌と気候が生み出す、複雑で豊かな味わいと繊細なタンニンを持つ独創的な赤ワイン

傑出クローンの
希少ピノ・ノワール



クローン777とは

紀元1世紀から醸造されてきたピノ・ノワールは、遺伝子的に変異しやすく、1,000種類以上のクローンが存在すると言われています。特に秀逸で人気のあるものが「ディジョン・クローン」として選ばれ、113、114、115、667、777などが高品質クローンとして評価され、希少価値の高いワインとされています。クローン777は「ロマネ・コンティ」などでも使用されており、濃厚でリッチな骨格をもち、力強い色合いが特徴で、早熟で収量が少ないクローンです。長期熟成させることで、さらにその真価を発揮し、時間が経つにつれて、味わいはさらに深まり、豊かな風味と洗練されたアロマが絶妙に調和し、バランスが取れた複雑さを持つようになります。

5

777 ピノ・ノワール NEW

ブラックベリーやブラックチェリー、カシスなどの黒系ベリーが凝縮したアロマに、爽やかなハーブやシナモン、クローブ、おだやかな革、森の下草、スミレといったニュアンスが感じられます。ボリュームはミディアム。口に含むと、豊かな果実感にはっきりした酸、じんわり緻密なタンニンなど、骨格を感じ取ることができます。余韻は中程度。長期熟成ポテンシャルも感じさせる濃厚なピノ・ノワールです。

品番 0777 税込 7,770円(税抜7,064円)

■750ml ■13.5度・適温:12~14℃
■産地:エゲル
■ブドウ品種:ピノ・ノワール
■醸造元:コヴァーチ・ニムロード

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り		
合わせるお料理	ラム肉のグリル、マッシュルームリゾット、鴨料理	

6

ボック・キュヴェ

24ヵ月オーク樽で熟成後、瓶内で更に1年熟成させたフラッグシップワイン。凝縮したフルーツ、スパイス、甘みを感じる熟成したタンニンが融合しベルベットのよう滑らかなワインになりました。

※10月入荷予定

品番 0455 税込 11,000円(税抜10,000円)

■750ml ■15度・適温:14~16℃ ■産地:ヴィラーニ
■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
ワインの香り		
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	



数量
限定

7

ケービラ・ヴィラーニ・フラン

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

■ベルリン・ワイン・トロフィー 金賞
■MATE・ワイン・コンペティション 金賞
■アジア・ワイン・トロフィー 金賞
■インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ 銅賞

品番 0595 税込 7,260円(税抜6,600円)

■750ml ■14度・適温:14~16℃
■産地:ヴィラーニ
■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
ワインの香り		
合わせるお料理	鉄板焼き、ジンギスカン、ビーフシチュー	



8

アールダーシュ・エグリ・ビィカベール・スペリオール

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。

品番 0258 税込 5,280円(税抜4,800円)

■750ml ■14度・適温:15~17℃ ■産地:エゲル
■ブドウ品種:ケーキフランコシュ、シラー、メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・フラン、カダルカ、カベルネ・ソーヴィニオン
■醸造元:セント・アンドレア

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り		
合わせるお料理	パブリカのトマト煮込み、グヤーシュ、グリル・ステーキ	



9

自然派

ティティ・エグリ・ビィカベール

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。

品番 0049 税込 4,400円(税抜4,000円)

■750ml ■14度・適温:14~16℃
■産地:エゲル
■ブドウ品種:ケーキフランコシュ、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
ワインの香り		
合わせるお料理	ラタトゥイユ、トマトパスタ、豚、焼き鳥をタレで、腿の蒲焼に山椒をきかせて	



10

クール・キュヴェ

ワインに骨格を与えるシラーを軸に、シルキーな赤系果実、スパイスなどの特徴をもつ品種とブレンド。ローズマリーなどの薫り高さも。まさにクールな印象の洗練されたワインです。

品番 0459 税込 3,960円(税抜3,600円)

■750ml ■14度・適温:12~14℃
■産地:エゲル
■ブドウ品種:シラー、ケーキフランコシュ、ピノ・ノワール、カベルネ・フラン
■醸造元:コヴァーチ・ニムロード

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り		
合わせるお料理	ローストビーフ、エビチリ	



11

トリオー・セクスールディ・キュヴェ

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、毎日飲めるとさえます。

品番 0108 税込 3,080円(税抜2,800円)

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃
■産地:セクスール
■ブドウ品種:ケーキフランコシュ、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
ワインの香り		
合わせるお料理	赤ワインを使った煮込み料理、熟成チーズ	



12

クーリア・レッド

ブラックベリー、クランベリーのアロマ、クローブやリコリスのニュアンス。サワーチェリー、クランベリーのたっぷりした果実味にブラックペッパー、タイム、クローブのほのかな味わいがアクセントになっています。醸造家オススめの赤ワイン。

品番 0592 税込 3,080円(税抜2,800円)

■750ml ■14度・適温:12~15℃
■産地:ショブロン
■ブドウ品種:ケーキフランコシュ、メルロ、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
ワインの香り		
合わせるお料理	豚肉のハーブグリル、煮込みハンバーグ、チョコレートフォンデュ	



13

イコン・メルロ

低温発酵され、ハンガリーオークで6ヵ月間を経て仕上げられるこのワインは、プラムやブラックベリーなどの森の果実のアロマに、バニラやチョコレートが感じられます。熟したタンニンとフィニッシュの繊細な酸味が、調和しています。

品番 0987 税込 2,640円(税抜2,400円)

■750ml ■14度・適温:12℃
■産地:バラトンボグラー
■ブドウ品種:メルロ
■醸造元:イコン・ワイナリー

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り		
合わせるお料理	青椒肉絲、ハンバーグステーキ、鴨のロース	



Red Wine

※掲載商品の中には終売になる可能性がある場合がございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

14 ヴィラーニ・ピノ・ノワール

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、赤身の魚料理との相性も良いです。ピュアな果実が魅力です。

品番 0953 税込 2,530円(税抜2,300円)

■750ml ■13度・適温:14℃
■産地:ヴィラーニ
■ブドウ品種: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
ワインの香り		
合わせるお料理	ビケルス、生ハム、チキンのケバブ	



16 イコン・カベルネ・メルロ

赤系果実の控えめな香り。はじけるような果実味にユーカリの爽やかさ、後味に僅かなスモークを感じる澆刺として陽気な印象のワインです。

品番 0959 税込 2,420円(税抜2,200円)

■750ml ■13.5度・適温:12℃
■産地:バトンボグラール
■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ
■醸造元:イコン・ワイナリー

フルボディ	○○●○○	ライトボディ
ワインの香り		
合わせるお料理	ソーセージ、サラミ、スモークチーズ	



Rosé Wine

18 イコン・ロゼ

豊かな色合い、フレッシュでフルーティーなアロマ、複雑な個性を持つロゼ。メルロをベースに5品種のブレンドで、快活な酸味とほのかに感じる甘さに気持ちが華やぐワインです。

品番 0751 税込 2,420円(税抜2,200円)

■750ml ■12度・適温:10~12℃ ■産地:バトンボグラール
■ブドウ品種:メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、シラーズ、カベルネ・フラン ■醸造元:イコン・ワイナリー

辛口	●○○○○	甘口
ワインの香り		
合わせるお料理	生ハム、エスニック料理、魚介系/パスタ	



15 ヴィラーニ・キュヴェ・クラシックス

サワーチェリー、ブラックベリーのフレーバー。なめらかな口当たりで爛し感があるのでソーセージや肉のグリルに最適です。

品番 0583 税込 2,420円(税抜2,200円)

■750ml ■13.5度・適温:16℃
■産地:ヴィラーニ
■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、ケークフランコシュ、ブラウブルガー、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
ワインの香り		
合わせるお料理	ボークグリル、BBQ	



17 エグリ・ビカベール

苺、チェリー、ブラックベリーなどの豊かなアロマ。黒胡椒や、爛し感もあり、細かいタンニンをほのかに感じる飲みやすいワイン。ハンガリーの伝統的な大樽で6ヵ月熟成させています。

品番 0042 税込 2,090円(税抜1,900円)

■750ml ■12.5度・適温:12℃ ■産地:エゲル
■ブドウ品種:ケークフランコシュ、メルロ、カベルネ・フラン、ブラウブルガー、トゥラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ツヴァイゲルト、ピノ・ノワール
■醸造元:オシュトロシュ・ワイナリー

フルボディ	○○○●○	ライトボディ
ワインの香り		
合わせるお料理	ビザ、ハンバーグ、焼肉	



エゲル地方の赤ワイン【牝牛の血】

エゲル地方ではブレンド赤ワイン「エグリ・ビカベール」が有名です。16世紀オスマントコ軍は、真っ赤なワインを飲んで口を赤くしたハンガリーの兵士を見て、牝牛の血(=ビカベール)を飲んでいると勘違いし恐れ慄いたことが由来とされる、伝統的な赤ワイン。

ハンガリーの代表品種ケークフランコシュを主体にワイナリーの個性を表現すべく数種類がバランスよくブレンドされています。

→P04 8 アールダーシュ・エグリ・ビカベール・スベリオール
P05 17 エグリ・ビカベール



ハンガリーワインの歴史 何度でもよみがえる!不屈のワイン産地

ハンガリーワインの歴史は古く、紀元前1世紀にはケルト人がパンノニア平原にブドウを持ち込み、ワイン造りを始めたと言われていいます。その後、ローマ帝国の拡大とともに、ワイン造りも発展し、イタリア半島と肩を並べるほどの高品質なワインが造られました。しかし、92年、ローマ皇帝のドミティアヌスはパンノニアでのワイン生産を禁止し、ブドウ畑の破壊を命じます。その後、ブドウ栽培が復活したのは282年のことでした。

中世には、キリスト教の伝来と共に、ハンガリーワインは更に進化します。修道士たちがワイン造りを主導し、フランスやイタリアの技術を取り入れながら、独特な気候と土壌を生かした高品質なワインを造りました。中でも、トカイ地方で生産される貴腐ワインは「王のワインにして、ワインの王」と称賛され、西ヨーロッパにその名を知らしめます。

19世紀後半、オーストリア=ハンガリー帝国のもとでワイン造りの改革と育成が進められました。ハンガリーはフランス、イタリアに次ぐ第3位のワイン生産国となります。しかし、19世紀後半から20世紀初頭にかけてのフィロキセラ被害により、ブドウ畑は壊滅的な被害を受けます。

第二次世界大戦後の社会主義体制下では、「質より量」を重視したワイン造りが行われ、ハンガリー固有品種は国際品種へ植替えられました。しかし、1989年の民主化と2004年のEU加盟を契機に、海外企業による投資が増加し、ワイン産業は近代化への道を歩み始めます。

近年では、伝統的な製法と革新的な技術を融合させた高品質なワインが次々と誕生し、ハンガリーワインは再び世界中の注目を集めています。

●ハンガリーワインの産地

ハンガリーの原産地呼称における最高ランクPDOには22のワイン産地があり、複雑な土壌を生かし、それぞれの風土を反映した個性豊かなワインが造られています。ハンガリーはヨーロッパの主要ワイン産地とほぼ同じ緯度に位置しており、ブドウ栽培やワイン醸造に適した地域と言えます。

ヨーロッパのワイン産地

- 1 シャンパーニュ
- 2 ブルゴーニュ
- 3 ロワール
- 4 ボルドー
- 5 ピエモンテ
- 6 トスカーナ



●ハンガリーの気候

緯度は北海道と同じくらいで、四季もあります。「夏暑く、冬寒い」大陸性気候ですが、アドリア海のおかげで緩和され温暖に。ブドウ栽培に適した環境になっています。

White Wine

エレガントな甘さと鮮烈な酸味が調和し、火山性の土壌に由来する豊かなミネラル感が特徴の白ワイン

19 メナードク・ブダイ・シャルドネ

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。力強くまるやか、バランスのとれたこの贅沢なワインは特別なひとときを華やかに演出します。

品番 0125 税込 **4,620**円(税抜4,200円)

■750ml
■16度・適温:13℃
■産地:エチェク・ブダ
■ブドウ品種:シャルドネ
■醸造元:ニャカシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
合わせるお料理 ポターージュなどクリーム系スープ、白身魚のグリル



20 クラインバッハール・ユファルク

凝縮した柑橘系に、ほんのり蜂蜜や焼きリンゴの甘い香り。爽やかな果実味と酸味、ショムローに特徴的なミネラル感(塩味)のバランスが良い白ワイン。

品番 0541 税込 **4,620**円(税抜4,200円)

■750ml
■14度・適温:10~12℃
■産地:ナジ・ショムロー
■ブドウ品種:ユファルク
■醸造元:クラインバッハール・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
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



23 ティティ・エグリ・チッラグ

柑橘、フローラル、南国のフルーツのアロマが陽気な印象。澆刺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。

品番 0152 税込 **3,300**円(税抜3,000円)

■750ml ■12.5度・適温:10~12℃
■産地:エゲル
■ブドウ品種:ハールシュレヴェリュー、オラスリズリング、ヴィオニエ、トラミニ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン
■醸造元:ガール・ティボル・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
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・根菜の冬サラダ、ポークソテー



21 ジェームズ・サックリン 92点 ナプボル・エグリ・チッラグ

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、余韻にはっきりしたミネラルを感じるミディアムボディです。

品番 0157 税込 **3,520**円(税抜3,200円)

■750ml ■13.5度・適温:10~12℃ ■産地:エゲル
■ブドウ品種:オラスリズリング、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、ゼンガー、ハールシュレヴェリュー、ヴィオニエ、ピノ・ブラン、ライナイ・リースリング、ゼニット
■醸造元:セント・アンドレア

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
合わせるお料理 ブロccoliとカリフラワーのグラタン、白身魚のソテー、ウォッシュチーズ



22 ディクシー・キュヴェ

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燦し感が感じられます。

品番 0452 税込 **3,520**円(税抜3,200円)

■750ml
■13度・適温:12℃
■産地:エゲル
■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
ワインの香り
合わせるお料理 白身魚のムニエル、チキングラタン



24 ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン

生き生きとした花とフルーツの香りはレモン、青リンゴ、ニフトコやハーブを彷彿とさせます。キレのある酸味が爽やかな辛口です。

品番 0122 税込 **3,080**円(税抜2,800円)

■750ml ■14度・適温:10~12℃
■産地:エチェク・ブダ
■ブドウ品種:ソーヴィニオン・ブラン、ミュラー・トゥルガウ
■醸造元:ニャカシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
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



25 クーリア・ホワイト

アカシアの花、レモンやピーチのアロマ。リンゴ、洋ナシやパイナップル等の味わいに僅かな白コショウのスパイスを感じます。豊かな酸は残糖度によってバランスよく丸みを持ち、まるでフルーツジュースのような爽やかさのあるワインです。

品番 0129 税込 **2,750**円(税抜2,500円)

■750ml
■11.5度・適温:8~10℃
■産地:エチェク・ブダ
■ブドウ品種:キラーイレーニカ、ゼニット
■醸造元:エチェキ・クーリア

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
合わせるお料理 海老とグレープフルーツのマリネ、チキンコルドンブルー



27 イコン・シャルドネ

シャルドネの特徴をすべて備えた、飲みやすくて心地よいワイン。柑橘類の爽やかな香りが、甘いピーチによって引き立てられています。口に含むと、まるでやわらかな酸味が果実味とバランスをとり、まっすぐでクリーンなイメージの質の高いワインです。

品番 0179 税込 **2,200**円(税抜2,000円)

■750ml
■13.5度・適温:10~13℃
■産地:エチェク・ブダ
■ブドウ品種:シャルドネ
■醸造元:イコン・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
合わせるお料理 白身魚のカルパッチョ、天ぷら



Sparkling Wine

29 ハンガリア・エクストラ・ドライ

緑がかった輝きのある麦わら色。細かい泡が立ち上ります。フレッシュフルーツ、特に瑞々しい青リンゴの香り。バターのような滑らかさのあるリッチなテイスト、程よい余韻のスパークリングワインです。

品番 0565 税込 **3,520**円(税抜3,200円)

■750ml ■12度・適温:6~8℃ ■産地:エチェク・ブダ
■ブドウ品種:グリュナー・フェルトリナー、キラーイレーニカ、シャルドネ ■醸造元:トゥルレイ社

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
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



26 アリグヴァーロン

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、すぐ家に帰って飲みたくなる白ワインです。

品番 0120 税込 **2,640**円(税抜2,400円)

■750ml ■11.5度・適温:10℃
■産地:エチェク・ブダ
■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:ニャカシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
合わせるお料理 魚介料理、天ぷら、青椒肉絲、水炊き(スダチ、柚子を合わせて)



28 オシュトロシュ・オラスリズリング

レモン、ベルガモット、グレープフルーツや青リンゴ、春の白い花の豊かな香り。澆刺とした酸が引き締まった印象で、穏やかな苦みのある柑橘系、ローストアーモンドの味わいを感じる白ワイン。

品番 0176 税込 **2,090**円(税抜1,900円)

■750ml
■12度・適温:8~10℃
■産地:エゲル
■ブドウ品種:オラスリズリング
■醸造元:オシュトロシュ・ワイナリー

辛口 ●○○○○ 甘口
ワインの香り
合わせるお料理 アクアパッツァ、八宝菜



バラトン地方 ～多様なワインが魅力の湖畔のワイン産地～

バラトン地方は、中央ヨーロッパ最大の湖であるバラトン湖の周辺に位置する、ハンガリー6大ワイン産地ひとつ。「独特な気候」…
バラトン湖は浅いため日光が反射し、周囲の湿度が高いのが特徴。また北側のバコニー山脈が寒風を防ぐので、亜地中海性気候となる。夏は涼しく冬は暖かい。

「多様な土壌」
…バラトン湖北側の火山性土壌のほか、玄武岩土壌、森林土壌、石灰岩、パノニア砂、泥灰土など。

Wine Gift Set

豊かな自然が造り上げるハンガリーワイン、大切な方の特別な日に

30

高級紅白ワインセット

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

品番 H-KM

税込 **12,210**円(税抜 11,100円)

- 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



31

ガール・ティボル 紅白ワインセット

エゲル地方若手醸造家による自然派旨味ワインセット

品番 H-TE

税込 **8,030**円(税抜 7,300円)

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



36

上質ワインセット

普段の週末がランクアップする秀逸ワインセット

品番 H-TB

税込 **6,490**円(税抜 5,900円)

- トリオー・セクスールディ・キュヴェ/赤ワイン
- ブダイ・ソーヴィニョン・ブラン/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.85kg
- 各750ml



37

エチェキ・クーリア 紅白セット

醸造家が自信をもっておすすめする紅白セット

品番 H-EK

税込 **6,160**円(税抜 5,600円)

- クーリア・レッド/赤ワイン
- クーリア・ホワイト/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:3.0kg
- 各750ml



32

特選バラエティ ワインセット

家呑みが楽しくなる
厳選飲み比べセット

品番 K-ACE

税込 **7,590**円(税抜 6,900円)

- イコン・カベルネ・メルロ/赤ワイン
- アリグヴァーロン/白ワイン
- エグリ・ピカペール/赤ワイン
- サイズ:33.5×27×9cm
- 重量:4.15kg
- 各750ml



33

クーピラ・ヴィラーニ・ フラン(化粧箱入り)

赤ワイン銘醸地ヴィラーニの芳醇で
エレガントなプレミアムワイン

品番 S-VB

税込 **7,480**円(税抜 6,800円)

- クーピラ・ヴィラーニ・フラン/赤ワイン
- サイズ:36.5×12.5×8.5cm
- 重量:1.65kg
- 各750ml



38

上機嫌ワインセット

熟したベリー感あふれる赤ワインと
柑橘系に花など豊かなアロマを感じ
られる白ワイン

品番 H-AP

税込 **5,500**円(税抜 5,000円)

- ヴィラーニ・ピノ・ノワール/赤ワイン
- アリグヴァーロン/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.96kg
- 各750ml



39

デイリー 紅白ワインセット

なめらかな口当たりの赤ワインと
柑橘系が香る辛口白ワイン

品番 S-2D

税込 **4,840**円(税抜 4,400円)

- ヴィラーニ・キュヴェ・クラシックス/赤ワイン
- オシュトロシュ・オラスリズリング/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.8kg
- 各750ml



34

トカイワインセット

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

品番 T-TDS

税込 **7,370**円(税抜 6,700円)

- テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート/白ワイン
- トカイ・サモロドニ・ドライEV/白ワイン
- サイズ:31.8×19.5×8.4cm
- 重量:2.15kg
- 各500ml



数量
限定

35

ハンガリーワインセット

甘辛い中華やエスニック料理と
合わせたいハンガリーらしい赤と白

品番 T-CS

税込 **7,150**円(税抜 6,500円)

- イコン・メルロ/赤ワイン
- テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート/白ワイン
- サイズ:35×21.2×9.2cm
- 重量:2.58kg
- 赤750ml 白500ml



40

銘醸地バラトンセット

澆潤として陽気な印象の赤と上品な
酸味と果実の余韻が飲みやすい白

品番 H-MB

税込 **4,840**円(税抜 4,400円)

- イコン・カベルネ・メルロ/赤ワイン
- バラトン・ボグラーリ・シャルドネ/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.89kg
- 各750ml



41

厳選! 推しワインセット

フルーティーで軽やかな赤とフレッシュ
なアロマの白ワイン初心者にも飲み
やすいセット

品番 H-BC

税込 **4,620**円(税抜 4,200円)

- エグリ・ピカペール/赤ワイン
- イコン・シャルドネ/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.94kg
- 各750ml

