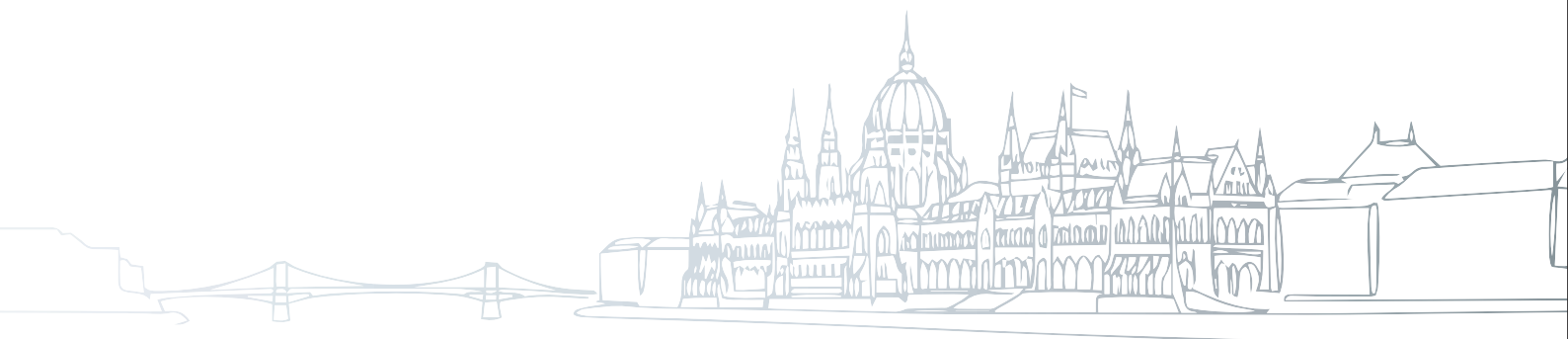


Hungarian Wine Collection 2026-2027



おいしいを贈る



ESSENCIA

株式会社スズキビジネス 特販事業部



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


ハンガリーワインの歴史は非常に古く、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されています。その後、ローマ帝国の拡大とともに発展し、イタリア半島と肩を並べるほどの高品質なワインが生産されるようになりました。しかし、紀元92年、ローマ皇帝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した。ブドウ栽培が復活したのは282年のことです。

中世には、キリスト教の伝来とともにワイン造りがさらに進化しました。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つつ、ハンガリー独自の気候と土壌を生かした高品質なワインが造られるようになりました。特にトカイ地方で生産される貴腐ワイン「トカイ・アスー」は、「王のワインにして、ワインの王」と称され、ヨーロッパ各国の王侯貴族に愛されました。フランスのルイ14世やロシアのピョートル大帝など、歴史的な人物にも賞賛された記録が残っています。

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、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した。しかし、19世紀後半から20世紀初頭にかけてフィロキセラ(ブドウ根に寄生する害虫)による壊滅的な被害を受け、多くのブドウ畑が失われました。

第二次世界大戦後、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、固有品種から国際品種への植え替えが進みました。これにより、伝統的なワインの個性が一時的に失われましたが、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。固有品種の復活やテロワールへのこだわり、ワイナリーごとの独自のストーリーが、ハンガリーワインの魅力をさらに高めています。



ハンガリーの気候



ハンガリーは中央ヨーロッパに位置し、大陸性気候と地中海性気候が交錯する独特の気候条件を持っています。夏は温暖で日照時間が長く、冬は寒冷で降水量が比較的少ないのが特徴です。これにより、ブドウはゆっくりと成熟し、糖度と酸味のバランスが取れた高品質な果実が育ちます。

また、ハンガリーには多くの河川や湖があり、特にトカイ地方ではティサ川とボドログ川の影響で朝霧が発生しやすく、貴腐ワインの生産に適した環境が整っています。これらの水辺は、ブドウ畑の湿度を調整し、貴腐菌(ボトリティス・シネレア)の発生を促進します。

さらに、土壌の多様性と微気候(ミクロクリマ)の違いが、各ワイン産地ごとに個性豊かなワインを生み出しています。例えば、トカイ地方の火山性土壌や、エゲル地方の石灰岩質土壌は、ブドウに独特の風味と複雑さを与えています。

このような気候と地理的条件が、ハンガリーのワイン造りに多様性と高品質をもたらし、世界的にも評価されるワイン産地としての地位を確立しています。

New Tokaj Wine

トカイ・エッセンシア・アンフォラ 2013

天からの贈り物ー10年の壺熟成で生まれた
神話級のひと雫

デキャンター・ワールド・ワイン・
アワード2025
プラチナ受賞!



全生産数305本

2026年6月輸入開始予定

数量限定



貴腐ワインの中でも最高ランクとされる「エッセンシア」は、ひとつひとつ手摘みした貴腐ブドウを压榨を行わず、果実自体の重みだけでクリーム状の果汁を抽出しています。ミネラルと糖分が非常に豊富で、貴腐ブドウ特有の香りと風味が凝縮され、比類なき複雑さを持ち、トカイ産地の本質を余すところなく表現しています。

2013年は、最高品質の完全貴腐ブドウが収穫された、稀に見る素晴らしいヴィンテージでした。アンフォラ(素焼きの壺)で熟成された初のリリースであり、10年の熟成を経て世に送り出されました。

琥珀がかった黄金色。オイリーでとろけるような濃厚なテクスチャー。樽由来の香りがなく、桃・ネクタリンなどの黄系ストーンフルーツやオレンジ、白い花々の清らかで力強い香りと共に、驚くほど豊かなボトリティス(貴腐菌)由来のアロマが際立ちます。スモーキーで滑らかな質感が長く続き、果実味のある余韻へと導きます。生き生きとした酸味と、強く浸透するボトリティス特性によって、非常に複雑な味わいが生まれています。

トカイ産地の奥深さと喜びのすべてが、この一本に凝縮されています。



1 貴腐ワイン

トカイ・エッセンシア・アンフォラ2013

品番 0887 税込137,500円(税抜125,000円)

- 375ml
 - 2.5度・適温:6~8°C
 - ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー、シャールガムシュコターイ、ゼータ、カバル、ケヴェルシュジュル
 - 醸造元:グランド・トカイ
 - サイズ:30.5×9.5×8.6cm 重量:1.7kg
- ※この商品は化粧箱入りです。

辛口 ○○○○● 極甘口

ワインの香り



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・アーチ氏は、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、カーロイ氏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。



※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。

Tokaj Wine

ハンガリーの至宝、トカイ貴腐ワイン

世界三大貴腐ワインの一つに数えられ、極甘口のトカイ貴腐ワインで知られるトカイ産地は、中世以来変わらない歴史的・文化的景観が評価され、2002年にユネスコの世界遺産に登録されました。平均降水量640mm、平均気温11.2℃と冷涼な地域です。秋には、湿原に沿った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が生まれます。トカイ地方の貴腐ブドウは、ゼンブレーン丘陵の南東に位置する谷に守られた、火山性土壌由来のさまざまな岩床が地層を形成する特殊な土壌で栽培されています。1737年、世界で初めてブドウ畑が地形や日照条件をもとに格付けされ、27のコミュニティで「トカイ」をラベルに使用することが許可されました。現在人気のあるワインが造られているマードやトルチュヴァのブドウ畑は、昔から高く評価されており、豊かなアロマと力強い味わいのワインが生み出されています。トカイ地方のワインは、はっきりとした酸味とミネラル感が特徴で、ブドウ品種や畑、造り手によって味わいが異なります。



2 貴腐ワイン

トカイ・エッセンシア 2016

パーカーポイント 100点 / ワインスペクター誌 99点 獲得ワイナリー



最良年のみ造られるエッセンシアは厳選された手摘みブドウを手間と時間をかけて発酵、熟成させています。アカシア蜂蜜、アプリコット、フルーツの砂糖漬け、レモン、バンデピスの複雑な香りとみずみずしい甘み、完璧な酸のバランスが調和し、重厚でありながらもエレガントで魅惑的なワインに仕上がっています。

1haの畑から375mlを2〜3本しか造ることができない大変貴重なワインです。

品番 0375 税込57,200円(税抜52,000円)

■375ml ■1.8度・適温:6〜8℃

■ブドウ品種:フルミント、ゼータ、シャルガムシュコターイ、ハールシュレヴェリュー

■醸造元:シャトー・パジョス

■サイズ:32.5×10.5×9cm 重量:1.4kg

※この商品は化粧箱入りです。



辛口 ○○○○● 極甘口

ワインの香り

合わせるお料理 ガチョウのレバー、フォアグラを使った前菜、ブルーチーズ

3 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18,150円(税抜16,500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

※この商品は化粧箱入りです。



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

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。香り探しを楽しみ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	

4 貴腐ワイン

トカイ・アスー・5プットニョシュGT

GRAND TOKAJ



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もっています。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11,550円(税抜10,500円)

- 500ml ■ 9.6度・適温6~8°C ■ 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、ミュスカ・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、タルトタタン、ブルーチーズ

プットニョシュとは?

ブドウを収穫する際に使用する木籠(プットニ)が語尾変化したものです。以前は136ℓのワイン貯蔵樽に木籠5杯(100kg-125kg)のアスーベリーを加えたものが5プットニョシュと呼ばれていました。2013年よりトカイ・アスーの基準を厳格にするため、5プットニョシュに相当する残糖量120g/ℓ以上のもののみトカイ・アスー(Tokaji Aszú)の名前を使用できるようになりました。

5 白ワイン 甘口

テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート

GRAND TOKAJ



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4,950円(税抜4,500円)

- 500ml ■ 10度・適温:8~12°C ■ 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。



ソムリエ/Vitis Club代表 橋本 英和

皆様、ハンガリーと聞くと何をイメージするでしょうか?風光明媚な街並み、クラシック音楽、バレエなどの民族舞踊、意外ですがルービックキューブを産んだ国でもあります。

実はヨーロッパでも優れたワイン産地の一つであります。ロケーションとしてもフランスのブルゴーニュなどの銘醸地と同緯度で冷涼な気候はブドウが育つ環境としては素晴らしい環境です。当然のことながら素晴らしい産地で育った葡萄は優れたワインとなって皆様のお手元に届きます。爽やかなスパークリング、淡麗な辛口の白、しなやかなタンニンと果実味の赤、そしてハンガリーを代表する貴腐(甘口)全てが自国内で作られています。その甘美な味わいは世界中のワイン愛好家を魅了し続けています。普段は知られていないハンガリー。新しい扉を開け、皆様のワインライフに新しい1ページが刻まれることと思います。

Recommend

※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。

Red Wine

歴史が造り上げた深い味わいと豊かな余韻



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。

6

777 ピノ・ノワール



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、スマイル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8,800円(税抜8,000円)

- 750ml
- 14.5度・適温:12~14°C
- 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

7

ボック・キュヴェ



「東のボルドー」と称されるヴィラーニ地方で1850年からワイン造りに携わってきた名門ワイナリーのフラッグシップワイン。オーク樽で24ヶ月熟成した後、少なくとも1年間瓶内熟成させたボルドースタイル。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。

品番 0455 税込11,000円(税抜10,000円)

- 750ml
- 15度・適温:14~16°C
- 産地:ヴィラーニ
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、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、ハードチーズ



クービラ・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、まろやかな酸味のふくよかな赤ワイン。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7,920円(税抜7,200円)

- 750ml ■14度・適温:14~16°C
- 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



NEW 自然派

テレキ・ヴィラーニ・フラン BIO

赤果実や森の果実など、果実の香りが繊細な網目のように織り込まれ、ベルベットのよう滑らかに、豊かな風味と生命力に満ち溢れています。樽熟成によるスパイシーでスモーキーな風味が控えめに感じられます。オーガニックならではのピュアでクリーンな味わいが長く続くのが特徴です。

品番 0521 税込5,280円(税抜4,800円)

- 750ml ■15.5度・適温:14~16°C
- 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	チキン香草焼き、ローストポークをバルサミコソースで、マグロのカルパッチョ黒胡椒かけ



脇役から主役へ、ヴィラーニで花ひらく ヴィラーニ・フラン(Villányi Franc)の誕生

かつてカベルネ・フランは、カベルネ・ソーヴィニオンを補完する「名脇役」でした。しかし、2000年、著名なマスター・オブ・ワインのマイケル・ブロードベント氏が「カベルネ・フランは真の住処をヴィラーニに見つけた」と称賛したことをきっかけに、「主役」へと躍り出るドラマの幕が上がりました。その14年後に、ヴィラーニ産の厳格な基準を満たしたカベルネ・フラン100%のワイン「ヴィラーニ・フラン」が誕生することになります。その味わいは、濃密な果実を感じるしっかりとしたボディ、緻密なタンニン、カベルネ・フラン特有の気品あるスパイス香が見事に調和しています。今やハンガリーでは「赤ワインの王様」として君臨しており、国際的にも「世界最高峰のカベルネ・フランの産地」の一つとして、フランスのボルドー(右岸)やロワールと比較される存在となっています。

アールダーシュ・エグリ・ビィカペール・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6,050円(税抜5,500円)

- 750ml ■14度・適温:15~17°C ■産地:エゲル
- ブドウ品種:ケークフランコシュ、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	パプリカのトマト煮込み、グヤーシュ、グリル・ステーキ



自然派

ティティ・エグリ・ビィカペール



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4,840円(税抜4,400円)

- 750ml ■14度・適温:14~16°C ■産地:エゲル
- 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
ワインの香り	
合わせるお料理	ラタトゥイユ、トマトバスタ、酢豚、焼き鳥をタレで、鰻の蒲焼に山椒をきかせて



エゲル地方の赤ワイン【牝牛の血】

- P06 10 アールダーシュ・エグリ・ビィカペール・スペリオール
- P06 11 ティティ・エグリ・ビィカペール
- P08 20 エグリ・ビィカペール

エゲル地方ではブレンド赤ワイン「エグリ・ビィカペール」が有名です。16世紀オスマントルコ軍は、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(=ビィカペール)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。



※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。

Red Wine

12 **NEW** 土着品種

タクラー・カダルカ ハンガリー最古のブドウ品種

苺、ラズベリー、赤スグリの赤系フルーツが口の中で豊かに広がり、胡椒のスパイス感がフルーティーな味わいを引き締めます。時間とともにオーク樽のスモーキーさを感じ、軽やかでふくよか、しっかりした酸味が上品な赤ワインです。

品番 0571 税込4,620円(税抜4,200円)

■750ml ■13度・適温:13~14°C ■産地:セクスアルド
■ブドウ品種:カダルカ
■醸造元:タクラー・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	ポークソテー、ラムチョップのグリル、サラミ、生ハム	



13

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4,730円(税抜4,300円)

■750ml ■14度・適温12~14°C
■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	



14

トリオー・セクスアルディ・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3,630円(税抜3,300円)

■750ml ■13.5度・適温:14~16°C
■産地:セクスアルド
■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:タクラー・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	



15

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。醸造家オススメの赤ワイン。

品番 0592 税込4,180円(税抜3,800円)

■750ml ■14度・適温12~15°C
■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	



16

アイコン・メルロ

低温発酵され、ハンガリーオークで6か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2,860円(税抜2,600円)

■750ml ■14度・適温:12°C
■産地:パトロンボグラール
■ブドウ品種:メルロ
■醸造元:アイコン・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	



17

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2,860円(税抜2,600円)

- 750ml ■13度・適温:14°C
- 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	



18

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2,750円(税抜2,500円)

- 750ml ■13.5度・適温:12°C
- 産地:パルトンボグラール
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、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	



19

ヴィラーニ・キュヴェ・クラシック

サワーチェリー、ブラックベリーフレーバー。なめらかな口当たりで燻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2,640円(税抜2,400円)

- 750ml ■13.5度・適温:16°C
- 産地:ヴィラーニ
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、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	ポークグリル、BBQ	



20

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、燻し感もあり、細かいタンニンをはほ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2,200円(税抜2,000円)

- 750ml ■12.5度・適温:12°C
- 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、トゥラーン、カベルネ・ソーヴィニヨン、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	ピザ、ハンバーグ、焼肉	



Rosé Wine

21 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、快活な酸味とほかに感じる甘さに気持ち華やかワインです。

品番 0751 税込2,420円(税抜2,200円)

- 750ml ■12度・適温:10~12°C
- 産地:パルトンボグラール
- ブドウ品種:メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、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	



『パプリカとハンガリーワイン』

ハンガリーの食卓を語る上で欠かせないのが、「パプリカ」の存在です。粉末状にして煮込み料理に使うこのスパイスは、ハンガリー料理の魂とも言え、国民食である「グヤーシュスープ」や「パプリカ・チキン」などの奥深いコクと程よい刺激は、一度味わえば忘れられない魅力を持っています。このパプリカ料理に寄り添うのが、同じ風土で育まれたハンガリーワインです。

パプリカの力強い風味には、地場品種ケークフランコシュから造られる、華やかな酸とスパイス感を持つ赤ワインが完璧な相性を見せます。また、辛口白ワインを合わせれば、パプリカの持つ野菜の香味が一層引き立ちます。

大地の恵みであるパプリカと悠久の歴史が醸すワイン。

この同郷の組み合わせが、食卓へさらなる彩りと発見を運んでくれます。



※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。

White Wine

火山性の土壌に由来する豊かなミネラル感

nyakas

ニャカシュ・ワイナリー



エチェク・ブダ地方ニャカシュ丘陵の麓にある小さな村に位置し、1991年からブドウ栽培を1997年からワイン醸造を行っています。「ハンガリーのシャンパーニュ」とも呼ばれるほど、石灰質の土壌が豊富な地域です。ニャカシュ・ワイナリーはステンレスタンクを用いた低温発酵を得意とし、ブドウ本来のフレッシュなアロマを最大限に引き出し、重すぎず、毎日飲みたくなるような軽やかなスタイルが特徴。アロマティックで芳醇な白ワインで高い評価を得ています。2004年からは環境に配慮した有機栽培に力を入れています。



22

メナードク・ブダイ・シャルドネ

nyakas



生き生きとした花とフルーツの香りはレモン、青リンゴ、ニワ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3,190円(税抜2,900円)

- 750ml ■13度・適温:10~12°C
- 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



23

ナプボル・エグリ・チツラグ



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4,730円(税抜4,300円)

- 750ml ■13度・適温:10~12°C
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:オラスリズリング、ハールシュレヴェリュー、ゼンゲー、ゼニット、シャルドネ、ヴィオニエ、ピノ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン、スルケバラート
- 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	ブロッコリーとカリフラワーのグラタン、白身魚のソテー、ウォッシュ系チーズ



22

メナードク・ブダイ・シャルドネ

nyakas



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。力強くまろやか、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4,730円(税抜4,300円)

- 750ml ■16度・適温:13°C
- 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	ポタージュなどクリーム系スープ、白身魚のグリル



24

アリグヴァーロン

nyakas



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2,860円(税抜2,600円)

- 750ml ■12度・適温:10°C
- 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)



26

ティティ・エグリ・チツラグ

自然派



柑橘、フローラル、南国のフルーツのアロマが陽気な印象。澁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3,740円(税抜3,400円)

- 750ml ■13度・適温:10~12°C
- 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



エグリ・チツラグ
Egri Csilag

エゲル地方の白ワインをもっと知ってほしいとエゲルのワイナリーが集まって2010年に基準を作り、醸造し始めたのが「エグリ・チツラグ」です。穏やかな酸味とミネラルのバランスが爽やかで食前酒としても最適です。クーラーボックスでよく冷やしたワインをアウトドアで楽しむのもおすすめ。軽めの前菜や魚・チキン料理、ポークソテーとよく合います。

「エゲルの星」の逸話

トルコの占領下、エゲル地方の北の町境を警備する夜間警備隊が灯した松明(たいまつ)が、ハンガリー大平原から北に導く道しるべのようになっていました。旅人たちは、物騒な時代に安全に帰路を見つけることができたことから、この灯りを「エゲルの星」と呼び、ハンガリー中に広まったそうです。

27 **NEW** 土着品種 自然派

BIO ドボシ・ケーキニエルー

DOBOSI
1721

その気難しい性質から「貴族のブドウ」と呼ばれ、かつては量産に不向きとして敬遠されてきました。しかし近年、そのユニークな個性が再評価され、復活を遂げています。それでもなお、現在はパラトン湖北岸のパダチヨニ周辺、数百ヘクタールのみで栽培される希少なブドウです。淡いレモンイエロー。樽熟成由来の中程度のバナナ香に、青リンゴやシトラス、わずかなハーブのニュアンス。凛とした酸味が特徴で、長い余韻が心地よく全体を引き立てます。火山性土壌由来のスモーキーなニュアンスや独特のミネラル感が複雑に絡み合い、エレガントで魅惑的な味わいを生み出しています。厚みのある質感に加え、高い酸とミネラル感、しっかりとしたアルコール感があり、「男性的」とも評される熟成可能なワインです。

品番 0517 税込4,950円(税抜4,500円)

- 750ml ■ 13度・適温:10~12°C ■ 産地:パラトンフェレド・チョコパク
- ブドウ品種:ケーキニエルー
- 醸造元:ドボシ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

ワインの香り	
合わせるお料理	ハーブを使った白身魚のフライ、鶏肉のクリーム煮、山羊のチーズ



28 自然派

BIO ドボシ・オラスリズリング

DOBOSI
1721

透明感ある緑がかった淡いレモン色。青リンゴやライチの爽やかな香り。温度が上がるにつれて、フローラルの甘い香りが広がります。アルコールと酸味のバランスが良い爽やかな白ワイン。オラスリズリングの特徴でもある焼いたナッツのような香ばしい穏やかな苦みが魅力的です。

品番 0511 税込3,520円(税抜3,200円)

- 750ml ■ 13度・適温:10~12°C
- 産地:パラトンフェレド・チョコパク
- ブドウ品種:オラスリズリング
- 醸造元:ドボシ・ワイナリー

辛口 ●○○○○○ 甘口

ワインの香り	
合わせるお料理	エビやカニのサラダ、魚介のマリネ、天ぷらを塩で



DOBOSI 1721 ドボシ・ワイナリー

パラトン湖の北岸で300年以上の歴史を誇る家族経営の老舗ワイナリー。この地域のオーガニック栽培の先駆者であり、25~30haのブドウ園をすべて有機農法で管理し、化学肥料や農薬を使わない自然に優しいワイン造りを徹底しています。この地の土壌を反映した白ブドウのオラスリズリングや貴重な土着品種のケーキニエルー、ユファルクなど地域の伝統を大切にしたいラインナップを揃えています。



29 クーリア・ホワイト

ETYEKI KURIA

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3,630円(税抜3,300円)

- 750ml ■ 11.5度・適温:8~10°C
- 産地:エチェク・ブダ
- ブドウ品種:キラールイアーニカ、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



30 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。淡潤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2,310円(税抜2,100円)

- 750ml ■ 12度・適温:8~10°C
- 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



31 イコン・シャルドネ



シャルドネの特徴をすべて備えた、飲みやすくてとても心地よいワイン。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。口を含むと、まろや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°C
- 産地:パラトンボグラー
- 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

32 ハンガリア・エクストラ・ドライ

HUNGARIA

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3,630円(税抜3,300円)

- 750ml ■ 12度・適温:6~8°C ■ 産地:エチェク・ブダ
- 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

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



バラトン地方

~多様なワインが魅力の湖畔のワイン産地~

ハンガリーの「バラトン地方」は、中欧最大の湖とその周囲に広がる火山性土壌が育む、世界屈指の白ワイン産地です。

独特な気候

広大な湖面が太陽光を反射し、適度な湿度を保つことでブドウが理想的に熟します。北川のパコニー山脈が寒風を防ぎ、亜地中海性気候となり、夏は涼しく冬は暖かい。

多様な土壌

北岸のパダチヨニ地区などは火山性土壌、森林土壌、石灰岩のほか玄武岩質の土壌で、ワインに力強い骨格と、石を舐めるような独特の塩味(ミネラル感)を与えます。

※掲載商品の中には売切れ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。

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



33 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厳選

品番 H-KM

税込12,980円
(税抜11,800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



34 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8,910円
(税抜8,100円)

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



35 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8,360円
(税抜7,600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



36 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8,140円
(税抜7,400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



37 ハンガリーワインセット

甘い中華や
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8,140円
(税抜7,400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



38

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**7,150円**
(税抜6,500円)

- トリオ・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



39

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**8,140円**
(税抜7,400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



40

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**5,830円**
(税抜5,300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



41

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**5,280円**
(税抜4,800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



42

銘醸地バラトンセット

澆冽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**5,390円**
(税抜4,900円)

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



43

厳選!押しワインセット

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**4,730円**
(税抜4,300円)

- エグリ・ピカバール
/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



※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。



Hungarian Honey



DR HONEY (ドクターハニー)

世界中から信頼される非加熱蜂蜜

歴史的・文化的景観が世界遺産になっているハンガリートカイ地方のGMOフリーゾーン(遺伝子組み換え作物禁止地域)に生育する植物を蜜源とした天然蜂蜜です。

ミツバチが草花から採取した蜂蜜を一切加工処理せず、ミツバチ達が水分を蒸発させ、水分量が20%以下になったものを使用しています。

DR HONEYでは、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、全ての工程を40°C以下で管理し、ひとつずつ丁寧に手作業で行っています。

トカイの非加熱蜂蜜は、花本来の香りや豊かな風味がそのまま生きており、まろやかな甘さとコクが特長です。また、加熱処理を行っていないため、プロポリスやローヤルゼリーなどの有用成分もそのまま残っています。パンやヨーグルトに添えるのももちろん、紅茶やハーブティーに加えても、自然な甘みと芳醇な香りをお楽しみいただけます。

自然の恵みをそのまま閉じ込めた、安心・安全な蜂蜜をぜひご賞味ください。



44

トカイ・プレミアム・アカシア蜂蜜300g 非加熱

「蜂蜜の女王」繊細で気品ある甘さ

ぎりぎりまで収穫を遅らせたことで蜂蜜の水分がゆっくりと蒸発し、とろみ、熟成度のある蜂蜜に。上品な酸味もあり濃厚でありながら爽やか。トースト、パンケーキ、ヨーグルトと。

品番 A091 税込**3,888**円(税抜3,600円) ■ビン容器入り300g

■重量:540g

🎁 品番 A091G 税込**3,996**円(税抜3,700円)



45

トカイ・プレミアム・リンデン蜂蜜300g 非加熱

清涼感が特徴の高級蜂蜜

ヨーロッパで最高級と言われるリンデン蜂蜜は、リラックス効果があるとされ、昔から安眠や喉のケアに利用されてきました。ほのかにレモングラスやミントが香る清涼感が特徴。アイスクリームにかけたり、ぬるめのホットミルクに入れて楽しむのがおすすめです。

品番 A092 税込**3,456**円(税抜3,200円) ■ビン容器入り300g

■重量:540g

🎁 品番 A092G 税込**3,564**円(税抜3,300円)



46

トカイ・プレミアム・シルクウィード蜂蜜300g 非加熱

白餡のような和の味わいの希少な蜂蜜

シルクウィード(トウワタ)蜂蜜はマメ科の青い香り、余韻に白餡のような和のテイストを感じる忘れられない味わい。白カビタイプのクリーミーなチーズと相性が良く、胡麻油を使った和風ドレッシングの隠し味に。

品番 A093 税込**3,456**円(税抜3,200円) ■ビン容器入り300g

■重量:540g

🎁 品番 A093G 税込**3,564**円(税抜3,300円)



🎁 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。

Bee Happy!



IFULMER (フルメール) アカシア100%天然蜂蜜を毎日たっぷりと

ハンガリー最大手の蜂蜜生産者だからできる、高品質でありながらお求めやすい天然蜂蜜です。ハンガリーに自生する広大なアカシアの森に咲くアカシアの花からミツバチ達が集めた蜂蜜です。美しい透明感のある黄金色、クセのない味わいで、料理、飲み物の甘味料として幅広くお使いいただけます。身体に良いだけでなく、自然が生み出す上品な甘味と酸味の複雑な味わいが特徴です。ホッと一息つきたいときに、リラックスしてお楽しみいただける、ハンガリーが誇る高品質な天然蜂蜜です。



47
ハンガリーアカシア蜂蜜
250g クマ

品番 A08A 税込1,296円(税抜1,200円)

- プラスチック容器入り250g
- 重量:260g
- ギフト対応不可



48
ハンガリーアカシア蜂蜜
250g

品番 A07 税込1,296円(税抜1,200円)

- ビン容器入り250g
- 重量:390g
- ギフト対応不可



49
ハンガリーアカシア蜂蜜
500g

品番 A07B 税込2,052円(税抜1,900円)

- ビン容器入り500g
- 重量:700g
- ギフト対応不可



50
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



51
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



52
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



53
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

厳格な基準が守る「本物」の味わい

ハンガリー産蜂蜜が世界最高峰と称される理由。それは、国を挙げた極めて厳しい品質基準と、連綿と続く養蜂の伝統にあります。ハンガリー政府は、蜂蜜の純度や残留物質に対し独自の厳格な検査体制を敷き、これをクリアしたものが「ハンガリー産」を名乗ることができます。抗生物質に頼らない安全な養蜂、一切の添加物を排した完全無添加へのこだわりが、天然の栄養素と芳醇な風味を余すことなく閉じ込めました。特に「アカシア蜂蜜」は、結晶化しにくく、驚くほど透き通った黄金の輝きが信頼の証です。雑味のない洗練された甘みは、まさに「食べる宝石」。妥協を許さない品質管理が生んだ、安心と感動のひとさじをご堪能ください。



※万が一、品切れの際はご了承ください。シーズン途中で商品内容・価格・ラベル等は予告なく変更になる場合がございます。



お客様へ

- 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、ご注文をキャンセルさせていただいております。
- 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ビンテージ及びデザインが変更され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おります。

酒販店様へ

カタログ内に記載の価格は小売価格となっております。
酒販店様向けの販売価格につきましては、下記までお気軽にお問い合わせください。

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
MAIL essencia@suzuki-business.co.jp

商品の返品・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いた場合がございますので、予めご了承ください。

ネット通販サイト



おいしいを贈る

ESSENCIA

<https://hungary-wine.com/>

