

Gift set

香り高く、芳醇な味わい
大切なあの人へ、おすすめのワイン



TS-330
●トカッパ 赤 (720ml)
●トカッパ 白 (720ml)
●トカッパ ロゼ (720ml)
3,855円税込 (3,505円税抜)



TS-220
●トカッパ 赤 (720ml)
●トカッパ 白 (720ml)
2,612円税込 (2,375円税抜)



TS-420
●セイオロサム 赤 (720ml)
●セイオロサム 白 (720ml)
5,085円税込 (4,623円税抜)



KV-470
●清見 (720ml)
●セイオロサム 白 (720ml)
5,779円税込 (5,254円税抜)

Liqueur

リキュール



梅酒 ブランデー仕込み
アルコール分12%
500ml **1,320円税込 (1,200円税抜)**

食前・後 甘口

北海道産の梅をブランデーの原酒に漬けて、フレンチオーク樽で熟成させました。ブランデーの香りと青梅の香りが絶妙なハーモニーと深いコクを生み、特別な樽熟成梅酒になりました。



ビートのころこあわせ
アルコール分25%
500ml **1,080円税込 (982円税抜)**

食前・後 中辛口

十勝産ビート糖蜜、十勝産酵母を使用した、樽貯蔵によるほのかな梅香と十勝産酵母を使用したことによりフルーティな香りが加わったまろやかな味わいが特長です。

Vinegar

ビネガー

十勝ワインビネガー 赤・白・シルフィー
200ml **1,998円税込 (1,850円税抜)**

十勝池田町にある「ワイン城」の地下熟成室から採取した酢酸菌を培養し、十勝ワインなどとブドウ果汁で発酵させたビネガーです。

※この商品は食品のため、「8%」です。



●写真の年号(ビンテージ)と実際は異なる場合があります。

価格は2020年4月1日現在の希望小売価格です。税込価格は、消費税10%を加算した価格です。

Sparkling wine

スパークリングワイン

国内初のピン内二次発酵法で造られるスパークリングワインです。きめの細かい泡立ち、製法由来の熟成香と深みのある味わいが特長です。

数量限定



ブルーム 白
750ml **3,173円税込 (2,885円税抜)**

魚・オードブル 辛口

ケルナー種由来の爽やかな柑橘類をイメージするアロマ(果実香)とバランス感が際立つ味わいが特長のスパークリングワインです。



ブルーム ロゼ
750ml **3,173円税込 (2,885円税抜)**

魚・オードブル 辛口

清見種由来のエlegantなアロマ(果実香)を持ち、余韻の長い上品な味わいが特長のスパークリングワインです。



ブルーム シャルドネ
750ml **4,235円税込 (3,850円税抜)**

和・洋・中 辛口

輝くシャンパンゴールドの色調。華やかで上品なアロマが特長で、品種特有のしっかりした味わいと最後まで残る余韻は、ワンランク上のスパークリングワインです。



ブルーム 山幸
750ml **3,630円税込 (3,300円税抜)**

和・洋・中 辛口

鮮やかなルビー色を呈し、スパイシーなブドウ由来の果実味が感じられ、酸味と渋味のバランスが良く、個性ある味わいが特長のスパークリングワインです。

ワインの保存方法

自宅でワインを保存するときの留意点は

- ① ワインを横に寝かせる
- ② 直射日光を避ける
- ③ 温度変化・振動の少ない所に保存する

簡易セラーの作り方

ワインをバスタオルや新聞紙等で包み、発泡スチロールなどに入れ、北か東側の押入れやタンスの一番下の奥へ。この方法だと条件にもよりますが、数年間は可能です。

飲酒は20歳になってから

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※飲酒運転や飲酒運転補助は法律に違反します。

製造者 北海道池田町 十勝ワイン
(池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

〒083-0002 北海道中川郡池田町清見83番地の4

TEL 015-572-4090 FAX 015-572-3915

0120-023228

http://www.tokachi-wine.com



20200401



TOKACHI WINE



produced by TOKACHI WINE, Ikeda Hokkaido Japan

製造者 北海道池田町 十勝ワイン
(池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

それは山ブドウから始まった。ブドウづくりからワイン造りへ。

辛口、熟成、本物にこだわるワイン造り。

優れた品質はもちろん、これからのワインには「個性」「地域性」が求められる。

十勝ワインはまさに十勝の気候風土が生んだ個性あふれるワインです。

Brandy

十勝ブランデー

北国特有の酸味豊かなブドウは格好のブランデー原料になります。「時間」という腕の良い職人が、醸し出す芳醇な味わいは至高のひと時を演出します。

★数種類の長期熟成原酒をブレンドし、アルコール分を40%まで加水して瓶詰めしたブランデーシリーズ。

スプレnder X-O
アルコール分40%
700ml **6,380円税込 (5,800円税抜)**



ジェンティール V-S-O-P
アルコール分40%
700ml **3,520円税込 (3,200円税抜)**



ブレンドオボトカチ
アルコール分40%

700ml **19,800円税込 (18,000円税抜)**

豊富な原酒の中からテイスティングを重ね、7つの樽に厳選し、それぞれの個性を引き出しながらブレンドしました。ブランデー原酒の華やかな香りと熟成香が調和し、深い味わいと余韻が続きます。



★長年熟成された原酒を一滴の水も加えずにそのまま瓶詰めした原酒シリーズ。



原酒EXTRA
アルコール分59%
500ml **8,250円税込 (7,500円税抜)**



原酒モリオ・マスカット
アルコール分60%
180ml **2,750円税込 (2,500円税抜)**



原酒
アルコール分59%
180ml **2,750円税込 (2,500円税抜)**



アップル原酒
アルコール分59%
180ml **2,750円税込 (2,500円税抜)**

Fortified wine

酒精強化ワイン(甘味果実酒)



シルモ
アルコール分18%
500ml **2,640円税込 (2,400円税抜)**

ピンテージ スイート
アルコール分15%
500ml **1,700円税込 (1,546円税抜)**

シルフィー ベリースイート
アルコール分15%
500ml **1,197円税込 (1,089円税抜)**

シルフィー
アルコール分17%
500ml **1,197円税込 (1,089円税抜)**

シルフィードライ
アルコール分17%
500ml **1,197円税込 (1,089円税抜)**

食前・後 甘口 食前・後 甘口 食前・後 甘口 食前・後 中辛口 食前・後 辛口

発酵途中のワインにブランデー原酒を加え、ブドウ由来の糖分を残した甘口デザートワインです。

白ワインにブランデー原酒を加え加温熟成させた香ばしさと、マイルドな味わいを持つ食前酒向けのワインです。

独自品種による個性派ワイン (日本ワイン)

ワイン造りはブドウづくりから。野生の血を引いたくましいブドウ達は北国の個性あふれるワインになります。池田町では永年の研究から北国の厳しい寒さに耐えうる独自の品種を開発しています。



山幸 (やまさち)
720ml **2,872円**税込
(2,611円税抜)
360ml **1,514円**税込
(1,377円税抜)
肉・チーズ やや重め

父親である山ブドウ譲りの草木系の果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わいを持ち、秀でた個性を有するワインです。



清見 (きよみ)
720ml **3,074円**税込
(2,795円税抜)
360ml **1,675円**税込
(1,523円税抜)
肉・チーズ やや軽め

優しい色合い、果実香と熟成香のバランスが良く、味わいは爽やかな酸味と軽快ながら豊かさをもち、まさに十勝ワインの代名詞的なワインです。



山幸 アイスワイン
200ml **5,038円**税込
(4,580円税抜)
食前・後 濃厚な甘口

極寒の早朝、樹上凍結したブドウを収穫し圧搾された果汁から造られ、芳醇な香りと濃厚な甘さと酸味を持つ贅沢なデザートワインです。



ジュエル オプトカチ
750ml **7,260円**税込
(6,600円税抜)
肉・煮込み やや重め

丁寧に手作業で選別した山幸種を使用し、フレンチオークの新樽で熟成させ、ほぼ無濾過で瓶詰しました。新樽によるトースティーなフレーバーと柔らかなタンニン、酸を基調とした果実のフレッシュさとエレガントな味わいが続きます。



清舞 (きよまい)
720ml **2,929円**税込
(2,663円税抜)
肉・チーズ 中口

独自開発した耐寒性交配品種のうち、母親である清見種譲りの爽やかな酸味と軽快な味わいが特長で、近年、品質向上の著しいワインです。

北海道産ブドウのバラエタルワイン (日本ワイン)

北海道内の契約農家で栽培された醸造用、生食用ブドウから造られた、品種の個性が生かされたワインです。



シャルドネ
720ml **3,300円**税込
(3,000円税抜)
和・洋・中 辛口

シャルドネ種ならではの華やかな果実香にナッツのような樽香が加わり、まろやかでしっかりした味わいのワインに仕上がりました。



ピノ・ノワール
720ml **2,720円**税込
(2,473円税抜)
肉・チーズ 中口

木いちごを思わせる果実香、軽快な酸味とコクを持ち、まさにピノ・ノワール種の特性が感じられるワインです。



ツバイゲルト
720ml **2,379円**税込
(2,163円税抜)
肉・チーズ 中口

果実味のある香り、ほどよい酸味とやわらかなタンニンのバランスが良く、優雅な味わいのワインです。



サッチ
720ml **1,856円**税込
(1,688円税抜)
チーズ・パスタ 中辛口

華やかな果実香、北国特有の爽やかな酸味とフルーティーで口当たりの優しい味わいが特長のワインです。



ナイアガラ
720ml **1,201円**税込
(1,092円税抜)
肉・和食 さわやかな辛口

ナイアガラ種特有のアロマの強さが特長で、料理にも合わせやすいすっきりした爽やかな辛口のワインです。



ナイアガラスパークリング
750ml **1,732円**税込
(1,575円税抜)
オードブル 甘口

ブドウの甘い香りを楽しめるフレッシュですっきりした甘さが特長のスパークリングワインです。



キャンベル
720ml **1,201円**税込
(1,092円税抜)
肉・和食 甘口

キャンベル種の爽やかな酸味とフルーティーな味わいは、まさに「ブドウのお酒」がイメージできる国内特有のしっとりした酸味が特長のフルーティーな辛口白ワインです。



町民用白ワイン
720ml **999円**税込
(909円税抜)
魚・和食 辛口

ポートランド種が原料で華やかで甘みを連想させる果実香と北国特有のしっとりした酸味が特長のフルーティーな辛口白ワインです。



町民用ロゼワイン
720ml **999円**税込
(909円税抜)
肉・和食 さわやかな辛口

明るい色合いで酸味と甘味のバランスの良さが特長のロゼワインです。

北国の酸味豊かなブドウから造られるワイン (日本ワイン)

酸味豊かなブドウは長期熟成タイプのワイン。辛いワインは料理と一緒に味わってこそ本当の美味しさが発揮されます。



アムレンシス
720ml **5,500円**税込
(5,000円税抜)
肉・煮込み やや重め

この上なく、山ブドウの特長を引き継ぐ交配品種から造られ、草木系の果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わいが特長のワインです。



シャト十勝 赤
720ml **3,719円**税込
(3,381円税抜)
肉・煮込み やや重め

厳選したブドウだけを原料に、フレンチオーク樽で熟成し、熟成香が際立つ、十勝ワインのフラッグシップワインです。



セイオロサム 赤・白
720ml **2,379円**税込
(2,163円税抜)
360ml **1,359円**税込
(1,236円税抜)
肉・チーズ 中口

【赤】ブレンドワインならではのバランスの良さとのマイルドな味わいが特長の赤ワインです。
【白】華やかな果実香を持つ、北国特有の豊かな酸味をストレートに表現したエレガントな味わいのワインです。



北海道産ビンテージ 赤・白
720ml **1,702円**税込
(1,548円税抜)
肉・チーズ やや軽め

【赤】山幸種、ツバイゲルトレーベ種、清舞種が醸し出すハーモニーが楽しめるワインです。
【白】フレッシュで軽快な味わいが特長の辛口の白ワインです。フルーティーなアロマをお楽しみください。



とち野 赤
720ml **1,980円**税込
(1,800円税抜)
肉・チーズ やや軽め

山幸種と清舞種のみを使用し、洗みをおさえる特別な製法により、すっきりとした酸味と果実味豊かな味わいが特長のワインです。



夕映えの城 赤・白・ロゼ
赤 720ml **2,656円**税込
(2,415円税抜)
白 720ml **2,530円**税込
(2,300円税抜)
ロゼ 720ml **2,530円**税込
(2,300円税抜)
肉・チーズ 中口

【赤】山幸種、ツバイゲルトレーベ種を使用し、ブーケ(熟成香)が際立ち、優しい酸味とコクと旨味のある味わいが特長です。
【白】ケルナー種、ミュラー・トゥルガウ種を使用し、爽やかな酸味とほのかな甘味がフレッシュでフルーティーな味わいをもたしています。
【ロゼ】ツバイゲルトレーベ種を使用し、軽快でしっかりしたアロマとやや甘さの残る味わいが特長です。

トカップシリーズのデイリーワイン (その他国内製造ワイン)

十勝ワインの代表的なバランスのよいワインです。お肉・パスタ・チーズなど毎日の食事にあわせて、気軽にお楽しみください。



トカップ 白
720ml **1,149円**税込
(1,045円税抜)
360ml **680円**税込
(619円税抜)
200ml **369円**税込
(336円税抜)
魚・パスタ 辛口

フルーティーな辛口に高貴で繊細な風味が、これまでに多くの十勝ワインファンに親しまれてきた白ワインです。

トカップ 赤
1500ml **2,601円**税込
(2,365円税抜)
720ml **1,149円**税込
(1,045円税抜)
360ml **680円**税込
(619円税抜)
200ml **369円**税込
(336円税抜)
肉・チーズ 中口

酸味とブーケのバランスがほどよく中ボディーな味わいで、誰にでも飲みやすい赤ワインです。



トカップ ロゼ
720ml **1,149円**税込
(1,045円税抜)
360ml **680円**税込
(619円税抜)
和・洋・中 辛口

国産ワインでは数少ない辛口ロゼワインです。ほどよい酸味が和風料理から肉料理まで幅広く楽しめます。



トカップ 瓶熟成
720ml **1,386円**税込
(1,260円税抜)
肉・チーズ 中口

トカップを3年間静かに瓶熟成させ、ふくやかな熟成香とまろやかさをプラスしました。



トカップ 樽熟成
720ml **1,443円**税込
(1,312円税抜)
肉・チーズ 中口

トカップをオーク樽で1年間熟成させることにより、樽由来の香りとうま味がコクのある味わいになりました。



flata (フラッタ)
720ml **1,270円**税込
(1,155円税抜)
オードブル 甘口

ミュラー・トゥルガウ種を使用し、ワインに馴染みのない方にも飲みやすく、口当たりの優しい甘口の白ワインです。



トカップ スパークリング 赤・白
750ml 各 **1,581円**税込
(1,438円税抜)
肉・チーズ 中口

十勝ワイン「トカップ」を使用し、赤は酸味とブーケのバランスが、白はフルーティーで繊細な味わいが特長のスパークリングワインです。