

小諸産の日本酒・ワイン・シードル

小諸で生まれ、育まれました



ソラリス 2017 信州小諸メルロー

マンズワイン

浅間山の麓、冷涼な標高 700m付近に位置する選ばれしメルローのトップ・キュヴェ。小諸の高粘度土壤で育つメルローならではのエレガンスを常に持ち合わせる優雅なワインです。



ピノワール 2019 樽口ゼ

テールドシェールワイナリー

標高 930m の冷涼な南西向きの傾斜にある圃場で育った、繊細な果実味とタンニンのピノノワール樽熟成ロゼワイン。



ミリ・ボーテシャルドネ 2020

ミリ・ボーテ

爽やかな香りと切れの良い酸味が多くの方々からご好評をいただきました『シャルドネ』。2020ヴィンテージは持ち味の酸がややまろやかになり、果実味とのバランスが絶妙な仕上がりとなりました。



お客様の「美味しい」
私たちの力になります
の笑顔が

Son of the Smith (ハードサイダー)

宮嶋林檎園

原材料にグラニースミスと少量のアメリカ原産のサイダー専用品種のみを使った、シャープで爽快な口当たりが特長。現地のサイダー（醸造所）での学びを活かしながら、日本で育つリンゴの良さを生かす味わいを追求します。

井子シャルドネ 2020

ドメーヌ・フジタ

ステンレスタンクで作られたすっきりと爽やかなシャルドネです。ライム系の香り、中間の味わい、余韻もしっかりとあり、フレンチの前菜から和食を含めて、料理との相性は広いと思います。

アンシードルドライ

アンワイナリー & スティ

爽やかな酸味と発泡が特徴のどんなお料理にもあわせやすいシードルです。りんごの風味もお楽しみください。

カム・オン・メルロー 2020

ジオヒルズワイナリー

小諸市産のメルローを使用。ステンレスタンクで野生発酵・樽熟成したライトボディなメルロー。カassisや木苺のようなフレッシュな果実味とタンニンが優しく土の香りも感じられるメルローです。

Nukaji Rouge 2020 (要予約)

農花

アセロラ、木イチゴなどの果実の香りがふわっと広がる、透明感のある軽やかなワインになりました。ひと夏寝させしたことにより、味わいにまろやかさも増しています。クリスマスのローストチキン、照り焼きのお肉などにもよく合います。年末年始のおうちイベントで、中華料理やすき焼きなどに合わせるのもおすすめです。



キャンペーン対象商品の中から、協力酒造、ワイナリーの代表商品を掲載しています。