

2017
AUTUMN

LIQUOR COLLECTION

秋の銘酒頒布会

ブウシヨウ自然の恵みコース「葡萄の歌」 ¥3,600(税込)×3回 **限定200セット**

10月
白
インツォリア “Y” 2014
シチリア島固有の品種を使い、さらにワインにストレスを感じさせないよう、最新の設備で醸造と熟成を行います。トロピカルフルーツやメロンなどの香り、飲み口はフルーティーで後味にミネラルを感じさせ、インツォリア種の特長がよく表現されています。
●生産者/パリオ・ディ・ピアンネッ
●生産地/イタリア シチリア州
●参考価格/2,484円 750ml

10月
赤
ピエール・リュルトン・ボルドー・ルージュ 2015
シャトーデュケムやシャトーシュヴァルブランの経営責任者のピエール・リュルトンが、ルーツであるシャトーで生み出す渾身のアイテム。黒い果実にスパイス、チョコにモカと複雑に香り、しっとりとしたベリーと丸みのあるタンニンが絶妙なバランスで風格さえ漂います。
●生産地/フランス ボルドー地方
●参考価格/2,484円 750ml

11月
白
アルザス・リースリング・トラディション 2015
アルザス各地の畑を所有し、様々なテロワールの葡萄を持つことで、多様な表現をしている生産者。初めはスッキリとしておりミネラル中心の香りですが、グラスを回すことによって、白桃や洋梨の香りが沸き立ち、後にパイナップルなどのたっぷりとした香りに変化していきます。
●生産者/シャルル・スパー
●生産地/フランス アルザス地方
●参考価格/2,808円 750ml

11月
赤
サン・ジョセフ・ラ・ルレヴ 2014
ワイン醸造家を親に持つ生産者は幼いころから父親の仕事を見て成長し、2008年に自分のドメーヌを立ち上げました。シラー種100%で造られており、サン・ジョセフのパワフルさと、生産者が目指すソフトで果実味の豊かなワインに仕上がっています。
●生産者/ジャンヌ・ガイヤール
●生産地/フランス ローヌ地方
●参考価格/4,104円 750ml

12月
白
ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ 2015
イタリアの白ワインの中で傑出しているという名声を裏付けるようなワイン。そのワインは華やかさと神経質さを併せ持ち、しっかりした骨格を持ちながら洗練している。しかも余韻は滑らかで独特なほろ苦いアーモンドのタッチがある。非常にシンプルでヴェルナッチャの美味しさ、楽しさが溢れています。
●生産者/レ・カルチナイエ
●生産地/イタリア トスカーナ州
●参考価格/2,808円 750ml

12月
赤
ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ 2014
イタリアで最もバランスのとれたワインを生むトスカーナ。スミレや野ばらなどの花の香り、ベリーのコンポートの果実味に僅かに黒オリーブや鉱物を感じるミネラルが奥行きを醸し出しています。
●生産者/ボスカレリ
●生産地/イタリア トスカーナ州
●参考価格/2,700円 750ml

ブウシヨウ高級ワインコース「仏 三大銘醸地の旅」 ¥7,800(税込)×3回 **限定120セット**

10月
白
シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴァイヨン 2013
元来クラシックスタイルのシャブリですが、息子リリアンが経営を受け継ぎ、ピオロジック栽培にも注力しています。このヴァイヨンは香りにカリヤハチミツのニュアンスを感じ、程よいスモーキーさと優しい酸味が広がります。
●生産者/ジェラルド・デュプレシス
●生産地/ブルゴーニュ地方
●参考価格/4,644円 750ml

10月
赤
シャトー・サン・ジョルジュ・コート・パヴィイ 2011
1873年から同じ家族で所有される由緒正しきシャトー・グラン・クリュ・クラッセに格付けされ、5.5haの畑はオーゾンヌの向かい側、パヴィイやラ・ガリエールに隣接します。土壌は表土に粘土質、下層には粘土質石灰が広がり、メルロー80%、カベルネフラン20%が栽培されています。2008年よりオーゾンヌのアラン・ヴォーティエ氏が醸造面でアドバンスを施しています。
●生産地/ボルドー地方 サンテ・ミリオン地区
●参考価格/6,480円 750ml

11月
シャンパーニュ
ニコラ・マイヤール・ブリュット・プラティエス・ブルミエ・クリュ
スタンダードシャンパーニュにおいては群を抜く品質。しかしながら生産量が少ない為、市場に露出する事があまり無く、まさに「知る人ぞ知る」銘醸ワインです。アプリコットやプラムなどの芳醇な印象と、繊細な舌触り。ナチュラルでクリアなシャンパーニュに仕上がっています。
●生産者/ニコラ・マイヤール
●生産地/シャンパーニュ地方
●参考価格/7,020円 750ml

11月
赤
ベルナン・ヴェルジュレス・ブルミエ・クリュ “レ・フィシヨ” トレ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2011
1997年創設の新しい生産者ですが、将来を担う若手生産者5本の指に入る実力の持ち主110才の頃よりワイン造りに憧れ、著名ドメーヌ「トロ・ボー」で学びます。柔らかな酸味と梅を思わせる印象。しなやかで、程よくスパイシーさを感じるワインです。
●生産者/ルードヴィック・ペラン
●生産地/ブルゴーニュ地方
●参考価格/6,912円 750ml

12月
赤
シャトー・シトラン 2009
メドックで最も歴史あるシャトーの一つで、1989年に日系企業が所有した時代より品質が向上したと言われ、現在はボルドーで有名な家族メルロー一家により運営されています。所有する96haの畑は砂礫質と粘土石灰質に広がるカベルネソーヴィニオン58%、メルロー42%が栽培されています。新樽比率40%で12ヶ月熟成されたワインは心地よい果実味とまろやかなタンニンに恵まれており、しなやかでなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。
●生産地/ボルドー地方 オー・メドック地区
●参考価格/4,428円 750ml

12月
赤
ヴォーヌ・ロマネ 2014
1955年創設のドメーヌ。2haの所有畑から始まり現在は約20haを所有し、クラシカルなスタイルを保ちつつ、醸造設備の近代化を図っています。2014年ヴィンテージは涼しい印象を受けますが、果実味が前面に出て、スミレや少々小粒なベリー系果実のニュアンスと共に、しっかりとした骨格を持つ、親しみやすいワインに仕上がっています。
●生産者/ダニエル・リオン
●生産地/ブルゴーニュ地方
●参考価格/10,800円 750ml

ブウシヨウ超高級ワインコース「フランスの魅力」 ¥19,440(税込)×1回 **限定60セット**

11月
シャンパーニュ
キュヴェ・ドン・ベリニオン 2009
今日のシャンパンの基礎を築いた大恩人とされるドン・ベリニオン。その複雑で、精密な味わい、レモンやアプリコットなどいくつもの果実を連想させる爽やかな香りは、多くの人を魅了し、シャンパンの王者として、今も君臨し続けています。
●生産者/モエ・エ・シャンドン
●生産地/シャンパーニュ地方
●参考価格/24,840円 750ml

11月
赤
シャトー・ド・フューザル 2014
ボルドー地方、グラヴ地区の特級ワイン。艶のある紫がかった濃いめのルビー色、熟したベリー香にスモーキーでスパイシーさが混在します。甘みを帯びたタンニンは上品な酸味とバランスが取れており、余韻の長さへ続きます。
●生産地/ボルドー地方 ペサックレオニオン
●参考価格/7,560円 750ml

よりスマートにワインを楽しめます。

特典
ブウシヨウワインコースご購入の方に
ブウシヨウオリジナルデザイン
「ドロップ・ストップ」を
プレゼント!

11月お届け ※ご購入1口につき、「ドロップ・ストップ」1枚プレゼント致します。

※イメージです

お申し込み締切 平成29年9月29日(金) 宅配での発送も承ります。(送料別途)

お申し込みのご注意
※商品のお届けは毎月月中旬以降となります。
※お申し込み締切前でも予約数に達し次第締め切らせて頂きます。
※商品のヴィンテージ、デザイン等が変更になる場合がありますのでご了承ください。
※輸出国、輸送便などの不測の事態により、商品や頒布順序が変更になる場合がありますのでご了承ください。
※中途でのご解約は申し受けかねます。ご了承ください。

個人情報について お問合わせ
お客様からお預かりする個人情報につきましては、商品のお届けと景品の発送に関する業務に使用させていただきます。
お近くのカネサ藤原屋または下記電話番号までお問い合わせください。
TEL.022-239-2331(代)

2017年秋の銘酒頒布会 お申込書

お申込日		月	日
ふりがな	ワイン	<input type="checkbox"/>	箱要
お名前	日本酒	<input type="checkbox"/>	箱要
()歳	焼酎	<input type="checkbox"/>	箱要
お届け先 〒	藤原屋オリジナル	<input type="checkbox"/>	箱要
TEL ()	ブウシヨウ自然の恵み	<input type="checkbox"/>	箱要
	ブウシヨウ高級	<input type="checkbox"/>	箱要
	ブウシヨウ超高級	<input type="checkbox"/>	箱要
	うまいもん	<input type="checkbox"/>	箱要

※太枠内を忘れなくご記入ください

コースコード 個別コード

お客様コード 担当者

うまいもんコースの配達希望
時間帯に○をつけてください。
指定なし 午前中(12時まで)
14時~16時 16時~18時
18時~20時 19時~21時
ご希望のコースの口数をご記入ください。
※箱入りをご希望の場合、裏に○をつけてください。

飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。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。お酒は楽しく適量で。

ワインコース

¥2,800 (税込) × 3回

10月 **カッセル・デル・ディアプロ・デビリッシュエディション・カベルネソーヴィニオン**

ハロウィンで盛り上がる10月にカッセル・デル・ディアプロから、爽やかな限定ボトルが登場。チェリーやカシス、ダークプラム、樽由来のトースト香が混じった複雑な香から熟したベリー系フルーツの Aroma とあめらかなタンニンのバランスが素晴らしい。赤身肉、ブルーチーズとの相性が良いです。

●フルボディ赤 (カベルネソーヴィニオン)

●生産地/チリ
●メーカー/メルシャン(株)
●参考価格/1,696円 750ml

10月 **オックスフォードランディングカベルネソーヴィニオン シラズ**

ブラックチェリーやカシス、スミレの花を思わせる香り。黒コショウのニュアンス。まるやかな果実味とやさしい酸味、やわらかなタンニン。みずみずしさとスパイスさながら程よく調和するミディアムボディの味わいです。牛肉やチーズ等と一緒にどうぞ。

●ミディアム赤 (カベルネソーヴィニオン&シラズ)

●生産地/オーストラリア
●メーカー/サントリー酒類(株)
●参考価格/1,922円 750ml

11月 **サングラン**

平均樹齢90年のブドウの古木から収穫した上質なカリニアン品種で造られました。プラムや黒ブドウを思わせるアロマ。キラキラとした鮮色のワイン。爽やかな酸がありながら、ボリュームもあり非常に高いバランス。シーンや食事内容を選びませんが食前酒としても◎。

●ミディアム赤 (カリニオン・ノワール)

●生産地/フランス
●メーカー/日本酒類販売(株)
●参考価格/1,512円 750ml

11月 **シャトージゴ**

完熟した上質のメルローが持つベリー系の華やかな口当たり、優しい果実味を最大限発揮させるにあえてステンダックにて熟成させ、ステープス(焦がした樽材)を浸漬する事でタンニンをまるやかにして、酸や果実とうまくバランスを取っています。チーズや油っこい料理との相性が良いです。

●ミディアム赤 (メルロー)

●生産地/フランス
●メーカー/「国分」
●参考価格/2,376円 750ml

12月 **コロンビア・クレスト グランド・エステーツ メルロー**

ツヴァインズシリーズの上位商品でアメリカカリフォルニア州のレストランで人気となっているワイン。ラズベリー、ブルーベリー、ローズとしたココナッツ等が折り返した複雑な香りと上品で長い余韻が楽しめます。中華料理やマトソースのバスター等と相性が良いです。

●ミディアム赤 (メルロー)

●生産地/アメリカ
●メーカー/サッポロビール(株)
●参考価格/2,502円 750ml

12月 **レミーパニエ アンジュ・ルージュ**

紫がかかったガーネット色、フレッシュなラズベリー系の香り。甘味を感じる柔らかなタンニン、ラズベリー、木苺等のフレッシュな果実味が特徴の飲み心地の良いワインです。肉料理全般は勿論の事、ロールキャベツ、ビーマンの内詰めなども好相性です。

●ライトボディ赤 (カベルネ・フラン)

●生産地/フランス
●メーカー/アサヒビール(株)
●参考価格/1,372円 750ml

日本酒コース

¥2,700 (税込) × 3回

10月 **八鶴 純米吟醸 生原酒**

南部杜氏が伝承技法で仕込んだ逸品。果実のような香りと軽快で爽やかな味わいの生原酒。うな香りと軽快で爽やかな味わいの生原酒。

●八戸酒造(株)
●参考価格/1,620円 720ml

11月 **自然郷 純米吟醸 ひやおろし**

夢の香と五百石をブレンドし、フルーティーな芳香と豊かな味わいを持たせたお酒。

●樹木代吉本店
●参考価格/1,466円 720ml

12月 **廣喜 純米吟醸 オール岩手**

地元の水でじっくりと醸し、芳醇な米の旨みを引き出した、柔らかい味わいの純米吟醸酒。

●廣田酒造店
●参考価格/1,440円 720ml

10月 **出羽の富士 熟成純米吟醸**

鳥海山からの清らかな伏流水とオリジナルの蔵持酵母を用いて醸した純米吟醸酒。

●関佐藤酒造店
●参考価格/1,543円 720ml

11月 **鯉川 純米吟醸 出羽の里 うすにごり**

穏やかな香りで、芳醇な味わい。もろみがかわった分、味に深みがある限定品。

●鯉川酒造(株)
●参考価格/1,674円 720ml

12月 **黄金澤 純米大吟醸**

華やかな香りと繊細な味わいの純米大吟醸を低温でじっくりと、飲みこころに熟成させました。お酒単体でもお料理と一緒にでも美味しくお召し上がりいただけます。

●鯉川酒造店
●参考価格/1,728円 720ml

焼酎コース

¥2,400 (税込) × 3回

10月 **薩摩宝山 百芋**

麹芋・餅芋ともに厳選された黄金千貫を100%使用して仕込み、芋そのものがダイレクトに味わえる1本です。

●西酒造(株)
●アルコール度数/25度
●参考価格/1,490円 720ml

11月 **おやしー一番**

原料の白蜜芋は自社農園で栽培し、白麹で仕込んでおきます。スッキリとした喉越しに芋のほのかな甘みを楽しめる一品です。お湯割り水割り、お好みでお召し上がり下さい。

●種子島酒造(株)
●アルコール度数/25度
●参考価格/1,199円 900ml

12月 **復刻 房の露**

厳選した黄金千貫、黒麹を使用し、清流・球磨川の伏流水を割り水とした洗練された芋焼酎となっております。

●房の露酒(株)
●アルコール度数/25度
●参考価格/1,296円 900ml

10月 **帝王**

原料に食用のさつまいもも使用して人気の高い「紅あずまき」を使用し、微生蒸留で「紅あずまき」の持つ甘みと香りを十分に引き出した、焼酎ファンも納得の芋焼酎です。

●順倉酒造(株)
●アルコール度数/25度
●参考価格/1,393円 720ml

11月 **日向あくがれ 白麹仕込み**

昔ながらの醸造仕込み。仕込み水は蔵の真横を流れる川の伏流水を使用。原料に宮崎県産の黄金千貫と国産米、白麹・平成宮崎酵母の力により、甘味の良い香り強く、口の中に残らないスッキリとした飲み口が特徴です。

●あくがれ蒸留所(株)
●アルコール度数/25度
●参考価格/1,460円 720ml

12月 **限定 わかしお**

製造の手蒸しの段階で、黄金千貫と、葉まさを同時に蒸し上げた大変珍しい製法で造りました。黄金千貫のうまみと葉まの甘味、程よい酸味が心地良い逸品です。

●若潮酒造(株)
●アルコール度数/25度
●参考価格/1,300円 900ml

藤原屋オリジナルコース

¥2,500 (税込) × 3回

10月 **鳳陽 おくのかぜ 特別純米酒**

宮城県内最古の蔵元である内ヶ崎酒造店で醸した旨味の特別純米酒。空を流れる風になたなびく稲穂。みちのくの原風景を思い浮かべて下さい。

●(資)内ヶ崎酒造店
●参考価格/1,296円 720ml

11月 **虎哉 大吟醸**

銘は伊達政宗の幼少期の家庭教師であった虎哉禅師に由来。藤原屋が自信を持ってすすめる芳醇で華やかな大吟醸です。

●(資)内ヶ崎酒造店
●参考価格/2,300円 720ml

12月 **菊勇 山形の梅酒**

山形県酒田市山松産お梅100%使用。梅の芳香が高く、やさしい味わいと甘さ控えのすっきり爽やかです。

●菊勇酒(株)
●参考価格/1,543円 720ml

10月 **於茂多加 純米吟醸 男山**

塩蔵神社の御神酒御用酒造である阿部勤造が醸す、カネサ藤原屋オリジナルの純米吟醸です。

●阿部勤造酒造(株)
●参考価格/1,512円 720ml

11月 **金紋両国 特別純米酒 壽栄**

米の旨みを引き出し、甘みを感じながらも後味がスッキリとしたバランスの取れた特別純米酒。

●両角屋(株)
●参考価格/1,566円 720ml

12月 **くずまきワイン ほたる白**

2017年度産、ナイアガラを丁寧に低温発酵させて醸造した、果実味溢れ、まろやかな飲み心地の味わい。飲みやすく、飲み飽きしないフルーティーな白ワイン。

●関谷手くずまきワイン(株)
●参考価格/1,638円 720ml

うまいもんコース

¥3,300 (税込) × 3回
宅配送料込み・メーカー直送

10月

唯一無二の味。天然ダシをブレンドし長期熟成させた「和」のハム・ソーセージ限定セット

●ペッパーボークスライス 70g×1
●ローストスベアリブ 180g×1
●ローストチキン(照焼) 180g×1
●ハーブウインナー 100g×1
●ピザフランク 100g×1

Jambon・maisonは25年前、大崎市岩出山で設立した、手作りのハム・ソーセージ工房で、現在2代目。先代には師匠がおらず、独学で今の味を作り上げました。味を追求した結果Jambon・maisonの特徴でもある「和」の味付けにたどり着きました。藤原屋のオリジナルギフトです。

宮城県大崎市 Jambon・maison
賞味期限は製造から20日(冷蔵)。開封後は3日以内(冷蔵)にお召し上がり下さい。
※冷蔵宅配便で指定のお届け先へ直送いたします。

冷蔵便

11月

さんりく干物や 頒布会限定 特別干物詰合せ

●さんま開干し(北海道産)×2枚
●鰯ホッケ半身干し(アメリカ産)×1枚
●さば文化干し(宮城県産)×1枚
●さば文化醤油干し(宮城県産)×1枚
●赤魚半身醤油干し(アメリカ産)×1枚
●金目鯛開干し(宮城県産)×1枚

干物作り50年以上の老舗、さんりく干物や「関宮商店」がお届けする厳選の干物6種7枚の頒布会限定特別詰合せ。添加物を使用せず昔ながらの製法で、1枚1枚丁寧に手作業で作っております。中でも大人気のサバの文化干しは、金華山沖漁獲のさばを使用し、脂がのって抜群の味。全て1枚づつ、脱気個包装でお届けいたしますので、日替わりで毎日違った味を是非、御堪能ください。

宮城県塩竈市 関宮商店
賞味期限は発送日より30日(-18℃以下保存)。解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存し、解凍日より3日以内に加熱調理のうえ、お召し上がり下さい。※冷凍宅配便で指定のお届け先へ直送いたします。

冷凍便

12月

創業一二十七年はたけなな製麺五代目社長の熱い思いがこもったこだわりの「蕎麦」を体にあじわう「無塩温麺」のつゆ付きセット

●ぜいたく手おろし長芋そば 240g×5
●無塩ゼロ温麺(うーめん) 270g×4
●一目千本桜つゆ(4倍希釈) 300ml×1

「ぜいたく手おろし長芋そば」は、青森県五戸産の長芋を手で丁寧にすりおろし、長芋を生のまま蕎麦に練り込みました。「無塩ゼロ温麺」は、東北大学と連携して開発した、製造工程で食塩は一切使用しない温麺です。安心安全の北海道産小麦粉100%使用です。「一目千本桜つゆ」は、芳醇しぼりたて丸大豆本醸造しょうゆに本みりん、砂糖を合わせたかえしに厳選されたかつお節と昆布の出汁をふんだんに使用した本格つゆです。化学調味料・着色料などは使用しておりません。素材が持つ自然な風味をご賞味下さい。

宮城県白石市 はたけなな製麺(株) / 宮城県大河原町 玉松味噌醤油(株)
賞味期限は、ぜいたく手おろし長芋そばが1年、無塩ゼロ温麺が1年半、一目千本桜つゆが1年半。
※常温宅配便で指定のお届け先へ直送いたします。

常温便