

# お出かけをお待ちしています

## ワインショップ 10:00AM ~ 6:00PM



●ココ・ファーム・ワイナリーにお越しの際は、まずこちらへどうぞ。各種ワインセミナーの受付もこちらです。試飲やお買い物を楽しめるワインショップからは、葡萄畑やワイン醸造タンクもご覧いただけます。

●自家製ワイン各種をはじめ、ノンアルコールのジュース各種やジャム、世界のチーズやオリーブオイル、ワイングラスやワインクーラーなどまた、ワイン関連のDVDや本もご用意しています。

●各種ワインセミナー ショップまたは電話にて受付中  
「ワインを気軽に楽しみたい」「ワイナリーを見学したい」そんな方のためにカジュアルな試飲からワインづくりのご紹介まで、各種ご用意しました。

### 1. ワインテイスティング

●5種類のワインをお楽しみいただけます。  
10:00AM ~ 5:00PM ¥500  
(10名様以上は要予約)



### 2. ワイナリー見学コース

●葡萄畑やワインづくりの現場を、スタッフがご案内いたします。所要時間は約45分。気軽に楽しめるワインセミナーです。  
10:30AM ~、1:00PM ~、3:00PM ~の1日3回 ¥500  
(10名様以上の場合は、別途お問い合わせください) 2017年は、11月17日(金) ~ 20日(月)まで見学コースをお休みさせていただきます。

### 3. ワイナリー特別コース

●お客様の目的に応じて、ワイナリー見学と各種ワインを楽しむコースです。  
所要時間3 ~ 4時間 ¥6,000 ~ (10名様以上20名様以内・要予約)  
8月中旬~11月を除く期間に承ります。  
会社や大学等の研修や、ワインスクール、ワイン仲間の小旅行などに最適です。詳しくはお問い合わせください。

### 4. ワイングロウズセミナー

●栽培・醸造にかかわるスタッフが、葡萄畑や醸造場を実際にご案内。各種ワインのテイスティングもお楽しみいただけます。  
9月・10月・11月を除く 毎月第2土曜日  
午前と午後の2回 10:30AM~12:30PM、1:30PM~3:30PM  
¥2,000(ワインテイスティング付・要予約)

### 5. ワイングロウズランチ

●栽培・醸造にかかわるスタッフが、葡萄畑や醸造場を詳しくご案内。各種ワインの解説付でランチをどうぞ。お一人様でもご参加いただけます。  
年8回 1月、2月、3月、4月、5月、6月、7月、8月の第4土曜日  
10:30AM~3:00PM ¥6,000(ワインテイスティング付ランチ・要予約)  
■詳しくは、TEL 0284-42-1194にお問い合わせください。

## 四季のイベント

- 11月第3日曜日と前日の土曜日 収穫祭(2017年は11月18・19日)
- 1月成人の日~3月14日 葡萄の守り神「サンヴァンサン」のささやかなお祝い
- 3月~9月 第1・第3土曜日 陶芸教室
- 4月29日~5月6日 ヴィンヤード・ウィーク
- 7月7日~8月15日 スパークリング・フェスタ

詳しくはホームページやFacebookの催事情報をご覧ください。

- ・ホームページ催事情報 <http://www.cocowine.com/shop-guide/event/>
- ・Facebook <https://www.facebook.com/cocofarmwinery/>



## こころみ学園のワイン醸造場 ココ・ファーム・ワイナリー

※お休み 11月収穫祭前日、年末年始(12/31~1/2)、1月第3日曜日から5日間  
〒326-0061 栃木県足利市田島町611 TEL 0284-42-1194 FAX 0284-42-2166  
office-m@cocowine.com <http://www.cocowine.com> 右のQRコードからアクセスできます。



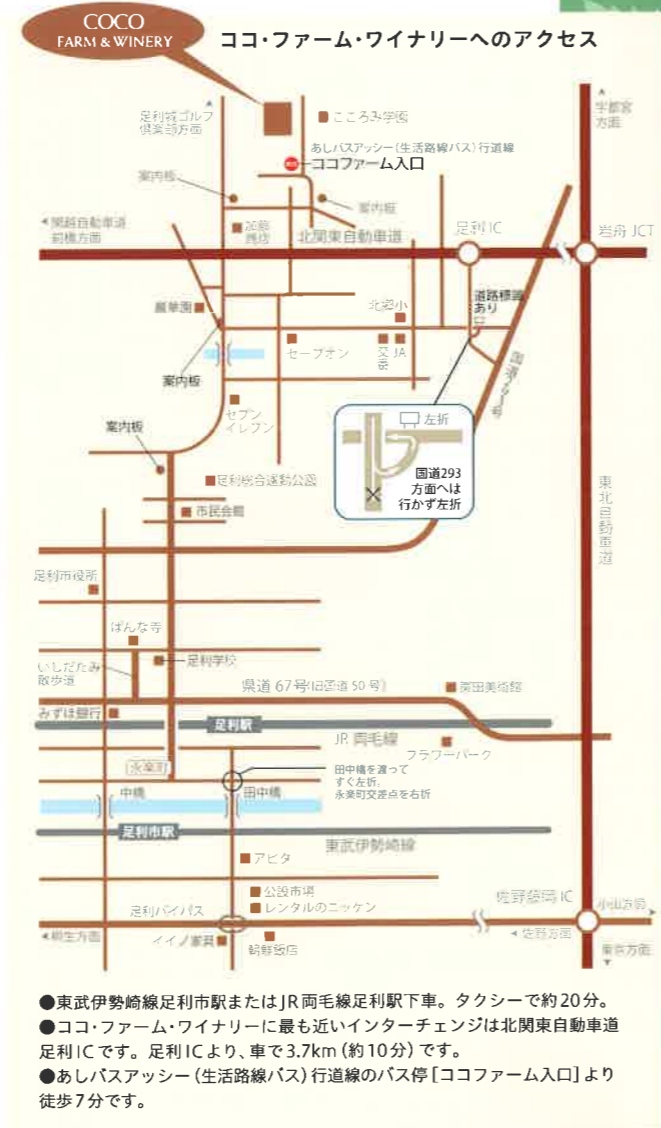
## カフェ 11:00AM~6:00PM (5:30PMラストオーダー)

葡萄畑を見晴らすカフェ。こころみ学園の朝採り野菜や地元の新鮮素材をふんだんに使ったお料理と自家製ワインをお楽しみください。

●コースをご希望の際は、ご予約ください。  
デギュスタシオン・コース(お料理にあったワイン付) ¥8,000  
季節のコース ¥3,500

●ピクニックエリアや山頂でお召し上がりいただけるテイクアウトもご用意しています。

- 10名様以上お揃いでお出かけの際は、ご連絡いただくと助かります。
- 各種パーティや夕方からのディナータイム(4:00PM以降)につきましては、別途お問い合わせください。
- 食品衛生上、盲導犬・介助犬・聴導犬をのぞき、ペットは醸造場内およびカフェやワインショップ内にお連れいただけません。



# Vineyard News

COCO FARM & WINERY  
ぶどう畑通信  
2017年秋号

## 美しい季節に おいしい ワインを。

1年中、空の下、こころみ学園の葡萄畑では寡黙な農夫たちが葡萄を育てています。秋になると、一房一房、ていねいに摘みとってワインを仕込みます。葡萄をワインにするのは葡萄の果皮についた野性酵母たち。蔵に住みついた微生物たちも活躍します。さまざまな命が順番に見えない力を出し合う。こころみ学園のワイン醸造場です。

1958年、机の前での勉強が苦手な中学生たちが、教師とともに山の急斜面を開墾して600本の葡萄の苗木を植えました。2018年、この葡萄畑は皆さまのおかげで、開墾60周年を迎えることができます。心から御礼申し上げます。





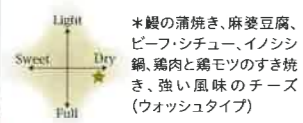
# 日本の葡萄100% 日本ワインをお届けします



## 2014 第一楽章

¥5,300 赤 750ml

こころみ学園の畑のマスカット・ベイリーAを、手作業で一一つ選別し、優良な果粒のみを野生酵母で醗酵させました。その後、自家畑の自然の味わいを生かすため、無濾過・無清澄でビン詰めしました。果実、スパイス、ロースト、バニラの複雑な香り。コクや酸味、なめらかなさや奥深さがバランスよく調和した優雅な赤ワインです。



\*鯉の蒲焼き、麻婆豆腐、ビーフ・シチュー、イノシシ鍋、鶏肉と鶏モツのすき焼き、強い風味のチーズ(ウォッシュタイプ)

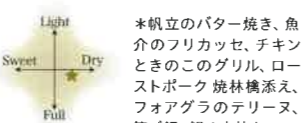
◆「第一楽章」の次のヴィンテージは2月立春の日に発売予定です。



## 2014 山のシャルドネ

¥5,300 白 750ml

山のシャルドネは、私たちが自信を持ってお届けできる、その年一番のシャルドネからつくった白ワインです。2014年は、昼夜の温度差や長い日照時間の畑の良さをそのまま生かすことを大切に葡萄に向き合いました。香り高く、エレガントな味わい深いワインになりました。



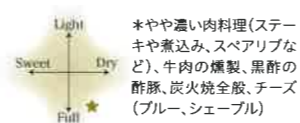
\*帆立のバター焼き、魚介のフリカッセ、チキンときのこのグリル、ローストポーク 焼林檎添え、フォアグラのテリーヌ、旬ご飯、鯉の白焼き



## 2014 山のタナ

¥5,300 赤 750ml

日本の風土に合った葡萄品種を世界中から探す旅のなかで、フランス南西部で出会ったタナ種の赤ワインです。山形県上山の完熟した葡萄を野生酵母で醗酵させました。奥行きのある酸味を、果実味と柔らかいタンニン、香ばしいオークが取り囲んでいます。熟成が楽しみなフルボディのワインです。



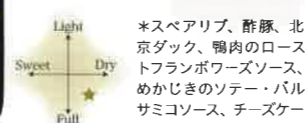
\*やや濃い肉料理(ステーキや煮込み、スペアリブなど)、牛肉の燻製、黒酢の酢豚、炭火焼全魚、チーズ(ブルー、シェーブル)



## 2015 こころみノートン

¥3,800 赤 750ml

1950年代、少年たちによって開墾されたこころみ学園の急斜面の葡萄畑。この山の中腹に育ったノートンという、日本ではじめて栽培した葡萄を主体に、麓の醸造場で野生酵母で醗酵させました。熟成はフレンチオークで約7カ月。しっかりとした酸をもつ魅力的な赤ワインです。



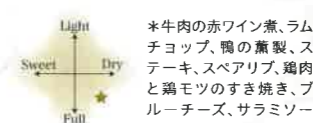
\*スペアリブ、酢豚、北京ダック、鴨内のロースト、フランポワズソース、めじきのソテー・バルサミコソース、チーズケーキとチェリーソース



## 2014 陽はまた昇る

¥3,000 赤 750ml

山形、長野、栃木など東日本で栽培されたタナとカベルネ・ソーヴィニヨンの葡萄からつくりました。しなやかな果実味、しっかりとした酸と渋み。深い紫色をした力強く優しい赤ワインです。「明けぬ夜はない」……元気をだしていきましょう。



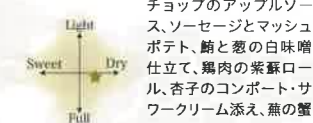
\*牛肉の赤ワイン煮、ラムチョップ、鴨の燻製、ステーキ、スペアリブ、鶏肉と鶏モツのすき焼き、ブルーチーズ、サラミソーセージ



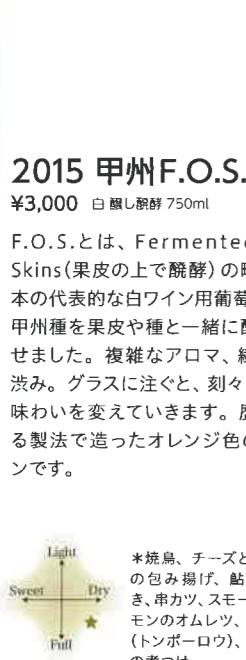
## 2016 月を待つ

¥3,000 白 750ml

「月を待つ」2016年ヴィンテージは、北海道・余市産の葡萄、ケルナーの魅力を引き出した白ワインです。フルーティで爽やか、かぐわしくて上品。赤ワイン「陽はまた昇る」に呼応する優しい白ワイン「月を待つ」。一緒に昇る月を待ちましょう。



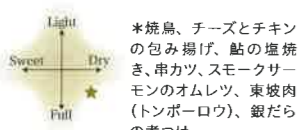
\*青魚の寿司、ポークチョップのアップルソース、ソーセージとマッシュポテト、鮎と葱の白味噌仕立て、鶏肉の紫蘇ロール、杏子のコンポート・サワークリーム添え、蒸の蟹あんかけ



## 2015 甲州F.O.S.

¥3,000 白 醸し醗酵 750ml

F.O.S.とは、Fermented On Skins(果皮の上で醗酵)の略。日本の代表的な白ワイン用葡萄品種、甲州種を果皮や種と一緒に醗酵させました。複雑なアロマ、繊細な渋み。グラスに注ぐと、刻々とその味わいを変えていきます。歴史ある製法で造ったオレンジ色のワインです。



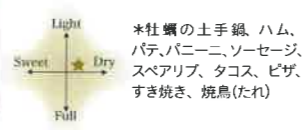
\*焼鳥、チーズとチキンの包み揚げ、鮎の塩焼き、串カツ、スモークサーモンのオムレツ、東坡肉(トンポーロウ)、銀だらの煮つけ



## 2017 のぼっこ(ヌーボー)

¥2,500 赤 750ml 発泡性あり

ココのヌーボー(新酒)NOVOCCO。小公子の葡萄を低温で醗酵させ、自然をそのままビンに詰めたようなフレッシュな赤ワインです。くもりや泡が残っています。発泡性がありますので、パウル容器の上で静かに開栓してください。よく冷やしてお早めにお飲みください。



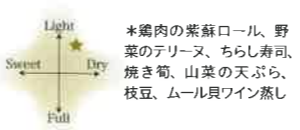
\*牡蠣の土手鍋、ハム、パテ、パニーニ、ソーセージ、スペアリブ、タコス、ピザ、すき焼き、焼鳥(たれ)



## 2016 あわここ

¥2,100 白 750ml 発泡性あり

ぼくらのワイン“OUR COCO”は、甲州種の葡萄を低温で醗酵させ、そのままビンに詰めたフレッシュな白ワインです。自然の風味を生かすため濾過をせず、醗酵中にできた二酸化炭素をそのまま残しました。発泡性がありますので、パウル容器の上で静かに開栓してください。よく冷やしてお早めにお飲みください。



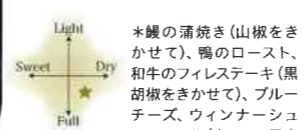
\*鶏肉の紫蘇ロール、野菜のテリーヌ、ちらし寿司、焼き鳥、山菜の天ぷら、枝豆、ムール貝ワイン蒸し



## 2015 風のルージュ

¥2,700 赤 750ml

風吹き渡る山の醸造場で、完熟したクオリティの高い葡萄を選び、自然に醗酵させました。2015年のセパージュ(葡萄品種)は北海道余市の藤澤農園のツヴァイゲルト100%。バランスのよい魅力的な赤ワインです。「2006 風のルージュ」は、2008年北海道洞爺湖サミットでお使いいただきました。



\*鯉の蒲焼き(山椒をきかせて)、鴨のロースト、和牛のフィレステーキ(黒胡椒をきかせて)、ブルーチーズ、ウィンナーシュニッツェル(ワイン風カツカツ)



## 2009 ロバの足音

¥5,300 375ml

ヴィンセント(イタリア語で聖なるワイン)方式による芳醇な甘さのデザートワインです。完熟を待って運摘みされた甲州種の葡萄を、一粒一粒選んで並べて乾燥させます。乾いた果粒から搾り出される果汁は、とても微量で濃厚。膨大な手間と同時に、醗酵や熟成にも長い年月がかかった逸品です。



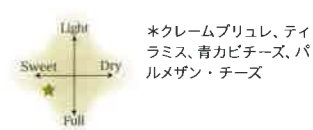
\*フォアグラのテリーヌ、ブラウニー、クレームブリュレ、ティラミス、ビスコッティ



## MV マタヤローネ

¥5,300 375ml

「マタヤローネ」は干して半乾燥させたマスカット・ベイリーAからつくるデザートワインです。しっかりとボディと余韻の長さを持ちつつ、ソフトな口当たり。ビン詰め作業を終えた園生の一言「またやろうね」をワインの名前にしました。収穫年：2013年、2014年、2015年のマルチヴィンテージ(MV)



\*クリームブリュレ、ティラミス、青カビチーズ、パルメザン・チーズ

\*印は、それぞれのワインに合いそうなメニューです。ご参考までに。

●価格はすべて税込みの総額表示です。

Story of COCO

Made by COCO in JAPAN

ココ・ファーム・ワイナリーの自家製ワインは、こころみ学園の葡萄畑や、特別契約栽培農家の畑で生まれた日本の葡萄が100%原料です。葡萄本来の自然の風味を生かすため果皮等について野生酵母を中心に醗酵させました。「葡萄がなりたいたいワインになれるよう」みんなで心をひとつにして大切につくりました。

- 各ワインの品種、畑、収穫、醗酵、熟成方法、アルコール分や酸度、残糖などの分析値、またテイस्टングコメント、料理との相性などについて、詳細は各ワインのデータシートをご覧ください。データシートは、各ワインの裏ラベルのQRコードや、オンラインショップのご案内ページからご覧いただけます。
- ご案内するワインの収穫年(ヴィンテージ)が変わったり、収穫年により価格が変わることもございます。あらかじめご了承ください。
- ココワインは自然の味わいを大切にするため、清澄や濾過を極力ひかえていますので、酒石酸の結晶や澱が出ることがありますが、品質には問題ございません。プジョネなどお気づきのことがございましたら、ご遠慮なくお知らせください。☎0284-42-1194

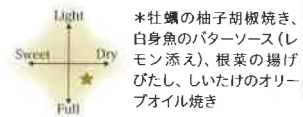


●価格はすべて税込みの総額表示です。

## 2016 風のエチュード

¥2,700 白 750ml

「風のルーージュ」の伴侶ともいえる「風のエチュード」は、シャルドネ主体の風味豊かな辛口の白ワインです。まろやかで、お寿司や天ぷらなどの和食とも相性抜群です。

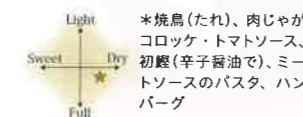


\*牡蠣の柚子胡椒焼き、白身魚のバターソース(レモン添え)、根菜の揚げたし、しいたけのオーブオイル焼き

## 2016 農民ロツ

¥1,900 赤 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,100 もあります。

ロツとは、イタリア語で赤のこと。柔らかなタンニン、果実味、樽熟成の甘い香り……。メルロ、カベルネ・ソーヴィニオンなど、いわゆるボルドー品種とマスカット・ペイリーAをブレンドした日本の食卓によく合う赤ワインです。

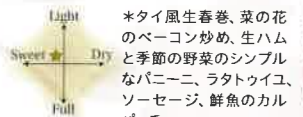


\*焼鳥(たれ)、肉じゃがコロケ、トマトソース、初麩(辛子醤油で)、ミートソースのバスタ、ハンバーグ

## 2015 ころぜ

¥1,700 白 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,000 もあります。

新鮮で複雑味があり、果実とほのかな大地の香りが調和した、美しい薔薇色のワインです。チャーミングでバランスのとれたこのロゼワインは、和食にも中華料理やエスニック料理にも、幅広く多彩なお料理に合います。

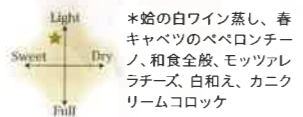


\*タイ風生春巻、菜の花のベーコン炒め、生ハムと季節の野菜のシンプルなパニーニ、ラタトゥイユ、ソーセージ、鮮魚のカルパッチョ

## 2015 Ashicoco

¥1,700 白 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,000 もあります。

日本の代表的な葡萄品種、甲州種とデラウェア種をブレンド。やや甘口の白ワインです。フルーティさを生かすため、低温でじっくり醗酵させました。果実の香りとやさしい甘さ……。素材でフレッシュなココの定番です。  
※2015ヴィンテージより、「足利囃鳴和歌」からシンプルに「Ashicoco(あしここ)」に改名しました。



\*蛤の白ワイン蒸し、春キャベツのペペロンチーノ、和食全般、モッツァレラチーズ、白和え、カニクリームコロケ

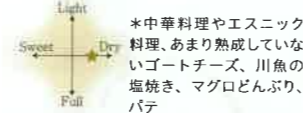
## ことあるシリーズ

ことあるシリーズは、ココ・ファーム・ワイナリー取締役ブルース・ガットラヴが北海道岩見沢市の10R(トール)ワイナリーでつくる適地適品種のワインです。お問合わせ・ご注文はココ・ファーム・ワイナリーへどうぞ。

## ことあるシリーズ 2016 ぴのろぜ

¥3,000 白 750ml

北海道・余市の冷涼な気候で育ったピノ・ノワールを野生酵母で醗酵させました。複雑でバランスのよい、洗練としたロゼワインです。「2016ぴのろぜ」は、辛口なのでいろいろなお料理によく合います。

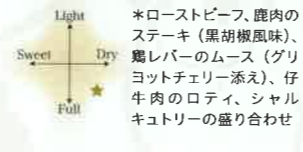


\*中華料理やエスニック料理、あまり熟成していないゴートチーズ、川魚の塩焼き、マグロどんぶり、パテ

## ことあるシリーズ 2015 ツヴァイゲルト

¥3,500 赤 750ml

オーストリアのツヴァイゲルト博士によって開発された葡萄品種、ツヴァイゲルト(=ツヴァイゲルトレーベ)。北海道余市の二人の栽培家によって育てられたこの葡萄を、野生酵母で醗酵させました。爽やかな風土を映し出す豊かなアロマのしなやかな赤ワインです。



\*ローストビーフ、鹿肉のステーキ(黒胡椒風味)、鶏レバーのムース(グリヨットチェリー添え)、仔牛肉のロティ、シャルキュトリーの盛り合わせ

## ワインセット

プレゼントにうれしいココの定番をセットにしました。お歳暮にもどうぞ。

- ワインのヴィンテージは変わることがございます。
- セットワインの組み合わせは変更できません。

## あしこころゼセット

¥3,400 750ml × 2本 箱付き

フルーティなやさしい甘さの白ワイン「Ashicoco」とチャーミングでバランスのよいロゼワイン「ころぜ」のセットです。



## 風のワインセット

¥5,400 750ml × 2本 箱付き

バランスのよい魅力的な赤ワイン「風のルーージュ」と風味豊かな辛口白ワイン「風のエチュード」のセットです。



## 11月3日発売 秋冬ココワイン6本セット

¥12,900 750ml × 6本

飲みごろのワイン、のぼっこ、あわこ、Ashicoco、ころぜ、農民ロツ、陽はまた昇るを6本セットでお届けします。



## ハーフ6本セット

¥6,300 375ml × 6本

日本の葡萄100%からつくった日本ワインの4種(農民ドライ、Ashicoco×2、ころぜ、農民ロツ×2)の計6本セットです。晩酌にちょうどいいハーフサイズでお届けします。



## カリフォルニアワイン Friends of COCO

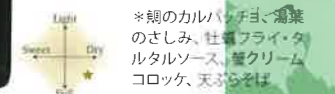
28年前にこころみ学園の農夫たちがカリフォルニアに葡萄の苗木を植えました。フレズ・オブ・ココのワインは、ココ・ファームが監修し、マツ・クラインさんに醸造委託しています。カリフォルニアの葡萄100%、ココだけのカリフォルニアワインです。



## MV カリフォルニア スパークリングワイン

ブリュット ¥3,000 750ml

上質なシャルドネとピノ・ノワールから、伝統的なビン内二次醗酵でつくられたエレガントで爽やかなスパークリングワインです。

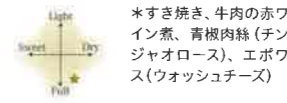


\*鶏のカレパッチョ、鶏菜のさしみ、牡蠣フライ、タルタルソース、蟹クリームコロケ、天ぷらそば

## 2009 オーバード赤

¥5,300 赤 750ml

フルボディの素晴らしい味わい。ソノマのカベルネ・ソーヴィニオン、ジンファンデル、プティット・シラー、ムールヴェードルなどからなるクラシックなスタイルの赤ワインです。長期熟成も楽しめます。

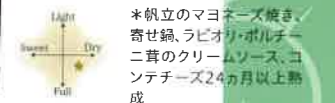


\*すき焼き、牛肉の赤ワイン煮、青椒肉絲(チンジャオロース)、エボワス(ウオッシュチーズ)

## 2016 オーバード白

¥5,300 白 750ml

ソノマのシャルドネ100%の白ワインです。複雑で、バランスが良く、味わいが長く続くというワインの三要素を見事におさえています。カリフォルニアの今を伝える洗練された白ワインです。

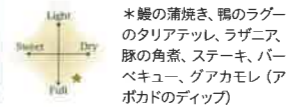


\*帆立のマヨネーズ焼き、寄せ鍋、ラビオリ、ポルチーニ茸のクリームソース、コンテチーズ24か月以上熟成

## 2014 オークバレル赤

¥2,600 赤 750ml

複雑でバランスのよい、力強く広がりのある赤ワインです。葡萄の種類はジンファンデル、プティット・シラー、カリニヤンなど。ワイン通のためのワインです。

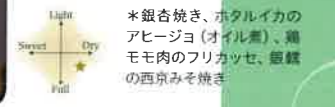


\*鱈の蒲焼き、鶏のラグーのタリアテッレ、ラザニア、豚の角煮、ステーキ、パーベキュ、グアカモレ(アボカドのディップ)

## 2012 オークバレル白

¥2,600 白 750ml

豊かな香りの、エレガントな白ワイン。懐石料理や割烹料理など、和食ともよく合います。カリフォルニアの大地から生まれたシャルドネの葡萄が100%原料です。

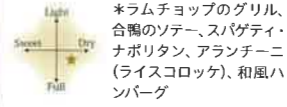


\*銀杏焼き、ホテルイカのアヒージョ(オイル煮)、鶏モモ肉のフリカッセ、蟹の西京みそ焼き

## 2015 ヤッテンペ・レッド

¥1,600 赤 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥900 もあります。

ジンファンデル、プティット・シラーなど、カリフォルニアならではの葡萄が原料です。フレッシュでスパイシーな味わいはお肉料理によく合います。



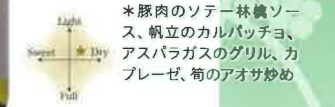
\*ラムチョップのグリル、合鴨のソテー、スパゲティ、ナポリタン、アランチーニ(ライスコロケ)、和風ハンバーグ

ヤッテンペとは足利の方言で「やってみよう」という意味です。カリフォルニアに苗木を植えたこころみ学園のチャレンジ精神をワインの名前にしました。

## 2015 ヤッテンペ・ホワイト

¥1,600 白 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥900 もあります。

シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、マスカット・カネッリなど、カリフォルニアの良質な葡萄をバランスよくブレンドしたフルーティで爽やかな白ワインです。



\*豚肉のソーテー、林檎ソース、帆立のカルパッチョ、アスパラガスのグリル、カプレーゼ、鶏のアオサ炒め

## 〈その他のワインの発売予定時期について〉

- 次のワインは2017年10月現在、完売または在庫僅少となっております。今後の発売予定は次のおりですので、ご案内がたがお知らせ申し上げます。
- 「NOVO」ブリュット(辛口)とドゥミ・セック(やや甘口)は、毎年7月7日発売予定です。
  - 「2017農民ドライ」は2018年春～夏にかけて発売予定です。
  - 「プティ・マンサン」と「ことあるシリーズ」「びのぐり」と「ピノ・ノワール」は、いずれも発売日未定です。

## ▶▶ワイナリーからお届けします ☎0284-42-1194 FAX0284-42-2166 ご注文用紙はインターネットからダウンロードしていただけます。http://cocowineshop.com/images/chumon.pdf

### ご注文方法

**お電話** ☎0284-42-1194にて承ります。受付時間:9:00AM-6:00PM

**FAX・郵送** FAX・郵送の場合、ご注文から3日以内にこちらからご連絡をさせていただきます。ご連絡のつきやすいお電話番号をお知らせください。3日すぎても連絡のない場合は、お手数ですがお問合わせください。FAX0284-42-2166

**オンラインショップ** オンラインショップはホームページ内のご利用案内をご参照ください。http://cocowineshop.com

### 送料について

2017年12月1日受付分より、送料を改定させていただきます。心苦しいばかりではございますが、何卒ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

■2017年12月1日以降にご注文をいただいた場合の送料(改定後)

個口数	本州	北海道/四国/九州	沖縄
1~3個口	900円	1,200円	2,000円
以降3個口ごとに	+500円	+700円	+1,500円

※2017年11月30日までのご注文分は、改定前の送料にてお届けいたします。改定前送料:個口数にかかわらず 本州800円、北海道/四国/九州1,000円、沖縄1,500円

### お支払いについて

**代金引換** 宅配便のドライバーにお支払いください。クレジットカードもご利用いただけます。お届け先とご請求先が異なる場合には代金引換以外のお支払方法をお選びください。

**郵便振替** 請求書と一緒に郵便振替用紙をお届けいたします。

**コンビニ支払** 請求書と一緒にコンビニ用振込用紙をお届けいたします。

**銀行振込** 請求書に記載されている口座までお振込みください。恐れ入りますが、お振込手数料はご負担をお願いしております。

クレジット http://cocowineshop.com/images/chumon.pdf

### クレジット

ご注文用紙にカード種類、カード番号、有効期限をご記入ください。お支払回数は1回とさせていただきます。

- 初回購入のお客様には代金引換またはクレジットカードでのお支払いをお願いしております。
- 郵便振替、コンビニ、銀行振込は後払いとなります。請求書到着から10日以内にお支払いをお願いいたします。
- ご購入商品が含まれる場合、請求書・納品書は商品出荷後に、郵送で別途お届けいたします。

### お届けについて

- ・お届け希望日・時間帯などございましたら、備考欄にご記入ください(ご指定は1週間先をめぐにお願いいたします)。
- ・時間帯は次の①~⑤からお選びください。(時期や地域によってご希望にそえない場合がございます。)
- ①午前中(12時まで) ②14~16時 ③16~18時 ④18~20時 ⑤19~21時
- ・お届け希望日のご指定がない場合には1週間以内にお届けいたします。時期や品物によってはお時間をいただきます。
- ・例年11月、12月は、ご注文からお届けまでお時間をいただく場合がございます。恐れ入りますが、特にお届け日のご指定をされる場合には、お早めにご注文くださいませ。
- ・夏季のワインのお届けはクール便となります。
- ・お中元、お歳暮、クリスマス・プレゼント、各種お祝いなどのしやメッセージカードを承っております。

〈酒販販売管理者〉  
販売場の名称及び所在地:ココ・ファーム・ワイナリー  
栃木県足利市田島町611  
酒類販売管理者の氏名:池上峻  
酒類販売管理研修受講年月日:平成29年7月19日  
次回研修の受講期限:平成32年7月19日  
研修実施団体名:足利小売販販組合



# ワインのある食卓を、 いっそう楽しく彩ります

## ベルジュ風\*葡萄酢

1本 ¥850 500ml  
6本セット ¥4,500  
12本セット ¥8,500

ベルジュとは、酸味のあるグリーンハーベスト\*の葡萄果汁のこと。こころみ学園栽培の若摘み葡萄を使用し蜂蜜を加えた飲みやすく健康的なお酢です。

●オンザロックまたは冷水で、約3倍に希釈してお飲みください。炭酸割りや牛乳割りもおすすめです。  
※グリーンハーベストとは、収量を制限してワインの質を高めるために、若い葡萄の房を切り落とすことです。この緑の葡萄には、たくさんのポリフェノールが含まれています。



ベルジュ風\*葡萄酢

ロゼスパークリングジュース

## ロゼスパークリングジュース

1本 ¥1,600 750ml  
6本セット ¥8,500  
ハーフサイズ 1本 ¥900 375ml  
ハーフサイズ 6本セット ¥4,800  
ハーフサイズ 12本セット ¥9,000

アルコール0%。運転の方やお子様、そして授乳中の方やアルコールを控えている方にも安心してお楽しみいただけます。オーストラリア産マスカット種が主体の美しいバラ色のスパークリングジュースです。よく冷やしてどうぞ。

●開栓しやすいスクリューキャップをご用意しました。



## ぶどうの種のオイル

1本 ¥850 500ml  
6本セット ¥4,500  
12本セット ¥8,500

葡萄の種から採取したヘルシーでおいしい高級自然植物油。コレステロール0%。身体のバランスを整える必須脂肪酸は、オリーブオイルの約6倍。ビタミンEは約2倍。さらりとしてクセがなく、一度使ったら手放せないスペイン産のオイルです。



## 椎茸スープ カプチーノ仕立て

10個 ¥1,700 (9g×10個)  
30個 ¥4,800 (9g×30個)

「椎茸スープ カプチーノ仕立て」は、こころみ学園産の椎茸をたっぷり使って、カプチーノのように泡立ててつくるマイルドな本格スープです。フリーズドライ製法により、椎茸のおいしさがググッと引き出されています。

●160～200ccの温かいミルク(または豆乳や熱湯)を注ぎ、よくかき混ぜてお召し上がりください。ミルクや豆乳、熱湯の分量はお好みでどうぞ。季節により椎茸の水分含有量が異なるため、溶けにくい場合がございます。



## ぶどうジュース

1本 ¥850 600ml  
6本セット ¥4,500  
12本セット ¥8,500

アメリカ産コンコード種の葡萄の果皮や種と一緒に搾りました。ポリフェノールやミネラルが、たっぷり含まれています。果汁100%。



## マスカットジュース

1本 ¥850 600ml  
6本セット ¥4,500  
12本セット ¥8,500

上品な自然の甘さのオーストラリア産マスカットジュースです。お子様からご高齢の方までどなたにも喜ばれます。果汁100%。

## ココのジュース 3+3 セット

¥4,500 600ml×6本

ぶどうジュース3本、マスカットジュース3本、2種合計6本



## 大人のビターマーマレード

¥650 210g Alc.0.0%

果汁たっぷりの甘さ控えめマーマレード。オレンジピールの食感とほんのりとした苦味がクセになる味わいです。



## 若摘み葡萄のジャム

¥650 205g Alc.0.0%

こころみ学園のグリーンハーベストの若摘み葡萄でつくった、酸味とポリフェノールたっぷりのジャムです。パンやクラッカーに塗るだけでなく、お料理の隠し味としてもご利用いただけます。



## ココ・ファームの苺ジャム

¥650 200g Alc.0.4%

みんなが大好きな苺ジャム。ココ・ファームの苺ジャムは一味違います。ビン内二次醗酵のスパークリングワインを少量加えたら、味に深みが出ました。



## レーズンジャム

¥650 200g Alc.1.1%

香り高くちょっと贅沢な大人のレーズンジャムです。カリフォルニアレーズンとジャマイカラムのベースに、ココ・ファームのワインを加えました。



## トマトピューレ

¥850 500ml

トマトの名産地、足利。このトマトピューレは、地元の新鮮トマトを使った、豊かな甘味、深いコク、爽やかな酸味の完成度の高いトマトピューレです。そのまま塩胡椒で、冷製ガスパチョに、パスタソースに。またロールキャベツ、ビーフストロガノフ、ミネストローネスープなどお料理にも大活躍。

●原材料はトマトと塩だけ。よく冷やして、トマトピューレ2に対し、冷水1でおいしいトマトジュースも手軽にできます。



## ドレッシングセット ¥1,650 1箱に3本入り

(トマト&ハーブドレッシング200ml×1本、フレンチドレッシング200ml×2本)

完熟トマトとハーブ、エキストラバージンオリーブオイルを贅沢に使用したトマト&ハーブドレッシング。「ぶどうの種のオイル」「ココのワイン」を使用してつくったフレンチドレッシング。2種類のセットです。

## カマンベールチーズ ¥650 100g

良質な国産(群馬県太田市)の原乳を使い、伝統的な製法で造られたマイルドなカマンベールチーズ。ココのワインにぴったりです。  
●季節によって、牧草が変化するためチーズの味が異なることがあります。



## ワインケーキ プレーン

¥1,600 1箱(約350g) Alc.2.0%

## ワインケーキ 抹茶

¥1,600 1箱(約350g) Alc.2.0%

豊かな香り、しっとり、きめ細やかな味わい……ココ・ファームの高級ワインを贅沢に使いました。

●ワインケーキには約2%のアルコールが入っていますので運転される方やお子様はご注意ください。

●ケーキはカットされています。



## レーズンサンド

¥1,100 1箱(30g×10枚)

たっぷりのレーズンとクリームを香ばしいクッキーではさんだ、ココ・ファームのレーズンサンドです。



## ガーリックトースト

¥550 1包(6枚入り)

金谷ホテルのホテルパンにほうれん草やパセリ、ガーリックバターをのせたトースト。ワインのお供に最適です。



## 枝付き干しぶどう

¥550 1袋(100g)



## ヨーグルトレーズン

¥450 1袋(138g)



## バラエティボックス A

[ジュースとお菓子の詰め合わせ] ¥6,000

ぶどうジュース1本、マスカットジュース1本、ベルジュ風\*葡萄酢1本、レーズンサンド1箱(10枚入)、ガーリックトースト1包、ヨーグルトレーズン2袋、枝付き干しぶどう2袋



## バラエティボックス B

[お菓子の詰め合わせ] ¥3,500

レーズンサンド1箱(10枚入)、ガーリックトースト1包、ヨーグルトレーズン2袋、枝付き干しぶどう2袋



●価格はすべて税込みの総額表示です。