

# お出かけをお待ちしています

## ワインショップ



●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スペースもご覧いただけます。

●自家製ワインをはじめ、各種のジュースやジャム、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のほか、ワイン関連のDVDや本もご用意しています。こころみ学園の新鮮野菜もこちらで販売しています。

## 各種ワインセミナー

「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セミナーまで、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名様以上は、別途お問合わせください)  
2019年は、11月15日(金)~18日(月)まで見学コースはお休みです。

### 3. ワイナリー特別コース

●目的に応じて、ワイナリー見学と各種ワイン付きのご昼食をお楽しみいただくコースです。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。詳しくはお問合わせください。  
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~11月を除く期間に承ります。

### 4. ワイングロウーズセミナー

●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  
所要時間 2時間 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. ワイングロウーズランチ

●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。各種ワインとともにランチを召し上がっていただきます。  
年8回 1月~8月の第4土曜日 所要時間 約4時間  
10:30AM~2:30PM ¥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にお問合わせください。

## 四季のイベント

- 3月~9月 第1・第3土曜日 陶芸教室
- 4月27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
- 11月第3日曜日と前日の土曜日 収穫祭 (2019年は11月16・17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

詳しくはホームページのイベント情報やfacebookをご覧ください。

- ・ホームページイベント情報  
[https://cocowine.com/shop\\_and\\_cafe/event/](https://cocowine.com/shop_and_cafe/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日曜日から金曜日までの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 <https://cocowine.com> 右のQRコードからアクセスできます。

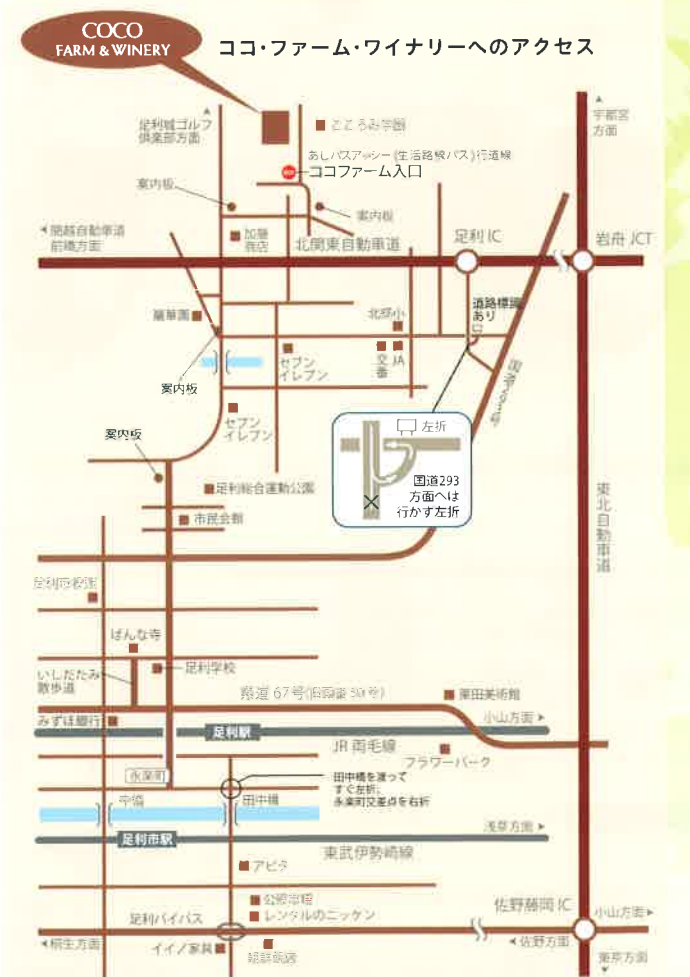


## カフェ



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。

- 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。
- コース料理をご希望の際は、ご予約ください。  
・季節のコース ¥3,500  
・デギュスタシオン・コース ¥10,000 金・土・日のみ  
(スパークリングワインからデザートワインまで8種のワイン付 / 4種のジュース付の場合は ¥7,000 / 見学コース参加費無料)
- ・デギュスタシオンコースは3日前までに、季節のコースは前日17:00までにご予約をお願いいたします。
- お天気に左右されるテラス席が中心ですので、お席のみのご予約は承っておりません。お越しいただいた順にご案内いたします。
- 各種パーティや夕方からのディナータイム(4:00PM以降)、またランチボックスのご用意等につきましては、別途お問合わせください。
- 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。



- 東武伊勢崎線足利市駅またはJR両毛線足利駅下車。タクシーで約20分。
- 最寄りのインターチェンジは北関東自動車道足利ICです。足利ICより車で3.7km(約10分)です。
- あしバスアッシャー(生活路線バス)行道路線のバス停[ココファーム入口]より徒歩7分です。
- JR両毛線足利駅から徒歩で約1時間10分。東武伊勢崎線足利市駅から徒歩で約1時間20分。

# COCO FARM & WINERY Vineyard News

ぶどう畑通信  
2019年春号



美しい季節に  
おいしいワインを。

2019年、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。希望に満ちた春、大地を耕し、新しい苗木を植えます。ジュラ紀の母岩の上、微生物やミズたちが暮らす葡萄畑の土壌。葡萄樹たちは、しっかり根を張り、光合成によって糖分をその実に蓄えていきます。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。



# 日本の葡萄100% 日本ワインをお届けします



## 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、野生酵母や野生乳酸菌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。

### 2013 北ののぼロゼ

¥6,000 ロゼ 750ml

伝統的な製法でつくったスパークリングワインの自信作「北ののぼ」シリーズにロゼが登場しました。北海道余市のピノ・ノワールを主体に、ビン内二次醗酵を経て53ヶ月熟成。長い時間と丁寧な手仕事が生み出す、のびやかな酸と上品なコク、華やかな色と味わいをお楽しみください。



\*ローストビーフのサラダ、生ハムとメロン、鮭の塩たたきを柚子ダレで、ホタテのコロッケ、アランチーニ、海老の椿巻き、サーモンとクリームチーズのカナッペ、海鮮ちらし寿司、ラ・ロッサ、シャワルス等のクリーミーなチーズ、イチゴのショートケーキ

### 2013 北ののぼ

¥5,800 泡 750ml

陽はのぼる、美しき泡たちのぼる。「2013 北ののぼ」は、ビン内二次醗酵のスパークリングワインです。北海道のピノ・ノワールとシャルドネから、ブルース・ガットラヴがキュヴェを醸造。足利で王冠ピン詰めし熟成期間は40か月以上。ルミアーージュもデゴルジュマンも、手仕事によるものです。国際的な会議の夕食会でもお使いいただきました。



\*生牡蠣、真鯛のカルパッチョ、白子の揚げ巻、生ハムとグリッシーニ、リエット、アペタイザー全般、白カビチーズ

### 2016 第一楽章

¥5,300 赤 750ml

こころみ学園の畑のマスカット・ベリーAを、手作業で一つ一つ選別し、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。カシス、ブルーベリー、苺、クローブやシナモンなどのスパイスな香り。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。



\*鴨のロースト、オレンジ風味ソース、雲南茸火鍋牛肉、鶏と鶏モツのすき焼き、牛肉と牛蒡のバルサミコ煮、あん肝、ホワイトステイルトン、ボン・レヴェック

### 2016 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葡萄品種、タナ種。この赤ワインは山形県上山の契約栽培農家の完熟したタナ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赤ワインです。



\*ブッフ・ブルギニオン、ビーフジャーキー、中トロ刺身、レバークツ、牛肉と牛蒡の時雨煮、鱈の蒲焼、シェーブルやウォッシュタイプチーズ、フォンダンショコラ

### 2017 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、アメリカ東海岸から海を渡って日本ではじめて栽培された葡萄品種があります。「こころみノートン」は、このノートン種の葡萄を主体に麓の醸造場で野生酵母で醗酵させました。しっかりとした酸をもつ魅力的な赤ワインです。



\*黒酢の酢豚、メンチカツ、牛スネ肉の赤ワイン煮込み、ローストポーク、バルサミコソース、スペアリブの豆鼓煮込み、肉焼売、春巻、ラフテー、白カビチーズやシェーブル

### こころみシリーズ 2017 第二楽章

¥3,800 赤 750ml

赤見葡萄畑とテラスヴィンヤードの自家畑で完熟を待って収穫したマスカット・ベリーA種。この葡萄を野生酵母で醗酵させ熟成させて、無清澄、無濾過でビン詰めしました。いろいろな楽曲の第二楽章に、たおやかな名曲が多いことを思い出しただけのような赤ワインです。



\*焼鳥(タレ)、中トロの刺身、カレイの煮付け、ピペラード、舞茸と牛肉の醤油炒め、鶏レバーのウスターソース漬け、フレッシュチーズやシェーブルチーズ

### 2017 甲州F.O.S.

¥3,000 白 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。



\*ローストチキンを塩で、生ハムと柿、モロッコ風クスクス、アスパラとペーコンの炒め物、からすみ大根、鳥賊と魚介のパエリア、コロッケ、スカモルツァ・アッフミカータ

### 2015 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。



\*牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、豚肉の角煮、牛肉のすき焼き、鹿肉の燻製、ブリの照焼き、ローストビーフ、ペリーのソース、牛筋入り葱焼き(醤油をのせて)、ザッハトルテ

### 2017 月を待つ

¥3,000 白 750ml

「月を待つ」2017年ヴィンテージは、北海道・余市産のゲルナー種の葡萄を優しくプレスして、16℃~20℃の温度で野生酵母によりゆっくり醗酵させました。奥行きのある辛口、かぐわしくて上品な白ワインです。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。



\*鯛の天ぷら、鮭のカルパッチョ、ハニーローストポークレモンバターソース、魚介のアクアパッツァ、海老とブロッコリーの塩焼き、鶏の蟹鍋かけ、ハーブチキンのグリル

### 2017 プティ・マンサン

¥3,500 白 750ml

プティ・マンサンはフランス南西部、ピレネー山脈の麓で栽培されてきた品種。小粒で房も小さく、生き生きとした酸味を持つのが特徴です。21世紀のはじめ、こころみ学園の葡萄畑に植樹されて以降、ここ足利の暑さにも耐え、おいしい酸を残したまま、よく熟した葡萄を実らせています。澆刺とした白ワインです。



\*寒平目と柑橘のカルパッチョ、アランチーニ、鶏の柚子ハチミツ焼き、牡蠣フライタルタルソース、イカのレモン炒め、ミモレット・ジュヌヌ、紅茶のマドレーヌ

### こころみシリーズ MV シェスタ

¥4,000 白 750ml

フランス南西部では遅摘みのプティ・マンサン種から、デザートワインのような甘口ワインが造られています。「MV シェスタ」は残糖が豊かな特別な樽のプティ・マンサン(2015年産66%、2014年産26%)と、2015年産グロ・マンサン8%をブレンドしました。午睡のまどろみのような果実味溢れる白ワインです。



\*緑オリーブとオレンジのサラダ、カサゴのアクアパッツァ、オレンジ風味キャロットラペ、ラタトゥイユ、パプリカの肉詰め焼き、パエリア、ロックフォール、レモンケーキ

### 2017 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。2017年のセバージュ(葡萄品種)は北海道余市の藤澤農園のツヴァイゲルトが主体。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。(2018年ヴィンテージより¥2,800とさせていただきます)



\*ローストビーフやマグロのカルパッチョバルサミコソース、鹿肉のステーキ、黒胡椒風味ソース、ブリしゃぶ、トマトと牛肉のオイスターソース炒め、白カビチーズ、グレープフルーツのジュレ

### デザートワイン 2007 ロバの足音

¥5,300 375ml

ヴィンサント(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。完熟を待って遅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、金柑のジャム、クレープ・シュゼット、パン・デ・ビス、パバ・オ・ラム、クレーム・ブリュレ、みたらし団子、ブルーチーズにハチミツを添えて



●価格はすべて税込みの総額表示です。



**要冷蔵** 酸化防止剤を使用していないので、冷蔵保存をお願いします。

### 2018 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。自然の風味や酵母の香りを生かすため濾過をせず、澱や醗酵中にできた二酸化炭素の泡をそのまま残しました。発泡性がありますので、ボ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。



\*キウワリとわかめの酢の物、カプレーゼ、蒸し鶏ときくらげの冷製、野菜と柑橘のサラダ、ジェノベーゼ風パスタ、フレッシュチーズ

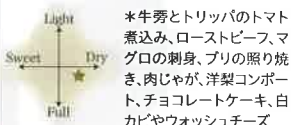


**5~6月頃発売予定**

### 2018 農民ロソ

¥2,000 赤 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,200 もあります。

ロソとは、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……。カベルネ・ソーヴィニオン、メルロなど、いわゆるポルドー品種とマスカット・ペーリーAをブレンドした日本の食卓によく合う赤ワインです。



\*牛ステーキ、トリッパのトマト煮込み、ローストビーフ、マグロの刺身、ブリの照り焼き、肉じゃが、洋梨コンポート、チョコレートケーキ、白カビやウォッシュチーズ



### 2018 農民ドライ

¥2,000 白 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,200 もあります。

華やかな香りと豊かなミネラルを感じる辛口の白ワイン。バランスもよく、爽やかな酸と凛とした味わいが特徴です。葡萄品種はソーヴィニオン・ブラン、ミュラー・トゥルガウ、パッカス、シャルドネなど。「日本の小粋な白ワイン」です。



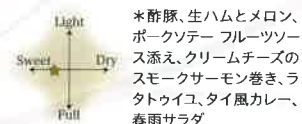
\*鮭のたたき、スパゲッティ・ボンゴレピアンコ、ハーブチキン、お寿司(光り物)、シンプルな魚料理全般、茹でたグリーンアスパラ 半熟卵をソースにして、桜海老と新たなまねぎのかき揚げレモン塩で



### 2018 ころろゼ

¥1,800 口ゼ 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,100 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口ゼワインは、和食、中華、エスニックなど、幅広く多彩なお料理にマッチします。アペリティフにも最適です。



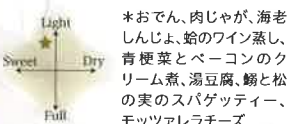
\*豚、生ハムとメロン、ポークソーサー、フルーツソース添え、クリームチーズのスムークサーモン巻き、ラタトゥイユ、タイ風カレー、春雨サラダ



### 2018 Ashicoco

¥1,800 白 750ml  
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,100 もあります。

日本の代表的な白ワイン用葡萄品種、甲州種が主体。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。果実の香りとほのかな甘さ……。素材でフレッシュなココの定番です。



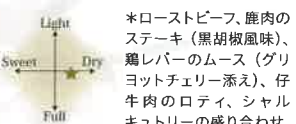
\*おでん、肉じゃが、海老しんじょ、蛤のワイン蒸し、青梗菜とベーコンのクリーム煮、湯豆腐、鯛と松の突のスパゲッティー、モッツアレラチーズ



### こことあるシリーズ 2016 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。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。



こ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・ガットラフ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。

## カリフォルニアワイン Friends of COCO

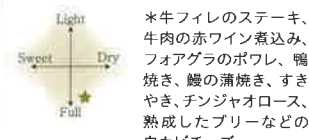
30年前にこころみ学園の農夫たちがカリフォルニアに葡萄の苗木を植えました。フレンズ・オブ・ココのワインは、ココ・ファームが監修し、マット・クラインさんに醸造を委託しています。カリフォルニアの葡萄100%、ココだけのカリフォルニアワインです。



### 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。長期熟成も楽しみです。



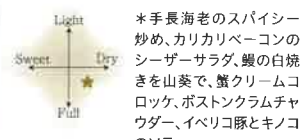
\*牛フィレのステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み、フォアグラのポワレ、鴨焼き、鱈の蒲焼き、すき焼き、チンジャオロース、熟成したブルーなどの白カビチーズ



### 2016 オーバード白

¥5,300 白 750ml

クラークスバークのシャルドネ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。



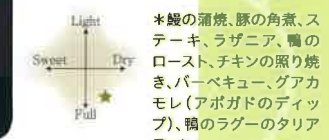
\*手長海老のスパイス炒め、カリカリベーコンのシーザーサラダ、鱈の白焼きを山菜で、蟹クリームコロッケ、ポストナムクラムチャウダー、イペリコ豚とキノコのソテー



### 2016 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。葡萄の種類はカリニャン、ジンファンデル、プティット・シラーなど。ワイン通のためのワインです。



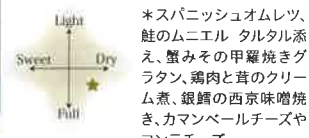
\*鱈の蒲焼、豚の角煮、ステーキ、ラザニア、鴨のロースト、チキンの照り焼き、バーベキュー、グアモレ(アボガドのディップ)、鴨のラグーのタリアテッレ



### 2017 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。



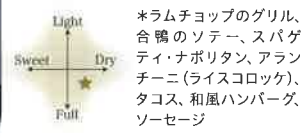
\*スパニッシュオムレツ、鮭のムニエル、タルタル添え、蟹みその甲羅焼きグラタン、鶏肉と茸のクリーム煮、銀鱈の西京味噌焼き、カマンベールチーズやコンテチーズ



### 2015 ヤッテンベ・レッド

¥1,600 赤 750ml

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。



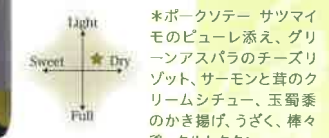
\*ラムチョップのグリル、合鴨のソテー、スパゲッティ・ナポリタン、アラチーニ(ライスコロツケ)、タコス、和風ハンバーグ、ソーセージ



### 2016 ヤッテンベ・ホワイト

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

ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、リースリングなど、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。



\*ポークソーサー、サツマイモのビュレ添え、グリーンアスパラのチーズソゾット、サーモンと茸のクリームシチュー、玉蜀黍のかき揚げ、うさぎ、棒々鶏、タルトタタン

ヤッテンベとは足利の方言で「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。

## 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。お中元にもどうぞ。 ●ワインのヴィンテージは変わることがございます。

### あしころろゼセット

¥3,600 750ml x2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口ゼワイン「ころろゼ」のセットです。

### 春夏ココワイン6本セット

¥13,400 750ml x6本

飲みごろのワイン、農民ドライ、あわここ、Ashicoco、ころろゼ、風のルーージュ、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

¥6,900 375ml x6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 x2、ころろゼ、農民ロソ x2)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。(農民ロソが2017ヴィンテージの間は¥6,700でお届けいたします。2018ヴィンテージのハーフサイズワインはすべてスクリュエキャップになります。)



(ご参考までに)  
国際線・列車や国際会議の食事にご採用いただいた  
ココ・ファーム・ワイナリーのワイン

- ▷JAL国際線ビジネスクラス機内 「2013足利呱呱和飲」「2015農民ロソ」「2015ころろゼ」「2016ころろゼ」
- ▷JAL国際線ファーストクラス機内 「こことあるシリーズ/2014びのぐり」「2014月を待つ」「2015月を待つ」「MV風のエチュード」「2016風のエチュード」「2014甲州F.O.S.」「2015甲州F.O.S.」

- ▷JAL国際線ファーストクラスラウンジ 「2012足利呱呱和飲」「2014風のルーージュ」
- ▷ANA国際線ファーストクラス機内 「2015Ashicoco」
- ▷JR東日本 TRAIN SUITE 四季島 「2015プティット・マンサン」「2015こころみノートン」
- ▷2000年7月九州・沖縄サミット「1996NOVOドゥミセック」
- ▷2008年7月北海道洞爺湖サミット「2006風のルーージュ」
- ▷2013年10月スペイン・ラホイ首相歓迎夕食会「2010山のシャルドネ」
- ▷2016年4月G7広島外相会合「2012北ののぼ」
- ▷2017年8月メイ元首相歓迎夕食会「2012北ののぼ」

2019年4月現在



# ワインのある食卓を、 いっそう楽しく彩ります

## Story of COCO Locals & Imports

デリカテッセンやデザートは、こころみ学園の農場で育てた食材や近隣の食材を中心に、学園にゆかりの深い人たちの手でつくられています。厳選した葡萄や桃のジュース、葡萄の種のオイルもどうぞ。



### 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めで、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。



### 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



### Amazing!! GRAPE アメージング グレープ

1本 ¥1,800 1,000ml

契約栽培農家のカノハタさんがつくるびっくりするようなおいしい葡萄ジュースです。砂糖を使わない葡萄そのままの芳醇な香り。1ビンに3〜4房の完熟葡萄が入っています。Amazing!!な味わいをどうぞ。



### Love & PEACH ラブ アンド ピーチ

1本 ¥1,800 1,000ml

ココ・ファームの契約栽培農家カノハタさんの"Love & PEACH"は、桃100%のジュースです。1ビンに6〜9個の完熟桃が入っています。砂糖は使っていません。とろとろの濃厚な味わいをどうぞ。



### 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。



### トマトピューレ ¥850 500ml

足利名産の新鮮トマトを使った完成度の高いピューレです。豊かな甘味、深いコク、爽やかな酸味を持ち、ガスパチョやパスタソース、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にも大活躍。

●トマトピューレ2、冷水1でおいしいトマトジュースも手軽にできます。



### 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)

こころみ学園産の椎茸をたっぷり使い、フリーズドライ製法でおいしさをググッと引き出しました。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。

●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。

●溶けにくい場合は、銀色の個包装の外側から指で押してキューブを崩すと、溶けやすくなります。

### ドレッシングセット ¥1,650

1箱に3本入(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、「ぶどうの種のオイル」「ココ・ファームの白ワイン」を使用してつくったフレンチ。2種類のセットです。



### 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せん。



### 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。



### 枝付き干しぶどう

¥550 1袋(100g)

カリフォルニアの完熟した葡萄を、房のまま天日乾燥させた枝付きの干し葡萄です。



### 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



### ヨーグルトレーズン

¥500 1袋(135g)

ヨーグルトの爽やかな酸味とレーズンの甘味がくせになるおいしさです。



### ガーリックトースト

¥550 1包(6枚入)

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。



### バラエティ ボックス B [お菓子の詰め合わせ] ¥3,600

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



### 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。日本の夏みかんを使っています。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(若摘み)の葡萄でつくった、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、お料理の隠し味にもご利用ください。

### 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。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。

### ジャムセット ¥1,950 3個入

ココ・ファームのジャム3個セットは、季節ごとの贈り物としてもお喜びいただけます。4〜8月はマーマレード、苺ジャム、レーズンジャム、9〜3月は若摘み葡萄のジャム、苺ジャム、レーズンジャムでお届けします。

### ▶▶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。  
<https://cocowinshop.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。FAX 0284-42-2166

**オンラインショップ** ホームページのご利用案内をご参照ください。  
<https://cocowinshop.com>

#### 送料について

##### ■送料

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
常温便、クール便ともに同一送料です。			

〈酒類販売管理者〉  
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612-1  
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:足利小売酒販組合

#### 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、お振込手数料はお客様のご負担をお願いしております。

**クレジットカード** 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。

■はじめて通信販売をご利用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。  
■ご贈答品が含まれる場合、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。  
※代金引換、郵便振替、コンビニ支払の手数料はサービスです。

#### 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、ご要望欄にご記入ください(ご指定は1週間先をめぐりにお願いします)。  
・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。  
・ワインのお届けは冬のぞき、状況を見て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、各種お祝いなどののしやメッセージカードも承っております。