

ワインショップ

10:00~18:00



●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。見学コースなど各種セミナーの受付もこちらです。試飲やお買い物が楽しめる、山の葡萄畑のワインショップです。

●自家製ワインをはじめ、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。こころみ学園の新鮮野菜もこちらで販売しています。

カフェ

通常11:00~18:00(17:30ラストオーダー)

COVID-19感染拡大防止のため、営業日、営業時間など、ホームページ等でご確認ください。

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ともに、自家製ワインをお楽しみください。

●コース料理をご希望の際は、ご予約ください。デギュスタシオン・コースは3日前までに、季節のコースは前日17:00までにお願いたします。

・季節のコース ¥3,800(お食事のみ・飲料別)

・デギュスタシオン・コース ¥10,000(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)

●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。

●ランチボックスなどテイクアウトのご注文は当日10:00までにお願します。

●各種パーティにつきましては、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。

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セミナーまで、各種ご用意しました。いずれのセミナーも、人数を制限し参加者同士の距離をとって実施しています。オンラインでのワインセミナーもはじまりました。

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。

10:00~17:00 ¥1,000

(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。

10:30~、13:00~、15:00~の1日3回 ¥500

(10名様以上は、Webからのお申込み。または、別途お問い合わせください)



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。詳しくはお問い合わせください。

所要時間2~4時間 ¥6,000~(要予約)

9~11月を除く期間に承ります。

4. [休止中] 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。

9~11月を除く第2土曜日 10:30~12:30 所要時間2時間

¥2,000(ワインテイスティング付・要予約)

5. [休止中] 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。各種ワインのテイスティングとともにランチを召しあがっていただきます。

9~12月を除く第4土曜日 10:30~14:30 所要時間 約4時間

¥6,000(ランチ付ワインテイスティング・要予約)

6. オンラインワインセミナー

詳しくはホームページ、facebook、Instagramにてお知らせいたします。

四季の催し

収穫祭などイベントの最新情報につきましては、ホームページやfacebook、Instagramをご覧ください。

ありがとうございます

皆さまのおかげで、ご採用、ご搭載いただいております。

- 2000年九州・沖縄サミット首里城晩餐会「1996NOVO」
- 2008年北海道洞爺湖サミット総理夫人主催夕食会「2006風のルージュ」
- 2013年スペイン・ラホイ首相歓迎夕食会「2010山のシャルドネ」
- 2016年G7広島外相会合外務大臣夫人主催夕食会「2012北ののぼ」
- 2017年メイ英首相歓迎夕食会「2012北ののぼ」
- 2019年G20愛知・名古屋外務大臣会合外相夕食会「2018月を待つ」
- 「2016陽はまた昇る」▶ワーキングランチ「2018農民ロッシ」
- 2019年駐日ローマ法王庁大使館昼食会「2018月を待つ」「2016陽はまた昇る」
- JAL国際線ファーストクラスラウンジ▶2013~2014年「2012足利呱呱和飲」▶2017年「2014風のルージュ」

- JAL国際線ビジネスクラス機内▶2015~2016年「2013足利呱呱和飲」▶2017~2018年「2015農民ロッシ」▶2018~2019年「2015こころぞ」▶2019年「2016こころぞ」
- JAL国際線ファーストクラス機内▶2016年「こことあるシリーズ/2014びのぐり」▶2016年~2017年「2014月を待つ」「2015月を待つ」▶2017年「MV風のエチュード」▶2017~2018年「2014甲州F.O.S.」▶2018年「2016風のエチュード」▶2018~2019年「2015甲州F.O.S.」
- ANA国際線ファーストクラス機内▶2017~2018年「2015Ashicoco」
- JR東日本TRAIN SUITE 四季島▶2017~「2015プティ・マンサン」「2015こころみノートン」「陽はまた昇る」

お支えくださる皆さまのご期待に添うことができますよう一生懸命精進してまいります。

末永くどうぞよろしくお願いいたします。

こころみ学園、ココ・ファーム・ワイナリー一同

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 年末年始(12/31~1/2)、1月第3月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。

▶ご注文に関するお問い合わせ: mail-order@cocowine.com

■アクセス●東武伊勢崎線足利市駅またはJR阿毛線足利駅下車。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。●あしバスアッシー(生活路線バス)行道路のバス停[ココファーム入口]より徒歩7分です。

■COVID-19感染拡大防止のため、営業時間や各種セミナー、イベントなどが変更・休止する場合がございます。最新の情報はホームページ、facebook(@cocofarmwinery)、Instagram(@cocofarmwinery)をご確認ください。



Vineyard News

COCO FARM & WINERY

2021ぶどう畑通信

2021年秋号

また昇る

ワインが幸せをお届けできますように

今年も、こころみ学園の葡萄畑では寡黙な農夫たちが葡萄を大切に育ててきました。葡萄畑では大地に根をはった葡萄樹の緑の葉が太陽の光でブドウ糖をつくります。一房一房、丁寧に摘みとられ醸造場に運ばれた葡萄をワインにするのは、葡萄の果皮に付いた野生酵母たち。周りの森や蔵に住みついた微生物たちも活躍します。たくさんの方たちにお世話になりながら、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

Made by COCO in JAPAN

1950年代に開かれた山の葡萄畑の麓で1984年からはじまったワイン造り。ここにご紹介するココ・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100%から造られています。ココ・ファーム・ワイナリーではその土地にあった葡萄が自然に無理なく育つよう、適地適品種の考え方を取り入れています。醸造場では野生酵母や野生乳酸菌を中心に醗酵させ、葡萄本来の自然の持ち味を生かすため、ビン詰前の清澄や濾過も最低限に控えています。自然に寄り添う日々のなかで、「葡萄がなり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造りました。

まとまったご注文をご検討のお客様へ

ココ・ファーム・ワイナリーでは、法人様ならびに大口注文のお客様に向けた様々なサービスをご提案しております。まずは、お気軽にお問い合わせください。

TEL 0284-42-1194 mail-order@cocowine.com

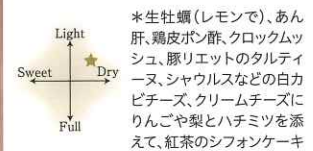
さまざまなシーンでご利用いただきました

- ・お中元・お歳暮・引き出物
- ・国際会議や国際線にて
- ・創立記念日等のイベント・株主ご優待
- ・CSRやSDGs関連
- ・地域の特産品として

2015 北ののぼ

¥5,800 泡 750ml

陽はのぼる、美しい泡たちのぼる。「2015北ののぼ」は、長い時と膨大な手間から生まれた本格的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とピノ・ムニエから、ブルース・ガットラヴがキュヴェを醸造。足利で王冠ピン詰し、ビン内二次醗酵とそれに続く熟成期間は60か月以上。ルミューージュもデゴルジュマンも、手仕事によるものです。



2015 北ののぼロゼ

¥6,000 ロゼ 750ml

伝統的な製法で造ったスパークリングワインの「北ののぼ」シリーズに登場したロゼ。2015ヴィンテージは北海道余市のピノ・ノワールとシャルドネを主体に、ビン内二次醗酵を経て熟成。ピンクパーズの色調は、アッサンブラージュしたピノ・ノワールから。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。



10月中旬発売

2021 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。いきおいよく発泡することもありますので、氷水などでよく冷やしてパウチ容器の上で静かに開栓してください。



2019 陽はまた昇る

¥3,000 赤 750ml

山形、長野など東日本で栽培されたタナ種を主体にカベルネ・ソーヴィニオン種とピノ・ノワール種の葡萄から造りました。しなやかな果実味、しっかりとした酸と渋み。深い紫色を力強く優しい赤ワインです。「明けぬ夜はない」……元気を上げていきましょう。



2020 月を待つ

¥3,000 白 750ml

「月を待つ」2020ヴィンテージは、北海道・余市産のケルナー種とソーヴィニオン・ブラン種の葡萄を優しくプレスして、15℃~22℃の温度で野生酵母によりゆっくり醗酵させました。果実味豊かで凛とした酸を持つきれいな味わいです。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」。ご一緒に昇る月を待ちましょう。



2019 甲州F.O.S.

¥3,000 白 醸し醗酵 750ml

F.O.S.とは、Fermented on Skins(果皮ごと醗酵)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。歴史ある製法のオレンジ色のワインで、ココ・ファーム・ワイナリーでは2004年から造りはじめています。2019ヴィンテージも複雑なアロマ、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。



2018 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。この赤ワインは山形県上山と長野県高山村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、エレガントな果実味と柔らかいタンニン、香ばしいオークの香りが取り囲んでいます。熟成が楽しめる赤ワインです。



2019 第二楽章

¥3,800 赤 750ml

赤見葡萄畑とテラスヴィンヤード、2カ所の自家畑で完熟を待って収穫したマスカット・ペーリーA種。この葡萄を野生酵母で醗酵させ熟成させ、無濾過でビン詰しました。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ていただけるような赤ワインです。



2020 バラ色の人生

¥1,800 ロゼ 750ml

ブラック・クイーン、ドルンフェルダーなど数種の葡萄が織りなす華やかなハーモニー。美味しくチャーミングなこのロゼワインが、毎日の食卓を彩り、明るい明日を想う時とともにありますように。



2019 風のルージュ

¥2,800 赤 750ml

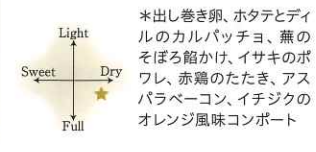
風吹き渡る山の醸造場で、完熟したクオリティの高い葡萄を選び、自然に醗酵させました。2019年のセパージュ(葡萄品種)は北海道余市の藤澤農園のツヴァイゲルト100%。バランスのよい魅力的な赤ワインです。「2006風のルージュ」は、2008年北海道洞爺湖サミットでお使いいただきました。



2019 風のエチュード

¥2,800 白 750ml

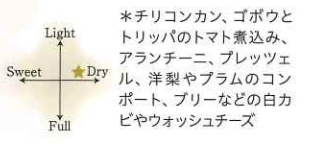
「風のルージュ」の伴侶とも言える「風のエチュード」。2019ヴィンテージは、シャルドネ種をメインにプティ・マンサン種とリースリング・リオン種の葡萄をブレンド。野生酵母で醗酵させた風味豊かなやや辛口の白ワインです。お寿司や天ぷらなど和食ともよく合います。MVや2016ヴィンテージが国際線ファーストクラスで採用されました。



2019 農民ロッソ

¥2,000 赤 750ml

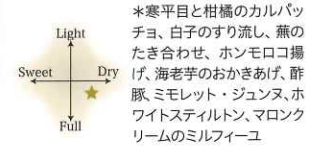
ロッソとは、イタリア語で赤のこと。柔らかなタンニン、果実味、樽熟成の甘い香り……。日本固有の葡萄品種マスカット・ペーリーAなどとカベルネ・ソーヴィニオン、メルロなどいわゆるボルドー品種を野生酵母で醗酵させました。果実味と希望に溢れた、日本の食卓によく合う赤ワインです。



2019 プティ・マンサン

¥3,800 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、2011年から、毎年ワインが造られています。「2019 プティ・マンサン」はやや辛口の澆刺とした白ワインです。



こころみシリーズ 2018 山のプティ・マンサン

¥3,500 白 750ml

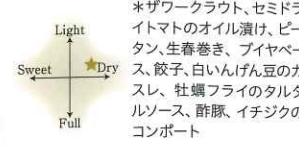
2008年山形県上山に植えられたプティ・マンサンはその気候風土に適合し、2018年もしっかり完熟。トロピカルな雰囲気、ほのかな苦みが魅力です。無濾過でビン詰したため、泡を感じることがございます。



こころみシリーズ 2019 タナロゼ

¥3,000 ロゼ 750ml

タンニンのしっかりした赤ワインで知られるタナ種は、渋みや色の濃さが特徴です。長野県高山村の佐藤さんたちが育てるタナ種の葡萄にはこの土地特有の鉱物のような味わいも感じられます。この個性を活かして、豊かな酸とボディを持ちながら、渋みは穏やかで赤い果実が香る、辛口のロゼワインを造ってみました。



2020 農民ドライ

¥2,000 白 750ml

華やかな香りや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。葡萄品種はケルナー、ミューラー・トゥルガウ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、パカスなど。「日本の小粋な白ワイン」です。2020ヴィンテージから開けやすいスクリュエキャップになりました。



2020 Ashicoco

¥1,800 白 750ml

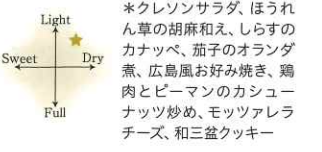
日本固有のワイン用葡萄品種甲州種を主体に、ケルナー種やデラウェア種をブレンド。やや甘口の白ワインです。フルーティさを生かすため低温でじっくり醗酵させました。2020ヴィンテージから開けやすいスクリュエキャップになりました。



2019 こころぜ

¥1,800 ロゼ 750ml

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。お食事前のアペリティフにも最適です。



*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。●「こころみシリーズ」は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。

●価格はすべて税込みの総額表示です。

第38回収穫祭記念ワイン

第38回収穫祭記念のワインラベルは、版画家でイラストレーターのアンドーヒロミさんにお願ひしました。

第38回収穫祭記念 赤ワイン

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

2020年収穫のメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、マスカット・ペーリーAを多様な野生酵母が活躍して造った赤ワインです。柔らかなタンニンやすっきりした飲み口は、色々なお料理によく合います。お家でお店でいつ飲んででも美味しい赤ワインです。



*チリコンカン、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、アランチーニ、餅の照り焼き、八丁味噌のカツサンド、プレッツェル、洋梨やプラムのコンポート、ブルーなどの白カビやウォッシュチーズ

第38回収穫祭記念 ロゼワイン

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

さくっとおつまみをつくらうランチを用意しながら飲みたい、アパリティフに最適なロゼワイン。日本各地の葡萄栽培農家によって大切に育てられた葡萄から造りました。チャミングでバランスの取れた味わいは色々なお料理に合います。



*生ハム、カプレーゼ、サーモンのカルパッチョ、エビの生春巻き、手羽先の煮こごり、蒸し鶏ときくらげの和え物、ロコモコ、明石風たこ焼き、レアチーズケーキ

第38回収穫祭記念 白ワイン

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

1984年、第1回収穫祭の頃からこの白ワインを造ってきました。第38回収穫祭記念の白ワインは、日本固有の葡萄品種 甲州種と、ケルナー種やデラウェア種を野生酵母で醸造させました。素朴で果実味たっぷりのやや甘口です。



*海老しんじょ、田舎蕎麦、鰯の粕漬、大根の柚子味噌煮、生ハムメロン、蕎麦粉のガレット、紅生薑入さつま揚げ、キャベツとベーコンのクリーム煮、ブリーチーズ、モッツアレラ、麻餅、バナナロールケーキ

こことあるシリーズ

10R and COCO co-produce

こことあるシリーズは、ブルース・ガットラヴが北海道岩見沢の10R (トアル) ワイナリーで造る適地適品種のワインです。ブルース・ガットラヴは、1989年からココ・ファーム・ワイナリーのワインづくりに参画、ココワインの土台をつくった醸造家です。北海道空知地方に移住後も、ココ・ファーム・ワイナリー取締役、こころみ学園評議員として活動しています。



こことあるシリーズ 2019 ぴのぐり

¥3,600 白 750ml

Pino Gris (ピノ・グリス) の Gris とはフランス語で灰色のこと。「2019 ぴのぐり」は北海道余市の中山農園と木村農園で育った人気品種ピノ・グリスから造りました。厳選した葡萄を野生酵母で醸造させ、野生乳酸菌でマロラクティック醸造させました。芳醇でバランスのよい白ワインです。



*ミョウガとオクラのピクルス、里芋の煮こごり、鮎の春巻き、とり貝の揚げ、魚介のフリカッセ、蟹クリームコロッケ、コンテチーズ、レモンメンゲパイ



こことあるシリーズ 2019 ぴのろぜ

¥3,000 ロゼ 750ml

北海道・余市の冷涼な気候で育った木村農園のピノ・ノワールを野生酵母で醸造させました。赤ワインのように辛口で複雑、白ワインのように軽やかでエレガント。いいとこどりの、複雑でバランスのよい、澁刺としたロゼワインです。色々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、マカロニグラタン

こことあるシリーズ 2018 ピノ・ノワール

¥5,300 赤 750ml

北海道・余市の木村農園で、すこやかに育ったピノ・ノワールを、醸造家ブルース・ガットラヴが、北海道岩見沢で野生酵母により醸造させました。フルーティでフローラルなアロマと硬質な酸からなるしっかりした構成が、長期熟成の可能性を広げてくれます。



*ペーコンとルッコラのサラダ、鮭のカルパッチョ、ポルチーニ茸のリゾット、煮穴子、チキンの照り焼き、ローストポークのクリームソース、ヴァランセ、エボワス



こことあるシリーズ 2017 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。今、北海道の有力な赤ワイン用葡萄品種として注目されています。2017年は、余市の中山農園と小西農園で育った葡萄を、野生酵母で醸造させました。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。



*レンズ豆のサラダ、マグロのミキユイ、グロセイユビネガー、ジビエ肉のテリーヌ、スパゲッティ・ボロネーゼ、ブルーチーズ、ザッハルト、アプリコットのタルト

日本ワインセット

プレゼントにうれしいココの定番をセットにしました。お歳暮やクリスマス、お年賀にもどうぞ。
●ワインのヴィンテージは変わることがございます。

農民セット

¥4,000 750ml × 2本 箱付き

希望と果実味にあふれた「農民ロッソ」、日本の小粒な白ワイン「農民ドライ」をペアで。



あしこころゼット

¥3,600 750ml × 2本 箱付き

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



風のワインセット

¥5,600 750ml × 2本 箱付き

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

月と太陽セット

¥6,000 750ml × 2本 箱付き

かぐわしく上品な白ワイン「月を待つ」と力強く優しい赤ワイン「陽はまた昇る」のセットです。



ハーフ 6 本セット

¥6,800 375ml × 6本

日本ワインの3種 (「Ashicoco」× 2、「こころぜ」× 2、「農民ロッソ」× 2) の計6本セット。晩酌にちょうどいいハーフサイズでお届けします。(ハーフサイズワインはすべてスクリュエーキャップです。)



秋冬ココワイン6本セット

¥13,100 750ml × 6本

飲みごろのワイン、「Ashicoco」「農民ドライ」「こころぜ」「のぼっこ」「農民ロッソ」「陽はまた昇る」を6本セットでお届けします。



カリフォルニアワイン

Friends of COCO



1989年に、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、マシュー・クラインさん (マツさん) に醸造を委託。カリフォルニア葡萄100%からなるココだけのカリフォルニアワインです。



2017 オーバード赤

¥5,300 赤 750ml

フルボディの素晴らしい味わい。カベルネ・ソーヴィニオン、ムールヴェードル、ジンファンデルなどをブレンド。重厚で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。

2016 オーバード白

¥5,300 白 750ml

カリフォルニアの運摘みの上質なシャルドネから造りました。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。

2018 オークバレル赤

¥2,600 赤 750ml

樹齢100年以上のものを含む貴重な古木の葡萄を使用。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。

2018 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。カリフォルニアの大地から生まれたシャルドネの葡萄をオーク樽で熟成。懐石料理や割烹料理などの和食や、鮭のムニエルや鶏肉とキノコのクリーム煮など、魚介類や鶏肉のお料理ともよく合います。



2018 ヤッテンベ・レッド

¥1,600 赤 750ml

ジンファンデル、カリニャンなど、カリフォルニアならではの葡萄が原料です。カリフォルニアに葡萄を植えた人々のヤッテンベ・スピリットが詰まった赤ワインです。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。

2018 ヤッテンベ・ホワイト

¥1,600 白 750ml

ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、マスカット・カネッリ、セミヨンなど、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ました。こころみ学園のチャレンジ精神から生まれたフルーティで爽やかな白ワインです。

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。

●価格はすべて税込みの総額表示です。

- 各ワインの品種、畑、収穫、醸造、熟成方法、アルコール分や酸度、残糖などの分析値、またテイステイングコメント、料理との相性などについて、詳細は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。

- 2018年ヴィンテージから一部のワインは、開けやすくプッシュ・リスクが少ないスクリュエーキャップになりました。
- 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。プッシュ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 Eメールアドレス: office-m@cocowine.com

ワインのある食卓を、 いっそう楽しく彩ります

ジュース・食品

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厳選した食材を中心に、学園にゆかりの深い人たちの手でつくられています。



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、ココ・ファームのワイン・ヴィネガーや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、若い葡萄の房や果粒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キャップでご用意しました。



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。お子様から高齢の方までなたにも喜ばれます。果汁100%。



amazing!! GRAPE アメージング グレープ

1本 ¥2,000 1,000ml
 LOVE & PEACH
 ラブ アンド ピーチ
 1本 ¥1,800 1,000ml
 契約栽培農家のカノハタさんの葡萄ジュースと桃ジュースです。果実そのままの芳醇な香りと、濃厚な味わいをどうぞ。



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



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。深いコク、豊かな味わい、爽やかな酸味。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。

11月発売

エキストラ バージン オリーブオイル

¥3,800 182g

小豆島にあるココ・ファーム・ワイナリーのオリーブ畑には、ミッション種をはじめルッカ種とネバー種が育っています。このオリーブ畑の世話と搾油を「ひまわりの家」の皆さんにお願いして、素晴らしいオリーブオイルができました。爽やかな香りと風味、こころみほろ苦さ、スパイシーな美味しさをどうぞ。原産地：香川県小豆郡土庄町



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)

こころみ学園の原木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くれるマイルドな本格スープです。
 作り方▶①銀色の個包装の外側から指で押してキューブを崩します。②鍋に少量の湯を沸かし、本品を溶かします。③牛乳または豆乳を160〜200ccになるまで加えます。④よくかき混ぜてお召し上がりください。



10個入りのパッケージが
 変わりました。

ワインケーキ プレーン

¥1,800 1箱(約350g) Alc.2.0%

ワインケーキ 抹茶

¥1,800 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

¥1,200 1袋(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)

完熟した葡萄を木になったまま乾燥させるDOV(ドライ・オン・バイン)方式でつくられた、カリフォルニアの枝付き干しぶどうです。



バラエティ ボックス A

【ジュースとお菓子の詰め合わせ】 ¥6,500
 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

¥600 1袋(138g)

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

¥600 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】 ¥4,000
 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%

果実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.0.0%

みんなが大好きな苺ジャム。ココ・ファームの苺ジャムは国産の苺を100%使用しています。



レーズンジャム

¥650 200g Alc.2.4%

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・ファームのジャムセットは、贈り物としてもぴったりです。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、レーズンジャムの組み合わせでお届けします。

〈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：令和2年7月15日
 次回研修の受講期限：令和5年7月14日
 研修実施団体名：足利小売酒販組合

▶▶▶ワイナリーからお届けします

ご注文用紙はオンラインショップからもダウンロードしていただけます。
<https://cocowineshop.com>



ご注文方法

お電話

☎0284-42-1194にて承ります。
 受付時間：9:00-18:00

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、お手数ですがお問い合わせください。FAX 0284-42-2166

オンラインショップ

トップページのご利用案内をご参照ください。
<https://cocowineshop.com>

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。クレジットカードで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、振込手数料はお客様にご負担いただいております。

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もございます。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そき、気温に応じ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。

