

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、葡萄畑の麓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、ワイン関連の本もごさいます。こころみ学園の新鮮野菜もこちらで販売しています。

カフェ

カフェのご予約・お問い合わせはこちら
カフェ直通TEL 0284-42-1177

平日 11:00~16:00(15:30 L.O.) 土日祝日 11:00~17:00(16:00 L.O.)

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までお願いいたします。

・季節のコース ¥4,200(お食事のみ)

・デギュスタシオン・コース

¥11,000(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も承っております。



季節のコース例(ワイン別料金)

各種ワインセミナー

ご予約不要のカジュアルな試飲や見学コースから要予約のワイングローズセミナーなど、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。

10:00~17:00 ¥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. ワイングローズセミナー

●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詳しくご案内。各種ワインのテイスティングもお楽しみいただけます。

9~12月を除く第2土曜日と第4土曜日 10:30~12:30 所要時間2時間

¥3,000(ワインテイスティング付・要予約)

4. 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 ¥8,000~(要予約)

8~11月を除く期間に承ります。



四季の催し 2022~23年

春 ヴィンヤードデイズ 4月29日~5月5日

夏 スパークリングフェスタ 7月7日~8月15日

秋 収穫祭 11月19日、20日

冬 サンヴァンサンのおさやかなお祝い 2023年1月21日~3月14日

※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。

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農民ロツソ」

■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農民ロツソ」▶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、収穫祭前日

〒326-0061 栃木県足利市田島町611 TEL 0284-42-1194 FAX 0284-42-2166

ご注文専用TEL 0284-64-9800 カフェ直通TEL 0284-42-1177

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。

■最新の情報はホームページ、facebook(@cocofarmwinery)、Instagram(@cocofarmwinery)をご確認ください。

PRODUCT OF SUN, SOIL AND SINCERITY
COCO
FARM & WINERY



Vineyard News

COCO FARM & WINERY

ぶどう畑通信
2022年春号

希望の春、
ワインが幸せを
お届けできますように

2022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

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 0284-64-9800 mail-order@cocowine.com

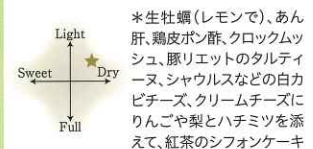
さまざまなシーンでご利用いただきました

- ・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、美しく泡たちのぼる。「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 泡 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」をベースに登場したロゼ。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。ピンクトパーズの色調は、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。



2019 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。このワインは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。熟成が楽しみな赤ワインです。



2019 第二楽章

¥3,800 赤 750ml

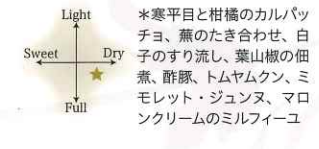
赤見葡萄畑とテラスヴィンヤード、2カ所の自家畑で完熟を待って収穫したマスカット・ベリーA種。この葡萄を野生酵母で醗酵させ熟成させ、無清澄、無濾過でビン詰しました。いろいろな楽曲の第二楽章に、たおやかな名曲が多いことを思い出していただけるような赤ワインです。



2020 プティ・マンサン

¥4,000 白 750ml

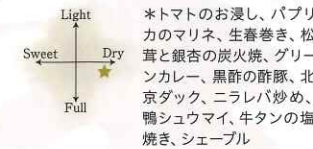
プティ・マンサンはフランス南西部、ピレネー山脈の麓で栽培されてきた品種。小粒で房も小さく、生き生きとした酸味を持つのが特徴です。21世紀のはじめ、こころみ学園の葡萄畑に植樹されて以降、2011年から、毎年ワインが造られています。「2020 プティ・マンサン」はやや辛口の澁刺とした白ワインです。



MV 協奏曲 R

¥4,000 赤 750ml

栃木県足利市と佐野市にある自家畑で、2019年と2020年に収穫されたノートン種、タナ種、そしてプティ・ヴェルデー種。これらの健康で香り高い葡萄を慎重に収穫し野生酵母で醗酵させ、無清澄・無濾過でビン詰しました。お互いのパートを引き立てあって奏でる協奏曲のような赤ワインです。



2019 山のカウンタータ

¥3,500 白 750ml

「山のカウンタータ」は、しっかり完熟した山形県上山や長野県高山村の契約栽培農家さんの白ワイン用葡萄を、足利の山の醸造場で野生酵母で発酵させました。2019ヴィンテージは、プティ・マンサンが主体。豊かな酸と長い余韻を感じます。山に響く歌声のように晴れやかなワインです。



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。深い赤紫色の力強く優しい赤ワインです。「明けない夜はない」……元気を出していきましょう。



2020 月を待つ

¥3,300 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。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.

¥3,300 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。



2020 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。長野県の佐藤さんや山形県の南果連が育てるタナ種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 バラ色の人生

¥2,000 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、明るく明日を想う時とともにありますように。



2020 風のルージュ

¥2,900 赤 750ml

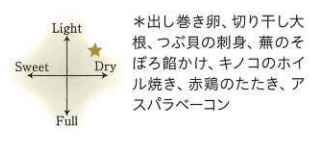
風吹き渡る山の醸造場で、完熟したクオリティの高い葡萄を選び、自然に醗酵させました。2020年のセパージュ(葡萄品種)は北海道余市のツヴァイゲルトが主体。バランスのよい魅力的な赤ワインです。「2006風のルージュ」は、2008年北海道洞爺湖サミットでお使いいただきました。



2020 風のエチュード

¥2,900 白 750ml

「風のルージュ」の伴侶とも言える「風のエチュード」。2020ヴィンテージは、シャルドネ種をメインにプティ・マンサン種とソーヴィニオン・ブラ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。



2019 農民ロッソ

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

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・ベリー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。



2020 農民ドライ

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

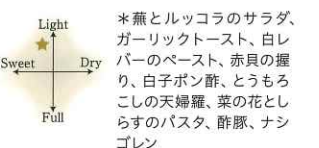
華やかな香りや豊かなミネラルを感じる辛口の白ワイン。バランスもよく、爽やかな酸と凛とした味わいが特徴です。葡萄品種はケルナー、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、パッカスなど。「日本の小粋な白ワイン」です。2020ヴィンテージから開けやすいスクリュエキャップになりました。



2020 Ashicoco

¥1,900 白 750ml
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,200 もあります。

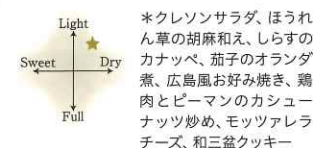
日本固有のワイン用葡萄品種甲州種を主体に、ケルナー種やデラウェア種をブレンド。やや甘口、ココの定番の白ワインです。フルーティさを生かすため低温でじっくり醗酵させました。2020ヴィンテージから開けやすいスクリュエキャップになりました。



2019 こころぜ

¥1,900 ロゼ 750ml
☆ハーフサイズ (375ml) ¥1,200 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。 ●資材や原料、諸経費の値上げによりやむを得ず、2022年4月1日(金)から一部のワインやジュース

などの価格を改定させていただきます。

●価格はすべて税込みの総額表示です。



デザートワイン
MV ロバの足音
¥5,800 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。完熟を待って選み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歳月がかかった逸品です。



デザートワイン
MV マタヤローネ
¥5,800 375ml

「マタヤローネ」は干して半乾燥させたマスカット・ペーリーAからつくる豊かな甘さのデザートワインです。しっかりしたボディと余韻の長さを持ちつつ、ソフトな口当たり。ピン詰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: 2014年、2015年のマルチヴィンテージ(MV)



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(トアール)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造りに参画、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。



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。

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
¥3,800

750ml × 2本 箱付き

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



風のワインセット
¥5,800

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「風のエチュード」のセットです。



山のワインセット
¥8,800

750ml × 2本 箱付き

豊かな酸の白ワイン「山のキャンタータ」とフルボディの赤ワイン「山のタナ」のセットです。



ハーフ 6 本セット
¥7,200

375ml × 6本

日本ワインの3種(「Ashicoco」×2、「こころゼ」×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キャップです。)



春夏ココワイン6本セット
¥14,200

750ml × 6本

飲みごろのワイン、「Ashicoco」「農民ドライ」「こころゼ」「風のルージュ」「農民ロッソ」「山のキャンタータ」を6本セットでお届けします。



「ココワインのすべて」
のご案内

All of COCO wine

希少なスパークリングワインや国際会議や国際線で採用されたワインなどタイミングを逃すと売り切れになってしまうワインを、一度のご注文・お支払いで確実にお飲みいただけるよう年4回にわたってお届けします。詳しくは、「ココワインのすべて」のチラシまたはQRコードをご参照ください。



こことあるシリーズ
2020 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。「2020ぴのぐり」は北海道余市の中川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醗酵させ、野生乳酸菌でマロラクティック醗酵させました。芳醇でバランスのよい白ワインです。



こことあるシリーズ
2020 ぴのろゼ
¥3,000 ロゼ 750ml

北海道・余市の涼やかな気候で育った木村農園のピノ・ノワールを野生酵母で醗酵させました。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、洗練としたロゼワインです。色々なお料理によく合います。



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醗酵させました。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。



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、余市の中川農園と小西農園で育った葡萄を、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
2019 ツヴァイのクヴェヴリ
¥6,000 赤 750ml

北海道余市のツヴァイゲルト種を軽く潰し、ジョージアから直輸入したクヴェヴリ(卵型の素焼きの壺)に入れました。クヴェヴリは土に埋められ一定の温度を保ちながら野生酵母で醗酵させました。きめ細やかで複雑味のある赤ワインです。ゆっくりお楽しみください。



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(マッソーさん)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。



2018 オーバード赤
¥5,300 赤 750ml

フルボディの素晴らしい味わい。カリニャン、ムールヴェードル、プティット・シラーなどをブレンド。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。



2018 オーバード白
¥5,300 白 750ml

カリフォルニアの選りすぐり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。



2019 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・ホワイト
¥1,600 白 750ml

ソーヴィニヨン・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。

※「ヤッテンベ・レッド」は発売になりました。長い間のご愛顧ありがとうございました。今後は日本のココ・ファームの赤ワインをよろしくお願いいたします。

●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asting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、開けやすくブショネ・リスクが少ないスクリュ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、清澄と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。ブショネなどお気づきのことがございましたら、ご連絡をお知らせください。
☎0284-64-9800 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。



Moscow Mule
モスクワのラバ
¥2,400 710ml

Mandarino di collina
丘のみかん
¥1,600 710ml

モスコミュールの直訳「モスクワのラバ」と温州み
かんをベースにした「丘のみかん」は、アルコール
0%の大人のためのシロップです。生姜汁、蜂蜜、レ
モン果汁、シナモンなどの香辛料がベースの「モス
クワのラバ」は、モスコミュールはもちろん、ジン
ジャエルやホットワインにもおすすめ。「丘のみ
かん」は、有名なカクテル「ミモザ」風の飲み物をつ
くる時にぴったりです。冷水で3倍希釈しておいし
いみかんジュースとしてもお楽しみいただけます。



NON Set
ノンセット
¥8,000

ノンアルコールカクテルもつくれる
ジュースやシロップのお得な6本セット。

- ①ロゼスパークリングジュース
 - ②ラブアンドピーチ
 - ③モスクワのラバ
 - ④丘のみかん
 - ⑤ぶどうジュース
 - ⑥マスカットジュース
- 「ノンアルコールカクテルの葉」付

QRコードから、ノンアルコー
ルカクテルのレシピをご紹介
しています。



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%。運転の方やお客様、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 ¥960 600ml
6本セット ¥5,000
12本セット ¥9,600

アメリカ産コンコード種
の葡萄の果皮や種を一
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 ¥960 600ml
6本セット ¥5,000
12本セット ¥9,600

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。お客様か
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
¥5,000 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 ¥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。



Encore Bis
アンコール ビス
¥2,500 50g 紙筒入

このオリジナルブレンド紅茶は、こころみ学園
で大切に育てた葡萄からつくったドライレー
ズンと厳選した紅茶をブレンド。「encore」は
フランス語で「もう一度」、「bis」はイタリア語
で「アンコール＝もう一度」という意味。日本
ソムリエ協会名誉顧問 熱田貴氏命名の、何度
もおかわりしたくなる美味しさの紅茶です。
※使用している葡萄には、アルコールが0.3%
含まれています。ワインのような芳醇な香りと、
濃厚な味わいをどうぞ。

椎茸スープ カプチーノ仕立て

10個 ¥1,800 (9g×10個)
30個 ¥5,000 (9g×30個)



10個入りのパッケージが
簡素化しました。

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
うに泡立ててつくるマイルドな本格
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。

レーズンサンド

¥1,300 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。



ワインケーキ プレーン

¥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。



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。



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。



ガーリックトースト

¥600 1袋 (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。



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。



ジャムセット ¥2,000 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。大人のビターマーマ
レード、ココ・ファームの苺ジャム、レーズ
ンジャムの組み合わせでお届けします。



バラエティ ボックス A

「ジュースとお菓子の
詰め合わせ」

¥6,900

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

ジュース3種を除いた「お菓子の詰め合わせ」です。

¥4,200

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://cocowinshop.com>



ご注文方法

お電話 ☎0284-64-9800にて承ります。
受付時間 9:00~18:00

FAX・郵送 FAX・郵送の場合、確認事項がございましたらこ
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。
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://cocowinshop.com>

お支払いについて

代金引換 宅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無料です。ただし、郵便振替は所定の手数料がかかる場合がございます。

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、ご要望欄にご記入ください。(ご指定は1週間先をめどにお願いします)
・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
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、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。

●価格はすべて税込みの総額表示です。