

いつもの食卓を いっそう楽しく。

Locals & Imports

人気のジュースのほか、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、こころみ学園にゆかりの深い人たちの手でつくりられています。



モスクワのラバ

710ml ¥2,400

「モスクワのラバ」は、モスコミュールの直訳。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で、モスコミュールは勿論、ジンジャエールやホットワインにもおすすめです。



丘のみかん

710ml ¥1,600

温州みかんをベースにしたシロップ。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倍希釈してノンアルコールジュースとしてもお楽しみいただけます。



コ・コーディアル

295ml ¥1,500

葡萄にオレンジや生姜を加え、シナモンやクローブで香り付けたシロップです。本格的なヴァンショー(ホットワイン)をつくる時、とても便利です。また、お湯や炭酸で割れば、ノンアルコールのヴァンショーやサングリアになり、飲む人も飲まない人も一緒に美味しくお楽しみいただけます。



ぶどうの種のオイル

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

葡萄の種から採取したコレステロール0%のスペイン産自然植物油。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ません。



ガーリックトースト

1包(6枚入) ¥600

金谷ホテルのホテルパンにほうれん草や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

1袋(138g) ¥650

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。



椎茸スープ カプチーノ仕立て

10個(9g×10個) ¥1,800
30個(9g×30個) ¥5,000

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ッと引き出しました。牛乳や豆乳に合わせてカプチーノのように泡立てて簡単に作れるマイルドな本格スープです。



ジャムセット

3個入 ¥2,000

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。



レーズンサンド

1箱(30g×10枚) ¥1,300

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。

バラエティボックスA

ジュースとお菓子の詰め合わせ ¥7,000

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 ¥4,300

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

枝付き干し葡萄

1袋(100g) ¥550

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)方式で作られたカリフォルニア産の干し葡萄です。

1.ご注文



FAX・郵送

ご注文用紙またはお手持ちの紙にご記入の上、FAXまたはお郵送ください。

*ご注文確認でお電話をさせていただく場合がございますので、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



お電話

お電話でご注文いただけます。

TEL 0284-64-9800

(受付時間9:00~18:00)



オンラインショップ

https://cocowinshop.com/

ご注文方法など詳細は「ご利用案内」ページをご参照ください。

ココ・ファーム・ワイナリー オンラインショップ 検索

2.お支払い

送料(1個口ごとに)

1個口の目安:
・ワインおよそ12本
・スパークリング6本

北海道
四国
九州
1,300円

本州
900円

沖縄
2,300円

*常温便・クール便とも同一送料

お支払い方法

- コンビニ(後払い/手数料無料)
- 郵便振替(後払い)
- 銀行振込(後払い)
- 代金引換(手数料無料)
- クレジットカード

*郵便振替は現金支払いの場合、手数料が別途かります。

ご注意事項

● 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(FAX・郵送のみ)でのお支払いをお願いしております。

● 代金引換以外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、請求書は郵送で別途お届けいたします。

3.お届け

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。時間帯は下記からお選びください。

- 午前中(8~12時)
- 14~16時
- 16~18時
- 18~20時
- 19~21時

ワイナリーから
直接出荷。

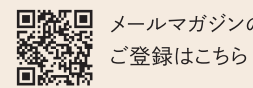


ご注文確認後、1週間以内にお届けします。

*時期によってはお届けまでにお時間をいただく場合がございます。
*ワインのお届けは冬を除き、気温に応じてクール便となります。
*熨斗やメッセージカードを希望の際はご要望欄へご記入ください。

メールマガジン / 最新情報

新発売のワインや催し物のご案内など最新情報をメールにて配信いたします。ホームページや公式SNSでもご確認ください。



メールマガジンのご登録はこちら



facebook (@cocofarmwinery)



公式HP



Instagram (@cocofarmwinery)

まとまったご注文も承ります

法人様ならびに大口注文のお客様に向けた様々なご提案をしております。まずはお気軽にお問い合わせください。

TEL 0284-64-9800

Mail mail-order@cocowine.com

お中元/お歳暮/引き出物/各種イベント/株主ご優待/地域の特産品/国際会議/国際線での取り扱いなど、様々なシーンでご利用いただいています。



INFORMATION

ココ・ファーム・ワイナリー

〒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 0284-64-9800

☎カフェ直通 0284-42-1177

お休み:年末年始(12/31~1/2)、1月第3月曜~金曜までの5日間、収穫祭前日

ご注文に関するお問合せ
mail-order@cocowine.com
その他のお問合せ
office-m@cocowine.com

● お車でアクセス
北関東道「足利IC」より3.7km(約10分)

● お車以外のアクセス
東武伊勢崎線「足利市駅」/JR両毛線「足利駅」下車。あしバスアッシー(生活路線バス)行道線で「ココファーム入口」で降車後、徒歩7分。(タクシーでは駅から約20分)

寡黙な農夫たちが造る、 ひたむきで自然なワイン。

1950年代、計算や読み書きが苦手な少年たちとその担任教師が急斜面の山を切り開き、600本余りの葡萄の苗木を植えました。1969年にはこの山の葡萄畑に、知的な障害を持つ人たちのための「こころみ学園」が開かれ、1984年、山の麓の葡萄小屋と呼ばれた小さな小屋で、ココワインは産声を上げました。

平均斜度38度の葡萄畑で、炎天下で夏草を刈り、日の出とともにカラス追いのカンを叩き、一粒一粒の葡萄を大切に摘み取り漬し、寒風吹きささぶな葡萄の枝を拾い集め——自然とともに働く日々は、知恵遅れと呼ばれ続けてきた子どもたちを、知らず知らずのうちに寡黙な農夫に変えていきました。

そんなひたむきに生きる農夫たちとともに、今ココ・ファーム・ワイナリーでは優れた栽培農家さんをはじめ、お酒屋さんやソムリエさんや飲食店の方々、そしてご愛飲くださる皆さまに支えられて、自然に寄り添った日本ワインを造っています。

こつこつとした手仕事を大切に、「葡萄がなりたいワインになれるよう」、葡萄という植物本来の力や、土壌や森や蔵で生きる微生物の力、目に見えないものや風や光、さまざまな自然の営みによって生まれる一杯のワイン。そのワインが、美しい絵画や音楽のように心おだやかなひとときにつながりますよう……私たちのささやかな願いです。

ワインショップ

10:00~18:00
自家製ワインの他、食品や新鮮野菜なども販売しています。テイステイングや見学コースなどの受付もこちらです。

カフェ

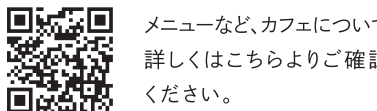
平日 11:00~16:00(15:30L.O.)
土日祝 11:00~17:00(16:00L.O.)

葡萄畑を見晴らすカフェ。季節の食材を使ったお料理とともに自家製ワインをお楽しみいただけます。

カフェのご予約・お問合せ

☎カフェ直通 0284-42-1177

*お席のみのご予約は承っております。



メニューなど、カフェについて詳しくはこちらよりご確認ください。

ワイナリー各種セミナー

テイステイングやワイナリー見学など各種セミナーの詳細はHPをご覧ください。

四季の催し 2022-2023

- 春 ヴィンヤードデイズ
【2023年4月~5月GW予定】
- 夏 スパークリングフェスタ
【2023年7月7日~8月15日】
- 秋 収穫祭
【2022年11月19日、20日】
- 冬 サンヴァンサンやささやかなお祝い
【2023年1月21日~3月14日】

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	池上綾
酒類販売管理研修受講年月	令和2年7月15日
次回研修の受講期間	令和5年7月14日
研修実施団体名	足利小売酒販組合

