

日本の葡萄100%の 日本ワインたち。

「こころみ学園」の園生たちの手でのびのびと育てられた葡萄や、契約栽培農家さんたちに大切に育てられた適地適品種の葡萄からなるココ・ファーム・ワイナリーの自家製ワイン。自然の営みから生まれた葡萄を、足利の山の麓の醸造場で、野生酵母で自然に醗酵させました。清澄や濾過も最低限に控えて、その葡萄本来の持ち味が楽しめるワインたちです。

Recommend

のぼっこ 2022

¥2,600

● 赤 泡 750ml 要冷蔵

ココのヌーボー（新酒）です。小公子の葡萄を野生酵母で醗酵させたフレッシュな赤ワイン。くもりや泡が残るベティアンです。泡に勢いがありますので、よく冷やしてお召し上がりください。酸化防止剤不使用です。

アボカドとトマトのメキシカンサラダ、ラム肉のスパイシー餃子、キノコのチーズリゾット

軽 辛 甘 重

北ののぼ 2015

¥5,800

● 泡 750ml

キュベ（原酒）は北海道のピノ・ノワールとシャルドネとピノ・ムニエです。ビン内二次醗酵とそれに続く熟成期間は本場シャンパーニュに引けをとらない6年以上。ルミューアージュもデゴルジュマンも手作業で行いました。

生牡蠣をレモンで、鶏皮ポテ、シャルルズなど白カビチーズ、紅茶のシフォンケーキ

軽 辛 甘 重

北ののぼロゼ 2015

¥6,000

● ロゼ 泡 750ml

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。長い時間と丁寧な手仕事が生み出すチャーミングで上品なスパークリングワインです。華やかなピンクパースの色調はピノ・ノワールから。

イチゴのサラダ、冷やしトマト、煮付け、鮭の蒲焼き、ブッフ・ブランチーニ、海老の椿春巻き

軽 辛 甘 重

山のタナ 2019

¥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中でフランス南西部で出会ったタナ種。エレガントな果実味とタンニン。熟成が楽しみなこのフルボディの赤ワインは、タナ種を野生酵母で醗酵させました。

ビスマルクピザ、キンメダイの煮付け、鮭の蒲焼き、ブッフ・ブルグニオン、みそ田楽

軽 辛 甘 重

プティ・マンサン 2020

¥4,000

● 白 750ml

小粒で房も小さく、生き生きとした酸味を持つプティ・マンサン種は、フランス南西部原産の葡萄品種。2006年にこころみ学園の葡萄畑に植樹されて以降、2011年から毎年造られている人気の洗剤とした白ワインです。

寒平と柑橘のカルパッチョ、蕪のたき合わせ、海老しんじょ、トムヤムクン、ミモレット・ジュヌヌ

軽 辛 甘 重

第二楽章 2020

¥3,800

● 赤 750ml

自家畑で完熟を待って収穫したマスカット・ペーリーA種の葡萄を自然に醗酵させ、熟成を経て無清澄・無濾過でビン詰しました。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ような赤ワインです。

生ハムと小籠のサラダ、いぶりがっこと、きんぴらごぼう、カウダ、椎茸のアヒージョ、すき焼き

軽 辛 甘 重

山のキャンター 2019

¥3,500

● 白 750ml

「山のキャンター」は完熟した白ワイン用葡萄を、足利の山の醸造場で自然に醗酵させました。プティ・マンサンが主体のこのヴァンテージは、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やかな白ワインです。

生牡蠣、もやしのナンパルー炒め、鶏ささみの天ぷら、カスタードプリン、シェブルチーズ

軽 辛 甘 重

ココの土台を造った 醸造家によるワイン

10R and COCO co-produce

ココワインの土台をつくった醸造家であり、当ワイナリーの取締役でもあるブルース・ガットラヴが造る、北海道岩見沢「10Rワイナリー」醸造の適地適品種のワインです。

ピノ・ノワール 2019

¥5,300

● 赤 750ml

北海道・余市の木村農園で、健やかに育ったピノ・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上げています。

ペーコンとルッコラのサラダ、ポルチーニ茸のリゾット、煮穴子、マグロの漬け、サムギョプサル

軽 辛 甘 重

びのぐり 2020

¥3,600

● 白 750ml

「2020びのぐり」は、北海道余市の優れた栽培家が育てた人気品種ピノ・グリの、自然に醗酵させました。7回目のヴァンテージとなった2020年は、力強く芳醇でバランスよく、日本の北国の爽やかさを美しく反映した辛口です。

フルーツトムのカプレーゼ、田楽茄子、マカロニグラタン、ガーリックシュリンプ

軽 辛 甘 重

ぴのろぜ 2020

¥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、いいとこどりのバランスのよい、洗剤としたロゼワインです。

山羊の千切りサラダ、山菜の天ぷら、ムール貝の白ワイン蒸し、トムヤムクン、鰻寿司

軽 辛 甘 重

ツヴァイゲルト 2018

¥3,500

● 赤 750ml

オーストリア原産のツヴァイゲルト種は、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。土に埋められたクヴェグリの中で葡萄は一定の温度を保ちながら自然に醗酵していきまし。繊細で複雑味のあるヴァン・ナチュールです。

肉のカルパッチョ、鶏とじゃがいものブランド、キノコのバター・ホル焼き、ブルーチーズ

軽 辛 甘 重

ツヴァイのクヴェ ヴリ 2019

¥6,000

● 赤 750ml

余市のツヴァイゲルト種の葡萄を軽く漬し、ジョージアから直輸入したクヴェグリの壺に入れます。土に埋められたクヴェグリの中で葡萄は一定の温度を保ちながら自然に醗酵していきまし。繊細で複雑味のあるヴァン・ナチュールです。

アボカドとトマトのコブサラダ、茹でただちや、タコス、ラムのスパアリブ

軽 辛 甘 重

ココの意思を継ぐ カリフォルニア葡萄 100%のワイン

Friends of COCO

1989年、こころみ学園の農夫たちが遠いカリフォルニアの地に葡萄の苗木を植えました。ココ・ファーム監修の元、地元醸造家のマシュー・クラインさん（マッドさん）の手により造られる、カリフォルニアワインです。

オークバレル白 2019

¥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。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。

スパニッシュオムレツ、シーフードドリア、おでん、鶏肉とキノコのクリーム煮、鮭のムニエル

軽 辛 甘 重

オークバレル赤 2018

¥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アン、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。

パテカンバーニュ、ビーフストロガノフ、熟成させたチーターやウォッシュチーズ

軽 辛 甘 重

もらってうれしい ココの定番 日本ワインのセット。

ココ定番の日本ワインをセットにしました。プレゼントやお歳暮などの贈答用にもどうぞ。お慰斗やメッセージカードも承っております。

*ワインのヴァンテージは変わることがございます。

秋冬ココワイン6本セット

¥13,400

750ml × 6本

飲みごろのワイン、「Ashicoco」「農民ドライ」「こころぜ」「農民ロッシ」「のぼっこ」「陽はまた昇る」の6本セットです。

農民セット

¥4,000

750ml × 2本（箱付き）

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

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。

パテカンバーニュ、ビーフストロガノフ、熟成させたチーターやウォッシュチーズ

軽 辛 甘 重

半分6本 セット ¥7,200

375ml × 6本

日本ワイン3種「Ashicoco」×2、「こころぜ」×2、「農民ロッシ」×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。

第39回収穫祭 記念トリオ

¥6,600

750ml × 3本（箱付き）

2022年の収穫祭記念ワインを3種セットでお届けします。果実味豊かな日本ワインのおいしさを存分に味わっていただけます。ラベルイラストは原倫子（はらともこ）さん。

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」とフルボディの赤ワイン「山のタナ」のセットです。

パテカンバーニュ、ビーフストロガノフ、熟成させたチーターやウォッシュチーズ

軽 辛 甘 重

雲の時間 2021

¥3,500

● 白 750ml

ゆったりと流れる雲を見ているような「雲の時間」は、北海道余市のソーヴィニョン・ブランが主体です。グレープフルーツや黄桃、ユウカリやジャズなどの香りが広がり、シャープな酸と余韻に引き締まるほろ苦さが続きます。

トマトファルシ、鶏ササミとバクチャーのサラダ、桃と生ハムのカプレーゼ、豚バラ肉のミルフィーユ

軽 辛 甘 重

農民ドライ 2020

¥2,000/¥1,200

● 白 750ml / 375ml

「農民ドライ」は日本の小粒な白ワイン。華やかな香りと豊かなミネラル、爽やかな酸と凛とした味わい。冷涼な気候の葡萄から生まれた辛口です。お寿司や食だけでなく、バラエティ豊かな日本の食卓によく合います。

グリーンアスパラガスのマリネ、新玉葱と桜海老のかき揚げ、パスタジェノベーゼ

軽 辛 甘 重

甲州F.O.S. 2019

¥3,300

● 白 醗酵 750ml

F.O.S.とは、Fermented on Skinsの略。2004年から甲州種で造りはじめたオレングラブが主体です。現在果皮や種と一緒に益子焼の甕で醸し、白ワインです。一緒にグラスに注ぐと刻々とその味わいが変わります。

生ハムと柿、里芋の煮付け、鶏白焼き、雲丹クリームバスダ、おでん、パイアベース、納豆巻

軽 辛 甘 重

農民ロッシ 2020

¥2,000/¥1,200

● 赤 750ml / 375ml

柔らかいタンニン、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と、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロなどいっしょのボルドー品種を自然に醗酵させました。果実味と希望に溢れた日本の赤ワインです。

鯛とフェンネルのマリネ、ロコモコ、鯛の照り焼き、ざるそば、ブルーなどの白カビやウォッシュチーズ

軽 辛 甘 重

月を待つ 2021

¥3,300

● 白 750ml

ケルナー種とシルヴァーナ種の葡萄を優しくブレンドして、23℃以下で自然にゆっくり熟成させました。果実味豊かで凛とした酸を持つ酸と渋み。深い赤紫色に昇る月を待ちましょう。

ポテトサラダ、だれ鶏、胡瓜のぬか漬、ピーマンとツナのサラダ、鮎の塩焼き、紅茶のシフォンケーキ

軽 辛 甘 重

Ashicoco 2020

¥1,900/¥1,200

● 白 750ml / 375ml

日本固有の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。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。1984年から造り続けているココ・ファームがかかった贅沢に溢れた日本の赤ワインです。

蕪とルッコラのサラダ、ガーリックトースト、とうもろこしの天ぷら、ナンゴレン

軽 辛 甘 重

陽はまた昇る 2019

¥3,000

● 赤 750ml

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。果実味豊かな酸と凛とした酸を持つ酸と渋み。深い赤紫色に昇る月を待ちましょう。

椎茸のソテー、いぶりがっこと、きんぴらごぼう、プリの照り焼き、ラザニア、仔羊のロティ

軽 辛 甘 重

こころぜ 2019

¥1,900/¥1,200

● ロゼ 750ml / 375ml

「こころぜ」は、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。チャーミングで親しみやすいこのワインは、和食・中華・エスニックなど、幅広い多彩なお料理にマッチします。

しらすカナッペ、茄子のオランダ煮、広島風お好み焼き、モッツァレラチーズ、和三盆ケーキ

軽 辛 甘 重

ケルナー・シエスタ 2021

¥3,000

● 白 750ml

貴腐菌の付いたケルナー種の葡萄を野生酵母でゆっくりと醗酵させた、まどろみような甘さの上質な白ワインです。南国を思わせるフルーティ、蜂蜜のような華やかな香り、魅惑に溢れた辛口のロゼワインになりました。

パテカンバーニュ、フォアグラのフラン、実山椒の佃煮、香箱蟹、白桃とリコッタチーズのかき氷

軽 辛 甘 重

ロバの足音 MV

¥5,800

● デザートワイン 375ml

イタリアのヴァンサンタのように葡萄を乾燥させて造りました。選りすぐられた甲州種の葡萄を丁寧に乾燥させた果粒から搾り出される果汁は、このワインは、和食・中華・エスニックなど、幅広い多彩なお料理にマッチします。

フォアグラのテリーヌ、ラズベリーソース、みたらし団子、信玄餅、ブルーチーズ、ハチミツ添え

軽 辛 甘 重

タナロゼ 2020

¥3,000

● ロゼ 750ml

タナ種の葡萄は濃厚な赤ワインで有名です。このしっとりとしたタンニンと淡くの濃いタナ種から造ったワインを造ってみました。豊かな酸とボディ、穏やかな渋み、魅力に溢れた辛口のロゼワインになりました。

ザワークラウト、餃子、イカの一晩干し、牡蠣フライのタルタルソース、酢豚、マドレーヌ

軽 辛 甘 重

マタヤローネ MV

¥5,800

● デザートワイン 375ml

「マタヤローネ」は干して乾燥させたマスカット・ペーリーAからつくった豊かな甘さのデザートワインです。ソフトな口当たりと長い余韻。夕方、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：2012年、2013年、2017年

フォアグラのテリーヌ、ラズベリーソース、みたらし団子、信玄餅、ブルーチーズ、ハチミツ添え

軽 辛 甘 重

風のエチュード 2020

¥2,900

● 白 750ml

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辛口ワインです。お寿司や天ぷらなどお食ともよく合います。

出し巻き卵、切り干し大根、蕪のそばろかけ、キノコのホル焼き、アスパラベーコン

軽 辛 甘 重

マタヤローネ MV

¥5,800

● デザートワイン 375ml

「マタヤローネ」は干して乾燥させたマスカット・ペーリーAからつくった豊かな甘さのデザートワインです。ソフトな口当たりと長い余韻。夕方、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：2012年、2013年、2017年

フォアグラのテリーヌ、ラズベリーソース、みたらし団子、信玄餅、ブルーチーズ、ハチミツ添え

軽 辛 甘 重

直近の採用実績(ヴァンテージ/採用先)

風のルージュ 2020

¥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野生酵母で自然に醗酵させました。2020年ヴァンテージは、ツヴァイゲルト種とピノ・ノワール種のバランスのよいエレガントな赤ワインです。

チリコンカンサラダ、舞茸の天ぷら、トマトと牛肉のオイスターソース炒め、鶏のブランド

軽 辛 甘 重

データシートご活用ください

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、またテイティングコメント、料理との相性など、より詳しい情報をWEBでご覧いただけます。

*QRコードは各ワインの裏ラベルにも表示しています。

TEL 0284-64-9800

Mail mail-order@cocowine.com