

いつもの食卓を
いっそう楽しく。

Locals & Imports

人気のジュースやデザートは、運
転の方やお子さまにも楽しんで
いただけます。こころみ学園ゆかりの
人たちの手で大切に作られました。



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、ジンジャーエールや
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
やサンギリアになり、飲む人も飲まない人
と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 ¥960
6本セット ¥5,000
12本セット ¥9,600

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) ¥650

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。



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
クッキーで挟んだ、ココ・ファームのレー
ズンサンドです。



ジャムセット

3個入 ¥2,100

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
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。

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。

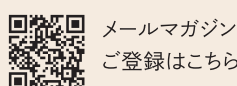


ご注文確認後、1週間以内にお届けします。

*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
ご登録はこちら



facebook
(@cocofarmwinery)



公式HP



Instagram
(@cocofarmwinery)

PRODUCT OF SUN, SOIL AND SINCERITY
COCO
FARM & WINERY



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、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、寒風のなか
葡萄の剪定枝を拾い集め—— 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、上質なワイン造りに取り組
み続けています。気候変動や葡萄畑で働く人たちの高齢化を背景に、
北海道や山形の自家畑でも、新しいこころみがはじまっています。

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。

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「足利駅」/JR両毛線
「足利駅」下車。あしへバスアッシャー(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)

ワインショップ

10:00~18:00

自家製ワインの他、農作物やその加工食
品なども販売しています。テイスティング
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.)

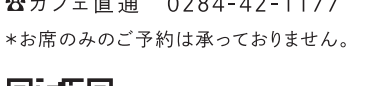
土日祝 11:00~17:00(16:00L.O.)

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

テイスティングやワイナリー
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 2023-2024

春 ヴィンヤード・デイズ

【2023年4月29日~5月7日】

夏 スパークリング・フェスタ

【2023年7月7日~8月15日】

秋 第40回 収穫祭

【2023年11月18日、19日予定】

冬 サンヴァンサンのおさやかなお祝い

【2024年1月下旬~3月14日予定】

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

PRODUCT OF SUN, SOIL AND SINCERITY
COCO
FARM & WINERY

VINEYARD NEWS
2023 S/S