

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が暮らす、開墾以来
除草剤を撒いたことのない葡萄畑。全国の勤勉
で腕のよい契約栽培農家さんたちの葡萄畑。山
の麓の醸造場では、これらの葡萄畑で元気に育
った適地適品種の葡萄を、野生酵母で自然に醗
酵させてワインを作っています。清澄や濾過も最
低限に控えた自家製ワインです。

Recommend

山のカンタータ 2019

¥3,500

● 白 750ml

2019/JAL国際線ファーストクラス

「山のカンタータ」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。ブティ・マンサン種が主体のこのヴィンテージは、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れやかな白ワインです。

生牡蠣、もやしのナンブラー炒め、鶏ささみの天ぷら、カスタードプリン、シェーブルチーズ

北ののぼ 2015

¥5,800

● 泡 750ml

2012/G7広島外相会合夕食会
2012/メイトイ賞最優秀夕食会

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、シャルルなど白カビチーズ、紅茶のシフォンケーキ

北ののぼロゼ 2015

¥6,000

● 泡 ロゼ 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。

イチゴのサラダ、冷やしトマト、いぶりがっこ、きんぴらごぼう、アランチニ、海老の棒春巻き

山のタナ 2020

¥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。

キンメダイの煮付け、みそ田楽、牛肉とゴボウの時雨煮、ブッフブルギニオン、ブーバボンカレー

山のシャルドネ 2020

¥5,800

● 白 750ml

2010/JAL国際線ファーストクラス

このシャルドネ種の白ワインは、2017ヴィンテージに続いて3年ぶりの登場です。シトラ系系の風味、繊細で上品な味わい。最上級のシャルドネならではの優雅なフィネスを存分にお楽しみいただけます。

エビのラビオリ、サフラン風味のクリームソース、帆立のバター焼き、地鶏ハーフ焼き、豚肩ロースのプレゼ

ブティ・マンサン 2021

¥4,000

● 白 750ml

2015/JR東日本TRAIN SUITE 四季島

小粒で房も小さく、生き生きとした酸味を持つブティ・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逸材とした白ワインです。

寒平目と柑橘のカルパッチョ、黒のたき合わせ、葉山椒の佃煮、トムヤムクン、ミモレット・ジュンヌ

協奏曲R 2021

¥4,000

● 赤 750ml

栃木県足利市と佐野市の自家畑のノートン種、ブティ・ヴェルデー種、タナ種の葡萄を野生酵母で醗酵させ、3種をブレンド、無清澄・無濾過でビン詰しました。健やかで、香りがたかくバランスのよい赤ワインです。

トマトのお浸し、生春巻き、鱈すき鍋、サルティンボッカ、グリーンカレー、黒酢の酢豚、シェーブル

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。こころみ学園生たちもキャブの献付けや発送などを担当しています。

びのぐり 2020

¥3,600

● 白 750ml

2014/JAL国際線ファーストクラス

「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回目のヴィンテージとなった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。

フルーツマトのカプレーゼ、田楽茄子、マカロニグラタン、ガーリックシュリンプ

びのろぜ 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、洗練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

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います。

ベコンとルッコラのサラダ、ポルチーニ茸のソット、煮穴子、マグロの漬け、サムギョプサル

ツヴァイゲルト 2018

¥3,500

● 赤 750ml

オーストラ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用葡萄品種として注目されています。2018年は、余市の小西農園と中川農園で育った葡萄を自然に醗酵させました。爽やかな風土を映し出す豊かなアロマの赤ワインです。

豚肉のカルパッチョ、鰻とじゃがいものブランドリソット、煮穴子、マグロの漬け、サムギョプサル



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

オークバレル赤 2020

¥2,600

● 赤 750ml

2007/アメリカン APEC高級美酒研究会

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、ピント・シラーなど。ワイン通のためのワインです。

バタカンパーニュ、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

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。プレゼントやお中元などの贈答用にもどうぞ。お熨斗やメッセージカードも承っております。

*ワインのヴィンテージは変わることがございます。

COCOトリオ

¥5,800

750ml × 3本 (箱付き)

ココ・ファーム・ワイナリーの定番ワイン「Ashicoco」「こころぜ」「農民ロッシ」の3本セット。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。



春夏ココワイン 6本セット

¥13,600

750ml × 6本

飲みごろのワイン6種「Ashicoco」「農民ドライ」「風のエチュード」「こころぜ」「農民ロッシ」「風のルージュ」のセットです。

※ワインのヴィンテージは変わることがございます。



山のワイン セット

¥8,800

750ml × 2本 (箱付き)

豊かな酸の晴れやかな白ワイン「山のカンタータ」とフルボディの味わい深い赤ワイン「山のタナ」のセットです。



農民セット

¥4,000

750ml × 2本 (箱付き)

希望と果実味にあふれた赤ワイン「農民ロッシ」、日本の小粒な辛口の白ワイン「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。



月と太陽 セット

¥6,300

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。



生ハムと桃のカプレーゼ、いぶりがっこ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、麻婆豆腐、炭火焼鳥

甲州F.O.S. 2020

¥3,300

● 白 醗酵 750ml

2014, 2015, 2017/JAL国際線ファーストクラス

F.O.S.とはFermented On Skinの略。2004年から甲州種を醗酵醗酵させて造り、今は益子焼の裏で果皮や種と一緒に野生酵母で醗酵させています。グラスに注ぐと刻々と味わいを深めるオレンジワインです。

生ハムと桃のカプレーゼ、いぶりがっこ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、麻婆豆腐、炭火焼鳥



生ハムと桃のカプレーゼ、いぶりがっこ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、麻婆豆腐、炭火焼鳥

月を待つ 2021

¥3,300

● 白 750ml

2018/G20愛知・名古屋外相会合
2018/駐ローマ大使館夕食会

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醗酵させました。しなやかな果実味、豊かで凛とした酸を持つ、深い赤紫色の力強い白ワインです。一緒に昇る月を待ちましょう。

ポテトサラダ、だれ鶏、胡瓜のめか漬け、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



椎茸のソテー、豚肉のリエット、きんぴらごぼう、プリの照り焼き、レバニラ炒め、仔羊のロティ

陽はまた昇る 2020

¥3,000

● 赤 750ml

2016/G20愛知・名古屋外相会合
2016/駐ローマ大使館夕食会

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メルロ種の葡萄をブレンドして、23℃以下で自然にゆっくり醗酵させました。しなやかな果実味、しっかりと酸と渋み、深い赤紫色の力強い白ワインです。一緒に昇る月を待ちましょう。

椎茸のソテー、豚肉のリエット、きんぴらごぼう、プリの照り焼き、レバニラ炒め、仔羊のロティ

ケルナー・シエスタ 2021

¥3,000

● 白 750ml

2016/G20愛知・名古屋外相会合
2016/駐ローマ大使館夕食会

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。南国を思わせる渋み、蜂蜜のような華やかな香りと複雑な味わいが特徴です。

バタカンパーニュ、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

タナロゼ 2020

¥3,000

● ロゼ 750ml

2006/JAL国際線ファーストクラス

フランス南西部原産の葡萄品種、タナ種から造った辛口のロゼワインです。豊かな酸とボディ、穏やかな渋み、広がりのある味わい、南国を思わせる渋み、蜂蜜のような華やかな香りと複雑な味わいが特徴です。

ザワークラウト、餃子、イカの一夜干し、牡蠣フライのタルタルソース、酢豚、マドレーヌ

風のエチュード 2020

¥2,900

● 赤 750ml

2016/JAL国際線ファーストクラス

シャルドネ種をメインにブティ・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辛口と白ワインです。お寿司や天ぷらなど食とよく合います。

出し巻き卵、切り干し大根、蕪のぼろ揚げ、キノコのオイル焼き、アスパラベーコン

風のルージュ 2021

¥2,900

● 赤 750ml

2018/JAL国際線ファーストクラス
2018/G20愛知・名古屋外相会合
2018/駐ローマ大使館夕食会

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。2021年ヴィンテージは、ツヴァイゲルト種主体のバランスのよい白ワインです。お寿司や天ぷらなど食とよく合います。

チリカンポテト、たこ焼き、舞茸の天ぷら、カマンベール、豚ロースのたこかつ、トマトアランチ

農民ロッシ 2020

¥2,000/¥1,300

● 赤 750ml/375ml

2015, 2020/JAL国際線ファーストクラス

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。

ごぼうとトリックのトマト煮込み、ロコモコ、豚の照り焼き、肉じゃが、フレッシュ、シェーブルチーズ

農民ドライ 2021

¥2,000/¥1,300

● 白 750ml/375ml

2021/JAL国際線ファーストクラス

「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。お寿司や和食だけでなく、バラエティ豊かな日本の食卓によく合います。

わさび葉のグリーンサラダ、新玉ねぎのお浸し、露の薫る天麩羅、ボンゴレパスタ、桜餅

在庫状況について

毎年「第一案章」は2月4日、「NOVO」は7月7日、ヌーボ「のぼこベティアン」は10月15日に発売予定です。在庫状況につきましてはご遠慮なくお問い合わせください。

ヴィンテージについて

ご案内するワインの収穫年(ヴィンテージ)や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。■MV(マルチヴィンテージ)とは、複数の収穫年(ヴィンテージ)を組み合わせて造るワインのことです。

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、詳しい情報をWEBでご覧いただけます。

*各ワインの裏ラベルに表示されたQRコードからも、詳しいワイン情報(ワインデータシート)がご覧いただけます。

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

Description

- スパークリングワイン
- 白ワイン
- ロゼワイン
- 赤ワイン
- デザートワイン
- 直近の採用実績(ワインヴィンテージ/採用先)



開栓後のワインの保存にアンチ・オックス
¥2,200 1個入り

ワインを1日で飲みきれない、翌日以降も楽しむ方におすすめのストッパーです。ボトルに被せるだけで、シリコンストッパー内部に仕込まれたカーボンフィルターがワインの酸化を防止します。ボトル内残量が半分の場合で約5〜10日間保存可能。

*ワインの種類やそれまでの保存環境にもよります。



鶏もも肉の柚子味噌焼き、ガーリックトースト、とうもろこしの天ぷら、ナシゴレン、おでん

Ashicoco 2021

¥1,900

● 白 750ml

2013/JAL国際線ビジネスクラス
2015/ANA国際線ファーストクラス

日本固有の葡萄品種甲州種を主体に、パッサカス種やブティ・マンサン種などをブレンド。フルティさを生かすため低温でじっくり醗酵させています。1984年から造り続けているココ・ファーム定番のやや甘口の白ワインです。

鶏もも肉の柚子味噌焼き、ガーリックトースト、とうもろこしの天ぷら、ナシゴレン、おでん



しらすカサブ、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、和三盆クッキー



しらすカサブ、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、和三盆クッキー

ロバの足音 MV

¥5,800

● デザートワイン 375ml

2015, 2016/JAL国際線ビジネスクラス

イタリアのヴィンセントのように葡萄を乾燥させて造りました。選みよりの甲州種の葡萄を乾燥させた果粒から搾り出される果汁は、とても微量で濃厚、膨大な時間と長い歳月がかかった贅沢な逸品です。収穫年:2010年、2011年

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



しらすカサブ、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、和三盆クッキー

マタヤローネ MV

¥5,800

● デザートワイン 375ml

2015, 2016/JAL国際線ビジネスクラス

干して乾燥させたマスカット・ペーリー・Aからつくった貴重なデザートワインです。豊かな甘さと長い余韻。夕方、作業を終えた園生の一息をのませるワインの名前にしました。収穫年:2012年、2013年、2017年

青カビチーズ(ロックフォール、フルムダンペール)、シュトレ、ビスコッティ、オペラ