直近の採用実績(ワインヴィンテージ/採用先)　*2023年10月1日以降の価格です

日本の葡萄100%の日本ワインたち。

こころみ学園に隣接する、開墾以来除草剤を撒いたことのない葡萄畑。全国の腕のよい契約栽培農家さんたちの葡萄畑。ココ・ファーム・ワイナリーでは、これらの葡萄畑で元気に育った適地適品種の葡萄を、こころみ学園生たちと一緒に仕込み、ビン詰してワインをつくっています。野生酵母で自然に発酵させ、清澄や濾過も最低限に控えた自家製ワインです。

Recommend



北ののぼ MV
¥5,500(税込¥6,050)

泡 750ml

2012/イ大喜利部部会会員 MV/GT男女共同参画・女性活躍担当組合合

キュベ(原酒)は北海道のピノ・ノワールとシャルドネとビノ・ムニエです。足利の静かなセラーでの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。ルミュアージュもデゴルジュマンもドサージュも手作業で行っています。



クレソンサラダ、焼き鯖舌、マッシュルームのアヒージョ、鱈の白焼き、さやいんげんの天神蒸

北ののぼロゼ 2016
¥6,000(税込¥6,600)

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スパークリングワインです。華やかなピンクトパーズの色調はグヴァイヴルトか。



スモークサーモンと春菊のカルパッチョ、ホタテのロースト、アランチーニ、海老の棒巻き

山のタナ 2020
¥5,000(税込¥5,500)

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、ブリのブルギニョン、ブーバンカンカー

山のシャルドネ 2020
¥5,500(税込¥6,050)

白 750ml

2010/スペイン首相助成金会合

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。シトラス系の風味、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。



エビのラビゴットサフラン風味のクリームソース、鶏立のバター焼き、地鶏ハーブ焼き、豚肩ロースのプレゼ

10月15日発売予定
プティ・マンサン 2022
¥4,100(税込¥4,510)

白 750ml

2015/沢尻目本TRAIN SUITE 四季島 MV/GT男女共同参画・女性活躍担当組合合

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浸透した白ワインです。



寒平目と柑橘のカルパッチョ、牛肉のタタキ白みそ、黒山椒の田楽、トムヤムクン、エモいシト・ジュンダ

10月15日発売予定
協奏曲R 2022
¥4,100(税込¥4,510)

赤 750ml

MV/GT男女共同参画・女性活躍担当組合合

栃木県足利市と佐野市の自家畑のノート種、タナ種、プティ・グェルド種の葡萄を野生酵母で醗酵させ、3種をブレンド。熟清澄・無濾過でビン詰しました。健やかで香りたかく、バランスのよい赤ワインです。



トマトのお浸し、生春巻き、鰆すき鍋、サムティンポタン、グリーンカレー、黒酢の酢豚、シュープル

甲州F.O.S. 2020
¥3,600(税込¥3,960)

白 醸し醗酵 750ml

2014,2015,2017/JAL国際線ワインカクテス

F,O,S.とはFermented On Skinの略。2004年から甲州種を醸し醗酵させて造りはじめ、今は益子焼の甕で果皮や種ごと一緒に野生酵母で醗酵させています。グラスに注ぐと鈍やかな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、香煎醤、穴子の蒲焼き、麻婆豆腐、炭火焼鳥

山のカンタータ 2020
¥3,600(税込¥3,960)

白 750ml

2019/JAL国際線ワインカクテス

「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。プティ・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ワインです。



かぼちゃとクリームチーズのディップ、厚揚げ豆腐、エッグベネディクト、うんとパクチーの餃子

ケルナー・シエスタ 2021
¥3,600(税込¥3,960)

白 750ml

黄葉国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、まどろむ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ツ、蜂蜜のような優やかな香りと複雑な味わいが特徴です。



パクチカンパーニュ、フォアグラのフラン、実山椒の田楽、香海蟹、白桃とヨコックチーズのかき氷

月を待つ 2022
¥3,600(税込¥3,960)

白 750ml

2018/G20愛知・名古屋外相会合
2018/知立ロータリー北五万大使館親善会合

ケルナー種を主体に、ソーヴィニョン・ブラン種やシャルドネ種の葡萄を優しくプレスして、自然にゆっくり醗酵させました。果実味豊かで濃とした醗を持つ優しい白ワインです。ご一緒に昇月を待ちましょう。



サーモンのミキュイ、よだれ鶏、ブータンワクール、青椒肉絲、鶏モモ肉の柚子胡椒焼き、ナンコレン

陽はまた昇る 2020
¥3,000(税込¥3,300)

赤 750ml

2016/G20愛知・名古屋外相会合
2016/知立ロータリー北五万大使館親善会合

東日本で収穫されたタナ種を主体に、カベルネ・ソーヴィニョン種とメルロー種の葡萄から造りました。しなやかな果実味、しっかりとした醗と渋み、深い赤黄色の力強く優しい赤ワインです。元気を出していきましょう。

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

タナロゼ 2021
¥3,000(税込¥3,300)

ロゼ 750ml

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。豊かな醗とボディ、穏やかな渋み、広がる香りとしっかりしたタンニンの長期熟成が楽しみな魅力的なロゼになりました。

だし巻き卵、鮭のルイベ、ハモセラーノ、ピータン、生春巻き、鶏モモ肉の味醂照焼き、納豆パスタ

風のエチュード 2020
¥3,000(税込¥3,300)

白 750ml

MV/GT男女共同参画・女性活躍担当組合合

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ョン・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のロゼワインです。お寿司や天ぷらなど和食ともよく合います。

出し巻き卵、切り干し大根、鶏のそぼろ餡かけ、キノコのホイル焼き、アスパラベーコン

風のルージュ 2021
¥3,000(税込¥3,300)

赤 750ml

2006/北海道洞爺湖サミット夕食会
2020/JAL国際線ワインカクテクランジ

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エレガントな赤ワインです。風吹き渡る山の醸造場からお届けします。

チリコンカンポテト、たたき鶏、胃育の天ぷら、カオマンガイ、豚ロースのとんかつ、トマトファンゴ

10月15日発売予定
のぼっこ 2023
¥3,000(税込¥3,300)

赤 泡 750ml

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中にビン詰したフレッシュな赤ワイン。くもりが残るやフレアンで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

農民ロッソ 2021
¥2,100(税込¥2,310)

赤 750ml

2018/G20愛知名古屋外務大臣会合
2015,2020/JAL国際線ワインカクテス

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・ベーリーAと、カベルネ・ソーヴィニョン、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。

ニンジンとレーズンのラペ、レモンハーブソーセージ、蛋し鶏とパクチーのマリネ、ピーマンの肉詰め

農民ドライ 2021
¥2,100(税込¥2,310)

白 750ml

2021/JAL国際線ビジネスクラス

「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、爽やかな酸と適とした味わい。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。



わさび菜のグリーンサラダ、松茸の土瓶蒸し、かますの塩焼き、ポンコレピアン、牛タンの塩焼き

Ashicoco 2021
¥2,000(税込¥2,200)

白 750ml

2013/JAL国際線ビジネスクラス
2015/JAL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、バッカス種やプティ・マンサン種などをブレンド。フルーティさを生かすために低温でじっくり醗酵させました。1984年から造り続けてきているココ・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、ナンコレン、おでん

こころぞ 2021
¥2,000(税込¥2,200)

ロゼ 750ml

2015, 2016/JAL国際線ビジネスクラス

「こころぞ」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、幅広く多彩なお料理にマッチします。



クレソンサラダ、ラタトゥイユ、キノコのパターホイル焼き、鶏肉とピーマンのカレーナッツ炒め

ロバの足音 MV
¥5,500(税込¥6,050)

デザートワイン 375ml

イタリアのディンサンのように葡萄を乾燥させて造りました。遅摘み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。脆大な干関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、みたらし団子、信玄餅、ブルーチーズ ベチェリ添え

マタヤロネ MV
¥5,500(税込¥6,050)

デザートワイン 375ml

干して乾燥させた自家畑のマスカット・ベーリーAからつくる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言「またやろねぇ」を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、フルムダンベール)、シュトレーン、ピスコティーノ、ポペラ

第40回収穫祭記念赤ワイン
¥2,300(税込¥2,530)

赤 750ml

第40回収穫祭を記念するこの赤ワインは、日本固有の葡萄品種マスカット・ベーリーAとカベルネ・ソーヴィニョン、メルロなどボルドー品種を野生酵母で自然に醗酵させました。ラベルイラストは樋口たつ乃さんです。



ルッコラと生ハムのサラダ、金目鯛の煮付、鰻の蒲焼き、チンジャオロース、コックオパン、オボリタン

第40回収穫祭記念白ワイン
¥2,300(税込¥2,530)

白 750ml

第40回収穫祭を記念するこのワインは、冷涼な気候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ました。引き締まった美味しい酸、クリーンでピュアな"日本の小粒な白ワイン"です。ラベルは樋口たつ乃さんです。



じゃがいもとチーズのガレット、ニジマスのムニエル、パスタジェノベーゼ、鶏皇者の柚子胡椒焼き

在庫状況について

毎年、自家畑の「第一楽章」は2月4日、同じく自家畑の「NOVO」は7月7日に発売予定です。多様な新しいチャレンジから生まれる"こころみシリーズ"のワインもございます。ご遠慮なくお問合せください。

ヴィンテージについて

複数の収穫年(ヴィンテージ)を組み合わせて造るマルチヴィンテージ(MV)のワインもありますが、カタログでご案内するワインのヴィンテージが変わることもございます。あしからずご了承ください。

「葡萄がなりたいワイン」に

ココワインは自然の味わいを大切にするため、清澄や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、ご遠慮なくお知らせください。

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

*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。

COCO10R SERIES

こことあるシリーズ　*2023年10月1日以降の価格です

ココの土台をつくった醸造家によるワイン

10R and COCO co-produce

こことあるシリーズのワインは、ココ・ファーム・ワイナリーの取締役でもあるフルーク・ガットラヴが北海道岩見沢「10Rワイナリー」でつくる適地適品種のワインです。
ここみ学園生たちもキャップの縞付けや発送などを担当しています。



ピノ・ノワール 2020
¥6,000(税込¥6,600)

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広げています。



イタリゴとブラータチーズのサラダ、鹿のホイル焼き、煮穴子、手羽元と里芋の煮付け、サムギョプサル



ぴのぐり 2020
¥4,500(税込¥4,950)

白 750ml

2014/JAL国際線ファーストクラス

「2020ぴのぐりは、北海道余市の優れた栽培家が育てた人気品種ピノ・グリから造られています。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もよく、白本の北国の爽やかさを美しく反映した辛口です。



ツヴァイゲルト 2018
¥3,600(税込¥3,960)

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。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。



鹿肉のホルベラ煮、鰤とじゃがいものブランダード、キノコのバターホイル焼き、ブルーチーズ



ぴのろぜ 2020
¥3,600(税込¥3,960)

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、洗練されたロゼワインです。



フルーツトマトのカラッサ、出来茄子、マカロニグラタン、ガーリックシュリンプ



ツヴァイゲルト ロゼ 2020
¥3,600(税込¥3,960)

ロゼ 750ml

2020/JAL国際線ファーストクラス

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。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。



鹿肉のホルベラ煮、鰤とじゃがいものブランダード、キノコのバターホイル焼き、ブルーチーズ

山形のぶどうとブルース・ガットラヴ

この他、ジョージア直輸入のクヴェヴリで醸造した「ツヴァイのクヴェヴリ」や「シャルドネ クヴェヴリ」各¥6,000(税込¥6,600)もございます。

CALIFORNIA WINE

カリフォルニアワイン　*2023年10月1日以降の価格です

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。現在はココ・ファーム監修の元、地元醸造家のマシュー・クライン(マットさん)によりつくられる、カリフォルニアワインです。



オークバレル白 2019
¥2,600(税込¥2,860)

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(税込¥2,860)

赤 750ml

2007/アグレード APEC高級実務者会合

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。



パクチカンパーニュ、ビーフストロガノフ、熟成させたチェダーチーズやウォッシュチーズ

WINE SET

ワインセット　*2023年10月1日以降の価格です

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。お熨斗やメッセージカードも承っております。



秋冬ココワイン6本セット
¥14,200(税込¥15,620)

750ml × 6本

飲みごろのワイン6種「Ashicoco」「農民ドライ」「こころぞ」「農民ロッソ」「風のルージュ」「陽はまた昇る」のセットです。



COCOトリオ
¥6,200(税込¥6,820)

750ml × 3本(箱付き)

ココ・ファーム・ワイナリーの定番ワイン「農民ドライ」「こころぞ」「農民ロッソ」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。



農民セット
¥4,200(税込¥4,620)

750ml × 2本(箱付き)

日本の小粒な辛口白ワイン「農民ドライ」、希望と果実味にあふれた赤ワイン「農民ロッソ」をペアで。



月と太陽セット
¥6,600(税込¥7,260)

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。



山のワインセット
¥8,600(税込¥9,460)

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。



風のワインセット
¥6,000(税込¥6,600)

750ml × 2本(箱付き)

風味豊かな辛口白ワイン「風のエチュード」とバランスのよい魅力的な赤ワイン「風のルージュ」のセットです。

ハーフ6本セット
¥8,400(税込¥9,240)

375ml × 6本

日本ワイン3種「農民ドライ」×2、「こころぞ」×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。



*2023年10月1日以降の価格です

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つくられました。



新発売
このまま飲むベルジュ
200ml × 6本
¥2,500 (税込¥2,700)

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。「このまま飲むベルジュ」は、こころみ学園の若摘み葡萄を活用した爽やかな葡萄酢です。このまま冷やしてどうぞ。ノンアルコール。

※グリーンハーベストとはワインの質を高めるために、若い葡萄を摘房（間引き）して収量を制限することです。この緑の葡萄にはポリフェノールがたくさん含まれています。



ココのジュース 3+3セット
600ml × 6本
¥4,630 (税込¥5,000)

2種類の葡萄ジュースを3本ずつセットにしました。
・ぶどうジュース3本
・マスカットジュース3本



ぶどうジュース
1本 600ml
¥930 (税込¥1,004)
6本セット
¥4,630 (税込¥5,000)

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。ポリフェノールやシネラムが、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 600ml
¥930 (税込¥1,004)
6本セット
¥4,630 (税込¥5,000)

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。お子様からご高齢の方まで、どなたにも喜ばれます。果汁100%。



ベルジュ風＊ 葡萄酢（3倍希釈用）
1本 500ml
¥900 (税込¥972)
6本セット
¥4,500 (税込¥4,860)

こころみ学園のグリーンハーベスト®の若摘み葡萄を使用したココ・ファームのワイン・ヴィネガーや蜂蜜を加えた健康的なお酢です。



丘のみかん
1本 710ml
¥1,500 (税込¥1,620)

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。



アメージング グレープ
1本 1,000ml
¥2,200 (税込¥2,376)

契約栽培農家のカノハタさんの葡萄ジュースです。完熟した葡萄の濃厚な味わいをどうぞ。



ラブ アンド ピーチ
1本 1,000ml
¥2,200 (税込¥2,376)

契約栽培農家のカノハタさんの桃ジュースです。桃の香りが広がり、とろっとした濃厚な口当たりです。

ロゼスパークリングジュース

1本 750ml	¥1,500 (税込¥1,620)
6本セット	¥7,800 (税込¥8,424)
ハーフ1本 375ml	¥840 (税込 ¥907)
ハーフ6本セット	¥4,400 (税込¥4,752)

アルコール0%。運転の方やお子様、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。よく冷やしてシャンパングラスでどうぞ。





コ・コーディアル
1本 295ml ¥1,400 (税込¥1,512)

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 ¥900 (税込 ¥972)
6本セット ¥4,500 (税込¥4,860)

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。



新発売
大粒干しぶどう
1袋 200g ¥500 (税込¥540)

カリフォルニアの太陽で天日干しした濃厚な味わいのレーズンです。甘みが濃く、赤ワインともよくあいます。



NON Set ノン・セット
6本 ~~¥9,282 (税込¥10,025)~~
セット価格 ¥8,200 (税込¥8,856)

ノンセットの6本はすべてアルコール0%。ご家庭でも本格的なノンアルコールカクテルがお楽しみいただけます。運転の方や授乳期のママ、20歳未満の方やあえてお酒を飲まないソバーキュリアスの方にも大好評。（レシピ某付）



椎茸スープ カプチーノ仕立て
9g×10個 ¥1,700 (税込¥1,836)
9g×30個 ¥4,630 (税込¥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。牛乳や豆乳を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。



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 (税込¥7,560)

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／大粒干しぶどう2袋



バラエティボックスB
お菓子の詰め合わせ
¥4,000 (税込¥4,320)

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／大粒干しぶどう2袋



ジャムセット
3個入 ¥2,000 (税込¥2,160)

ココ・ファームのジャムセットは、贈り物としてもたくさんです。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
30g×10枚 ¥1,200 (税込¥1,296)

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、レーズンサンドです。

ガーリックトースト
6枚入 ¥600 (税込¥648)

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。

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またはご郵送ください。
*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://cocowineshop.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個ごとに）
1個ごとの目安：
・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） 18～20時
14～16時 19～21時
16～18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。
*製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でもご確認いただけます。

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合せください。

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／国際線でのお取り扱いなど、様々なシーンでご利用いただいています。

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力を叩き、一粒一粒の葡萄を大切に摘み取り潰し、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なりますよう・・・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、収穫期前日

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

- お車でのアクセス
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。あしバスアシーン（生活路線バス）行き道順で「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せん。

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【2024年4月～5月GW予定】
夏 スパークリング・フェスタ【2024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 サンヴァンサンのささやかなお祝い【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	池上暁
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年7月12日
次回研修の受講期限	令和8年7月11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 F/W