

日本の葡萄100%の日本ワインたち。

こちらみ学園に隣接する、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、こちらみ学園生たちと一緒に仕込み、ビン詰してワインを造っています。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/マイ美酒相飲会 女性生活部賞 2017/男女共同参画・女性活躍推進賞

キュベ(原酒)は北海道のピノ・ノワールとシャルドネです。足利の静かなセラーでのビン内二次発酵とそれに続く熟成期間はシャンパーニュに引けをとらない6年以上。ルミューアージュやデゴルジュマン、ドサーージュも園生たちと手作業で行いました。

クレソンスラダ、焼き銀杏、マッシュルームのアヒージョ、蟹の白焼き、さやいんげんの天婦羅

軽 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

甘 辛

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。

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と一緒に搾りました。ポリフェノールやミネラルが、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。お子様から高齢の方まで、どなたにも喜ばれます。果汁100%。

ココ・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テリアになり、ワインを飲まない方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。

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。

**ベルジュ風*
葡萄酒** (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。

椎茸スープ カブチーノ仕立て

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グッと引き出しました。牛乳や豆乳を合わせてカブ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。

バイクドチョコレーズン

3個入り ¥930 (税込¥1,004)

日光の金谷ホテルペーカリーがつくるサクサクとした食感の風味豊かなバイクドチョコレーズンです。レーズンは、ココ・ファームのワインに漬け込みました。

ジャムセット

3個入 ¥2,100 (税込¥2,268)

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・ファームの蔘ジャム、レーズンジャムの組み合わせでお届けします。

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酒です。このまま冷やしてどうぞ。ノンアルコール。

**アメーzing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酒です。完全に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、とろとした濃厚な口当たりです。

**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

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

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*葡萄酒1本 / レーズンサンド1箱 (10枚入) / ガーリクトースト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

ガーリクトースト

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

お電話でも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
・ハーフサイズ16本



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

- はじめに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。
- ご購入品が含まれる場合、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。

贈答箱 / 熨斗 / メッセージカード

贈答用リボン付きパッケージ
1本用165円 2本用220円 3本用275円

定型短冊熨斗 無料
無地/御年賀/御歳暮/御中元/内祝/御礼/御祝/快気祝/仏)御佛前/(仏)志 *名入れ、印字内容の変更は1枚 55円

定型メッセージカード 無料
無地/おめでとうございます/ありがとうございます/感謝を込めて/Happy Birthday/今後ともよろしくお願ひ申し上げます/お世話になりました/Merry Christmas/ご結婚おめでとうございました
*オリジナルメッセージは1枚 110円

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。

メールマガジンの登録はこちら

facebook (@cocofarmwinery)

公式HP

Instagram (@cocofarmwinery)



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)行進線で「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asting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.)

葡萄酒を見晴らすカフェ。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asting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 2024-2025

- 🌸 春 ヴィンヤード・デイズ 【2024年4月27日~5月6日】
- 🌿 夏 スパークリング・フェスタ 【2024年7月7日~8月15日】
- 🍂 秋 第41回 収穫祭 【2024年11月16日、17日】
- ❄️ 冬 サンヴァンサンのおさやかなお祝い 【2025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 池上段
酒類販売管理者の氏名	池上段
酒類販売管理研修受講年月	令和5年7月12日
次回研修の受講期間	令和8年7月11日
研修実施団体名	足利小売酒販組合

