

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造っています。野生酵母を中心に醗酵させ、清澄や濾過も最低限に控えた自家製ワインです。

Recommend



第一楽章 2022

¥5,500(税込¥6,050)

● 赤 750ml

1950年代に開墾されたこころみ学園の葡萄畑。その山頂に育ったマスカット・ベリーAを野生酵母で醗酵させました。清澄や濾過も最低限に控えて、自然の味わいを生かした秀逸な赤ワインです。

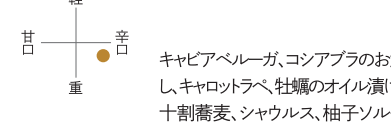
フルツトマトのサラダ、マグロの漬け、うな重、ビーマンの肉詰め、きりたんぽ鍋、ホワイトシチュー



のぼ プリュット 2020 ¥8,000(税込¥8,800)

● 泡白 750ml

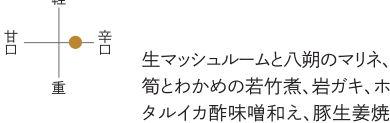
こころみ学園の葡萄畑で、大切に育てられたリースリング・リオンの葡萄からビン内二次醗酵を経て造られました。やさらぎのある芳香、きめ細やかな泡、上品な酸。爽やかな辛口の泡立つ美酒です。



あわここペティアン 2023 ¥3,000(税込¥3,300)

● 微発泡 750ml

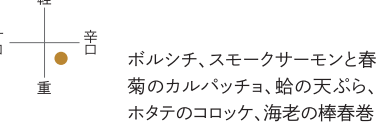
野生酵母で自然に醗酵させ、醗酵を続けた状態で、無清澄・無濾過でビン詰めしました。澱のくもりと気泡が残る生き生きとした味わいの微発泡ワイン。のんびりお楽しみください。



北ののぼロゼ 2017 ¥6,000(税込¥6,600)

● 泡 ロゼ 750ml

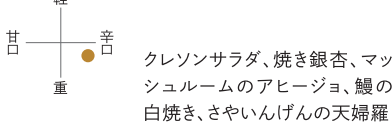
北海道余市のピノ・ノワールとムニエをキユベとしてビン内二次醗酵を経て熟成。ルミューージュ(動ビン)はこころみ学園生たちが行いました。長い時間と丁寧な手仕事が生み出す、上品でチャーミングな玄人好みのロゼ泡です。



北ののぼ MV ¥5,500(税込¥6,050)

● 泡白 750ml

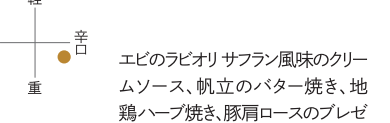
キュヴェ(原酒)は2015年と16年産の北海道余市のピノ・ノワールとシャルドネ。ビン内二次醗酵とそれに続く熟成期間は7年以上。ルミューージュやドサージュも手作業で行った味わい深い泡の美酒です。



山のシャルドネ 2021 ¥5,500(税込¥6,050)

● 白 750ml

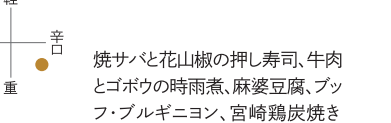
日本の最上級のシャルドネから造った白ワイン。よい葡萄が収穫できた年のみ造る逸品です。シトラス系の風味と上品な酸やミネラル、繊細な後味。優雅なフィネスを存分にお楽しみいただけます。



山のタナ 2022 ¥5,000(税込¥5,500)

● 赤 750ml

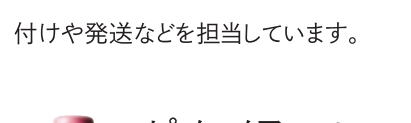
日本の風土に合った葡萄品種を世界の中から探す旅の中でフランス南西部で出会ったタナ種。エレガントな果実味とタンニン。熟成が楽しみなこのフルボディの赤ワインは、タナ種を野生酵母で醗酵させました。



ココの土台をつか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ブルース・ガットラヴが北海道岩見沢「10Rワイナリー」で造る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瓶付けや発送などを担当しています。



びのぐり 2021 ¥4,500(税込¥4,950)

● 白 750ml

● 2014/JAL国際線ファーストクラス

「2021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ビノグリから造られています。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、シーフードサラダ



びのろぜ 2022 ¥4,100(税込¥4,510)

● ロゼ 750ml

● 2021/JAL国際線ファーストクラス

北海道・余市の涼やかな気候で育った木村農園のピノ・ノワールを主体に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ロゼワインです。

ルッコラと生ハムのサラダ、生春巻、ガスパチョ、豚肉とミニトマトの串焼き、トムヤムクン、ミモレット



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。



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。



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」と力強く深い赤ワイン「陽はまた昇る」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。



あしこころぜセット

¥4,000(税込¥4,400)

750ml × 2本(箱付き)

優しい美味しさの白ワイン「Ashicoco」と、果実味豊かなロゼワイン「こころぜ」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。



雲の時間 茜 2022 ¥5,000(税込¥5,500)

● 赤 750ml

こころみシリーズのこの赤ワインは北海道のピノ・ノワールを主体に山形や山梨の上質な葡萄から構成されています。華やかな香り、なめらかな酸、軽やかな果実味。空気に浮かぶように心やすらぐ赤ワインです。

イチゴとベリーーフのサラダ、焼き子持ちししゃも、花ズッキーニのサルシッチャ詰め、ラズニア



プティ・マンサン 2023 ¥4,100(税込¥4,510)

● 白 750ml

● 2015/京東日本 TRAIN SUITE 御手島 2022/JAL国際線ファーストクラス

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練した白ワインです。

寒平目と柑橘のカルパッチョ、白子の手すり漬、ゴーヤチャンプル、トムヤムクン、ミモレット・ジュヌヌ



甲州F.O.S. MV ¥3,600(税込¥3,960)

● 白 醸し醗酵 750ml

● 2014, 2015, 2017/JAL国際線ファーストクラス

F.O.S.とはFermented On Skinsの略。2004年から日本固有品種の甲州種で造りはじめ、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、トマトとバジルの冷製カペリーニ、香箱蟹、穴子の蒲焼き、餃子、おでん



山のカンタータ 2022 ¥3,600(税込¥3,960)

● 白 750ml

● 2019/JAL国際線ファーストクラス

しっかりと完熟したプティ・マンサン種100%の葡萄を山の醸造場で優しくプレス。野生酵母で自然に醗酵させ無清澄・無濾過でビン詰しました。豊かな酸と長い余韻。山に響く歌声のように晴れやかな白ワインです。

鶏皮の煮こごり、スフレオムレツ、もやしのナンパラー炒め、ラムとバクテラの餃子、マルグリータ



ケルナー・シエスタ 2021 ¥3,600(税込¥3,960)

● 白 750ml 甘口

● 2018/G20愛知名古屋外相会合 2018/経日ロ-ワ法王外大使館送呈会合

貴腐菌のついたケルナー種の葡萄を野生酵母でゆっくり醗酵させました。まろむろような甘さの白ワインです。南国のフルーツや蜂蜜、華やかな香りと複雑な味わい。ソーテルヌ好きの方におすすめの逸品です。

パテドカンバーニユ、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水



月を待つ 2023 ¥3,600(税込¥3,960)

● 白 750ml

● 2018/G20愛知名古屋外相会合 2018/経日ロ-ワ法王外大使館送呈会合

ケルナー種を主体に、ソーヴィニオン・ブラン種やアリゴテ種の葡萄を優しくプレスした。自然にゆっくり醗酵させました。果実味豊かで凛とした酸を持つ優しい白ワインです。ご一緒に昇る月を待ちましょう。

サーモンのミキユイ、よだれ鶏、ブータンノワール、青椒肉絲、鶏モモ肉の柚子味噌焼き、チシロレン



陽はまた昇る 2022 ¥3,000(税込¥3,300)

● 赤 750ml

● 2016/G20愛知名古屋外相会合 2016/経日ロ-ワ法王外大使館送呈会合

タナ種を主体に、カメルネ・ソーヴィニオン種などの葡萄を野生酵母で醗酵させました。深い赤紫色しなやかな果実味、しっとりとした渋味と酸味。復活を願う力強くエレガントな赤ワインです。

椎茸のソテー、鰻の蒲焼、筑前煮、牛ステーキ、鰻の照り焼き、アスパラのペーコン巻



風のエチュード 2022 ¥3,000(税込¥3,300)

● 白 750ml

● 2016/JAL国際線ファーストクラス 2020/14/経日ロ-ワ法王外大使館送呈会合

完熟したクロアチアの高い葡萄を野生酵母で自然に醗酵させました。2022年ヴィンテージは、ツヴァイゲルト種100%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。

羊油のポッパン、チリコンカンポテ、たご焼き、舞茸の天ぷら、カオマンガイ、ポトフ、トマトファルシ



風のルージュ 2022 ¥3,000(税込¥3,300)

● 赤 750ml

● 2006/北海道酒類卸協同組合 2020/JAL国際線ファーストクラス

北海道余市・木村農園の最上区画から生まれたピノ・ノワールを、ブルース・ガットラヴが野生酵母により醗酵させ無清澄・無濾過でビン詰めしました。ワインへの静かな情感を感じるクラシックでエレガントな日本屈指のピノ・ノワールです。

イチゴとプラチナーズのサラダ、茸のホル焼き、煮茄子、手羽元と里芋の煮付け、サムギョプサル



ピノ・ノワール 2022 ¥6,000(税込¥6,600)

● 赤 750ml

● 2016/JAL国際線ファーストクラス 2020/14/経日ロ-ワ法王外大使館送呈会合

北海道余市・木村農園の最上区画から生まれたピノ・ノワールを、ブルース・ガットラヴが野生酵母により醗酵させ無清澄・無濾過でビン詰めしました。ワインへの静かな情感を感じるクラシックでエレガントな日本屈指のピノ・ノワールです。

イチゴとプラチナーズのサラダ、茸のホル焼き、煮茄子、手羽元と里芋の煮付け、サムギョプサル



ツヴァイゲルト 2019 ¥4,100(税込¥4,510)

● 赤 750ml

● 2019/JAL国際線ファーストクラス

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。2019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。

パンコトマテ、鰻とじゃがいものブランド、炒り銀杏、ブーダンノワール、スパゲッティポロネーゼ



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(マツトさん)により造られる2種のカリフォルニアワインを日本に直輸入しています。

オークバレル白 2022 ¥2,600(税込¥2,860)

● 白 750ml

● 2004/アフレド・APEC高級実業家会合

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させました。白桃やカリなどの豊かな香りに、中程度の酸味とほのかな甘味のバランスがとれたためらうか上品な辛口の白ワインです。

パンコトマテ、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



オークバレル赤 2021 ¥2,600(税込¥2,860)

● 赤 750ml

● 2004/アフレド・APEC高級実業家会合

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、力強く広がりある赤ワインです。葡萄の種類はジンファンデル、カリニヤン、ムルヴェーデルなど。ワイン通のためのワインです。

パテドカンバーニユ、トマトのチーズ焼き、チリコンカン、ビーフストロガノフ、チョコレートタルト



バラ色の人生 2022 ¥3,000(税込¥3,300)

● ロゼ 750ml

● 2018/G20愛知名古屋外相会合 2015, 2020/JAL国際線ビジネスクラス

フランス南西部原産の葡萄品種。タナ種が主体の辛口のロゼワインです。豊かな酸とボディ、穏やかな飲み、広がり、香り、しっとりとしたタンニンが魅力的なロゼになりました。長期熟成も楽しめます。

だし巻卵、鮭のルイベ、ハモンセラーノ、ルッコラとスモークチーズのサラダ、ビータン、生春巻



6月発売予定 農民ロッシ 2024 ¥2,500(税込¥2,750)

● 赤 750ml

● 2021, 2022/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、爽やかな酸と凛とした味わい。涼やかな気候の葡萄から生まれた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。

鰻のたたき、蒸焼き、蒸焼きサザエ、鰻の蒲焼き、青椒肉絲、スパゲッティナポリタン



農民ドライ 2023 ¥2,100(税込¥2,310)

● 白 750ml

● 2021, 2022/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、爽やかな酸と凛とした味わい。涼やかな気候の葡萄から生まれた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。

甘藷のボレ、山ウドのきんぴら、じゃがいもとチーズのガレット、白菜のステーキ、桜海老のかき揚げ



Ashicoco 2023 ¥2,000(税込¥2,200)

● 白 750ml やや甘口

● 2021/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、ケルナー種やソーヴィニオン・ブラン種をブレンド。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年から造り続けられてきたココ・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、ナンゴレン、おでん



こころぜ 2023 ¥2,000(税込¥2,200)

● ロゼ 750ml やや甘口