

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 ¥1,000 (税込¥1,080)  
6本セット ¥5,000 (税込¥5,400)

葡萄の種子から採取したスペイン産の自然食物油です。身体バランスを整える必須脂肪酸やビタミンEを多く含むドレッシング、鉄板焼き、揚げ物等々、色々な料理にお使いいただけます。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。

**ジャムセット**

3個入 ¥2,200 (税込¥2,376)

レーズンジャムはアルコール(Alc2.4%未満)を含みます。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・ファームの莓ジャム、レーズンジャムの組み合わせでお届けします。

**ワインケーキ**

1箱約350g ¥1,667 (税込¥1,800)

アルコール(Alc2.0%)を含みます。ココ・ファームの高級ワインをはじめ、厳選された原材料を贅沢に使ったケーキです。豊かな香り、しっとり、きめ細かな味わい。特別な方への贈り物にもピッタリです。\*ケーキはカットされていません。

**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。完全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。

**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。牛乳や豆乳と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 ¥7,300 (税込¥7,884)

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

**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。

**バラエティボックスB**

お菓子の詰め合わせ ¥4,300 (税込¥4,644)

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

**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。  
\*ご注文確認のためお電話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。

**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。

FAX 0284-42-2166

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

北海道 四国 九州 1,320円  
本州 990円  
沖縄 2,310円

\*常温便・クール便とも同一送料  
\*送料は税込価格です。

**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) 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。

贈答箱/熨斗/メッセージカード \*税込価格

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/お世話になりました/Merry Christmas/ご結婚おめでとうございます  
\*上記文例以外の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)



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、新しいころみがはじまっています。

「葡萄がなりたいワインになれますよう」私たちは自然とともに暮らして働くことを大切に思っています。葡萄のもつ植物本来の力、土壌や森や蔵で生きる目に見えない微生物の働き、雨風や陽光など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、ころみ学園のクラブなども販売しています。テイステイ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。ころみ学園の原木椎茸や季節の食材を使った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

テイステイ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 2025-2026

- 春 ヴィンヤード・デイズ 【2025年5月3日~6日】
- 夏 スパークリング・フェスタ 【2025年7月7日~8月15日】
- 秋 第42回 収穫祭 【2025年11月15日、16日】
- 冬 サンヴァンサンのおさやかなお祝い 【2026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   | 池上優                         |
| 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                    |

