JUICE / FOOD

ジュース・食品

*2026年10月1日現在のワイナリー直送価格です。

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。



このまま飲むベルジュ

200ml × 4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、若い果粒を摘房（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

¥5,000（税込¥5,400）

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

¥1,000（税込¥1,080）

6本セット

¥5,000（税込¥5,400）

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

¥1,000（税込¥1,080）

6本セット

¥5,000（税込¥5,400）

上品な自然の甘さのオーストラリア産マスカット種を使用したジュースです。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

¥1,000（税込¥1,080）

6本セット

¥5,000（税込¥5,400）

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ヨ・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

¥1,650（税込¥1,782）

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0.00%。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したシロップです。ホットワインをつくる時にとても便利です。このシロップをジュースや炭酸水で割れば、ノンアルコールのサングリアになり、ワインを飲まない方も飲む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。身体のバランスを整える必須脂肪酸やビタミンEを多く含みドレッシング、鉄板焼き、揚げ物等々、色々なお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。





ノンアルコールや低アルコールのカクテル・レシピ

ココ・ファーム・ワイナリーの各種ジュースやコ・コーディアルなどを使用したノンアルコール・低アルコールのカクテルレシピはこちらからどうぞ。▶



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。



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。



ジャムセット

3個入　¥2,200（税込¥2,376）

レーズンジャムのみアルコール(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　¥1,380（税込¥1,490）

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　¥650（税込¥702）

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。

バラエティボックスA

ジュースとお菓子の詰め合わせ

¥7,512（税込¥8,113）

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

¥4,512（税込¥4,873）

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

ORDER

ご注文方法

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。

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://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
1,200円（税込1,320円）
本州
900円（税込990円）
沖縄
2,100円（税込2,310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／手数料無料）
- 銀行振込（後払い）
- 代金引換（手数料無料）
- クレジットカード

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でも、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　*名入れ、印字の変更は1枚55円
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

定型メッセージカード　無料　*オリジナルメッセージ1枚110円
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／お誕生日になりました／Merry Christmas！／ご結婚おめでとうございます

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）

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世界中の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、自社管理畑でも新しいこころみがはじまっています。

「葡萄がなければワインになれますよう」私たちは自然とともに暮らし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　TEL　0284-64-9800
☎カフェ直通　TEL　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「足利市駅」／JR両毛線「足利駅」下車。あしバスアジャー（生活路線バス）行き緑ぐでコヨファーム入口」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、こころみ学園のクラフト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。こころみ学園の原木椎茸や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　2026-2027

- 春　ヴィンヤード・デイズ【2027年5月GW予定】
- 夏　スパークリング・フェア【2027年7月7日～8月15日予定】
- 秋　第43回 収穫祭【2026年11月14日、15日】
- 冬　サンヴァンサンのささやかなお祝い【2027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605
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8年7月8日
次回研修の受講期限	令和11年7月7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
2026 F/W

日本の葡萄100%の日本ワインたち。

こころみ学園周辺の除草剤を撒いたことのない自家畑。全国の腕のいい契約栽培農家さんたちの葡萄畑。そして北海道や山形県の自社管理畑。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、ビン詰めしています。葡萄の生命力を生かすため野生酵母を中心に自然に醗酵させ、清澄や濾過も最低限に控えた自家製ワインです。

Recommend



第43回収穫祭記念ワイン

各 ¥2,600(税込¥2,860)

白・ロゼ・赤 各750ml

第43回収穫祭を記念した美味しいワインです。
ラベルイラスト：羅田あゆ美さん
白ワイン：シトラスやかリン、青りんご、レモングラスを思わせるフレッシュな香り。冷涼な気候から生まれたすずやかな辛口の小粒なワイン。
ロゼワイン：梨やりんご、みかんを思わせる控えめな果実と酸の香り。ゆったりとした甘さと軽やかな酸味が口中に広がる。
赤ワイン：クランベリーやラズベリー、グリーンペッパー、甘草、樽由来の香り。タニンはきめ細かく、果実味と酸のバランスが良い。

10月15日発売予定



のぼっこ 2026

¥3,000(税込¥3,300)

微発泡 赤 750ml

ココのヌーボー(新酒)です。小公子の葡萄を野生酵母で酸酵中にビン詰したフレッシュな赤ワイン。くもりが残るペティアンで泡に勢いがあります。よく冷やして静かに開栓してください。酸化防止剤不使用なので要冷蔵です。

グリーンサラダ、豆子と若鶏のお煮し、鹿のたたきポン酢で、ちくわの磯辺揚げ、鶏レバーの生姜煮



のぼブリュット 2022

¥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・リオン種を使用してビン内二次醗酵を経て造られました。やすらぎのある芳香、きめ細やかな泡、上品な酸、爽やかな辛口の泡立ち美酒です。

キャビアベルーガ、百合根饅頭、キャロットケーキ、牡蠣のオイル漬け、十割蕎麦、シャウルス、柚子ソルベ



北のぼロゼ 2018

¥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キュヴェとしてビン内二次醗酵を経て熟成。ルミュアージュ(動ピ)はこころみ学園生たちが行います。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セビシャークリングです。

雲丹の濃厚旨み、黒の含め煮、キノコのアヒージョ、茶碗蒸し、蟹クリームコロッケ、白ネピタイプのチーズ



北のぼ MV

¥5,500(税込¥6,050)

泡 白 750ml

2012/メイ農育樹前迎夕食会
MV/GT男女共同参画・女性活躍担当局自治

キュヴェ(原酒)は2015年、16年、17年産の北海道余市のピノ・ノワールとシャルドネ、ピノ・グリ醗酵とそれに続く熟成期間は6年以上。ルミュアージュは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。

クレソンサラダ、焼き穂寺、椎茸のアヒージョ、餃子、鯖の白焼き、アスパラガスの天ぷら



第一楽章 2023

¥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・ベーリーAを野生酵母で醗酵させました。無清澄・無濾過で自然の味わいを生かした秀逸な赤ワインです。

フルーツトマトのサラダ、うな重、鴨ロースのフィニッシュ、ビーマンの肉詰め、きりたんぽ鍋、ホワイトスティトン



PINOT NOIR #046 2024

¥5,500(税込¥6,050)

赤 750ml

PINOT NOIR #046(ピノノワール ゼロヨンロク)は、北海道余市の熟したピノ・ノワールを足利のココ・ファームで野生酵母で自然に醗酵させました。日本のピノ・ノワールのエレガントで涼味深い味わいをお楽しみください。

生ハムとイチジク、菊の土佐煮、鶏ささみの梅肉のせ、コクオーゲン、きのこのパテ、鹿穴芋、ラザニア



山のタナ 2023

¥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ニンン、熟成が楽しみなこの2ヴィンテージ目の赤ワインは、タナ種を野生酵母で醗酵させました。

牛肉とゴボウの時雨煮、ラムチョップの炭火焼き、和牛ステーキ、麻婆豆腐、トリッパのトマト煮込み

協奏曲R 2023

¥4,100(税込¥4,510)

赤 750ml

2021/G7男女共同参画・女性活躍担当閣僚会合

栃木県足利市と佐野市の自家畑のノートン種、タナ種、プティ・ヴェルド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、鰆ス鍋、ブーダンノワール、グリーンカレー、黒酢の酢豚、シュークルーズ



プティ・マンサン 2024

¥4,100(税込¥4,510)

白 750ml

2015/米国立ネイティブ・ワインズ・サミット2023/JAL国際線ファーストクラス

小粒で房も小さく、生き生きとした醗酵味を持つプティ・マンサン種は、フランス南西部原産の葡萄品種。2006年にここころみ学園の葡萄畑に植樹されては珠、2011年から毎年造られている人気の発酵もした白ワインです。

寒平目と柑橘のカルパッチョ、鯖とパプリカのサラダ、白子のすり流し、ゴーヤチャンプルー、ゴモいか・ジンス



山のカンタータ 2022

¥3,600(税込¥3,960)

白 750ml

2019, 2022/JAL国際線ファーストクラス

しっかり完熟したプティ・マンサン種の葡萄を4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、山に響く穏やかさ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、もやしのナンプラー炒め、ラムとパテの春巻き、マルゲリータ



甲州F.O.S. 2023

¥3,600(税込¥3,960)

白 醗し醗酵 750ml

2014,2015,2017,2023/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、今は益子焼の壺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。

穴子の蒲焼き、山菜の天ぷら、おでん、炭火焼鳥、ガイヤーン、豚肉の紅茶煮、コンテチーズ



シエスタぴより 2022

¥3,600(税込¥3,960)

白 750ml 甘口

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。まどろみうな甘さの白ワインです。レモンやグレープフルーツ、蜂蜜やシトラスなどの香りと複雑な味わいです。

キャロットラペ、大根のそぼろ煮、アンジェスパルマンティエ、白桃とリコッタチーズのかき氷、サヴァラン



陽はまた昇る 2023

¥3,000(税込¥3,300)

赤 750ml

2016/G20首脳・名古屋外相会合
2016/第59ハーバード生活アカデミー総会

タナ種とノートン種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、しっかりとした渋味と酸味、滑らかな口当たりの優しい赤ワインです。

牛すじ煮込み、パテ・ド・カンパーニュ、ブーダン・ノワール、ベーコンと黒オリーブの煮込み



バラ色の人生 2024

¥3,000(税込¥3,300)

ロゼ 750ml

タナ種とプティ・マンサン種でつくるバラ色の辛口ロゼワイン。いちごやプラムなどの香りに、ナツメグや腐葉土のニュアンス、豊かな酸とボディ、しっかりしたタンニンが魅力的なワインです。

だし巻き卵、鮭のルイベ、アボカドとエビのサラダ、生春巻き、鶏モモ肉のローズマリー焼き、ヴァランセ

COCO10R SERIES

ココの土台をつくった醸造家によるワイン

10R and COCO co-produce

こころ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適地品種のワインです。
こころみ学園生たちもキャンプの帆付けや発送などを担当しています。

こころあるシリーズ



びのぐり 2022

¥4,500(税込¥4,950)

白 750ml

2014/ JAL国際線ファーストクラス

「2022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・グリから造られています。力強く芳醇でバランスもよく、日本の北国の爽やかさを美しく反映した辛口です。



びのろぜ 2024

10〜11月 発売予定

¥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・余市の冷涼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•ところのバランスのよいロゼワインです。

CALIFORNIA WINE

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。

カリフォルニアワイン



オークバレル白 2025

¥2,600(税込¥2,860)

白 750ml

カリフォルニアの大地から生まれたシャルドネ種とシュナン・ブラン種の葡萄をオーク樽で熟成させました。白桃やカリンなどの豊かな香り、中程度の酸味とほのかな甘味のバランスがとれたなめらかで上品な辛口の白ワインです。

パンコントマテ、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/アジーノAPEC高級実務者会合

樹齢100年以上の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。葡萄の種類はジンファンデル、カリニャン、ムールヴェードルなど。ワイン通のためのワインです。

パテドカンパーニュ、トマトのチーズ焼き、チリコンカン、ビーフストロガノフ、手作りクロームに煮

FIELD NOTES

フィールドノートシリーズ

フィールドノートシリーズのラベルイラストは、唐仁原 教久さんにお描きいただきました。

新しいこころみ 北海道と山形の自社管理畑のワイン

フィールドノートシリーズは、地球温暖化や就農人口の減少を見据えながら美味しい未来のワインをつくっていくため、多様な「人・土地・葡萄品種」にアプローチするこころみです。このニこころみは2026年現在、北海道の「ヴィンヤード・モウ」と「ヴィンヤード・リベルテ」、山形県の「カミノ・ヴィンヤード」の国内3ヵ所で展開され、障害を持つ人たちもさまざまな形で活躍しています。





森と空 2024

¥7,000(税込¥7,700)

白 750ml

北海道岩見沢の自社管理畑「ヴィンヤード・モウ」のテロワールを反映したエレガントで豊かな白ワインです。使用している各品種がこのワインにボディや深み、果実や花の優雅なニュアンスと軽快い酸味を与えています。

キノコのタルティーヌ、湯葉刺し、サーモンのグリル、神棒鶏、ボイルソーセージ、牛タンの塩焼き



草を思う 2023

¥6,000(税込¥6,600)

白 750ml

花や果実の香りと鮮やかな酸味の明るく爽やかな白ワイン。北海道岩見沢市にある自社管理畑「ヴィンヤード・モウ」で栽培した葡萄から造りました。フレッシュで豊かな果実味のある味わいをお楽しみください。

水菜と油揚げのサラダ、鰯ダタの西京焼き、グリーンアスパラのグリル、神棒鶏、ささみとさゅうりの梅和え



野帳 やちょう 2023

¥6,000(税込¥6,600)

白 750ml

山形県上山の自社管理畑「カミノ・ヴィンヤード」。2019年に開かれたこの新しい葡萄畑から爽やかな白ワインが誕生しました。複雑でバランスが良く、長い熟成の味わいを予感させる珠玉の逸品です。

ホワイトマッシュルームのサラダ、牡蠣フライ、焼き鮭立、豚肉ロースのプレゼ、地鶏ハーブ焼き

WINE SET

ワインセット

もらってうれしい 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。プレゼントや季節の贈答用にもどうぞ。お祭は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

¥15,500(税込¥17,050)

750ml × 6本

飲 みごろの ワイン 6 種「Ashicoco」「風のエチュード」「ここらぜ」「農民ロッソ」「風のルージュ」「陽はまた 昇る」の セットです。



とっておきセット

¥11,000(税込¥12,100)

750ml × 2本（箱付き）

上質なシャルドネ種を使用した「山のタンルドネ」と自家畑のマスカット・ベーリーA種を使用した「第一楽章」の特別セット。



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」の秀逸セットです。



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」とパ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。



農民セット

¥4,800(税込¥5,280)

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。



COCOトリオ

¥6,800(税込¥7,480)

750ml × 3本（箱付き）

ココ・ファームの定番ワイン「農民ドライ」「ここらぜ」「農民ロッソ」の3本セット。繊細で優しい日本ワインのおいしさを気軽に味わっていただけます。



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、「ここらぜ」×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。