

Glühwein

Weingut Nibelungenhof

Alsheim (Rheinhessen)

グリューヴァイン

ニベルンゲンホーフ醸造所

アルスハイム

アルスハイムの5つの単一畑のみに畑を所有。原料にこだわり、ワインは全て自社畑のものを使用。

アルスハイムはライン川沿いのWORMSの近くのブドウ畑に囲まれた中の小さな村で、ローマ時代からワイン造りが行われていた場所として有名。ここはラインヘッセンの中でも最高の条件の揃っている畑を所有している醸造所です。この土地の特徴は黄土層が厚く分布しており昔からの段々畑状に畑が広がっています。耕地整理は行っておらず何百年もの間続けられてきた方法で理想的なブドウ栽培を行っています。畑の微気候、立地条件、土壌に合わせ最適のブドウ品種、クローン、台木も厳選。伝統的な方法で、地下室の温度条件を一定に保ちながらじっくりとワインを生産しています。

Glühwein, 11% Vol

グリューヴァイン(グリューヴァイン)

寒い冬に身も心も温まるドイツ産ホットワイン用赤ワイン。

特徴	ワインをナベに移し、火にかけ、沸騰直前まで温めるだけ。好みでスライスしたレモン、オレンジピールを加えて楽しむ。 このワインはスパイスが効いており、さらに甘みは充分あるので砂糖やシロップを加える必要は無し。			
品種	ドルンフェルダー85、フリューブルグンダー15	ALC	11%	
JAN:	4933238013145	NV	1000ml/12	GW ¥2,500



Madeira (Portugal)

Henriques & Henriques

Madeira

マデイラ

エンリケス & エンリケス

マデイラ

Madeira, Medium Dry, 5 years old, 19% Vol

マデイラ・ミディアム・ドライ 5年

ほのかな甘味と酸味のバランスのとれた、軽い口当たりのマデイラ。

特徴	5年間の樽熟成により色合いは淡い黄金色。刺激のあるフルーティーなアロマとソフトでエレガントな味わいが特徴。食後酒、料理酒として最適。			
品種	—	ALC	19%	
JAN:	5601196010139	750ml/12	MA1100-01	¥4,000



Madeira, Finest Full Rich (Sweet), 5 years old, 19% Vol

マデイラ・フィネスト・フル・リッチ・スウィート 5年

深い甘味を持ちながら柔らかな口当たり。

特徴	5年間の樽熟成により色合いは黒みを帯びた金黄金色。香りは熟した果実の香りやスパイス。リッチで熟成した甘みが口いっぱい広がる。デザートワインとして、また様々な煮込み料理に。			
品種	—	ALC	19%	
JAN:	5601196010054	750ml/12	MA1100-02	¥4,800



Port (Portugal)

Wiese & Krohn, Sucessores S.A.

Vila Nova de Gaia

ポート

ヴィーズ&クローン

ヴィラ・ノヴァ・デ・ガイア

1865年にジョセ・ファルコ・キアルネロ氏が創業。高品質のポートを生産。

1865年にジョセ・ファルコ・キアルネロ氏が創業。現在もキアルネロ一族が所有。ナチュラルで濃密なリッチルビー、黄金色で風味豊かなドライ(辛口)ホワイト。非常に評価の高いコレイタとヴィンテージを生産。

Krohn Rich Ruby Port, 19% Vol

クローン・リッチ・ルビー・ポート

ナチュラルで濃密なリッチ・ルビー。

特徴	スタンダードクラスながら高いポテンシャルを持つ。花崗岩質土壌。食後酒として最適。			
品種	—	ALC	20%	
JAN:	5601387000031	NV	750ml/6	PG1100-01 ¥2,300



Krohn Dry White Port, 20% Vol

クローン・ドライ・ホワイト・ポート

黄金色で風味豊かなドライ(辛口)ホワイト。

特徴	スタンダードクラスながら高いポテンシャルを持つ。花崗岩質土壌。軽く冷やしてアペリティフに最適。			
品種	—	ALC	20%	
JAN:	5601387000550	NV	750ml/6	PG2100-01 ¥3,200

New Label

Krohn Colheita Port, 20% Vol

クローン・コレイタ・ポート

単一年に収穫されたブドウで造るヴィンテージ入りトゥニー。

特徴	生産者のフラッグシップ。7年以上の樽熟成。色合いは黄褐色色。香りは非常に複雑。ナッツの風味とシルキーなし濾過後、瓶詰めする為、デカンティング不要。			
品種	—	ALC	20%	
JAN:	5601387000802	1998	750ml/6	PG1198-03 ¥6,000
JAN:	5601387000956	2002	750ml/6	PG1102-03 ¥6,000



Krohn Vintage Port, 19.5% Vol

クローン・ヴァンテージ・ポート

1970年はポートにおける偉大なヴァンテージ。



特徴	良作年の限定生産で、3年程樽熟成した後の若いワインを濾過せず瓶詰め。				
	深い旨みと共に若々しさを保ちながら、長い瓶熟成による熟成香も堪能できる。デカンティング必要。				
品種	—		ALC	21%	
JAN:	4933238037110	1970	750ml/6	PG1170-06	¥42,000
JAN:	5601387000895	2009	750ml/6	PG1109-06	¥7,000

French Brandy (France)

フレンチ・ブランデー

Papelorey

パペロレ

製菓用、調理用にも最適。リーズナブルな価格が魅力のフレンチ・ブランデー。

シェンドールXOは、Toulouse(トゥルーズ)市から150kmのフランス南西部Condom(コンドム)に位置するパペロリー社で造られています。パペロリー社は1837年に設立され、当初はブランデーとアルマニャックをフランス市場で販売していました。

Chene d'Or XO French Brandy, 40% Vol

シェンドール・フレンチ・ブランデー

やわらかい味わいの非常に飲みやすいタイプのブランデーです。特別なブランデー用のブドウ品種のみを使用しています。



特徴	オーク樽での熟成により、色合いは黄金色、マホガニー色で、バニラとキャンディーのアロマ。				
	原料となるブドウは、コロムバート、アグニ・ブロンク、フォレ・ブロンシュなど。				
品種	コロムバート、アグニ・ブロンク、フォレ・ブロンシュ他		ALC	40%	
JAN:	3107160085100	NV	700ml/12	CDFB	¥5,000

Cognac (France)

コニャック

Raymond Ragnaud

レイモン・ラニョー

Ambleville (Charente)

アンブルヴィール

原料をすべてグランド・シャンパーニュの自社畑のみでまかなう。現在では数少ないファミリー・オーナー・メーカー。

創業1870年。コニャックの中心産地、シャラント県アンブルヴィール村にシャトーを構え、ブドウの原料をすべてグランド・シャンパーニュの自社畑(44ha-石灰質土壌)のみでまかなう。現在では数少ないファミリー・オーナー・メーカーです。樽はリムーザンのホワイトオークを使用。香り高く、デリカシー(繊細さ)と力強さの両極を巧みに調和させた味わいが特徴。

Cognac, Grande Réserve, Grande Champagne, 40%Vol

コニャック・グラン・レゼルヴ・グランド・シャンパーニュ

7年ものをベースにしたもので、すっきりとした飲み心地のあるコニャック。



特徴	黄桃やメロン、たばこなどの複雑な香り。味わいにナツメグやクローブ、				
	葡萄の葉や皮のニュアンスを含む。優しく、女性的な味わい。				
品種	—		ALC	40%	
JAN:	4933238007403	7 ans	700ml/12	COR	¥10,000

Cognac, Vieille Réserve, Grande Champagne, 41%Vol

コニャック・ヴィエイユ・レゼルヴ・グランド・シャンパーニュ

15年もの。柔らかい丸みのあるテイストで、ナチュラルな味を正確に伝えている。



特徴	熟成感を感じるアンバーな色合い。ドライフルーツ、シナモンなどスパイスの香り。				
	丸みを帯びたソフトでエレガントな味わい。				
品種	—		ALC	41%	
JAN:	4933238023922	15 ans	700ml/12	COVR	¥15,000

Cognac, Extra Vieux, Grande Champagne, 42%Vol

コニャック・エクストラ・ヴェュー・グランド・シャンパーニュ

25年もの。味わい、香りとも密度が高く、非常に豊かさを感じさせてくれる逸品。



特徴	煮詰めたフルーツや様々なスパイス、たばこや胡椒の香り。ローズウッドや杉、麝香の香りもある。				
	長い余韻が続くパワフルでエレガントな味わいのコニャック。				
品種	—		ALC	42%	
JAN:	4933238007427	25 ans	700ml/12	COEV	¥25,000

Armagnac (France)

アルマニャック

Vasconia s.a.r.l.

ヴァスコニア

Castera-Verduzan

カステラ・ヴェルデュザン

テナレーズの中心地、カステラ・ヴェルデュザンに拠るアルマニャック生産者。フルーツを連想させる華やかなアルマニャックを生産。

Baron de Castelneau, Napoleon XO, 42%Vol

バロン・ドゥ・カステルノー・ナポレオン・XO

7年以上オーク樽で熟成させたまるやかな酒。フルーツを連想させる華やかなアルマニャック。



特徴	伝統的な半連続式蒸留器を使った原酒をじっくりと樽熟成。産地はテナレーズ地区にこだわらず、				
	バ・アルマニャック地区のものもブレンドし、味わいのバランスを取っている。				
品種	—		ALC	40%	
JAN:	4933238007847	NV	700ml/12	BDC	¥7,000

Calvados (France)

Pierre Huet

Cambremer (Normandie, Calvados)

カルヴァドス

ピエール・ユエット

カンブルメール

テナレーズの中心地、カステラ・ヴェルデュザンに拠る構えるアルマニャック生産者。フルーツを連想させる華やかなアルマニャックを生産。

ペイドージュ地区の中心地カンブルメール村で100年に渡ってカルヴァドスを生産。高品質少量生産主義を取っており、ポールボキューズやタイユヴァンなどの有名レストランで愛飲されている銘酒です。またイギリス王室御用達もつとめています。社長はUNPAC(県農作物生産者協会)の会長、BRINCE(カルヴァドス・リンゴ酒生産者同盟)副会長、当地INAOの副会長でもあります。尚、カルヴァドスの年数表示はブレンドした一番若い原酒の年数となる為ロットにより同じレーベルでも異なってくる場合があります。もっと表示年数より古いものが含まれる。ポールボキューズやタイユヴァンなどの有名レストランで愛飲されている銘酒を生産。

Vieux Calvados, Pays D'Auge, 40% Vol

ヴェー・カルヴァドス・ペイ・ドージュ

名門レストランにもオン・リストされているプロも認めるカルヴァドス。

特徴	100年以上の木樽で12か月発酵。トータル4年間樽熟成。				
	リンゴと木樽からくるバランスの良い味わい。				
品種	—		ALC	40%	
JAN:	4933238007632	4 ans	700ml/12	CA-3	¥9,000



Calvados "Tradition" AOC, 40% Vol

カルヴァドス・"トラディション"・ペイ・ドージュ

15年もの。味わいは豊かで深みがある極上のカルヴァドス。

特徴	アランピックによる2回蒸留を採用(1度蒸留したものを木樽で8ヶ月間寝かせ再度蒸留)。				
	100年以上の木樽で12か月発酵。トータル15年間樽熟成。深みのある味わい。				
品種	—		ALC	40%	
JAN:	4933238007649	15 ans	700ml/12	CA-4	¥18,000



Calvados "Cordon Or" (Calvados A.C.), 40% Vol

カルヴァドス・"コルドン・オール"

イギリスの王室御用達も動いているピエール・ユエットの30年もの。

特徴	100年以上の木樽で12か月発酵。トータル30年間樽熟成。				
	リンゴの風味はもはやなく、シナモンやキャンディーフルーツの香り。熟成からくる長い余韻。				
品種	—		ALC	40%	
JAN:	4933238007656	30 ans	700ml/12	CA-1	¥39,000



Marc(France)

Edmond Briottet

Dijon

マール

エドモン・ブリョット

ディジョン

リキュールのラインナップが高い評価を受けるブリョットがマールを生産。

Vieux Marc de Bourgogne "Jacquemart", 43% Vol

ヴェー・マール・ドゥ・ブルゴーニュ・"ジャックマール"

搾り滓を蒸留。コート・ドゥ・ニュイとボヌの上質な原料を仕入れ、228Lの新しいオーク樽で熟成。

特徴	極めてまろやか。ディジョンのクレーム・ドゥ・カシスとミックスしたり、食後にストレートで楽しんでいます。				
品種	—		ALC	43%	
JAN:	4933238029528	NV	700ml/12	BG7300-04	¥5,000



Grappa (Italy)

Villa de Varda s.r.l.

Mezzolombardo (Trentino)

グラッパ

ヴィラ・デ・ヴァルダ

メッツォロンバルド

トレンティーノ地方で1678年に設立され、蒸留を手掛けてきた老舗。かの有名なウィーン王朝やハプスブルク家に愛飲されてきた歴史がある。

Grappa, Chardonnay, 40% Vol

グラッパ・シャルドネ

美しい1500mlのデカンターボトルに詰められたシャルドネ種のグラッパは味わい深いもの。

特徴	ステンレスタンクで6か月間熟成。僅かにリンゴやイーストの香り。ソフトでエレガント、フレッシュな味わい。				
品種	シャルドネ100		ALC	40%	
JAN:	4933238065694	NV	1,500ml/4	GP7600-04A	¥21,500



Grappa, Nosiola, 40% Vol

グラッパ・ノシオーラ

アロマに富む白ブドウのノシオーラから造られた華やかな味わいのグラッパ。

特徴	ステンレスタンクで6か月間熟成。ヘーゼルナッツやフローラルの香り。エレガントで洗練された味わい。ダークチョコレートやチーズと共に食後酒として楽しめる。				
品種	ノシオーラ100		ALC	40%	
JAN:	8008594002136	NV	700ml/6	GP7300-02A	¥6,800



Grappa Stravecchia Bisnonno Francesco 40% Vol

グラッパ・ストラヴェッキア・ビスノンノ・フランチェスコ

モスカート・ジャッロ、ミュラー・トゥールガウ、ピノ・ネロの3種類の特に厳選されたブドウを使用。

特徴	フランス産バリックにて長期熟成後、最後に曾祖父フランチェスコの時代のグラッパをブレンド。				
品種	モスカート・ジャッロ、ミュラー・トゥールガウ、ピノ・ネロ		ALC	40%	
JAN:	4933238065687	NV	700ml/4	GP7300-13A	¥20,000



Vin de Liqueur (France)

Raymond Ragnaud

Ambleville (Charente)

ヴァン・ドウ・リクール

レイモン・ラニョー

アンブルヴィル

コニャックの第一人者の手による甘美なヴァン・ドウ・リクール。

アンブルヴィル村にシャトーを構える、グランド・シャンパーニュ・コニャックの第一人者の手によるもの。

Pineau des Charentes, 18% Vol

ピノー・デ・シャラント

酸味が胃を刺激する、アペリティフに最適なシャラント県の地酒。



特徴	未発酵のブドウ果汁にコニャックを添加して発酵を防止した上、6年間、リムーザンのオーク樽で熟成させた甘口。貴腐ワインの様に甘く、アロマティック。アペリティフに最適なシャラント県の地酒。		
品種	—	ALC	18%

JAN: 4933238001654

NV

750ml/12

VPI6

¥4,000

Vin de Liqueur (France)

Frédéric Lornet

Montigny-Les-Arsures

ヴァン・ドウ・リクール

フレデリック・ロルネ

モンタニー・レ・アルスル

革新的ではなく伝統を重要視。シトー派の建てたGenne修道院をセラーに使用。

サヴァニャン種の未発酵果汁に1/3マール・ドウ・ジュラの熟成したものを加えて、樽熟成させた甘口。12か月オーク樽熟成させる。

Macvin du Jura, 17.5% Vol

マクヴァン・デュ・ジュラ

ナチュラルなサヴァニャン種独特の香り、酸味とマールの豊かな香り、まろやかさの両方が楽しめます。



特徴	冷やして食前酒に。フランスではメロン等のフルーツやバニラかハチミツのアイスにかけられる。香りが素晴らしく、シルキーで甘みがあり特に女性に好まれる味わい。		
品種	サヴァニャン100	ALC	17.5%

JAN: 4933238067872

NV

750ml/12

JURA-N

¥6,000

Vin de Liqueur (France)

Pierre Huet

Cambremer (Normandie, Calvados)

ヴァン・ドウ・リクール

ピエール・ユエット

カンブルメール

カルヴァドスの第一人者のポモー。

リンゴの搾り立ての果汁(果皮に近い所から出たファーストプレスを使用。逆にカルヴァドスにはリンゴの中心から芯に近い所から出た果汁を使用)にカルヴァドスを加え、酵母の働きを止め発酵を防止、リンゴのナチュラルで柔らかな甘みや風味を残して仕上げられます。

Pommeau de Normandie, 17% Vol

ポモー・ドウ・ノルマンディ

リンゴのナチュラルで柔らかな甘みや風味を残しており、冷やして食前酒に最適。



特徴	ピエール・ユエットではリンゴジュース:2 に対してカルヴァドス:1をブレンド。炭酸で割ったり、タルト・タタン等のリンゴを使ったデザートにあわせたりして楽しまれている。		
品種	—	ALC	17%

JAN: 4933238022383

NV

700ml/12

PN-1

¥4,300

Vin de Liqueur (France)

Jean Vesselle

Bouzy (Champagne)

ヴァン・ドウ・リクール

ジャン・ヴェッセル

ブジュー

フランス・シャンパーニュのRMが生み出す上質なリクール。

シャンパーニュと同じ形状のコルクと留め金を使用し、シャンパーニュ地方のリキュールらしい雰囲気仕上げています。

Ratafia de Champagne, 18% Vol

ラタフィア・ドウ・シャンパーニュ

コルクの先は広がっていない為、開栓後、再度挿してキャップとして使用出来る。



特徴	シャンパーニュ地方のリキュールで、発酵していない糖度を上げたブドウの果汁にマールを添加し、樽熟成されて造られる、柔らかな甘口。		
品種	—	ALC	18%

JAN: 4933238023045

NV

700ml/12

CH6300-01

¥6,000

Vin Doux Naturel (France)

Domaine de La Réctorie

Banyuls

ヴァン・ドゥー・ナチュレル

ドメーヌ・ドウ・ラ・レクトリー

バニユルス

真夏の強烈な日差しを浴びた完熟ブドウから濃厚なバニユルスを生産。

地中海を望むレクトリーの畑は、真夏の強烈な日差しを浴びて、ブドウは地中深く根を張り、たくましく育ちます。僅かな水分を効率良く吸収し凝縮感の強い完熟ブドウが出来上がります。そのブドウを使用して濃厚なヴァン・ドゥー・ナチュレルを生産しています。

Banyuls, "Cuvée Léon Parcé", 17% Vol

バニユルス・"キュヴェ・レオン・パルセ"

遅めに収穫する超完熟ブドウを使用。長期のマセラシオンで果帽の成分を抽出。



特徴	遅めに収穫する超完熟ブドウを使用。長期のマセラシオンで果帽の成分を抽出。12ヶ月樽熟成。プラム・ジャムの様に熟した果実にかカオのニュアンスが混じる魅力的な香り。濃厚で芳醇。		
品種	グルナッシュ90、カリニャン10	ALC	17%

JAN: 4933238047737

2009

500ml/6

LA1009-16A

¥5,000

Vin Doux Naturel (France)

Cave Castaud

Beaumes-de-Venise (Côtes du Rhône)

ヴァン・ドゥー・ナチュレル

カーヴ・カストー

ボーム・ドゥ・ヴニーズ

このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのヴァン・ドゥー・ナチュレル。4世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた。

このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのもの。14世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた歴史のあるヴァン・ドゥー・ナチュレルで1945年に原産地統制呼称に指定されました。収穫されたブドウの潜在アルコール度数は14度に定められています。発酵中にグレープ・ブランデーを添加して発酵を止め外気を避けて熟成させ瓶詰め。この過程は沈黙を意味するMuetミュエに因んで、Mutageミュータージュと呼ぶ。薄いグリーンニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが華やかに感じられる甘口で時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りや、ミントを想わせる爽やかな香りが出てきます。ミュスカ(マスカット) そのものの自然な味わいが優しく感じられます。

Muscadet de Beaumes-de-Venise, "Domaine des Bernardins", 15% Vol

ミュスカドゥ・ボーム・ドゥ・ヴニーズ・"ドメーヌ・デ・ベルナルダン"

ヴァン・ドゥー・ナチュレル。ミュスカ(マスカット)そのものの自然な味わいが優しく感じられます。

特徴	樹齢40年。残糖度252g/L。薄いグリーンニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが華やかに感じられる甘口。時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りやミントを想わせる爽やかな香りが出てくる。			
品種	ミュスカ100(白ミュスカ75、黒ミュスカ25)	ALC	15%	
JAN:	2016	750ml/12	CR2116-04	¥5,000



Vin Doux Naturel (France)

La Cave de l'Abbé Rous

Banyuls Sur Mer

ヴァン・ドゥー・ナチュレル

ラ・カーヴ・ドゥ・ラペル

バニユルス・シュル・メール

Muscadet de Rivesaltes, Pyrène, 15.5% Vol

ミュスカドゥ・リヴザルト・ピレーヌ

ミュスカ・プティ・グランとミュスカ・アレキサンドリアから造られる。

特徴	シトラスやピーチ、アプリコットのアロマにカリンの砂糖漬けのようなエキゾチックさが感じられる甘美な味わい。11°Cでのサービスがベスト。			
品種	ミュスカ100	ALC	15.5%	
JAN:	3253823410007	NV	750ml/6	LA2100-02AN ¥2,500



Liqueurs (France)

Edmond Briottet

Dijon

リクール

エドモン・ブリオット

ディジョン

濃密なカシスがWINE ENTHUSIAST等 専門誌のリキュール部門でトップの評価を受けるエドモンブリオット社のリキュールシリーズ。

ブリオット社は1836年創業の歴史ある醸造所。

Crème de Cassis de Dijon, 20% Vol

クレーム・ドゥ・カシス・ドゥ・ディジョン

カシスのリキュール。

特徴	WINE ENTHUSIAST等、専門誌のリキュール部門でトップの評価を受ける濃密なカシス。			
品種	—	ALC	20%	
JAN:	4933238007472	NV	700ml/12	BG6300-12 ¥3,400



Liqueur de Caramel, 18% Vol

リキュール・ドゥ・キャラメル

キャラメルのリキュール。

特徴	濃厚なキャラメル・リキュール。ミルク、コーヒー、アイスクリームに加えて楽しんだり、カクテルに。他、良く冷やすか、クラッシュアイスに注いで食後酒として楽しめる。			
品種	—	ALC	18%	
JAN:	4933238031798	NV	700ml/12	BG6300-22 ¥4,100



Crème de Pêche de Vignes, 18% Vol

クレーム・ドゥ・ペーシュ・ドゥ・ヴィーニュ

赤桃のリキュール。

特徴	露地栽培の赤桃のリキュール。			
品種	—	ALC	18%	
JAN:	4933238007441	NV	700ml/12	BG6300-13 ¥3,900



Crème de Framboise, 18% Vol

クレーム・ドゥ・フランボワーズ

木苺、ラズベリーのリキュール。

特徴	木苺、ラズベリーのリキュール。			
品種	—	ALC	18%	
JAN:	4933238007489	NV	700ml/12	BG6300-14 ¥3,500



Chocolate (Italy)

Sibona S.p.A.

Piobesi d'Alba (Piemonte)

グラッパ入りチョコレート

シボーナS.p.A.

ピオベジ・ダルバ

2017年12月入荷

数量限定入荷の為、なくなり次第終了とさせていただきます。

GOCCE di GRAPPA グラッパの雫という名のこのチョコレートはその名の通り、チョコレートを砕くとグラッパが溢れ出す程入っています。長期の樽熟成を経て、柔らかく複雑な香を持った『グラッパ・ディ・モスカート』とバリー・カレポー社のダークチョコレートが見事に調和します。

グラッパはワインを造る過程でできる葡萄の搾りカス(果皮)を蒸留して造られます。シボーナは搾りカスを選別し、フレッシュなものを使用しています。常に設備を改善し、蒸留液は上澄みや澱の混ざらない「ハート」と呼ばれる部分を使用します。こうして蒸留されたシボーナのグラッパは熟練した職人の手によって高品質で複雑味と柔らかさを兼ね備えており、ピエモンテ州だけでなく全州のソムリエから厚い信頼を集め、星付きレストランには必ずと言って良いほどにオンリストされています。ゴッチェ・ディ・グラッパ(グラッパ入りチョコレート)はこのこだわりのグラッパ『グラッパ・ディ・モスカート』がたっぷり詰まっています。作業の関係上、寒くなる10月からバリー・カレポー社の職人が一粒一粒丁寧に作る限定品です。

Gocce di Grappa Sibona

ゴッチェ・ディ・グラッパ(グラッパ入りチョコレート)

グラッパ・ディ・モスカートとチョコレートのマリアージュ。



特徴	バリー・カレポー社の職人が伝統の製法を守り、一粒一粒丁寧に仕上げられたこのチョコレートは予約分だけの生産。				
	プティフルとして、ココアやエスプレッソと共に。また、クリスマスやバレンタインのプレゼントにも最適です。 ※【保存方法】直射日光、高温多湿の場所を避け、冷暗所に保存して下さい。				
原材料	カカオマス、砂糖、低脂肪カカオマスパウダー、グラッパ、乳化剤(大豆由来)	ALC	—		

JAN: 4933238058665 NV 300g/6 GPCHOCO18 ¥4,500