

Rheingau
ラインガウKloster Eberbach
クロスター・エーバーバッハHochheim
ホッホハイム

ラインガウ地域に象徴する国立醸造所で、現在この醸造所運営の核となっているのがエーバーバッハ修道院。

典型的なラインガウの性格を有した高品質ワインを生産。

プロシア帝国の紋章である鷲のマークが有名な国立ワイン醸造所は、ドイツ各地に多くのブドウ園(合計192.8ha)を所有し多くの銘醸品を産出しています。

カビネットの名の由来になった古いワイン庫を所有するドイツのワイン史の中心的存在の名門。中でも囲まれた畑のシュタインベルガーは有名です。

1135年にシトー派教団が僧院(クロスター・エーバーバッハ)を建立し、僧侶たちによって最初のブドウ園が開墾されました。

古い歴史と伝統を誇るエーバーバッハ修道院で、厳しい生産管理の下、高品質なワインを造り続けています。

WHITE WINE

Steinberger, Riesling, Kabinett

シュタインベルガー・リースリング・カビネット

洋梨の様なみずみずしい果実の香り。味わいも非常にフルーティー。

ナチュラルな酸味が甘さを抑え、爽やかさを与える甘口ワイン。

code 4933238064598

2014

RG2114-17

750ml / 12

¥4,200

Rheingau
ラインガウDr. Heinrich Nægler
ハインリッヒ・ネーグラールRüdesheim
リュースハイム

1826年創業のリュースハイム屈指の優良醸造所。

リュースハイマーで最も有名な醸造所の一つ。1826年からワインを造り始め、現在は14haの畑にリースリング86%、エレンフェルザー9%、シュベートブルグンダー5%を栽培するメーカーです。現在の当主、チルベルト・ネーグラールは一時期、自分の醸造所を離れ6年間Schloss Reinhartshausenで、さらに4年間Schloss Westerhausでワイン造りの修行を行っていました。SchlossbergとRottlandの間のRoseneckは岩場の多い南向きの斜面にブドウ畑が広がっており、そこでは房の小さく、粒の密集した個性的で、いきいきとした果実味を持つブドウからワインが造られます。最低でも83エクスレ度のブドウを使用。醸造も大樽でそれぞれの畑やブドウ毎に行ないます。

WHITE WINE

Rheingau Riesling, Classic

ラインガウ・リースリング・クラシック

新しいドイツのワイン法に基づいた辛口。食中酒にピッタリ。

○香りに華やかさのある、フルーティーで爽やかな辛口。

code 4933238064574

2014

RG2114-78V

750ml / 12

¥2,500

2015

RG2115-78

750ml / 12

¥2,500



Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling, Kabinett

リュースハイマー・ベルク・ローゼンエック・リースリング・カビネット

少し熟成したリースリングの柔らかさが感じられる。

品の良い穏やかな酸味と、じわりと広がる深い味わい。

code 4260215630515

2011

RG2111-76

750ml / 12

¥2,800

2015

RG2115-76

750ml / 12

¥2,800



Rüdesheimer Berg Rottland, Riesling, Kabinett, trocken

リュースハイマー・ベルク・ロットランド・リースリング・カビネット・トロッケン

白桃の香り。土壌に由来したミネラルと酸味の調和が素晴らしい。

すっきりとした辛口。

code 4260215630393

2012

RG2112-79

750ml / 12

¥2,800



Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling, Spätlese

リュースハイマー・ベルク・ローゼンエック・リースリング・シュベトレーゼ

貴腐香が微妙に混ざり合い、キンモクセイやカモミールの香り。

土壌のミネラルがきれいに表現されている絶妙な甘口。

code 4260215630539

2010

RG2110-77

750ml / 12

¥3,000

code 4933238058719

2013

RG2113-77

750ml / 12

¥3,500



Mosel-Saar-Ruwer

モーゼル・ザール・ルーヴァー

Moselland

モーゼルラント

Bernkastel-Kues

ベルンカステル・クース

組合員数3,290人から構成され、合計約2,350haの畑を所有するモーゼル・ザール・ルーヴァー地域最大の生産者協同組合。

1968年に3つの生産者協同組合が合併して設立。2000年にはNahe-Winzer醸造所を併合して現在に至っています。在ではリースリングを世界で最も生産しているメーカーです。現このオーガニックワインはモーゼル河沿いで造られ、中立の有機農産物機構による厳しいチェックが行われ、化学肥料や除草剤の類は一切使用せずECOVINの規則に従って栽培。遺伝子組み換えのブドウも使用禁止。ペライヒ・ベルンカステルはフルーティーな甘口で飲みやすいタイプ。土壌は風化粘板岩。モーゼル地方の特徴的なものです。さらにモーゼルラントが管理しているラインヘッセン地区の協同組合から甘口のドイツワインが追加されました。

WHITE WINE

Bereich Bernkastel Rivaner, Q.b.A.

ペライヒ・ベルンカステル・リヴァナー・Q.b.A.

デイリーワインとして最適。軽いマスカット風の香りを持つ。

柔らかくフレッシュで調和のとれた軽いワイン。

code 4933238061092

2013

MS2113-66N

750ml / 12

¥1,800



Moselland, Organic Riesling, Q.b.A lieblich
 モーゼルラント・オーガニック・リースリング・Q.b.A・リープリッヒ
 青リンゴ系の香りに少しミネラル感が混じる。

フレッシュな酸とフルーティな印象が心地良いほのかな甘口。

code 4933238061085 2014 MS2114-65V 750ml / 12

“KLOSTOR”, Rüdeshheimer Rosengarten, Q.b.A. Nahe
 “クロスター”・リュエデスハイマー・ローゼンガルテン・Q.b.A. (ナーエ産)

スパイシーなチキン料理、アジア料理の前菜とともに。

またアペリティフとしてワインそのものだけでも楽しめる。

ブドウ品種: リースリング、ミュラー・トゥールガウ、ケルナー、シルヴァーナ

ナーエ川沿いのリュエデスハイマー・ローゼンガルテン畑産の熟して健康な原料ブドウのみを厳選して造られたワイン。土壌は主に緑色粘板岩、砂岩、風化火山岩土壌。一定の温度に保ち発酵、ステンレスタンク内で熟成、低温無菌状態でボトリング。

〇フルーツのアロマ豊かな素晴らしいブーケ。素晴らしい構造とバランスの取れた味わい、心地よい甘さが感じられる後味。

code 4933238061108 2014 NH2114-30 750ml / 12

2015 NH2115-30 750ml / 12

“KURFÜRST KARL KASPER”, Auslese Rheinhessen

“クアフュアスト・カール・カスパー”・アウスレーゼ (ラインヘッセン産)

特別な機会にお勧めのワイン。ワインだけで楽しめるが、フルーツを使ったデザートと一緒に。

或いは、デザートへの代わりにもお勧め。

ブドウ品種: ミュラー・トゥールガウ50、シルヴァーナ50

ラインヘッセン産の完全に熟したブドウのみをセレクト。醸造はステンレスタンクにて。

code 4933238061115 2013 RH2113-32 750ml / 12

2014 RH2114-32 750ml / 12



¥2,200



¥1,600

¥1,900



¥1,900

¥1,900

Mosel-Saar-Ruwer

モーゼル・ザール・ルーヴァー

Dr. Pauly-Bergweiler

パウリー・ベルクヴァイラー博士家

Bernkastel

ベルンカステル

権威ある代表的なワインマガジンのワインスペクテイターでドイツワインのトップの評価を受けている造り手。

ベルンカステルに本拠を置くモーゼルを代表する醸造所。

ドクター・パウリーは南向きの急斜面の畑を4.6ha所有しています。重労働を強いられるブドウ栽培が困難な畑ですが、リースリングにとっては理想的な場所。

まるでロック・クラミングの様に命綱をつけながら過酷な作業を行っています。大切に育てられたブドウは、小さなステンレスタンクで時間をかけて低温発酵されます。

ベルンカステラー・アルテ・パートシュトゥーベ・アム・ドクトルベルクの畑は全てDr.パウリー占有。力強く、熟成のポテンシャルの高いワインを産み出している畑です。

全量木製樽に貯蔵しており、モーゼルリースリングの持ち味を十分に発揮させ、高い評価を得ています。

WHITE WINE

Piesporter Goldtröpfchen, Riesling, Kabinett

ピースポーター・ゴルトトレプヒェン・リースリング・カビネット

マスカットの様なフルーティな香りを持ち、

果実味と酸のバランスで爽やかに仕上がった甘口。

code 4933238054117 2012 MS2212-55N 375ml / 24

code 4933238061054 2014 MS2114-55V 750ml / 12

2015 MS2115-55V 750ml / 12

2015 MS2215-55N 375ml / 24

¥1,900

¥2,800

¥2,800

¥1,900

Piesporter Goldtröpfchen, Riesling, Spätlese

ピースポーター・ゴルトトレプヒェン・リースリング・シュペトレーゼ

ドイツワインの教科書の如く、

忘れていた甘口ワインの美味しさを思い出させてくれる。

code 4933238056692 2013 MS2113-56 750ml / 12

code 4933238058696 2013 MS2113-56V 750ml / 12

code 4933238056708 2013 MS2213-56 375ml / 24

code 4933238061061 2014 MS2114-56V 750ml / 12

code 4933238061078 2014 MS2214-56V 375ml / 24

¥3,200

¥3,000

¥2,200

¥3,200

¥2,200

Dr. Pauly-Bergweiler, Riesling, Q.b.A., trocken

ドクター・パウリー・ベルクヴァイラー・リースリング・Q.b.A.・トロッケン

青リンゴや火打石の香り。フルーティな口当たりで、

キレイな酸味が生き活きた辛口ワイン。

code 4933238061047 2011 MS2111-35V 750ml / 12

Ürziger Würzgarten, Riesling, Trockenbeereauslese

ユルツィガー・ヴュルツガルテン・リースリング・トロッケンペーレンアウスレーゼ

熟成した貴腐ワインは人類が自然と共に産み出した貴重な宝の一つ。

干しイチジクやアブリコットの魅力的なニュアンス。

code 4933238005850 1989 MS2289-33 375ml / 24

¥3,200

¥25,000



Rheinhessen
ラインヘッセン

Weingut Rappenhof
ラッペンホーフ醸造所

Alsheim
アルスハイム

17世紀来の歴史ある醸造所で、コスト・パフォーマンスに優れた良質なワインを生産。

VDPのメンバー。ラインハルム・ムート博士家が所有する醸造所で、50haのブドウ畑を所有しています。その内10%は緩やかな丘。50%は斜面です。

リースリングはもちろんのこと、ブルゴーニュタイプのシャルドネを栽培していたり、ゲヴュルトツラミナーなどいろいろなタイプの白ワインや赤ワインでも成果を収めています。パリックを採用したり、最近では開放桶による発酵やスキンコンタクトを行ったり、赤ワインの樽での長期熟成を行ったりしています。

WHITE WINE

Rappenhof, Gewürztraminer, Q.b.A., trocken

ラッペンホーフ・ゲヴュルトツラミナー・Q.b.A.・トロツケン

ゲヴュルトツ特有の香りが華やか。柔らかで充分なコクのある辛口。

code 4005958013153 2014 RH2114-10V 750ml / 12



¥2,500

RED WINE

Rappenhof, Dornfelder, Q.b.A., halbtrocken

ラッペンホーフ・ドルンフェルダー・Q.b.A.・ハルプトロツケン

ブラックチェリーやブルーベリージャムの香りに、柔らかい口当りで甘いふくよかな果実味たっぷり。

code 4005958017151 2014 RH1114-02V 750ml / 12



¥2,500

Rheinhessen
ラインヘッセン

Weingut Gunderloch
グンダーロッホ醸造所

Nackenheim
ナッケンハイム

ドイツワインの品質の良さを世界に知らしめるドイツ全体を代表する名醸造所。

専門誌ワインスペクテイターにて3度目の100点を獲得した世界で初めての醸造所。

1890年代から知られる醸造所で、最優良畑ナッケンハイム・ローテンブルクを含む赤色粘土版岩土壌の15haの畑を所有。これらの畑が南東向きの急斜面にあることで、効果的な日照を得られ、また付近の川の水による気候の微妙な変化により、複雑味のある素晴らしい品質のブドウが収穫できるのです。収穫は全て手作業で原料を厳選し、特にこの地方の平均的な収量の1/2(50hl/ha)に抑えること、個性的な高品質ワインを醸造しています。12時間のスキンコンタクト後、ステンレスタンクにて発酵。

リースリングは瓶詰めまでドイツ産オークの樽にて貯蔵されています。栽培品種はリースリング種が80%。醸造をより緩やかに進行させる事により、キレイな酸味が特徴的な、当地の風土を見事に表現した最高級ワインを生み出しています。

WHITE WINE

Gunderloch, Riesling, Q.b.A., trocken

グンダーロッホ・リースリング・Q.b.A.・トロツケン

青リンゴの様なすがすがしいフレッシュなフルーツの香り。口当りの爽やかな辛口。

ブドウはニーアシュタイン村のベッテンタールとナッケンハイム村のローテンブルクとエンゲルスベルグの畑から。

code 4933238064611 2015 RH2115-03V 750ml / 12



¥3,500

Gunderloch, Jean-Baptiste, Riesling, Kabinett

グンダーロッホ・ジャン・バプティスト・リースリング・カビネット

青リンゴや白い花の様な甘いフルーツの香り。綺麗な酸で、口当りの爽やかな甘口。

ブドウはニーアシュタイン村のローテンブルクとニーアシュタイン村のベッテンタールの畑から。

ジャン・バプティストはカール・ツツクマイアーの「楽しいワイン畑」の主人公の名前。

code 4022642000237 2012 RH2112-04V 750ml / 12



¥3,700

code 4022642000237 2015 RH2115-04V 750ml / 12

¥3,500

Pfalz
プファルツ

Weingut Hammel & Cie
ハンメル醸造所

Kirchheim
キルヒハイム

1723年創業。複雑な土壌からコスト・パフォーマンス抜群のワインを生産。

1723年に創業して以来、家族経営の醸造所で、ブドウ園の境界石にはそのシンボルマークが刻まれています。現在は合計約58haのうち、23haが自社畑で、残りが契約農家の畑になります。土壌は複雑で、砂岩や貝石灰、鉱石、混合粘土や砂利などが混在しています。このような土壌は太陽熱の保温効果があり、気温が安定して良いブドウが出来ます。15万本以上保管が可能なセラー、瓶詰めや出荷の為の23万本のストックを持つ倉庫など、設備が充実しています。

RED WINE

Blauer Spätburgunder, Rotwein, Q.b.A.trocken

ブラウアー・シュペートブルグンダー・ロートヴァイン・Q.b.A.・トロツケン

ボルドータイプの瓶に入ったフルーティな赤。

木苺やバラの花束を想わせる華やかな香り。

code 4017596311768 2011 RP1111-07 750ml / 12



¥3,000

code 4933238064642 2013 RP1113-07V 750ml / 12

¥3,000

Pfalz
プファルツWeingut Dr. Bürklin-Wolf
ビュルクリン・ヴォルフ博士家Wachenheim
ヴァッペンハイム**プファルツを代表する400年以上の古い歴史を持つ名醸造所。**

ビュルクリン・ヴォルフ博士家が生み出す高級ワインは、政府公式レセプションにも提供され国内外でその名は知られています。このワインはQ.b.A.でありながらその質の高さを十分発揮したどっしりと重厚感のあるものに仕上げられています。11haの所有畑は4つの村、Wachenheim、Forest、Deidesheim、Rappuertsbergに広がっています。日照時間は年間1,800時間、夏季は月200時間。年間降雨量は500～600mm。理想的な気候条件を持っています。海拔200m。土壌は石灰を含んだ粘土、砂地、ロームとテトラ・ロッサ。樹齢の平均は20年。収量は67hl/ha。注意深く手摘みされたブドウは、房ごとプレス。ファルツ産の800ガロン(1ガロン=約4L)の樽に入れられ発酵が行われます。

2005年には“BIODYVIN”のメンバーとなり、ビオディナミにも挑戦しています。

SPARKLING WINE**Dr. Bürklin-Wolf, Sekt, Cuvée Brut****ドクター・ビュルクリン・ヴォルフ・ゼクト・キュヴェー・ブルート**

複雑な構造をしており、味わいのバランスも卓越している。

木目細かい泡で、ミネラル感のある辛口発泡酒。

ブドウ品種:ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、シャルドネ

瓶熟成は18ヶ月。

code 4016462998461	2011	RP4111-01A	750ml / 6	¥4,800
code 4016462998461	2014	RP4114-01A	750ml / 6	¥4,800

**WHITE WINE****Dr. Bürklin-Wolf, Riesling, Q.b.A., trocken****ドクター・ビュルクリン・ヴォルフ・リースリング・Q.b.A・トロッケン**

ドイツワインにしてはアルコール度の高い、ヴォリューム感のあるワイン。

リースリングの特徴を引き出したミネラル感のある辛口。

	2015	RP2115-09	750ml / 12	¥3,500
--	------	-----------	------------	--------



Franken

フランケン

Gebiets Winzergenossenschaft Franken

ヴァイツァーゲノッセンシャフト・フランケン

Kitzingen

キッツィンゲン

1959年に地域ワイン生産組合フランケンとして設立された醸造所は地域のリーダー的存在。

加入組合員3,000人で1,587ha所有。ほぼ100種類にも及ぶ畑を所有し、18箇所の集荷施設を持ち、赤、白合わせて1,000種類のワインを生産しています。

ボトリングまで決して妥協しないワイン造りの努力の結果、数々のコンテストで賞を取っています。2007年にはWeinwirtschaft誌に於いて、

ワインのブندスリーガーの仲間入りをしたと評価され、Franconian Wine Associationから金賞を贈られました。

WHITE WINE**Silvaner, Kabinett, trocken****シルヴァーナ・カビネット・トロッケン**

ブドウ品種の魅力をも十分に発揮した、ベストセクション“GWF Extra”ワイン。

貝殻石灰質土壌を持つ、中央エリアでシルヴァーナは造られている。この土壌とシルヴァーナの相性が抜群で、

ブドウ品種の魅力をも十分に発揮した高品質のワインが出来上がる。

○土壌に由来するミネラル感と上質な酸味が秀逸。キレのある辛口。

code 4933238062549	2014	FK2114-04V	750ml / 12	¥2,700
	2015	FK2115-04	750ml / 12	¥2,700

**RED WINE****Silentium, Acolon-Spätburgunder, Q.b.A., Trocken****ジレンティウム・アコロン & シュペートブルグンダー・Q.b.A・トロッケン**

新交配種であるアコロンを使用し、バリック樽で仕込んだ赤ワインの逸品。

ヴァインズベルク州立園芸教育試験場の新交配種であるアコロン(レンベルガー×ドルンフェルダー)を中心にブレンド。

○野生の木苺とチェリーに似たアロマがエレガント。ドイツ産とは思えない程のしっかりしたコクとしなやかな果実味のバランスが特徴。余韻も長い。ソーセージにピッタリ。

code 4933238062532	2012	FK1112-02	750ml / 12	¥2,200
--------------------	------	-----------	------------	--------

**Frankenseele, Domina, Q.b.A., Trocken****フランケンゼーレ・ドミーナ・Q.b.A・トロッケン**

力強くもしなやかなチェリーとラズベリーのフルーティーな香り。繊細さを持ち合わせる赤ワイン。

ドミーナはポルトギーザとシュペートブルグンダーの交配種。

code 4006545037934	2014	FK1114-03	750ml / 12	¥2,200
--------------------	------	-----------	------------	--------

**WeinGalerie, Regent Q.b.A., Trocken****ヴァインガレリ・レгент・Q.b.A・トロッケン**

深い色をしたワインでボディもあり、しかもフルーティーな構造を持った厚味のある味わい。

レгентは新しい赤ワイン用の交配品種で、シャンボーソン(Chambourcin)に

シルヴァーナとミユラー・トゥルガウの交配品種を掛け合わせたもの。

code 4933238062525	2013	FK1113-01V	750ml / 12	¥3,000
	2013	FK1113-01	750ml / 12	¥3,000



Franken Riemenschneider Domina Q.b.A., Trocken Barrique
フランケン・リーメンシュナイダー・ドミーナ・Q.b.A.・トロッケン・バリック
 パナラとチョコレートを思わせる香りと、心地良いタンニンが共鳴する逸品。

手摘み収穫、12ヶ月樽熟成。

ドミーナはポルトギーザとシュペートブルグンダーの交配種。

code 4006545033660 2011 FK1111-04 750ml / 12 ¥6,000



Franken
フランケン

Weingut Juliusstpital
ユリウスシュピタル醸造所

Wüzburg
ヴュルツブルク

領主司教ユリウス・エヒターが、病者のために創設されたユリウスシュピタル慈善院の一部として1576年にヴュルツブルクに誕生した巨大な醸造所。

生産している高品質のフランケンには古くから定評があります。1級畑を160ha所有。急斜面の為、手作業にて栽培及び収穫を行っています。

また品質を守るため収量の極度の制限を行っています。司教館の地下にある長さ250mのケラーに並ぶ木樽での熟成はワインに深みとボディを与えるのに役立ちます。

(木樽は100年以上経ったものもある)ここにはおよそ28,000hl保管されています。特にフランケン地方の特徴的な品種としてシルヴァーナの栽培には定評があり、

35%の栽培面積を占めています。土壌は貝殻石灰岩が中心。収量は61ha/hl。直営のワインバブで試飲が可能です。

WHITE WINE

Wüzbürger Stein, Silvaner, trocken
ヴュルツブルガー・シュタイン・シルヴァーナ・トロッケン

フランケンで、トップ級の評価を受けるシュタインの畑。

ミネラル感と綺麗で品のある酸味。軽やかで味わいのあるワイン。

code 4933238061139 2014 FK2114-03V 750ml / 12 ¥5,500
 2015 FK2115-03 750ml / 12 ¥5,000



Nahe

ナーエ

Paul Anheuser

パウル・アンホイザー

Bad Kreuznach

バート・クロイツナッハ

約400年の歴史のある醸造所で、今、主流となっている辛口ドイツワインの品質向上にいち早く取り組んだパイオニア的な醸造所。

約400年の歴史のある醸造所。三十年戦争の初期から、ワイン造りが始まったと記録されています。1842年に10代目の兄弟2人がアメリカに移住し、

その一人がああセントルイスにあるアンホイザー・ブッシュの醸造所を設立したことは有名です。

この醸造所が発展したのは、1969年にルードルフ・アンホイザーが13代の当主になった時代で、地質や気候の恵まれている場所に畑を広げながら、

リースリングの可能性についても、いち早く着目。この地方のワイン造りのパイオニアとして活躍しました。その精神は現在のパウル・アンホイザーにも受け継がれ、

世界の人々の嗜好の変化を感じ取り、早々と辛口のドイツワインの品質向上に取り組み、ドイツワイン愛好家の間での人気を確かなものにしていきます。

SPARKLING WINE

Deutscher-Sekt, b.A., Riesling, trocken
ドイツチャー・ゼクト・b.A.・リースリング・トロッケン

クリーミーな口当りで果実味溢れるジューシーでフレッシュな辛口発泡酒。

code 4933238022345 NV NH4100-01 750ml / 12 ¥2,700



WHITE WINE

Niederhäuser Felsen Steyer, Riesling, Spätlese, trocken
ニーダーホイザー・フェルゼン・シュタイアー・リースリング・シュペトレーゼ・トロッケン

ミネラル感だけでなくふくよかで柔らかな複雑性ある味わい。

魚介類との相性も抜群。

code 4933238051741 2010 NH2110-26 750ml / 12 ¥2,800
 code 4933238054094 2012 NH2112-26 750ml / 12 ¥3,000



Kreuznacher, Mönchberg, Scheurebe, Q.b.A.
クロイツナッハー・メンヒベルク・ショイレーベ・Q.b.A.

マスカットやフラワリーでジューシーな香り。

口に含むとボリューム感のある甘味が広がる。

code 4933238064628 2015 NH2115-21V 750ml / 12 ¥2,000



Kreuznacher, Narrenkappe, Riesling, Q.b.A.trocken
クロイツナッハー・ナーレンカッペ・リースリング・Q.b.A.・トロッケン

親しみやすいドイツの辛口ワイン。

飲みやすく、デリケートで味わい深く、甲殻類、風味の強い魚介類とも好相性。

code 4933238064635 2015 NH2115-24V 750ml / 12 ¥2,200
 2015 NH2115-24 750ml / 12 ¥2,200



Kreuznacher, Krötenpfuhl, Riesling, Eiswein
クロイツナッハー・クレーテンフル・リースリング・アイスヴァイン

アカシアのハチミツやキャラメルやドライアプリコット。

甘味は上質でキレイな酸味がアクセントになり、さらにその味わいに奥行きを与えている。

code 4933238006123 1983 NH2283-09 375ml / 24 ¥17,000

