

秋のワイン特集

国産ワイン全品10%OFF

株式会社アルプス

株式会社アルプスは、1927(昭和2)年に創業した歴史あるワイナリーです。長野県塩尻市の桔梗ヶ原は年間を通して降水量が少ないうえに紫外線が強く、昼夜の温度差が大きいため、ワイン用のぶどうづくりに理想的な土地柄です。原料のぶどうは約400軒の地元栽培農家と「アルプス出荷組合」を結成して、安定的に高品質のぶどうを入手しています。最新の大型設備を誇る清潔なワイナリーです。

信州松本平産ブラッククイーンをフレンチオーク樽にて熟成させました。濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味、そして適度な渋みが特徴のバランスの良い赤ワインです。



ぶどう品種 **ブラッククイーン**
甘辛度 辛口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
Musée du Vin
松本平ブラッククイーン 2018
当店標準小売価格 1,328円
720ml **1,195円** (税込価格1,315円)

ナイトハーベスト(夜明け前収穫)したソーヴィニヨンブランをステンレス小タンクにて低温でゆっくり発酵させました。柑橘系の香り、シャープな酸味と豊かな果実味が特徴の白ワインです。



ぶどう品種 **ソーヴィニヨンブラン**
甘辛度 辛口 アルコール度数 13度

株式会社アルプス
Musée du Vin
塩尻ソーヴィニヨンブラン 2020 エトワール
当店標準小売価格 2,500円
720ml **2,250円** (税込価格2,475円)

信州産ブラッククイーンを使用したフレッシュなベリーの香りが広がる辛口のロゼスパークリングワインです。鮮やかな色合い、果実味豊かな味わいと泡(スパークリング)をお楽しみください。



ぶどう品種 **ブラッククイーン**
甘辛度 辛口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
Musée du Vin oasis BQP
ブラッククイーンピンク(スパークリング)
当店標準小売価格 1,811円
750ml **1,630円** (税込価格1,793円)

信州産ブラッククイーンを使用した熟したベリーと黒い果実の香り広がる辛口の赤スパークリングワインです。果実味豊かな味わいと軽快な泡(スパークリング)をお楽しみください。



ぶどう品種 **ブラッククイーン**
甘辛度 辛口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
Musée du Vin oasis
ブラッククイーン(スパークリング)
当店標準小売価格 1,800円
750ml **1,620円** (税込価格1,782円)

濃紫色で熟した黒い果実とスパイシーな黒胡椒のアロマと豊かな果実味と酸味が調和し、滑らかな渋みがアクセントとなり魅力的な味わいとなっています。シラー特有の野性味あふれる味わいも魅力的です。



ぶどう品種 **シラー**
甘辛度 辛口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
Musée du Vin マエストロ
塩尻シラー(ブラックラベル) 2019
当店標準小売価格 2,500円
720ml **2,250円** (税込価格2,475円)

他にもたくさんのお土産ワインを取り揃えております。

酸化防止剤無添加!甘みと酸味のバランスが良好でジューシー、口当たり良く、やや甘口の日本ワインです。



ぶどう品種 **コンコード**
甘辛度 やや甘口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
完熟 コンコード 2021
当店標準小売価格 1,193円
720ml **1,074円** (税込価格1,181円)

酸化防止剤無添加!ナイアガラぶどうの甘く高貴な香りやジューシーな味わい、やや甘口の日本ワインです。



ぶどう品種 **ナイアガラ**
甘辛度 やや甘口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
完熟 ナイアガラ 2021
当店標準小売価格 1,193円
720ml **1,074円** (税込価格1,181円)

コンコードぶどう特有の華やかな香り、コクのある風味が楽しめる渋みの少ない中口の赤ワインです。



ぶどう品種 **コンコード**
甘辛度 中口 アルコール度数 12度

株式会社アルプス
酸化防止剤無添加
信州コンコード(赤) 中口
当店標準小売価格 1,057円
720ml **951円** (税込価格1,046円)

ワインと一緒に!おすすめおつまみ



ヤマトフーズ
鳥皮みそ煮
130g **300円** (税込価格324円)



信田缶詰
美味しいマトといわし
180g **420円** (税込価格454円)

おすすめレシピ ホットワインティー

アルコール控えても心も体も温まります。



- 【材料】
- 赤ワイン カップ1
 - 湯 カップ2
 - 紅茶ティーバック 2個
 - きび砂糖 大きじ4~5 (好みて調整)
 - りんご 1/4個
 - レモンの輪切り 4枚
 - シナモンパウダー お好みで

- 【作り方】
- 1 小鍋に分量の湯をわかし、紅茶のティーバックを入れて、1分ほど煮出して火を止めます。ティーバックはとり出します。
 - 2 りんごは、5mm厚さの薄切りにします。
 - 3 ①にワイン、きび砂糖、りんご、レモンを入れて弱火にかけ、沸とう直前まで温めて火を止めます。
 - 4 カップに注ぎ、お好みでシナモンパウダーを入れひと混ぜしたら完成です。

ワインで割って美味しい!おすすめカクテル



赤ワイン × コーラ

カリモーチョ
スペイン産のカクテル。コーラの爽快感と赤ワインのフルーティーな甘みが合わり、口当たりがよく飲みやすいです。



白ワイン × ソーダ

スプリッツァー
白ワインの中でソーダの泡が踊るようにはじけ、口当たりだけでなく見た目も爽やかで飲みやすいカクテルです。

ワインに含まれるポリフェノールの種類は約500種類!

アントシアニン
眼精疲労回復、視力を改善するといわれている

カテキン
殺菌効果、肥満予防効果があるといわれている

レスベラトロール
認知症予防効果があるといわれている

プロアントシアニジン
活性酸素の働きを抑制しアンチエイジング効果も期待

タンニン
抗酸化作用があり、発がん抑制効果があるといわれている



元氣農業 産直ランド
おれん家ふぁ〜む
http://orendifarm.com/

☎027-263-0831

〒379-2154 群馬県前橋市天川大島町1364-1
◇営業時間 am10:00~pm6:00 ◇9月の店休日:水曜日

※商品の数量には限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。