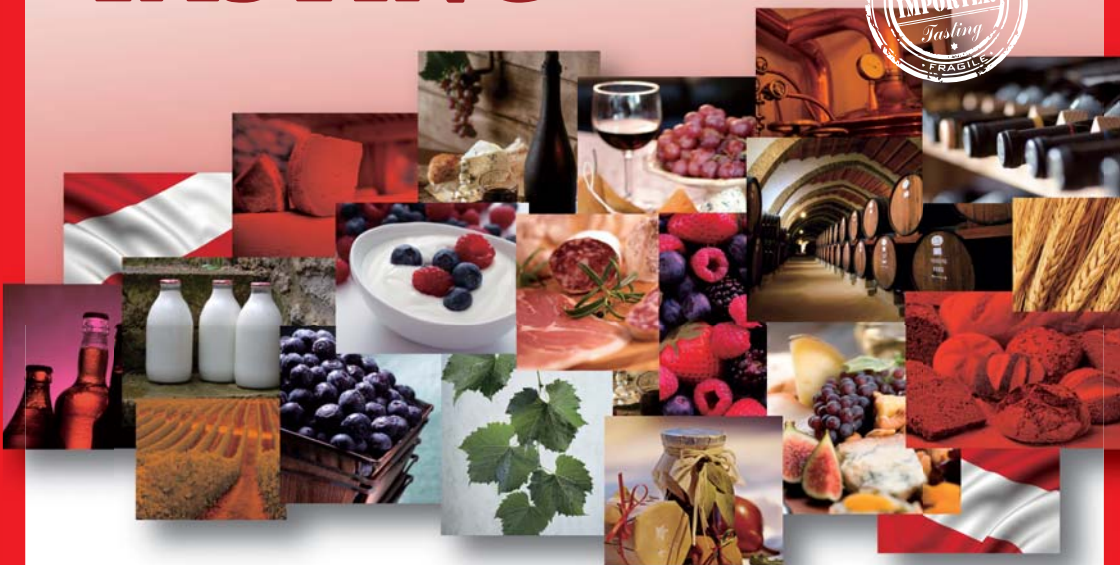


オーストリアを味わう試食・試飲会2009年秋
《国内取り扱い製品のご紹介》

IMPORTER TASTING



【出展企業・製品案内】

2009.9.30 wed

10:00~16:00

ホテルニューオータニ「おり鶴 悠の間」ザ・メイン アーケード階

〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1

主催：オーストリア大使館商務部

協賛：オーストリア農産物市場マーケティング会社

オーストリア農林環境水資源環境省

協力：Gebrueder Weiss GmbH (represented by Weiss-Rohlig Japan Ltd.)

JAPAN-AUSTRIA
2009

Index

Food and beverages

オーストリアの食品と食文化

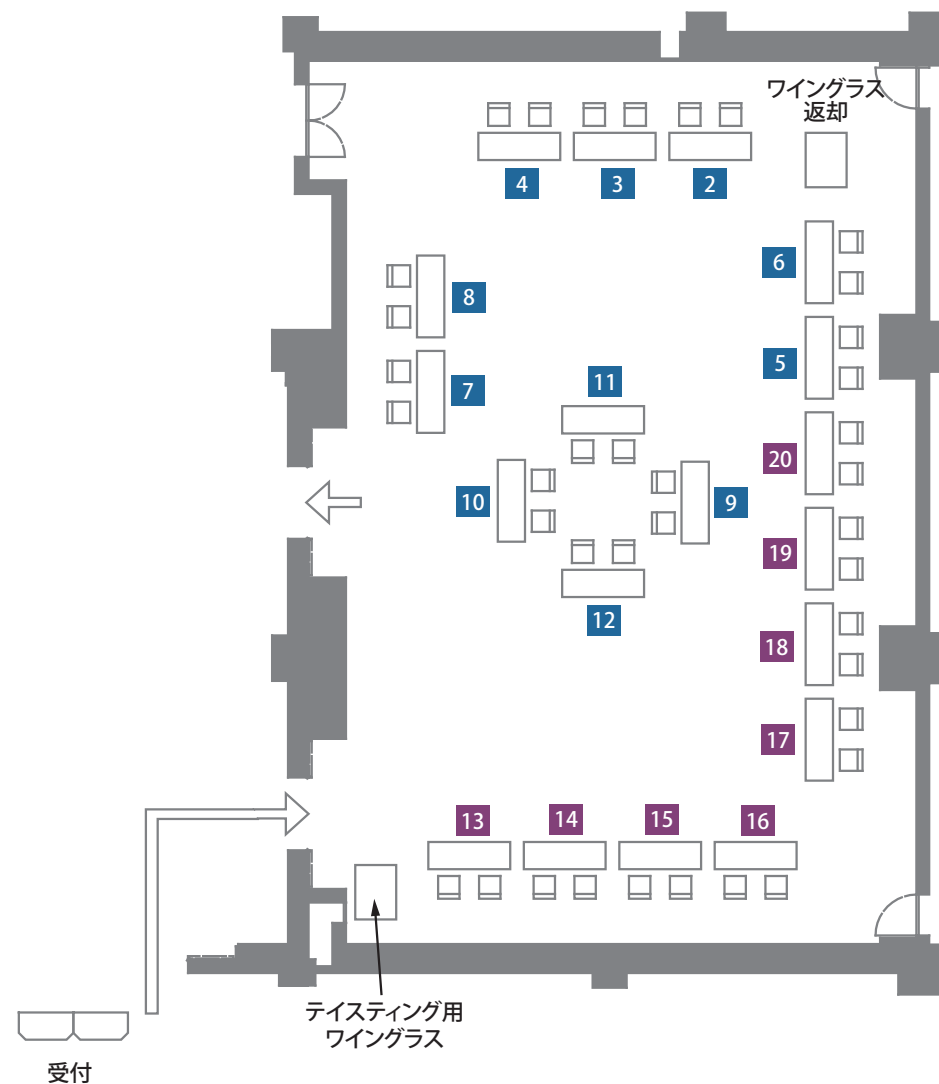
株式会社 アルプクエルジャパン	2
セルトリックス・ジャパン 株式会社	3
Eizinger Japan (輸入者)/ 株式会社 インヴォルブ (販売者)	4
株式会社 池光エンタープライズ	5
有限会社 JENA	6
株式会社 Ken International JP	7
日成共益株式会社	8
株式会社 おもちゃ箱	9
株式会社 サン・メディカ	10
株式会社 鈴商	11
株式会社 トリニファイ	12

Wine

ワイン王国オーストリア

有限会社 アルコトレードトラスト	13
有限会社 エイ・ダヴリュー・エイ	14
エステートワインズ-トップソイル株式会社	15
ワインブティック ラターシュ ジャポン	16
株式会社 日本グランドシャンパーニュ	17
株式会社 ラシーヌ	18
有限会社 讃久商会	19
株式会社 徳岡	20

ブース案内図 (「おり鶴 悠の間」 ザ・メイン アーケード階)



出展社テーブル番号は本カタログの各社ページに順じます。

オーストリアの食品と食文化

ドイツ語には、“愛は胃袋を通して育まれる”(„Die Liebe geht durch den Magen“)という格言があります。あえてここに言葉を付け加えるなら、“口にすると健康によいものであれば…”と続くことでしょう。

実に多くの日本の方がヨーロッパ旅行中にオーストリアを訪れています。オーストリアに滞在されたことのある方は、この国は自然の風景だけでなく、空気や水も美しく澄んでいる事を実感なさったのではないのでしょうか。オーストリアでは工業地域ですら高い環境水準を誇っており、美しく清らかに保たれた環境は、健康的な食品を生産する大前提となっています。

このような美しい環境の中で、オーストリアの高品質な食品は生産されています。高い品質を誇るオーストリアの食品や飲料は、EU内に留まらず広くEU圏外でも高い人気を集め、常に市場で求められています。

オーストリア産食品の優れた特徴として

- ① 生産地域の特色が豊か
- ② 食物の持つ本来の味が楽しめる
- ③ 健康的
- ④ 環境を損なわない
- ⑤ 手入れの行き届いた土地で生産といった点があります。

オーストリアは品質を追求するだけではなく、有機栽培による食品の生産にも力を注いでいます。また、自然の恵みを大切にされた価値の高い食品を生み出す基盤として、自然や世界との調和、持続可能な農栽培、環境を損なわない生産法を目指しています。化学農薬を使用していないオーストリアの食品と飲料は、美味しい上に、賞味期限も長く、大変価値が高いものです。

会場に並ぶ多彩なオーストリア食品をお手に取り、その品質を是非ご確認ください。

オーストリアの美味しさを、この機会に是非お楽しみ下さい。

ワイン王国オーストリア

オーストリアのブドウ畑の総面積は51,000ヘクタールあり、ほとんどが国土の東部と南東部に位置しています。ここで造られるワインのうち、圧倒的に大きな割合を占めるのが白ワインです。ブドウ畑の総面積の70%で、高品質ワイン生産用に認可された22の白ワイン用品種が栽培されています。

しかしながら最近では、13品種から成る赤ワインも、ブドウ畑の30%から産出されるようになりました。平均収穫量はワインにして250万ヘクトリットル。大半がオーストリア国内で消費されます。オーストリア人が国内生産量の73%を消費してしまっていますが、近年では輸出の伸びも顕著です。オーストリアにはおよそ2万軒の小規模なワイン生産者があり、その多くはワインをワイナリーで直売することで生計を立てています。しかしワインを生産する村々の半数以上には、5ヘクタール以上のブドウ畑を所有する生産者があり、彼らの多くは輸出市場において優れた競争力があります。国際基準に照らして大規模といえる200ヘクタールを超えるような生産者は、オーストリアでは稀です。オーストリアワインの品質が高いことは間違いありません。生産されるワインの約3分の2がクヴァリテーツヴァインであり、そのうちのいくつかは、世界でも最高の白ワインであり、赤ワインであり、甘口ワインなのです。

オーストリアワインについての情報は、下記オーストリアワインマーケティング協会 HP まで。
www.winesfromaustria.jp

注) ワイン出展社ページ (13 ~ 20 ページ)、ワイン商品名の色別について

白ワイン
 赤ワイン
 スパークリングワイン
 ジュース、ビネガー



四季折々の素材を豊かに表現する 透明感あふれるオーストリアワイン

オーストリアワインは、和食の魅力に柔軟に寄り添い、その風味を引き立てます。オーストリアワインマーケティング協会は、日本食とのマリアージュについて解説したオーストリアワインのパンフレットを製作しております。当パンフレットにご興味・ご関心をお持ちの方は、オーストリア大使館商務部までご連絡なくお問い合わせ下さい。

オーストリア大使館商務部

住所：東京都港区元麻布 3-13-3
E-mail: tokio@austriantrade.org
Tel: 03-3403-1777 Fax: 03-3403-3407

AUSTRIAN WINE

株式会社 アルプクエルジャパン

http://www.alpquell.jp

住所 〒 530-0047 大阪府大阪市北区西天満 5-8-8 VEGA VI 2F
(株) 日本プロスペリティセンター内
Tel 06-6364-7433 Fax 06-6311-9553
担当者 植松 規浩 E-Mail n-uematsu@rooibos.co.jp

メーカー：Rieder's Quellenbetriebe Ges.m.b.H リーダーズ社

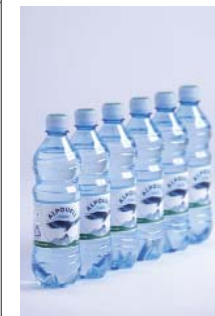
かつてマリア・テレジアの時代には、オーストリア帝国で最も有名な鉱泉の一つであった泉は、1970年代初めに Rieder's Quellenbetriebe Ges.m.b.H の所有となりました。会社の所有する泉は全部で5つあり、そのうちの1つが ALPQUELL 製品です。同社は泉から数百メートルしか離れていないチロル州ミュンスターに本社があります。

2006年には将来を見据えて最新のペットボトル充填工場を建設し、競争力の獲得に努めています。2007年2月に IFS (国際食品規格) 認証の「Higher Level」を取得し、高い品質を維持するための様々な取り組みを行っています。

今日、リーダーズ社は西オーストリアで最大のミネラルウォーターメーカーです。

■アルプクエル(Alpquell)

今年年間5億リットルという豊かな湧出量を誇るチロル州ライト・イム・アルプバッハタール (Reith im Alpbachtal) の段丘の麓にあるアルプクエルの水源。それはアルプスの山々に降り注いだ雨や雪が、地中深くしみ込み、数十年かけて天然ミネラルをたっぷり含み、湧き出している源です。その採水地は、1611年の地図にすでに記載され、長い年月チロルの人々に愛されてきたことを物語っています。そして18世紀、かの女帝マリア・テレジアが「薬効のある鉱泉のひとつ」と呼び、大切に守ってきたのが「アルプクエル」なのです。この水に注目し、日本に紹介したのは熊本大学名誉教授の前田浩先生。それを受け、2007年株式会社アルプクエルジャパンが設立されました。源泉から直接工場のタンクへと流され、厳しい品質管理のもとでボトルングされています。高い品質を維持するための様々な取り組みが評価され、International Food Standard (IFS) の「Higher Level」の認証を取得しています。水分補給にはもちろん、カルシウムやマグネシウムといった汗とともに失われやすいミネラル成分を手軽に摂取することができます。さわやかな飲み口をお楽しみください。



セルトリックス・ジャパン 株式会社

http://www.celltrix-japan.co.jp



住所 〒 104-0042 東京都中央区入船 3-10-8 寿ビル 5F
 Tel 03-3523-2023 Fax 03-3523-2024
 担当者 青木 徹夫、角田 裕子
 E-Mail t-aoki@celltrix-japan.co.jp, y-tsunoda@celltrix-japan.co.jp

メーカー：Bachalm Schokoladenmanufaktur GmbH バッカラム社

バックラム チョコレート



バックラム社は 1928 年、キルヒドルフ・アン・デア・クレムス市で創業。
 以来 80 年以上の間、最高級の素材でチョコレートを作ってきました。

- 最高級のカカオ豆クリオロ種を使用
- いまも伝統の手づくり製法

本物のチョコレートのおいしさに、季節の新鮮な花や果実が見た目にも楽しいバックラム社の「板チョコ」を直輸入します。



メーカー：Salinen Tourismus GmbH ザリーネン社

ザルツソルト



ザルツブルグは、中世の昔から「岩塩」が有名です。

- 岩塩坑から採掘、粉碎しただけの天然の岩塩
- ハーブやガーリックのブレンドソルト

まろやかな本物の岩塩のおいしさを日本の食卓にお届けします。



Only One の価値あるものを世界から。

日本でも永く顧客に愛されるブランドに育てることをめざしております。

株式会社 Eitzinger Japan (輸入者) / 株式会社インヴォルブ (販売者)

http://www.zotter.jp

住所 〒 104-0061 東京都中央区銀座 8-16-10, B-802
 Tel 090-4437-0823
 担当者 禅野 靖司 E-Mail info@zotter.jp



メーカー：Zotter Schokoladen ゾッター社

BIO & FAIR をモットーとし、オーガニック食材にこだわったフェアトレードチョコレートを生産するゾッター社は、1999 年、シュタイヤーマルク州の生まれ。2006 年からはニカラグアのカカオ農園において技術指導を行ない、人と人をつなぐ形で、カカオの栽培から製品になるまでを、創業者 Josef Zotter 自身の目で見届けています。

<p>■ラプーコ</p> <p>カカオ含有量や豆の品種の違いによる比較を楽しむことができる、チョコレート通のためのチョコバー全8種類！</p>	
<p>■ハンドメイドチョコバー</p> <p>さまざまなフルーツやナッツ、そしてスパイスを組み合わせたチョコレートの錬金術をお楽しみ下さい。</p>	

株式会社 池光エンタープライズ

http://www.ikemitsu.com



住所 〒 160-8505 東京都新宿区四谷 1-8-14 四谷一丁目ビル 7F
 Tel 03-3355-0506 Fax 03-3353-7550
 担当者 舟橋 和見 E-Mail k-funahashi@ikemitsu.com

有限会社 JENA

http://www.jena.co.jp

住所 〒 102-0074 東京都千代田区九段南 4-6-1-603
 Tel 03-3556-0508 Fax 03-3556-0518
 担当者 友田 圭治 E-Mail k_tomoda@jena.co.jp

メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社

■ Kaiser Bier (カイザービール)	
タイプ：ピルスナー 発酵方：面醱酵 原材料：麦芽、ホップ 特徴：1475年創業の歴史あるブリュワリーです。国内シェア50%超の同社でもNo1の人気商品で、イタリア、スイス、ハンガリーなど中欧を中心として近隣諸国でも愛飲されています。硬水であるアルプスの天然水を使用しているため、味にシャープさを加え、軽やかな薫りとホップの苦味を引き立てています。その結果、すっきりとしたのど越しの良い、深みのある味に仕上がっています。“カイザー”とは皇帝という意味の他、“卓越した”というニュアンスも含んでいます。	
■ Edelweiss Snowfresh (エーデルワイス・スノーフレッシュ)	
タイプ：小麦ビール(アルプスのハーブ風味) 発酵方：上面醱酵 原材料：小麦麦芽、大麦麦芽、ホップ、糖類、ハーブ(西洋ニワトコ、ミント、アルニカ、ラビッジ、ナツメグ、マルメロ)、ハーブエキス 特徴：醸造所カルテンハウゼン社は1475年にオーストリア、ザルツブルグ近郊で創業しました。熟成を終えたビールは、酵母を除去しますが、エーデルワイス・スノーフレッシュはろ過をしておりませんので、薄雪のようにごりビール(Cloudy beer)が醸成されます。まさにアルプスの白い花 薄雪草のようです。	

■ Gösser (ゲッサー)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ピルスナー 特徴：ゲッサービールはウィーンで、そしてオーストリア全土で一番人気のビールです。薫り高く適度な苦みと苦みもち、混じり気のない上品な味が特徴です。1955年5月15日、第二次世界大戦後の米英仏ソ4ヶ国による分割統治を経てオーストリアが独立を回復した際、調印式で呑まれたのがゲッサービールです。リーファーコンテナで輸入されています。		
■ Edelweiss SNOWFRESH (エーデルワイススノーフレッシュ)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ヴァイス(ハーブ入り) 特徴：「エーデルワイス スノーフレッシュ」は、500年以上の歴史を持つ醸造所が作り出した、まったく新しいビールです。上質のヴァイスビールにアルペンハーブがブレンドされています。しっかりしたヴァイスビールの味わいと、爽やかなアルペンハーブの香り。そして飲んだ後の爽快感。他のビールとはまったく異なる、素晴らしい味わいをお楽しみ頂けます。リーファーコンテナで輸入されています。		
■ Zipfer (ジップファー)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ピルスナー 特徴：ジップファーは、北オーストリアのZipf(ジップフ)という町で醸造されるビールです。冬季の長野オリンピックの際に、オーストリア選手団の公式ビールとして、お客様にも振る舞われました。オシャレなボトルで、オーストリアでも若い人々に大人気です。リーファーコンテナで輸入されています。		
■ Zipfer LEMON (ジップファー レモン)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ピルスナー(レモンフレーバー) 特徴：ジップファー レモンは、ピルスナービールにレモンのテイストを追加したフレッシュな飲み物。爽やかなアウトドアでの一杯に最適です。リーファーコンテナで輸入されています。		
■ Zillertal PILS PREMIUM CLASSE (ツィラタール ピルス プレミアム クラス)		
メーカー：Zillertalbier ツィラタールビール社 タイプ：ピルスナー 特徴：ツィラタールビールは、ビール好きの美味しさです。丁寧に作られ、地ビールならではの細やかな気配りが感じられる、素晴らしいビールです。なかでもピルスは、麦とホップの素晴らしい香り特徴です。オーストリアでも、普通はチロール地方でしか飲むことは出来ません。今年のオーストリア年を記念して、輸入が開始されました。リーファーコンテナで輸入されています。		
■ Zillertal Weiß (ツィラタール ヴァイス)		
メーカー：Zillertalbier ツィラタールビール社 タイプ：ヴァイス 特徴：チロールのツィラタール地方で丁寧に醸造されている、素晴らしい地ビールです。小麦の香りが生きている、フレッシュな味が特徴です。通常チロールだけでしか飲むことは出来ません。今年のオーストリア年を記念して、輸入が開始されました。リーファーコンテナで輸入されています。		

株式会社 Ken International JP

http://gochi-navi.jp/suppliers/view/130

住所 〒 186-0004 東京都国立市中 1-16-45
 Tel 042-525-9664 Fax 042-525-9742
 担当者 竹内 宏子 E-Mail info@keninter.com

■Fresh Cheese Vegetable Peppersweet (オイルケーゼ / ベッパーズスイート)		 
メーカー: Käsemacher (ケーゼマッハー) タイプ: フレッシュ 特徴: 瓶入りのプロセスタイプもありますが、こちらは、滅菌処理をしていない、爽やかなフレッシュタイプ。真っ赤な果肉は、アフリカの不思議な果実「ベッパードゥー」。ピリッと辛く、そして少し甘いその実の中に、フレッシュチーズをたっぷり詰めて、植物油でマリネしました。前菜やサラダのトッピングまた、ビールや白ワインとの相性抜群です。		
■Affineur Petit Kracher with ceramic cup (アフィヌール クラッハー [セラミックカップ入り])		
メーカー: Schäringer Affineur (シュルディンガー アフィヌール) タイプ: ブルー 特徴: 製造者・熟成士・ソムリエの3名のアイデアにより生み出されたオーストリアのペーレンアウスレーゼワインを惜しみなく染み込ませて作った世界一高級なブルーチーズ。味にも香りにもスイートワインの上品な甘味がそっと漂います。この「世界一贅沢なチーズ」と貴腐ワインやシャンパンとのマリナーージュをお楽しみください。保存性を高めるセラミック(陶器)に入っています。		
■Rasskäse (ラスケーゼ)		
メーカー: Sennerei Plangger (ゼンネライ プランゲル) タイプ: セミハード(熟成期間 最低3ヶ月~12ヶ月) 特徴: オーストリア チロル州産の山のチーズ。外皮に岩塩を刷り込みながらしっかり熟成させているので、グレーの表皮をまとっています。噛みしめるほどに、濃厚な風味とコクが口いっぱいに広がります。ワインや、果物とのマリナーージュを堪能できるセミハードチーズです。		
■Alpbachtaler Bergkäse (アルプバッハターラー ベルグケーゼ)		
メーカー: Käseerei Reith (ケーゼライ ライト) タイプ: ハード(熟成期間 最低6ヶ月~10ヶ月) 特徴: ベルグケーゼとは、山で作られたチーズの総称ですが、その数あるベルグケーゼの中でNo. 1ともいえるベルグケーゼが登場。オーストリア チロル州の近郊の特色は品質の高い原料のミルク産地でもあり、その高品質なミルクを新鮮なうちに使用できることにあります。そして、職人による毎日の熟成管理が行き届き、職人たちが大切に育てた山のチーズが日本に初輸入されました。素朴ながらも、味わいの深い大型チーズをご堪能下さい。		
■Mühlviertler Schinkenspeck Block or Sliced (シンケンシュベック ブロック・スライスパック)		
メーカー: Greisinger (グライジンガー) シュベック(生ハム) シンケン / カレー / バッハ 特徴: 伝統的なレシピを使い、厳選した豚肉に手作業で塩をして、スパイスで豊かな香り付けをする。ブナの本でスモークし、エアードライで55%の水分をとばすまで約4ヶ月熟成させます。シコシコとした食感と上質の豚肉の旨みとスパイスのバランスが人気。用途に合わせてブロックと100gのスライスパックがあります。		


日成共益株式会社

http://www.nissei-jp.co.jp

住所 〒 101-0053 東京都千代田区神田美土代町 7
 Tel 03-3293-8561 Fax 03-3223-1172
 担当者 小田 正巳 E-Mail masami.oda@nissei-jp.co.jp

メーカー：ケーゼマッハー社

ケーゼマッハー社は、オーストリア北部のニーダーエスタライヒ州で、愛情と情熱をもって、山羊、羊、牛のミルクを原料とした伝統的で高品質なチーズを製造しています。原材料を厳選し、丹精こめて製造することを基本企業理念とし、スローガンでもある「上質なチーズへの愛情と情熱」の通り、全社員が、自社チーズの特別な風味を大切に、改良を重ねていく事に精進しています。

■チーズベジタブル ベッパーズスイート 使用原料: ベッパーズスイート、フレッシュチーズ(牛ミルク)、菜種油	
■チーズベジタブル オリーブ 使用原料: オリーブ、フレッシュチーズ(牛ミルク)、菜種油	
■チーズベジタブル ホットペッパー 使用原料: ホットペッパー、フレッシュチーズ(牛ミルク)、菜種油	
■チーズベジタブル イエローベル 使用原料: イエローベル、フレッシュチーズ(牛ミルク)、菜種油	
■チーズベジタブル マッシュルーム 使用原料: マッシュルーム、フレッシュチーズ(牛ミルク)、菜種油	
■チーズベジタブル オニオン 使用原料: オニオン、フレッシュチーズ(牛ミルク)、菜種油	



豊かな自然と厳しい環境管理に基づくオーストリアの酪農業は、高い品質のミルクやチーズを生産することで、知られています。チーズベジタブルは、その高品質なチーズを使用した汎用性の広い新アイテムです。現在、38カ国の国々に出荷され、益々人気上昇中です。

おすすめの食べ方

- ワインやビールのおつまみに
- チーズプレートに添えて、色合いの演出
- サラダのトッピングとして
- パン粉をまぶしてオーブンで軽く焼いてオードブルに



株式会社 おもちゃ箱

http://www.omochabako.co.jp



住所 〒 145-0076 東京都大田区田園調布南 26-12
 Tel 03-3759-3150 (代表) / 03-3759-9782 (化粧品・食品事業部)
 Fax 03-3759-3170
 担当者 小澤 希 E-Mail n.ozawa@omochabako.co.jp



メーカー：ゾネントール社

ゾネントール社は 1988 年オーストリアで創立されました。原料の栽培から製造まで妥協のない理念を持ち、高品質な製品を作り続けています。

- オーストリアの自然の豊かな村の一角を農園にし、農薬や化学肥料を使わないビオ・ダイナミック農法を実施しています。
- ハーブティー原料の収穫は月の満ち欠けを基本に種まきや収穫などの工程を決め、高品質のものだけを丁寧に手摘みします。こうした収穫や手作業による加工を施されたハーブティーは、自然の豊かな香りをそのまま皆さまへお届け致します。
- 製品は包装に至るまでエコロジカルなものづくりです。
 - ・箱はリサイクルペーパーを使用します。
 - ・インク・パッケージ・糊は自然素材の安全なものを使用します。
 - ・パックは、コットンストリングを使用、プリーチやオイルコーティングやホットキスは使用しません。



■ エネルギーのお茶
香り高いハーブのブレンド。体調を整えエネルギーを高め、あなたを風爽とさせます。
■ 断食のお茶
空腹感を抑え、水分の排出を促すブレンド。ダイエットサポートには、食事の量を控え、このお茶をたっぷり。
■ 暖めるお茶
胃液のバランスを調整し、身体の内外をきれいにします。冬場はもちろんのこと冷えを感じた時にお召し上がりください。
■ 守護天使のお茶
インフルエンザや風邪が流行する時期に特にオススメのブレンドハーブティー。あなたを元気づけ守ります。
■ 調和のお茶
香りの高いブレンド。心身ともに調和させ、あなたをリラックスさせてくれます。
■ ダージリン
ダージリンの中でもやさしい味と豊かな香りが特長。オーガニック農園で栽培された高品質の葉を手で摘んで作りました。
■ ストロベリー フルーツ ティー
ビタミンCや有機酸を豊富に含む。美容や疲労回復に嬉しいハーブのブレンド。フルーティーでとっても飲みやすい味。

■ サンドロン フルーツ ティー
ビタミンCを最も多く含むお茶でほのかな酸味があります。美容や日々の健康維持にお役立てください。
■ 女性のためのお茶
調和させバランスをとる女性のためのお茶。あなたをいきいきとさせます。
■ サンシャイン ベビー ティー
フェネルとカモミールのブレンドは、古くからベビーティーとして親しまれ、乳幼児の消化を助け、鎮静作用があるため寝つきの悪い時にも用いられてきました。パンや、クッキーを浸してベビーフードとしてもご利用いただけます。大人のお腹の張りや胃腸不良を整えるのにも最適です。
■ 20種類のお茶
ゾネントール社オススメのお茶をセレクトして20種類のお茶を1箱に詰めました。気分に合わせて香りや味をお楽しみください。カラフルなパッケージも人気があります。ギフトにも最適。
■ ジンジャー ティー
身体を暖め循環を良くします。消化を助ける働きがあるので、食後のお茶としても最適です。すっきりとした、さわやかな味わいはアイスティーとしてもおいしく、年間を通しての健康維持に役立ちます。

株式会社 サン・メディカ

http://www.herb-craft.com

住所 〒 108-0074 東京都港区高輪 2-16-45 高輪中山ビル 1F
 Tel 03-5447-5221 Fax 03-5447-5222
 担当者 中村 智子、山田 篤 E-Mail t-nakamura@d-fraction.co.jp



メーカー：Herb Craft ハーブクラフト



■ All Season Comfort (オール シーズン コンフォート)
<p>使用原料:ローズヒップ、ネトル、エルダーフラワー、レモングラス、レモンバーム、ペパーミント、ハイビスカス、オレンジ、シナモン、ローズ</p> <p>特徴:花粉症やアレルギーの予防や改善のために処方しました。体内毒素の排泄や抗ヒスタミン作用を持つハーブとしてエルダーフラワーやネトルを中心に、天然ビタミンCの宝庫であるローズヒップを贅沢に使用。ほのかなオレンジとシナモンの香りも楽しめます。</p>
■ Pretty Woman (プリティウーマン)
<p>使用原料:レディズマンテル、コリアンダー、オレンジ、シナモン、マリゴールド、レモンバーム、フェネル、ダンデライオン、ローズ、バニラ</p> <p>特徴:お肌のトラブルの予防とお手入れに適した処方です。特に吹き出物や肌荒れ対策に有効なハーブと体内クレンジングに役立つハーブ、抗酸化ハーブなどをバランスよく配合しました。</p>
■ Slender Lover (スレンダー ラバー)
<p>使用原料:オオバコ、アニス、セーボリー、リコリス、レモンバーベナ、コリアンダー、ダンデライオン、パセリ、クローブ、ラズベリー</p> <p>特徴:軽やかな体のために、老廃物排出を促すハーブと体内クレンジング効果のハーブをブレンド。不要なものをためないように工夫した処方です。ほんの少し煎じ薬のような香りがありますが、とても飲みやすいと好評です。</p>

■ Sweet Dream (スウィート ドリーム)
<p>使用原料:カモミール、レモンバーム、ライム、セージ、ラベンダー、フェネル、マリゴールド、ホップ</p> <p>特徴:リラックス(鎮静)ハーブを組み合わせて、さらに消化を助けるレモンバームを加えました。また、リラックスのために味も香りも穏やかで飲みやすく仕上がりました。心地よい眠りの準備としていただくのに最適なハーブティーです。</p>
■ Woman's Balance (ウーマンズ バランス)
<p>使用原料:チェストトリ、オレンジ、ペパーミント、西洋アンゼリカ、レモンバーム、ジンジャー、シナモン、ラズベリー</p> <p>特徴:女性のホルモンバランスとサイクルを正常化する同時に、サイクルの乱れによる症状やサイクル前の緊張症などの改善にも効果が期待できる、女性のためのハーブを選びました。</p>
■ Winter Support (ウィンター サポート)
<p>使用原料:エキナセア、ペパーミント、セージ、カモミール、タイム、エルダーフラワー、ローズヒップ、ジンジャー</p> <p>特徴:風邪の予防と改善のための処方です。エキナセアを中心に、のどや鼻をスッキリさせるミントや体を温めるジンジャー、天然ビタミンCの宝庫であるローズヒップも加えたパーフェクト処方。冬に限らず一年中家族みんなの健康管理に。</p>
■ Herb Tea Collection (ハーブティー コレクション)
<p>特徴:Herb Craft ハーブティー シリーズの全6種のブレンドすべてを一箱に詰めたバラエティーボックスです。各ブレンドが2~3ティーバッグずつ入っているので、いろいろな味や効果をお試しになれます。自分にあったブレンドをお探しの方、全種類お試しになりたい方にお勧めです。</p>

株式会社 鈴商

http://www.suzusho.co.jp

住所 〒160-0007 東京都新宿区荒木町 23
 Tel 03-3225-1167 Fax 03-3225-5520
 担当者 大和 弘司 E-Mail yamato@suzusho.co.jp

メーカー：ダルボ社

ダルボ社は1879年創業のオーストリア最大手の食品加工業社で、主にジャム、蜂蜜、フルーツシロップを製造しています。国内市場におけるジャム、蜂蜜の販売量はトップにあり、また世界40カ国以上に製品を輸出しています。世界の高級ホテルにおける朝食用ミニジャムとしての利用頻度も多く、その品質はプロから一般の食卓にまで認められています。

■ダルボ ダブルフルーツ スプレッド 200g

果肉70%使用、フルーツ本来の酸味を残し、自然の甘さとの調和が楽しめるプレミアム品質。滑らかな性状ゆえ、パンからヨーグルト、フルーツソースまで多様に富んでいます。



■ダルボフルーツシロップ

果糖を使用したダルボ社のエルダフラワーシロップ。冷たいお水で割ってエルダフラワードリンク、マスカットのような爽やかな風味が楽しめます。



株式会社 トリニファイ デンメアティーハウス 日本総代理店

http://www.demmer.co.jp

住所 〒106-0032 東京都港区六本木 7-21-22 セイコー六本木ビル 1/2F
 Tel 03-5772-1812 Fax 03-3403-1112
 担当者 浦 香織 E-Mail k.ura@trinify.com

メーカー：DEMMEER TEEHAUS デンメアティーハウス

ウィーンの紅茶商 デンメアティーハウス

1981年、アンドリュウ・デンメアはウィーンでデンメア社を設立しました。それからまもなく、ウィーンのデンメアティーハウスは紅茶愛好家が集まる人気スポットとなりました。現在オーストリア、ハンガリー、ポーランド、チェコ、スロヴァキア、ルーマニア、そして日本に26のショップを展開しています。ウィーン郊外にラボ、生産設備、配送センターを有し、OEM製品として国内外にある数々の一流ブランド向け（ロンドンのハロッズなど）にも納入しています。

デンメア社は、世界各国から高品質の原料を輸入し、優れた技術による独自のブレンドと、フレバリングにより今日まで高い評価を受けてきました。

ウィーンの最高級ホテル、ホテルザッハのカフェや、高級食品デパート、オーストリア航空の機内サービスなどでも提供しております。

ロマンティックで香り高いフレーバードティーとフルーツティー 日本では70種類のティーセレクションをご用意しています。

■ザッハブレンド

ダーズリンにジャスミンの花びらをいれ、ベルガモットの香りをつけたフレーバードティー、ホテルザッハでも供されています。



■フルーツガーデン

ハイビスカス、ローズヒップ、リンゴ、オレンジピールをブレンドしたフルーツティーで、ビタミン豊富でとても人気があります。



デンメアロゴ入り 100g
 缶茶葉、ラム酒漬冰糖、
 デンメアオリジナルポット、
 ティーカップ&ソーサー

有限会社アルコトレードトラスト

http://www.alcotrade.com

住所 〒 142-0043 東京都品川区二葉 4-13-12
 Tel 03-5702-0620 Fax 03-5702-0621
 担当者 田中 三枝子 E-Mail tanaka@alcotrade.com

■ Grüner Veltliner, Hirsch Elfenhof (グリューナー・ヴェルトリーナー、ヒルシュ エルフエンホーフ)		
メーカー: Elfenhof エルフエンホーフ / ノイジードラーゼー - ヒューゲルラント 品種: グリューナー・ヴェルトリーナー Vintage: 2007 特徴: 色調は明るく透明感のある輝いたイエロー。ピリッとした風味で爽快感があります。果実香が際立ち、見事なフィネス。芳醇で調和の取れたワインです。ブルゲンラント州を象徴する辛口の白ワインで、5年間保存できます。		
■ Riesling Zoebinger Heiligenstein, Hirsch (リースリング ツォーピンガー ハイリゲンシュタイン、ヒルシュ)		
メーカー: Hirsch ヒルシュ/カンパタール 品種: リースリング 100% Vintage: 2004 色: 白 特徴: 優雅で溢れるほどの香りに、白桃、アプリコット、柑橘類やほのかなミネラル香のある上品なアロマ。全房圧搾後、古い大型樽とステンレス製タンクを半々に使用し、土着の酵母のみを用いて発酵させます。その後、若いワインはシュール・リーで4月中旬迄寝かせます。		
■ Riesling, Franzhauser Domaene (リースリング、フランツハウザー ドメーネ)		
メーカー: Stift Klosterneuburg シュティフト クロスターノイブルグ/ニーダーエスタライヒ州 品種: リースリング 100% Vintage: 2002 色: 白 特徴: 色調は淡い麦藁のようなイエローで、エキゾチックな果実香と、桃を感じさせる余韻があります。ブドウ畑は栽培条件に恵まれた砂岩の土壌と南西に位置しています。ウィーンから18kmの郊外にあるクロスターノイブルグ修道院は1114年に建てられて以来ずっとワイン造りを行っています。		
■ Zweigelt Haid, Erich Berger (ツヴァイゲルト ハイド、エーリッヒベルガー)		
メーカー: Erich Berger エーリッヒ ベルガー/クレムスタール 品種: ブラウアー ツヴァイゲルト Vintage: 2006 色: 赤 特徴: 色調は綺麗な透明感のあるルビーガーネット色。サクランボや赤い実の果実香、レッドカラントやびりっとさわやかなフルーツの風味が続きます。アカシア樽で10ヶ月間熟成。		
■ Deuxieme, Weingut Markowitsch (ドゥージェーム、ヴァイングート マルコヴィッチ)		
メーカー: Markowitsch マルコヴィッチ/ノイジードラーゼー 品種: ツヴァイゲルト50%、カベルネソーヴィニヨン50% Vintage: 2007 色: 赤 特徴: 色調は濃いガーネット。チェリーとプラムの濃縮した果実香に、チョコレートとスパイス香。ふくらみのある、滑らかなタンニンのしっかりとした骨格で、素晴らしいコクとピロードのような口当たりです。3分の1は小樽で、3分の2は大きなオーク樽で熟成させます。		
■ Blaufränkisch, Hirsch Elfenhof (ブラウフレンキッシュ、ヒルシュ エルフエンホーフ)		
メーカー: Elfenhof エルフエンホーフ / ノイジードラーゼー - ヒューゲルラント 品種: ブラウフレンキッシュ Vintage: 2006 特徴: 色調は明るいルビーガーネット。チェリーの果実香とアマレットの芳香があります。フルーツの魅力的な味わいが広がり、優しい酸味が心地よく、とても快適な印象。ルスト産ヴァルポリチェッラといったところで。8年間保存できます。		

有限会社エイ・ダヴリュー・エイ

http://www.awa-inc.com

住所 〒 662-0066 兵庫県西宮市高塚町 2-14
 Tel 0798-72-7022 Fax 0798-72-5021
 担当者 濱本 真由美 E-Mail awa@awa-inc.com



■ グリューナー・ヴェルトリーナー ロイザーベルク		
メーカー: コルチッチ・ソノホフ/カンパタール 種類: ワイン Vintage: 2008 色: 白 品種/原料: グリューナー・ヴェルトリーナー 特徴: ソノホフ醸造所は、1689年にコルチッチ家の所有となり、1972年より無農薬栽培を始め、この地区で初めてステンレスタンクを導入するなど、常に新しい試みに挑戦し改革を遂げています。ぶどう畑は生態環境保護の理念に基づいて栽培されてきました。黄色系の果実の香り、蜜を含んだ洋梨、プラム等の中にミネラルの香りも感じられます。		
■ グリューナー・ヴェルトリーナー クロスターサッツ フェーダーシュピール		
メーカー: F.X.ピヒラー/ヴァッハウ 種類: ワイン Vintage: 2008 色: 白 品種/原料: グリューナー・ヴェルトリーナー 特徴: オーストリアの白辛口ワインの名産地ヴァッハウのトップワイナリー。ピヒラーのワインのなかでもベシクワインだが、エネルギー感とは別次元。オーパーロイベン村にある単一畑。		
■ オマーージュ ハイドン		
メーカー: エスターハージー / ノイジードラーゼー - ヒューゲルラント 種類: ワイン Vintage: NV 色: 赤 品種/原料: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ50% 特徴: オーストリアのエスターハージー侯爵家が所有する250年の歴史を持つワイナリー。エスターハージーの宮廷音楽家であったヨーゼフ・ハイドンへのオマーージュワイン。輝きのある濃いガーネット色。ジュシーで柔らかく、豊かなフルーツの果実味と洗練されたタンニンが素晴らしい。		
■ ブラウフレンキッシュ ホーホエッカー		
メーカー: ヴェーニンガー / ミッテルブルゲンラント 種類: ワイン Vintage: 2006 色: 赤 品種/原料: ブラウフレンキッシュ 特徴: オーストリアの赤の産地、ミッテルブルゲンラント・ホリチオン村に居を置き180年の歴史を有する最も古いワイナリーのひとつ。2006年からは有機農法を実践。濃いルビー色。チェリーやプラム、ローストした香り。味わいは非常にエレガントで凝縮感のある果実味と良質のタンニンが詰まっている。長い余韻の赤ワイン。		

■ リースリング ゼクト		
メーカー: シュタインガー/カンパタール 種類: スパークリングワイン Vintage: 2006 色: 白 品種/原料: リースリング 特徴: シュタインガー氏のゼクト(スパークリングワイン)は、全て単一品種で作られ、単一ヴァンティエジであるためテロワールの特徴を現すアロマと味わいを見せる。洋梨やバナナなどの果実味とはつらつとした細やかな味わいのスパークリング。		
■ ブリュット		
メーカー: ブリュンデルマイヤー/カンパタール 種類: スパークリングワイン Vintage: 2005 色: 白 品種/原料: ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、グリューナー・ヴェルトリーナー 特徴: 「ワインプロフェッサー」の異名をとるオーストリア屈指の造り手のブリュンデルマイヤー氏は60年代から無農薬栽培を実践。フランスで修業経験のある氏が造るこの瓶内二次発酵のブリュットはエレガントながら、果実味、酸味、アルコールのしっかりした味わいのワイン。		
■ ヴァイサー ト라우ベンモスト		
メーカー: シュトロム / ニーダーエスタライヒ州 種類: 葡萄ジュース Vintage: 2008 色: 白 品種/原料: グリューナー・ヴェルトリーナー100% 特徴: ワイン用ブドウ、ヴィニフェラ系であるグリューナー・ヴェルトリーナーのワイン醸造用の葡萄を絞っただけのジュース。色は濃く凝縮感があり、食用葡萄のジュースとは一線を画する味わいです。		
■ ローター ト라우ベンモスト		
メーカー: シュトロム / ニーダーエスタライヒ州 種類: 葡萄ジュース Vintage: 2008 色: 赤 品種/原料: ツヴァイゲルト100% 特徴: ワイン用ブドウ、ヴィニフェラ系であるツヴァイゲルトのワイン醸造用の葡萄を絞っただけのジュース。色は濃く凝縮感があり、食用葡萄のジュースとは一線を画する味わいです。		

エステートワインズ-トップソイル株式会社

http://www.estatewinesjapan.com

住所 〒 651-0056 兵庫県神戸市中央区熊内町 4-8-4 カナヤラルビル 7F
 Tel 078-777-6616 Fax 078-779-7361
 担当者 ヴォルフガング・S・フォスター E-Mail sales@estatewinesjapan.com

■Grüner Veltliner, AT (グリーンナー・ヴェルトリーナー)	
メーカー:Hirsch ヒルシュ/カンブタール 品種:グリーンナー・ヴェルトリーナー 100% Vintage: 2007 色:白 特徴:ほのかなスパイス香、繊細でバランスの良いエレガントな質感を感じさせる魅力的でフルーティーな香りです。すっきりと爽やかなワイン。やや辛口。	
■Muskat - Sämling, Spätlese (マスカット セームリング、シュペトラーゼ)	
メーカー:Sepp Moser ゼップ モーザー/ノイジードラーゼー 品種:マスカット、セームリング Vintage: 2007 色:白 特徴:鮮やかな黄色に青みが並び、りんごや梨の香りが完熟桃と合わさり、ショウガのようなスパイスさも現れます。食前酒にでも、パンケーキ等のデザートにも合います。	
■Riesling Zöbing (リースリング ツォーピング)	
メーカー:Hirsch ヒルシュ/カンブタール 品種:リースリング 100% Vintage: 2007 色:白 特徴:リースリング ツォーピングは生き生きとして爽やかな酸味があり、黄白色、上品な辛口のリースリングです。みかんやオレンジ、モモ、ネクタリンの果実香とビスケットやトースト香が溶け込み調和しています。	
■Sauvignon Klassik (ソーヴィニヨン ブランクラシック)	
メーカー:Sattlerhof サットラーホフ/南シュタイアーマルク 品種:ソーヴィニヨン・ブラン Vintage: 2008 色:白 特徴:すぐり、カシス、にわこの花達のやさしい香りにうっすらピーマンやセロリのような青さを連想させます。しっかりとした感じの良い新鮮さがさっぱりとした味わいと、豊富なミネラル感や酸味が口の中で広がり、余韻を残します。	

■Gumpoldskirchner Tradition (グンポルツキルヒナー トラディツィオン)	
メーカー:Johanneshof Reinisch ヨハネスホフ ライニッシュ/テルメンレギオン、ヨハネスホフ ライニッシュ 品種:60% ツィアファンダー、40% ロートギブラー Vintage: 2008 色:白 特徴:薄い黄緑色は、ジャスミンの花やエギソチックな果実、マンゴー、バナナ、レモン等の黄色いフルーツの後味を残し、クリーミーな柔らかさとしつかりとした口当たりを味わわせてくれます。	
■Pinot Noir Reserve (ピノ・ノワール レゼルヴェ)	
メーカー:Weingut Malat マラート/クレムスター 品種:ピノ・ノワール Vintage: 2006 色:赤 特徴:この贅沢なピノ・ノワールには複雑さと繊細さが楽しめると同時に、ふんだんに熟した果実の香りが木樽の特性と溶け込んでいます。	
■Escorial (エスコリアル)	
メーカー:Stift Klosterneuburg シュティフト クロスターノイブルグ/テルメンレギオン 品種:ザンクト・ラウレント、カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロ Vintage: 2005 色:赤 特徴:ガーネット色の力強いボルドーのブレンドタイプで、鮮麗さや熟したブラックベリーとブルーベリーの香りがローストされたアーモンドとコーヒークー豆の風味と混ぜ合わさった味わいを残してくれます。	
■Weinsberg Cuvé (ヴァインズベルグ キュヴェ)	
メーカー:Graf Trauttmansdorff グラフ トラウマンズドルフ/ミッテルブルゲンラント 品種:ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー Vintage: 2004 色:赤 特徴:ずっしりとした赤紫色と、優雅さが香り、フルボデー感が口の中へ伝わってゆきます。マグナムボトルから注がれるにはふさわしく、ご進物用には最適です。	

ワインブティック ラ ターシュ ジャポン

http://www.wbltj.com

Wine Boutique
La Tâche
 ラターシュ

住所 〒 464-0854 愛知県名古屋市中千種区大久手町 7-3 スタシオン吹上
 Tel 052-732-6201 Fax 052-732-6203
 担当者 岩田 智宏 E-Mail 11@wbltj.com

メーカー: MÜNZENRIEDER ミュンツェンリーダー醸造所

ブルゲンラント州ノイジードラーゼー、アベトロン村に位置する蔵です。親子2代続くワイナリーは、伝統的な農法で大変高品質な白ワインを作り、2002年から新しく赤ワイン品種も積極的に栽培しています。多くの品評会には常にトップクラスの実力を示し、2008年秋よりオーストリア航空機内ワインとして国を代表するワインとして推奨されています。

■CHARDONNAY CLASSIC 05 / 2007 特徴:豊かなボディに見合ったリンゴ酸。黒色泥灰土から作られたブドウは密度が高くミネラルも豊富。	
■SAUVIGNON BLANC CLASSIC 04 / 2005 特徴:この品種の特徴を最大限に引き出す為低温で長時間の発酵を行う。栽培では単に収量を抑えるだけでなく、光や水のマネージメントも施し、その結果強いアロマと流れの良いブーシュとフィネス。	
■TRAMINER 08 特徴:近年非常に少なくなってきている品種。しかし蔵ではこのブドウの香とアミノ酸旨味に注目して毎年ごく少量だけ作られている。	
■CHARDONNAY BARRIQUE C2 07 特徴:完熟シャルドネを100%樽発酵させ、MLFも樽の中にて行う。漉引きと同時に樽を変え、そのまま9か月熟成させ、微かにフィルターを掛け瓶詰。芳醇かつフルボディ。	
■PINOT NOIR 06 特徴:2006年の夏から他所の畑のピノ・ノワールの栽培を頼まれ、試験的に収穫醸造。良好のため2007年より畑を譲り受けエステートに。	
■SÄMLING SPÄTLESE 05 特徴:世界中でアロマ&スイートNo1にノミネートされたモノ・テルペンワイン。2005年は12%貴腐混合。	
■GRÜNER VELTLINER WELSCHRIESLING EISWEIN 07 375ML 特徴:今やヨーロッパでは大変貴重なアイスワイン。強烈なアロマと強いアミノ酸のダシ味が素晴らしい。	
■CHARDONNAY TROCKENBEERENAUSLESE 98 375ML 特徴:ミネラルを強く感じる貴腐ワインは大変希で、徹底した低収量栽培の結果。甘さ旨味が例外的な調和を示す。	

株式会社 日本グランド・シャンパーニュ

http://www.ngc-japan.co.jp

住所 〒 461-0032 愛知県名古屋市東区出来町 3-20-15
 Tel 052-711-9761 Fax 052-721-1210
 担当者 杉山 洋子 E-Mail alcohol@ngc-japan.co.jp



メーカー Weingut Loimer ロイマー

■ シュピーゲル(単一畑) グリュナー・ヴェルトリーナー	<p>Vintage: 2006</p> <p>品種: グリュナー・ヴェルトリーナー 100%</p> <p>特徴: シトラスとハーブ、濃縮された桃、アプリコットのアロマ。味わいは濃厚なフルーツ。生産者の言葉を借りれば、フィニッシュはネバーエンディング。</p>	
■ ケーファーベルグ(単一畑) グリュナー・ヴェルトリーナー	<p>Vintage: 2006</p> <p>品種: グリュナー・ヴェルトリーナー 100%</p> <p>特徴: 初めにグリーンとイエローのフルーツをミックスしたアロマ。そしてソフトにハーブとスパイスの印象。フレーバーは、典型的なグリュナーの特徴でもある白胡椒が感じられます。</p>	
■ グリュナー・ヴェルトリーナー カンプタール	<p>Vintage: 2006</p> <p>品種: グリュナー・ヴェルトリーナー 100%</p> <p>特徴: 完成度が高まり、品種特有のスパイシーさとグレープフルーツ、パイナップルのエキゾチックな味わい。06終了次第、07に移行となります。</p>	
■ リースリング カンプタール	<p>Vintage: 2007</p> <p>品種: リースリング 100%</p> <p>特徴: アロマは柑橘系、青リンゴ、アプリコットの果実に白い花のアクセント。ジュシーな果実味、酸と甘みの精密なバランス。</p>	
■ シャルドネ カンプタール	<p>Vintage: 2007</p> <p>品種: シャルドネ 100%</p> <p>特徴: ほのかなバラ・カラメルの香り。すっきりとした酸味とさわやかな味わい。</p>	
■ ピノ・ノワール テラッセン	<p>Vintage: 2006</p> <p>品種: ピノ・ノワール 100%</p> <p>特徴: 樹齢11年~20年の樹から完熟したブドウのみ使用しています。森の香りのようなフレッシュでスパイシーなアロマ。完熟したフルーツの凝縮感が味わえます。</p>	

株式会社 ラシーヌ

http://www.racines.co.jp

RACINES

住所 〒 160-0008 東京都新宿区三栄町 18-20 パークサイド四谷 5 階
 Tel 03-5366-3931 Fax 03-5366-4870
 担当者 西 美雪 E-Mail info@racines.co.jp



メーカー: Geyerhof ガイヤーホフ

ニーダーエスタライヒ州クレムスター地方にあるガイヤーホフは、ニーダーエスタライヒ州のワイン生産地区の一角を占めています。ここはドナウ川に近いことで知られている最上の土地で、ヨーゼフとイルゼ・マイヤーの夫妻は、15haのブドウ畑を耕しています。昼夜の顕著な温度差が、特有のアロマの醸成に資するだけでなく、最高品質のワインを造る基盤になっています。しかし、ワインの特長と個性はなによりも、夫妻のワインに対する情熱と自然への愛情、伝統とジョワ・ド・ヴィーヴル(生きる喜び)に対する愛着から、もたらされるものです。逆にまた、それらのものごとのすべてが、彼らの生き方と判断に影響を与えているのです。

また、1988年よりビオロジック農法を取り入れ、畑の手入れ、収穫などひとつひとつ手作業で行っています。

区画あるいは異なる土壌のタイプによって、白ブドウ - なかでもグリュナー・ヴェルトリーナーは、このワイナリーの基盤を成しています。グリュナー・ヴェルトリーナーがブドウ畑ごとに異なった表情を見せる一方で、リースリングは対照的にフルーティな表情を見せ、熟成への大きな可能性に特徴づけられています。



■ Grüner Veltliner - Rosensteig (グリュナー・ヴェルトリーナー ローゼンシュタイク)	<p>品種: グリュナー・ヴェルトリーナー</p> <p>特徴: 熟したレモンや花の陽気な香りがして、ほっそりとしたイメージの味。いい意味で癖のないグリュナー・ヴェルトリーナー</p>	
■ Grüner Veltliner - Steinleithn (グリュナー・ヴェルトリーナー シュタインライتن)	<p>品種: グリュナー・ヴェルトリーナー</p> <p>特徴: ずっとスパイシーで非常にミネラル分に富んだ味。すばらしく上品なワインであり、オーストリアの代表的なワイナリーの同レベルのグリュナー・ヴェルトリーナーと並べても、決して見劣りしない。</p>	
■ Riesling - Sprinzenberg (リースリング シュプリンツェンベルグ)	<p>品種: リースリング</p> <p>特徴: 熟した桃・パイナップル・パルサミコ系ハーブ・などの魅惑的な香り。口に含むと印象的な凝縮感が伝わり、白桃やバナナの風味。驚嘆すべきバランスと魅惑をそなえたリースリング。</p>	
■ Riesling - Selection (リースリング セレクション)	<p>品種: リースリング</p> <p>特徴: かんきつ系のフルーツ、ハーブ、フレッシュで若々しい香り。複雑な味わいの中に、十分な酸があり、とてもフルーティな味わい。</p>	

有限会社 讃久商会

http://www.sankyushokai.com

住所 〒 152-0022 東京都目黒区柿の木坂 2-14-14
 Tel 03-5726-2739 Fax 03-5726-2749
 担当者 澤辺 小友美 E-Mail sankyu@zad.att.ne.jp

メーカー SZIGETI SPARKLING WINES シゲティ社

<p>■Grüner Veltliner Brut (グリュナー・ヴェルトリーナー・ブリュット)</p> <p>特徴:オーストリアの代表的な品種グリュナー・ヴェルトリーナーで造られた繊細かつ複雑な味わいのブリュット。完熟したシトラスの色、スパイスを思わせる香りと優雅に漂うフレッシュフルーツ、そして爽快感の質のよいスパークリング。</p> 	<p>■Muskat Ottonel Extra dry (マスカット・オットネル・エクストラ ドライ)</p> <p>品種:マスカット・オットネル100%</p> <p>特徴:黄金に輝く色と印象深いエキゾチックな香りを融合させたスパークリングワイン。力強いマスカット独特の風味とともにライチがほのかに香るハンガリーの契約ワイナリーでワインを造り、オーストリア・ゴルスに移動してから瓶内二次発酵させて仕上げたもの。ハプスブルク二重帝国の紋章をデザインに加えた、豪華な印象のエチケットは、今年で国交樹立140周年を迎えた記念にぴったりです。</p> 
<p>■Welschriesling Brut (ヴェルシュリースリング・ブリュット)</p> <p>特徴:パノニア地域の伝統的な品種、ヴェルシュリースリングを用いたフルボディ。明るい麦色と野に咲く花を思わせる芳香、さわやかな後味を感じさせる。</p> 	<p>■Tramini Extra dry (トラミニ・エクストラ ドライ)</p> <p>品種:トラミニ(ゲヴェルツ・トラミネール)100%</p> <p>特徴:バラ、アプリコット、ハニーの香りをもつ個性的で繊細なスパークリングワイン。心地よい芳香と長く続く後味、最後まで完璧なスタイルを貫く。ハンガリーの契約ワイナリーでワインを造り、オーストリア・ゴルスに移動してから瓶内二次発酵させて仕上げたもの。ハプスブルク二重帝国の紋章をデザインに加えた、豪華な印象のエチケットは、今年で国交樹立140周年を迎えた記念にぴったりです。</p> 
<p>■Phoenix Brut Organic (フェニックス・ブリュット オーガニック)</p> <p>特徴:黄緑色を帯び、ほんのりとマスカットの香りが漂う酸味が際立つワイン。こくのあるアロマティックな味わいで、ツンとくるフルーツのような後味が絶妙なバランス。有機栽培により作られたぶどうを用い、オーストリアバイオ協会の認定を受けている。フェニックスはパッカスとヴィラード・ブランの配合種。</p> 	<p>■Pinot Noir Rosé Brut (ピノ・ノワール ロゼ・ブリュット)</p> <p>特徴:ゴルスの畑から獲れる最良のぶどうを、すりつぶした状態で二日間発酵させ、その後、丁寧に絞るオークの樽で熟成し、さらにボトルで二次発酵させて造られる手間暇かけられた逸品。美しいサーモンピンクのカラーをもち、ドライフルーツやレッドベリーの力強い芳香とほのかなバナナの香りがする。優雅でいて、甘美な香りと独特の風味が特徴。</p> 
<p>■Tokaji Cuvée TJ Brut Réserve (トカイ・キュヴェ TJブリュット リザーブ)</p> <p>特徴:ハンガリー・トカイ地方のワインをベースとして作られたスパークリングワイン。トカイ独特のフルミント、ハールシュレヴェリユ、イエローマスカット種の葡萄から造られる辛口ワインをベースに瓶内二次発酵を行い、ドザーシュにはトカイ・アスー6ブットニョシュを使用。貴腐ワインを思わせる香りに反して味わいはとてもドライで、後味に再びトカイの貴腐ワイン特有の香りが感じられる。</p> 	<p>■ZWEIGELT EXTRA DRY (ツヴァイゲルト・エクストラ・ドライ)</p> <p>特徴:力強くルビー色に輝くスパークリングワイン。ほのかに甘い黒スグリの香りと野生の木苺の味も漂い、滑らかで、洗練された味わい。</p> 

株式会社 徳岡

http://www.tokuoka.co.jp

住所 〒 108-0074 東京都港区高輪 4-23-5 品川ステーションビル 8F
 Tel 03-5793-7211 Fax 03-5793-7212
 担当者 東郷 俊輔 E-Mail togo@tokuoka.co.jp

ORGANIC
オーガニック

メーカー MEINKLANG マインクラング/ブルゲンラント州

<p>■BIOKULT GRÜNER VELTLINER (ビオクルト グリュナー・ヴェルトリーナー)</p> <p>色:白</p> <p>特徴:ビオクルトは大きなブランドに育てるという目的を持って作られてたワインメーカーの協同組合です。さわやかで調和の取れた酸味はミネラルが感じられ口当りの良いワインです。繊細なアロマが心地よく、軽い食事や魚料理によく合います。</p> 	<p>■PINOT NOIR (ピノ・ノワール)</p> <p>色:赤</p> <p>特徴:オーストリアの中でも、最も古いピノ・ノワールの畑の一つ。寒暖の差が大きいミクロクリマで造られています。色は淡いルビー色で、フランボワーズ、プラムの香り。甘みがほのかに漂い、美しい酸味がありフルーティ。愛らしいサクランボの香りとエレガントな渋みは絶妙なバランスです。味わいの展開が魅力的なビュアで美味しいピノ・ノワールです。</p> 
<p>■GRÜNER VELTLINER (グリュナー・ヴェルトリーナー)</p> <p>色:白</p> <p>特徴:グリュナー・ヴェルトリーナーは、オーストリアの代表的な白ブドウ品種。さわやかで調和の取れた酸味はミネラルが感じられ、非常に口当たりが良いワインです。繊細なアロマが心地よく、軽い食事や魚料理によく合います。</p> 	<p>■ZWEIGELT (ツヴァイゲルト)</p> <p>色:赤</p> <p>特徴:深いルビー色、顕著なさくらんぼの香り、シルクのようなタンニンが、ツヴァイゲルトの典型的なスタイルの中で表現されています。ミディアムボディのこの品種は、オーストリア固有の品種で、砂地、チョーク質の土壌、乾燥したパノニア地方の気候に適しています。</p> 
<p>■GRAUPERT PINOT GRIGIO (グラウパート ピノグリージョ)</p> <p>色:白</p> <p>特徴:このワインはイタリアで有名なブドウ品種、ピノグリージョ種を使用。極めて低温の長い発酵による厚みのあるボディ、非常にミネラリーで、良好な酸味とコクのバランスがとれている辛口白ワインです。</p> 	<p>■ZWEIGELT ST. LAURENT RESERVE (ツヴァイゲルト ザンクト・ラウレント樽熟成)</p> <p>色:赤</p> <p>特徴:ベリーやチェリーの果実香と、タンニンのバランスに調和が取れており、深みのある味わいです。砂の混じった粘土質の土壌と暑いパノニア気候というツヴァイゲルトに理想的な条件の中で造られています。2005年からザンクト・ラウレントが15%加わりました。オークの小ダルで24ヶ月樽熟成、樽の香りも感じられます。</p> 
<p>■BIOKULT ZWEIGELT (ビオクルト ツヴァイゲルト)</p> <p>色:赤</p> <p>特徴:ビオクルトは大きなブランドに育てるという目的を持って作られてたワインメーカーの協同組合です。プラムやスミレのアロマ、優しくて丸みのあるタンニンとブークが楽しめます。</p> 	



**IMPORTER
TASTING**



lebensministerium.at

AUSTRIANTRADE.ORG

go international



オーストリア大使館商務部

AUSTRIAN EMBASSY COMMERCIAL SECTION

〒106-0046 東京都港区元麻布3-13-3

Tel: +81-3-3403-1777 Fax: +81-3-3403-3407

E-mail: tokio@austriantrade.org

URL: <http://www.advantageaustria.org/jp>



**JAPAN-AUSTRIA
2009**