

8月フランス新入港④

新規取扱「レ・ヴィーニュ・エルベル」マルク・アンジェリの弟子！

ナデージュ、ローラン夫婦が2005年から始めたアンジュの小さな造り手「レ・ヴィーニュ・エルベル」の輸入・販売を開始します。ヴーヴレイやソームの石灰岩盤上の畑の鋭いミネラル感を味わうワインではなく、粘土質由来の、どこかゆったりした柔らかいワイン。それこそがアンジュの魅力。そして、アンジュと言えば、皆さんご存知の「フェルム・ド・ラ・サンソニエール」ですよね。サンソニエール当主のマルク・アンジェリが畑の紹介から栽培、醸造まで熱心に教えてくれたお陰で初年度から驚異的なワインを生み出しています。まさに、アンジュらしい、どこまでも柔らかく、じわじわと染み込むような美味しさがあります。「ル・ルージュ 2006」は108本のみ。溶ける様な美味しさです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1972	Cuvee Sylvestre Rouge キュヴェ・シルヴェストル・ルージュ	[16/17]	赤	750	3,300	同じワインですが「シルヴェストル」は微発泡しています	240本	本
A1971	Alfred et Leon Rouge アルフレッド・エ・レオン・ルージュ	[16/17]	赤	750	3,500		420本	本
A1975	Le Rouge ル・ルージュ	2006	赤	750	5,600	最高の状態！	108本	本
A1974	Le Rouge ル・ルージュ	2010	赤	750	5,300		96本	本
A1973	Le Rouge ル・ルージュ	2015	赤	750	4,600		96本	本
A1976	L'enchanteur Blanc Demi-Sec ランシャントウール・ブラン・ドゥミ・セック	[16/17]	白	750	4,600		360本	本
A1977	Rose d'1 jour Rose Doux ロゼ・ダンジュール・ロゼ・ドゥー	2017	ロゼ	750	3,500	マルク・アンジェリと一緒に	360本	本

「セバスチャン・ブリュネ」本来のヴーヴレの個性はこれです！

ユエとは全く違った手法でヴーヴレの個性を表現するのが「セバスチャン・ブリュネ」。彼のセラーにもヴーヴレの神様「ユエ」のボトルは飾られています。セバスチャンのヴーヴレはヴーヴレの石灰岩盤を舐めているかのような超攻撃的ミネラルを味わえます。まさに岩盤が生んだワイン。お待たせしました。当たり年2017年が入港。少し柔らかく、既に美味しく飲める年ですね。

■Vouvray Petillant "Le Naturel"

90年代に植樹された樹齢20年程度の北向き斜面の畑。粘土が比較的大目でシレックスが混じる。標高は100m。収量は45hl/haと一般的なシャンパーニュの半分以下という少なさ。発酵はステンレスタンクで野性酵母のみ。発酵が進み、味わいのバランスが取れたら、ボトルに移して発酵を続ける。酸化防止剤は一切添加しない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1260	Vouvray Petillant "Le Naturel" ヴーヴレイ・ペティアン・ル・ナチュレ	2016	泡	750	3,400	酸化防止剤無添加	600本	本
A1981	Vouvray Sec "Arpent" ヴーヴレイ・セック・アルポン	2017	白	750	3,200	ステンレスのみ	600本	本
A1978	Vouvray Sec "Renaissance" ヴーヴレイ・セック・ルネッサンス	2016	白	750	3,800	古トノー発酵・熟成	240本	本
A1979	Vouvray Sec "Les Pentes de La Folie" ヴーヴレイ・セック・レ・ペント・デ・ラ・フォリー	2015	白	750	5,200	樹齢80年	120本	本
A1980	Vouvray Demi Sec "La Folie" ヴーヴレイ・ドゥミ・セック・ラ・フォリー	2016	白	750	3,400	樹齢80年	480本	本

「ル・オー・プランティ」ミスカデ60日マセラシオン

ミスカデ協会の官能検査で落とされ、ミスカデを名乗れなくなり、ミスカデをもじって「ミスク・ア・デイ」と名付けるも、コントロールに勧告を受け、罰金を支払う事に…。これに激怒した「アラン」が変更したワイン名は「ミスク・ア・ナイト」…。もはやミスカデを連想することもできない意味の解らないワイン名になってしまいましたが、中身はミスカデです。今回、息子のカナダ留学を祝って造られた実験的キュヴェが「ワン・ウェイ・チケット」。ミスカデをSO2無しで60日間マセラシオンしたという意欲作。彼等の凄いのはSO2無しでも、それを感じさせない健全さです。この裏には压榨のタイミング酸素のコントロール。徹底した腐敗果の除去があるのです。素晴らしい仕事です。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1982	Gwin Evan グウィン・エヴァン	[2016]	白	750	2,400		1,200本	本
A1338	Gwin Evan «1500ml» グウィン・エヴァン・マグナム	[2015]	白	1500	4,500		6本	本
A1983	One Musk a Night ワン・ミスク・ア・ナイト	[2015]	白	750	2,800	2週間マセラシオン	600本	本
690X0	Les Yonnieres レ・ヨンニエール	2014	白	750	2,800	樹齢40年区画のみ	120本	本
A1984	One Way Ticket ワン・ウェイ・チケット	[2015]	白	750	4,200	60日マセラシオン	240本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日

8月フランス新入港③

「ユエ」素晴らしいヴィンテージ2016,2017が入港

雹害の被害があり、収量が非常に少なくなってしまった2016年ですが、雹が降った時期が早かった為に、自然のグリーンハーヴェストとなり、例年以上に凝縮した年となりました。2016年のモワルーは傑作です。そして、2017年は各畑でセックが造られています。ここ数年、セックは非常に少ないのでご注意下さい。今回は希少なキュヴェも入港しています。こちらはお早めどうぞ。

■Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied 2009

オー・リュエの区画内にある0.2haだけ植えられている自根(フラン・ド・ピエ)のシュナン・ブランから造られる特別キュヴェ。樹齢は13年。生産量は年産1,000本のみ。栽培、醸造は他のワインと全く同じくするが、圧倒的な違いを感じさせる。

■Vouvray "Cuvee Constance" Moelleux 2015

1989年から造られているデザートワインでドメーヌ・ユエの最高峰のワイン。貴腐が付いた葡萄を中心に最良の葡萄のみを選別して使用。3つの畑の中から最良の葡萄のみを選ぶので年によって使われる畑は異なる。2002年に世界したガストンの母親の名前を付けている。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1986	Vouvray Petillant "Cuvee Huet Brut" ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット	2013	泡	750	4,800		240本	本
A1987	Vouvray Petillant "Cuvee Huet Reserve Brut" ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・レゼルヴ・ブリュット	2009	泡	750	5,600		120本	本
A1989	Vouvray "Le Mont" Sec ヴーヴレイ・ル・モン・セック	2017	白	750	5,900		240本	本
A1993	Vouvray "Le Mont" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・モン・ドゥミ・セック	2017	甘	750	6,800		120本	本
A1996	Vouvray "Le Mont" Moelleux ヴーヴレイ・ル・モン・モワルー	2016	甘	750	6,800		120本	本
A1999	Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルー・プルミエ・トリ	2005	甘	750	15,800		48本	本
A1988	Vouvray "Le Haut Lieu" Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュエ・セック	2017	白	750	4,800		300本	本
A1991	Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied ヴーヴレイ・ル・オー・リュエ・フラン・ド・ピエ	2009	白	750	12,000		60本	本
A1992	Vouvray "Le Haut Lieu" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュエ・ドゥミ・セック	2016	甘	750	5,600		240本	本
A1995	Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux ヴーヴレイ・ル・オー・リュエ・モワルー	2016	甘	750	5,800		120本	本
698F9	Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・オー・リュエ・モワルー・プルミエ・トリ	1993	甘	750	22,000		6本	本
698F8	Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・オー・リュエ・モワルー・プルミエ・トリ	2003	甘	500	17,000		24本	本
A1990	Vouvray "Clos du Bourg" Sec ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・セック	2017	白	750	5,900		180本	本
A1994	Vouvray "Clos du Bourg" Demi Sec ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・ドゥミ・セック	2017	甘	750	6,800		120本	本
A1998	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・モワルー	2009	甘	750	7,800		120本	本
A1997	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・モワルー	2016	甘	750	6,800		120本	本
A2002	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・モワルー・プルミエ・トリ	2003	甘	500	13,000		60本	本
698F7	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・モワルー・プルミエ・トリ	2006	甘	750	14,000		24本	本
A2001	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブール・モワルー・プルミエ・トリ	2008	甘	750	13,800		48本	本
A2003	Vouvray "Cuvee Constance" Moelleux ヴーヴレイ・キュヴェ・コンスタンス・モワルー	2015	甘	500	24,000		120本	本

「ミシェル・サヴェール」エルヴェ・スーオが造る早飲みワイン

「エルヴェ・スーオ」が隣人のミッシェル・サヴェールの畑で造るのが「ミッシェル・サヴェール」。石職人のミッシェルが石を掘り出した後の土地に2005年頃から植樹した畑で、まだまだ樹齢が若いのでフレッシュで早く飲めるタイプに仕上げられています。ドメーヌものの重厚感や構成力はありませんが、圧倒的な飲み心地の良さやバランスの良さは「エルヴェ・スーオ」ならでです。今回、初めて白ワインも入荷です。強めに冷やして、するする飲んでください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1258	Ardeche "Les Marecos" Rouge アルデッシュ・マルコス・ルージュ	2015	赤	750	3,500	シラー、メルロー	480本	本
A2055	Ardeche "Les Marecos" Blanc アルデッシュ・マルコス・ブラン	2016	白	750	4,200	ルーサンス、マルサンス	240本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名 担当者様 様

電話番号 帳合酒飯店 納品日 月 日



テラヴェールの最新情報はFacebook
造り手の"今"をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!

8月フランス新入港②

「フレデリック・マニャン」熟成・飲み頃ハーフボトル ※8/29 出荷開始

90年代、フランス国内のホテルで人気だったそうで、2000年代前半までハーフボトルを造っていた「フレデリック・マニャン」。現在では依頼があった場合のみで生産を止めてしまいました。あんまりハーフボトルに魅力を感じないので、日本でも販売していませんでしたが、セラー内整理の為に熟成したハーフボトルを安く出してくれる事になりました。この価格であれば最高に魅力的ではないでしょうか？

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2075	Marsannay "Coeur d'Argile" <<375ml>> マルサネ・クール・ダルジール・ハーフ	2011	赤		2,900		36本	本
A2072	Morey Saint Denis "Coeur d'Argile" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール・ハーフ	2008	赤		4,300		48本	本
A2064	Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Sorbe" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ・ハーフ	2000	赤		6,400		48本	本
A2065	Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Sorbe" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ・ハーフ	2002	赤		6,400		48本	本
A2066	Morey Saint Denis 1er Cru "Ruchots" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ハーフ	2001	赤		6,900		24本	本
A2067	Morey Saint Denis 1er Cru "Ruchots" AB <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ハーフ	2013	赤		6,400		120本	本
A2071	Chambolle Musigny V.V <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2001	赤	375	5,800		36本	本
A2070	Chambolle Musigny V.V <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2004	赤		4,900		400本	本
A2069	Chambolle Musigny V.V <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2005	赤		5,200		12本	本
A2062	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Chatelots" <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャテロ・ハーフ	2000	赤		7,700		86本	本
A2063	Chambolle Musigny 1er Cru "Aux Combottes" <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・オー・コンボット・ハーフ	2000	赤		7,700		36本	本
A2074	Vosne Romanee V.V <<375ml>> ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2001	赤		6,800		24本	本
A2073	Nuits Saint Georges V.V <<375ml>> ヌイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2007	赤		4,300		60本	本
69Q72	Gevrey Chambertin 1er Cru "Perriere" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ペリエール	2003	赤		17,500		24本	本
69G17	Morey Saint Denis 1er Cru "Ruchots" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ	2004	赤	750	11,000		48本	本

「ラ・トゥール・デュ・ボン」古典派バンドールは少し熟成してから

以前の醸造責任者は「ティエリー・ピュズラ」。その前はフィリップ・パカレが手伝っていた時期も。現在は当主「アニエス・アンリ」が自ら醸造を行っている。バンドールらしいしっかりとした骨格に自然なワイン造りだからこそのエアリーな印象が加わるのが彼女のスタイル。暑いバンドールでここまで綺麗さが出るのだから彼女の繊細な仕事が見える。そして、今回初めて入港してきたキュヴェ「エン・ソル」にご注目。友人である「エリザベッタ・フォラドリー」と共に挑戦したアンフォア発酵・熟成のムールヴェードル。野生的でスパイシー。ムールヴェードルの個性そのものが直線的に訴えかけてくるかのようなワイン。60本のみのお割当となります。ぜひ、お試し下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1262	Bandol Rose バンドール・ロゼ	2015	ロゼ	750	3,600	今美味しい状態	36本	本
A1963	Bandol Rose バンドール・ロゼ	2017	ロゼ	750	3,800	グルナッシュ主体	120本	本
A1263	Bandol Rouge バンドール・ルーージュ	2013	赤	750	3,900	今美味しい状態	120本	本
A1962	Bandol Rouge バンドール・ルーージュ	2015	赤	750	4,200	ムールヴェードル主体	240本	本
A1964	En Sol エン・ソル	2016	赤	750	9,500	アンフォア発酵・熟成	60本	本

「ヴァランドロー」W.A94P 獲得！120本のみ！

2014年はワイン・アドヴォケートで94ポイントと流石の高得点の「シャトー・ヴァランドロー」。テュヌヴァンらしい高密度でシルキーな酒質は完璧な熟度と完璧な選果だからこそです。実は2014年からヴァランドローでは選果に最新の機械が導入されており、今まで以上に厳しい選果が可能になっています。日本人みたいな感覚、まさに完璧主義者だからこそのワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0082	Chateau Valandraud シャトー・ヴァランドロー	2014	赤	750	24,800	8/21出荷開始	120本	本
A1337	Esprit de Valandraud エスピリド・ヴァランドロー	2014	赤	750	5,000	セカンドワイン	480本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日



テラヴェールの最新情報はFacebook
造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!

8月フランス新入港

新規取扱「ルイ・シェニュ」新世代サヴィニーの代表格

シモン・ピーズの千砂さんが頑張るサヴィニー・レ・ボヌ。同じ女性で刺激を受けているというのが「キャロリーヌ」「ジュリエッタ」姉妹。5代続く老舗ドメヌ「ルイ・シェニュ」の当主と醸造責任者を姉妹で担っている。2000年に妹「キャロリーヌ」がドメヌに入り、栽培、醸造を担当するようになってから「ルイ・シェニュ」は大きく変わっていく。有機栽培を導入。一部ではピオディナミを試しつつ、醸造も抽出を抑えた女性らしい繊細なスタイルを目指している。ステンレスとファイバータンクで野生酵母のみでの発酵。熟成は古バリックで、ボトナージュはほとんどせずに静かに葡萄そのものの姿を追求している。ここ最近のヴィンテージでは樹齢の高まりと共に旨み、骨格が増して、より一層大きなワインに変化している。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1950	Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルーージュ	2016	赤	750	3,900		300本	本
A1951	Savigny Les Beaune Rouge V.V サヴィニー・レ・ボヌ・ルーージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2016	赤	750	5,400	樹齢70年	240本	本
A1952	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Aux Clous" サヴィニー・レ・ボヌ・ルーージュ・ブルミエ・クリュ・オー・クルー	2016	赤	750	6,200	一部樹齢90年	240本	本
A1953	Savigny Les Beaune Blanc "Les Saucours" サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン・レ・ソークール	2016	白	750	5,800		240本	本

予約受付「ゴッセ」9年熟成！グラン・ブラン・ド・ノワール

430年前、1584年にアイ村で創業した「ゴッセ」。当時はピノ・ノワールから赤ワインを造っていた。スパークリングを造った最古の造り手は「ルイナール」だが、それ以前にシャンパーニュ地方でワインを造った初めての造り手こそが「ゴッセ」。今ではエペルネに移動し、色々なレンジのシャンパーニュを造っているが、いまだにアイ村周辺の葡萄栽培農家からの葡萄供給が最も多く、200年以上続いている契約もある。創業当時のコンセプトに戻り、「ゴッセ」のアイデンティティを再表現する為に造られた特別キュヴェが「グラン・ブラン・ド・ノワール」。あくまでもアイ村とアイ周辺の葡萄に拘り、アイ村の個性を醸造責任者で親子2代ゴッセに勤めた「ジャン・ピエール・マレネ氏」が最大限引き出したのがこのキュヴェ。残念ながら熟成途中でマレネさんは亡くなられたが、現醸造責任者「オディロン氏」がデゴルジマン。最良の状態でのリリースとなった。今回の出荷は昨年のデゴルジマン後、一部を熟成させたもので、より良い状態になるまで寝かせていたもの。最後の600本。

■Grand Blanc de Noir Extra Brut

セパーージュ 100% Pinot Noir ドサーージュ 5g/L(エクストラ・ブリュット)

瓶熟成 108ヶ月(9年) ベース年 2006 と 2007 がベース 生産村 Ambonnay, Ay, Verzy, Chigny les Roses, Tauxières

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0878	Grand Blanc de Noirs Extra Brut グラン・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット	N.V	泡	750	13,000	9年熟成	600本	本

「リルペール」消えたクレマン・ド・クラマンの復活！

コート・デ・ブラン「クラマン」では70年代まで伝統的に発泡の弱いシャンパーニュが造られていた。クラマンの強烈なミネラルを、できる限り柔らかく飲ませる為の工夫でクレマン・ド・クラマンと呼ばれていた。80年代に入り、クレマンの名称が使用禁止となり、クレマン・ド・クラマンは消えてしまったが、「ピエール・ペテルス」と「リルペール」が「ペレル(真珠)」の名前で復活させた。樹齢80年の区画の葡萄のみ。2次発酵時の蔗糖を少なくすることでガス圧を4バールに抑えている。低いガス圧はクリーミーで滑らかな口当たりを実現してくれる。クラマンのミネラル感之余韻に十分感じられるが、口中は暴れず、食事に寄り添うようなシャンパーニュ。これは面白いシャンパーニュ。全然違います！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
696W9	Blanc de Blancs Grand Cru Brut ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・ブリュット	N.V	泡	750	7,400	グランクリュのみ！	600本	本
A1748	Blanc de Blancs Grand Cru "Cramant" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・クラマン・ミレジム	2012	泡	750	12,000	柔らかい年	180本	本
697W0	Blanc de Blancs Grand Cru Brut "Perle" ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・ブリュット・ペレル	N.V	泡	750	8,400	ガス圧4バール	360本	本

「フレデリック・マニャン」ピノ100%のコトー・ブルギニオン

ルロワの栽培責任者が移籍し、ピオディナミだけでなく、栽培の考え方も大きく方向性が変わったフレデリック・マニャン。最近ではアンフォラの導入も大きな話題となりました。息子は「ドメヌ・ビゾー」で働き始め、フレデリックは満面の笑みでした。そんな彼等の2015ヴィンテージはご存知の通り、最高の結果を出しています。また、プリムール買いなので為替も2年前の良い為替が適応されていますので価格も驚くべきコストパフォーマンスなのが2015ヴィンテージ。そんな2015年のコトー・ブルギニオンがフランス国内でキャンセルになり、1200本分けてもらいました。ガメイを使わなかった、100%ピノ・ノワールのコトー・ブルギニオン。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0219	Coteaux Bourguignons Pinot Noir コトー・ブルギニオン・ピノ・ノワール	2015	赤	750	2,600	ピノ・ノワールのみ！	1,200本	本
A1059	Chambolle Musigny V.V シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2015	赤	750	8,600		1,200本	本
A1060	Vosne Romanee V.V ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2015	赤	750	8,700		1,200本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名 担当者様 様

電話番号 帳合酒飯店 納品日 月 日



テラヴェールの最新情報はFacebook
造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!