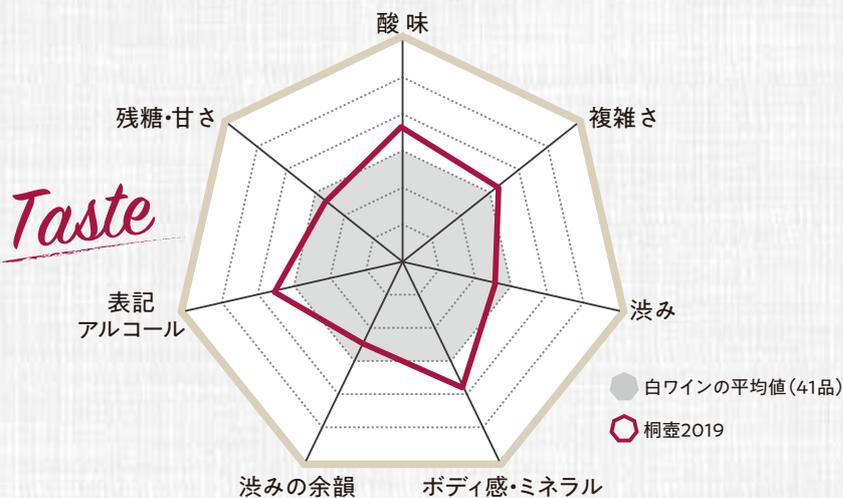


《自由の丘ワイン》 桐壺 2019 (きりつぼ)



味わい POINT

- 北海道岩見沢市「アエラリィファーム」産の醸造用ブドウ数種類を使用
- しっかりとしたボディ感と、キレの良さ
- バラやライチのアロマ、爽やかなグレープフルーツ風味
- 杏仁豆腐やミルク、フルーツミックスを思わせる独特の香り

Aroma



果実味 | ★★★★★

JANコード: 4580291570988

酸味 | ★★★★★

種別: 白ワイン

ボディ | ★★★★★

原料: 北海道岩見沢市産醸造用ブドウ5品種

内容量: 720ml アルコール度数: 12.5%

Mariage

Recommended dishes 1

豚肉ロースの 生姜焼き

酸味、渋味、濃醇さが同調するペアリング。甘辛い味つけの豚肉ロースの生姜焼きとも合います。



Recommended dishes 2

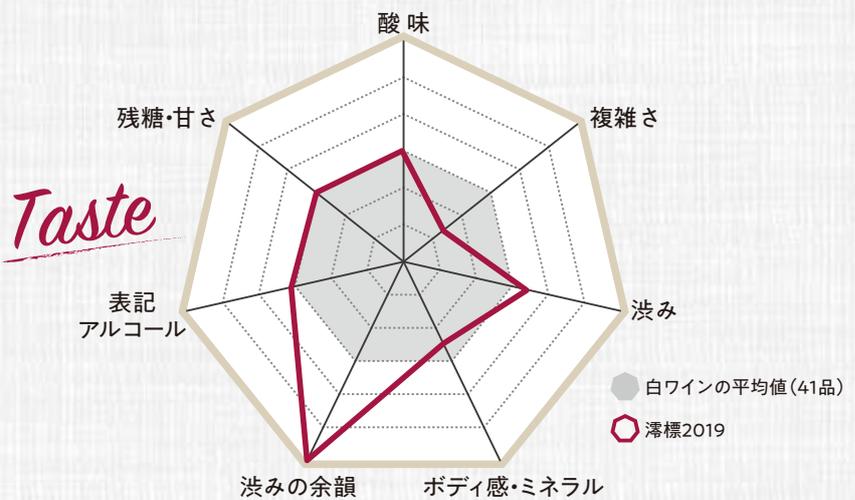
サラダチキンの サンドウィッチ

サラダチキンの塩味とうま味、ワインの酸味が味わいを相互に補完しあうペアリング。



《自由の丘ワイン》

濁標 2019 (みおつくし)



味わい POINT

- 北海道余市町の葡萄園“森羅郷”産と仁木町産、マオイ丘陵の自家葡萄園産のナイアガラを使用。ナイアガラの爽やかな風味。
- オレンジワイン製法による程よいタンニン、ボディ感と渋味の余韻。
- バラやカシス様の穏やかな香りが特徴。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570889

種別: 白ワイン(オレンジワイン)

原料: ナイアガラ(北海道余市町産/仁木町産/長沼町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 12.0%

Marriage

Recommended dishes 1

カルボナーラ

カルボナーラとワインの酸味が程よく調和、味わいバランスが似ていることからベストマッチング。



Recommended dishes 2

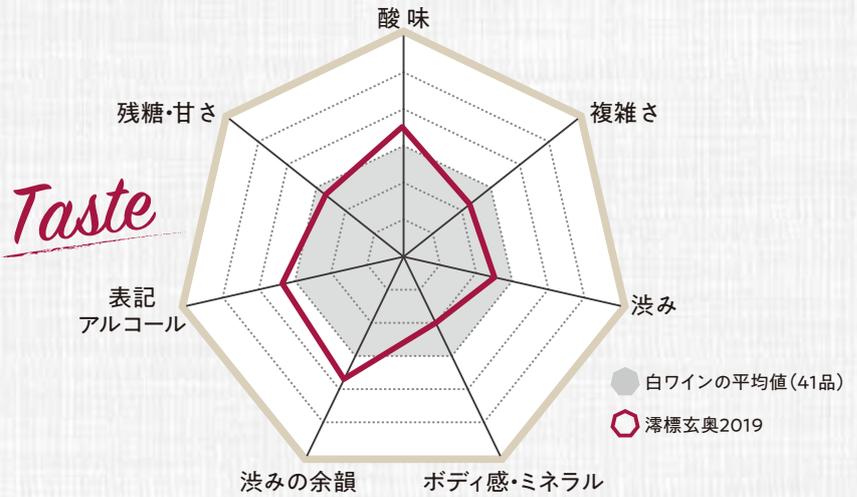
タイグリーンカレー

グリーンカレーの濃醇さ、ワインの酸味が補完しあい、食べ飽きない味わい。





《自由の丘ワイン》 零標玄奥 2019 (Miotsukushi Gen'O)



味わい POINT

- 北海道余市町の葡萄園”森羅郷”産と仁木町産、マオイ丘陵の自家葡萄園産のナイアガラを使用。ナイアガラの爽やかな風味。
- オレンジワイン製法による程よいタンニン、ボディ感と渋味の余韻。
- 通常「零標」の醸し期間を6ヶ月に伸ばしたワイナリー・生産本数限定品。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

種別: 白ワイン

原料: ナイアガラ(北海道余市町産/仁木町産/長沼町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 11%

Mariage

Recommended dishes 1

クリームシチュー

クリームシチューのコクとワインの渋みが同調。料理のミルク感とワインの酸味も相性が良い組合せ。



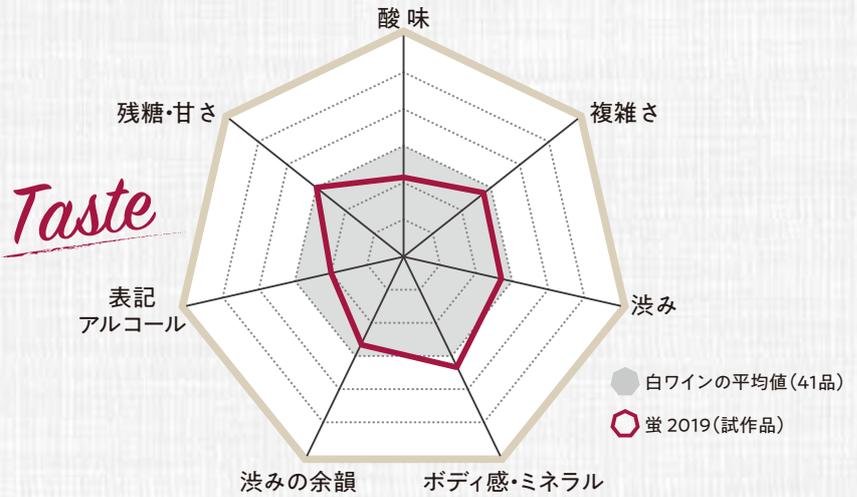
Recommended dishes 2

砂肝(タレ)

砂肝のタレの甘味とうま味、ワインの酸味が補完しあい、食べ飽きない味わい。



《自由の丘ワイン》 蛍 2019 (ほたる) [試作品]



味わい POINT

- 北海道余市町の”シリパの丘”のシャルドネを100%使用。
- シャルドネの香味に加え、青リンゴやパッションフルーツを思わせる辛口のワイン。
- 穏やかな酸味と豊かなミネラル感が感じられます。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

種別: 白ワイン

原料: シャルドネ(北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 10%

Mariage

Recommended dishes 1

十勝の豚丼

コクと甘味がある豚丼に対して、ワインの穏やかな酸味とミネラルある味わいが調和する組合せです。



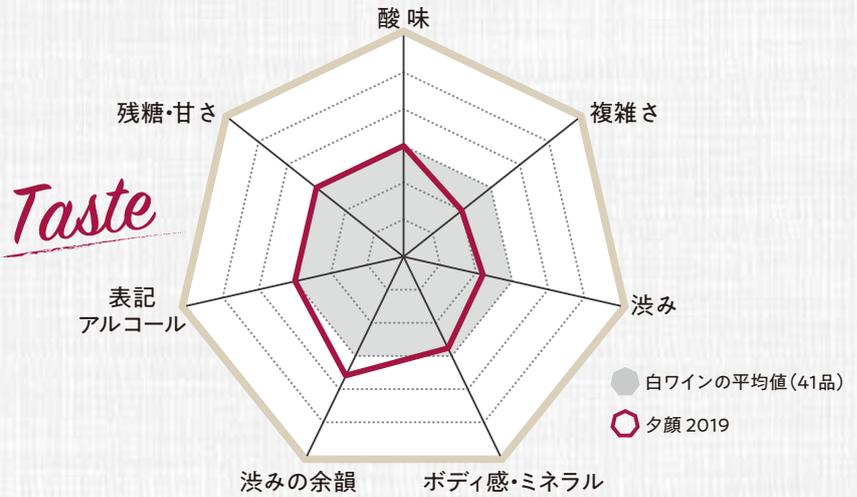
Recommended dishes 2

ローストポーク

濃醇なローストポークの脂身、うま味をワインが洗い流し、食事が進むべアリング。



《自由の丘ワイン》 夕顔 2019 (ゆうがお)



味わい POINT

- 北海道余市町産のキャンベル(98%)と地元長沼町産山ぶドウ(2%)を使用。
- 山ぶどうの彩りある香りとキャンベルのチャーミングな果実味がハーモニーを奏でる。
- 軽やかでバランスの取れた辛口の味わい。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570865

種別: ロゼワイン

原料: キャンベル(余市町産) 山ぶどう(長沼町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 11.5%

Mariage

Recommended dishes 1

タコとブロッコリーのバジルソース

穏やかな酸味とバジルの風味がワインと調和し、穏やかな香りが口の中で広がるペアリング。



Recommended dishes 2

鶏モモ肉の岩塩焼き

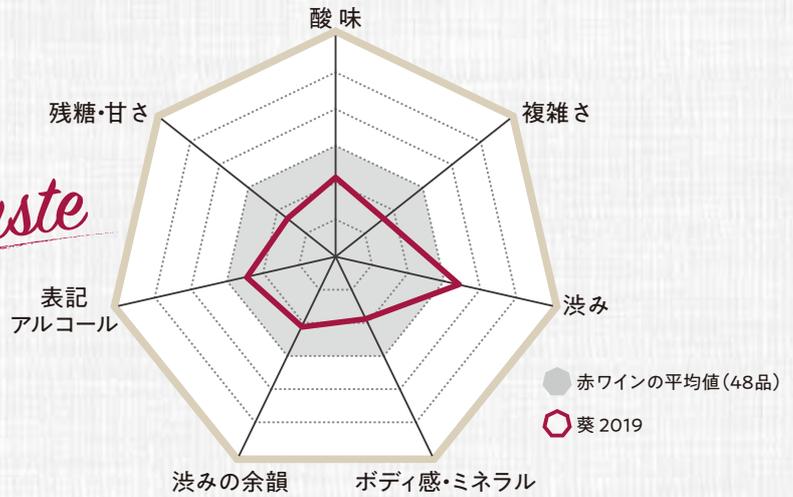
ワインの酸味と鶏モモ肉のジューシーなうま味とが味を補完し合うペアリング。



《自由の丘ワイン》 葵 2019 (あおい)



Taste



味わい POINT

- 北海道余市町産「シリパの丘」のツヴァイゲルトレーベを100%使用。
- ブラックベリーやイチゴ、ほのかにスパイシーな香り。
- しっかりとした果実味と程よい酸、タンニンの渋味の絶妙なバランス。
- 第3回エチケットアートアワードグランプリ受賞作品「果実」(小助川裕康)を採用。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570995

種別: 赤ワイン

原料: ぶどう(ツヴァイゲルトレーベ)(北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 12.0%

Mariage

Recommended dishes 1

卵きくらげ中華炒め

ワインのしっかりした渋味、全体的に落ち着いたバランスによりこってりした中華料理との相性は抜群です。



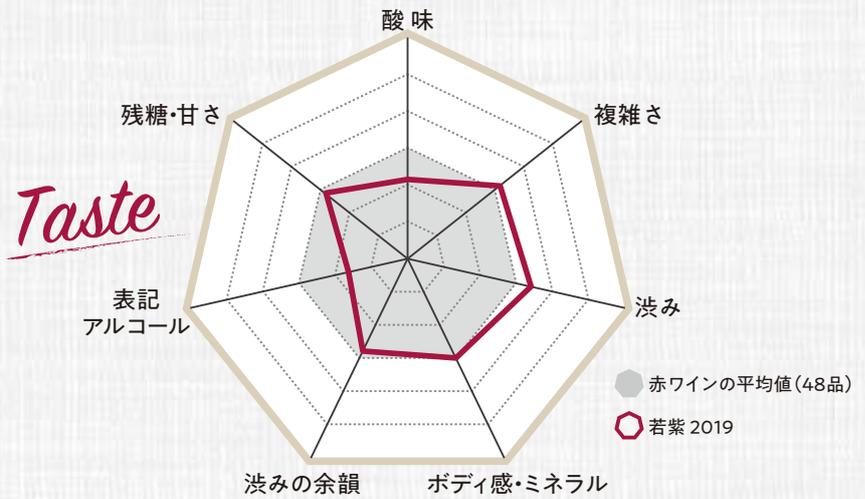
Recommended dishes 2

スパゲティナポリタン

ワインの酸味と、スパゲティの濃醇な味わいとが補完しあい、食べ飽きない組合せ。



《自由の丘ワイン》 若紫 2019 (わかむらさき)



味わい POINT

- 北海道余市町産「シリパの丘」のピノ・ノワールを100%使用。
- ストロベリーを感じさせる優しい味わいにミネラルも感じられる。
- 北海道産ピノ・ノワールならではの繊細な味わいをお楽しみください。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

種別: 赤ワイン

原料: ぶどう (北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 11.0%

Mariage

Recommended dishes 1

鮎の一夜干し

バランスの取れた味わいで和食との相性良し。ワインの味わいが鮎の苦味やコクとも調和した組合せ。



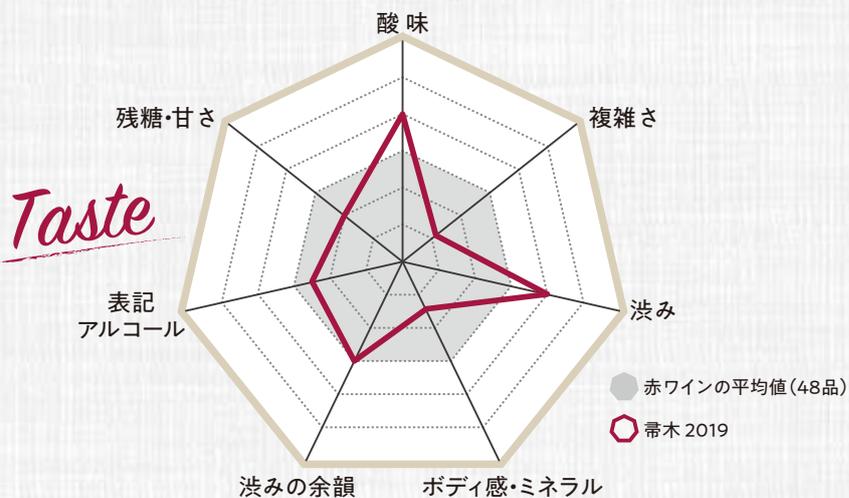
Recommended dishes 2

オリーブのモツアレサラダ

渋みがしっかりした味わいのワインのため、苦味・渋みなど滋味ある料理との相性が良い。



《自由の丘ワイン》 帯木 2019 (ははきぎ)



味わい POINT

- 北海道仁木町産、余市町産のキャンベルを100%使用。
- イチゴやラズベリーを感じさせるフレッシュなミディアムボディ。
- 爽やかな酸味としっかりした渋みのバランスが楽しめます。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570858

種別: 赤ワイン

原料: ぶどう(キャンベル)(北海道仁木町産、余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 12.0%

Mariage

Recommended dishes 1

鴨のコンフィ

濃醇なうま味の鴨のコンフィと調和する渋みと酸味のバランスを持つワインとしてお奨めです。



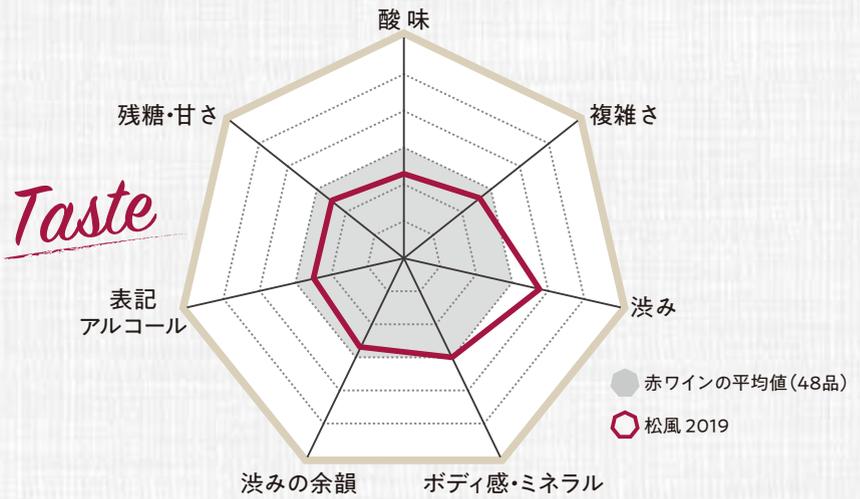
Recommended dishes 2

タマゴサンド

コク、酸味、濃醇さが調和し、食欲が進むランチにぴったりの組合せです。



《自由の丘ワイン》 松風 2019 (まつかぜ)



味わい POINT

- 北海道余市町産「シリパの丘」のメルローを100%使用。
- メルローの豊かな果実味。
- 冷涼な栽培環境にある北海道産メルローならではのクリアな酸が特徴。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

種別: 赤ワイン

原料: ぶどう(メルロー)(北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 12.0%

Mariage

Recommended dishes 1

長沼ラム味付け

ワイナリーのある地元長沼産の味付けラムとのペアリングは最高の組合せです。



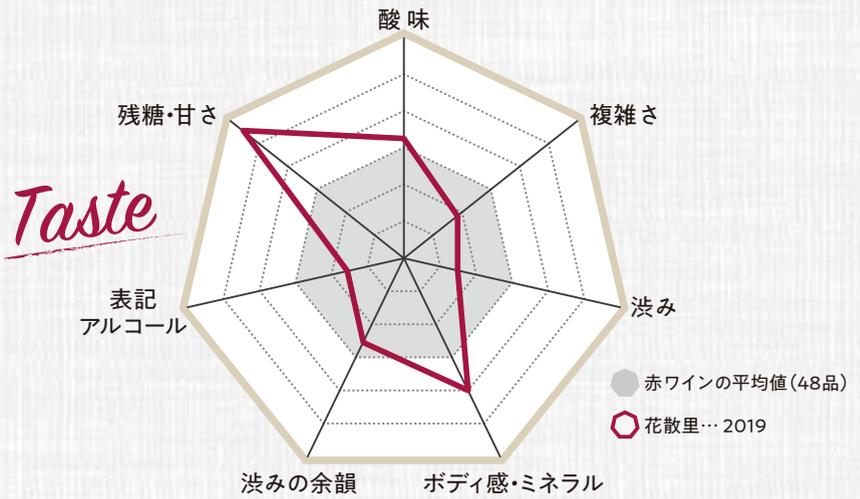
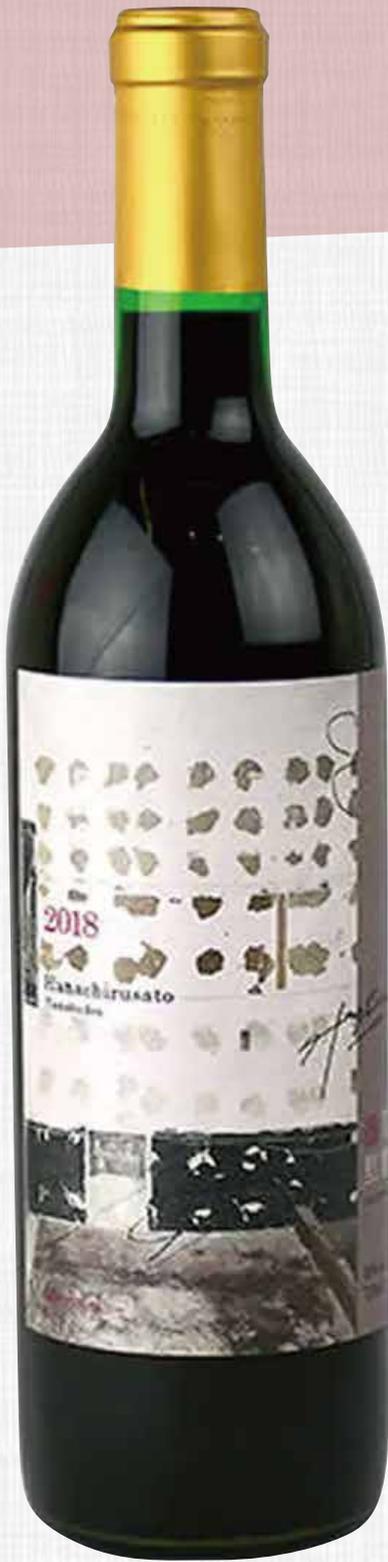
Recommended dishes 2

イカと魚の 海鮮XOジャン炒め

ワインの酸味と料理の濃醇なうま味が補完し合う癖になるペアリングです。



《自由の丘ワイン》 花散里 2019 (はなちるさと)



味わい POINT

- 岩手県洋野町のヤマブドウを100%使用。
- うち1/3をオーク樽にて5か月間熟成。野生酵母による自然醗酵。
- 樽熟成によりタンニンもありヤマブドウの野生味を残した熟成感。
- ザクロやクランベリーを感じる味わい。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

種別: 赤ワイン

原料: やまぶどう(岩手県洋野町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 10.0%

Mariage

Recommended dishes 1

エスカルゴのバター焼き

エスカルゴのバター風味と、ワインの渋味、酸味が調和した味わいです。



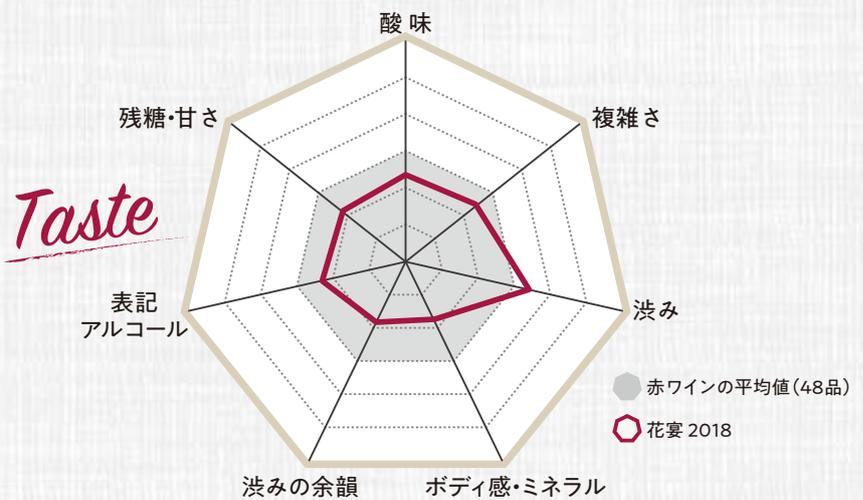
Recommended dishes 2

サバの干物

サバのうま味とコクをワインが包み込む味わい。低濃度の苦味が心地よく感じられます。



《自由の丘ワイン》 花宴 2018 (はなのえん)



味わい POINT

- 山ブドウとカベルネソーヴィニオンを交配したヤマソーヴィニオン種などを使用。
- 山ブドウの野生味、渋味とカベルネソーヴィニオンの上品な余韻。
- ほのかにカシスの香味、落ち着いたグリーン系の葉や花の香り。
- 余韻として薫るはちみつやミルクなどの甘い香りが特徴的。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570773

種別: 赤ワイン

原料: ヤマソービニオン/ヤマブドウ/
小公子(北海道長沼町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 12.0%

Mariage

Recommended dishes 1

鮭とホッケの飯寿司

料理の麴と生姜の香り、ぴりっとした辛さと強めの酸味。赤ワインの華やかな香味が口内で不思議に調和します。



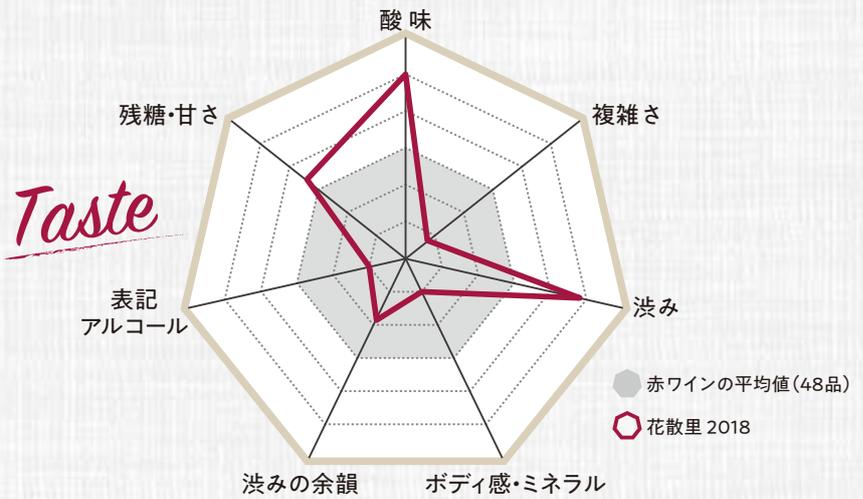
Recommended dishes 2

Tim Tam Chewy Caramel

豪州土産の定番。キャラメルをビスケットで挟みチョコをコーティング。ワインがチョコの苦味と渋味を引き立てます。



《自由の丘ワイン》 花散里 2018 (はなちるさと)



味わい POINT

- 岩手県洋野町のヤマブドウを100%使用。
- うち1/3をオーク樽にて5か月間熟成。野生酵母による自然醗酵。
- 樽熟成によりタンニンもありヤマブドウの野生味を残した熟成感。
- ザクロやクランベリーを感じる味わい。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570742

種別: 赤ワイン

原料: やまぶどう(岩手県洋野町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 10.0%

Mariage

Recommended dishes 1

チャーハン

チャーハンの風味とヤマブドウの風味がミラクルにマッチング。香味が膨らみ楽しめます。



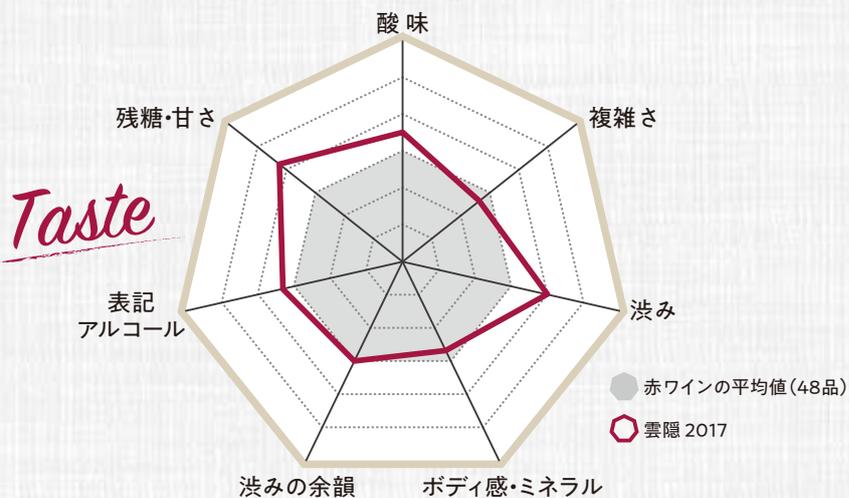
Recommended dishes 2

だし巻たまご

だし巻きたまごのうま味とワインの酸味が補完し合う風味豊かなペアリング。



《自由の丘ワイン》 雲隠 2017(くもがくれ)



味わい POINT

- 北海道長沼産ブドウの希少品種「岩松」を使用。
- 酸味が豊か、滑らかなタンニン、ほのかにスパイシーな味わい。
- 野性味あふれるハーブの風味。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★★

ボディ | ★★★★★★

種別: 赤ワイン

原料: 岩松(やまぶどう) (北海道長沼町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 13.0%

Mariage

Recommended dishes 1

岩ガキ香草焼き

滋味深い牡蠣の香草焼きの濃醇な味わいに負けないワインの渋味・コクが調和します。



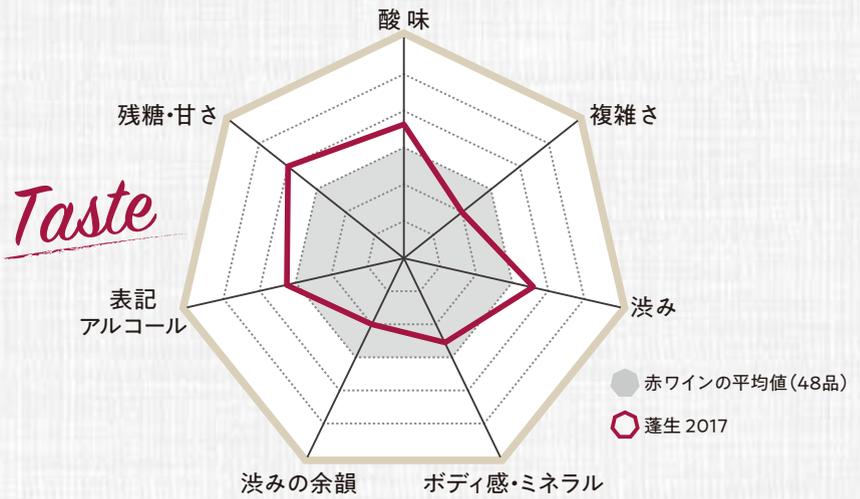
Recommended dishes 2

照り焼きチキン

照り焼きチキンの味わいを包み込む芳醇なワインとしてお奨めです。



《自由の丘ワイン》 蓬生 2017(よもぎう)



味わい POINT

- ブドウ研究者、澤登春雄氏が開発した山ブドウ種「ヒマラヤ」を100%使用。
- 当ワイナリーのラインナップ中、最も野性的な酸味、果実味。
- ジビエやコクの強いチーズに負けない力強さ。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード:4580291570643

種別: 赤ワイン

原料: ヒマラヤ(北海道長沼町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 13.0%

Mariage

Recommended dishes 1

チーズバーガー

ワインの渋み、酸味、甘味が濃醇な味わいのチーズバーガーと調和したペアリングです。



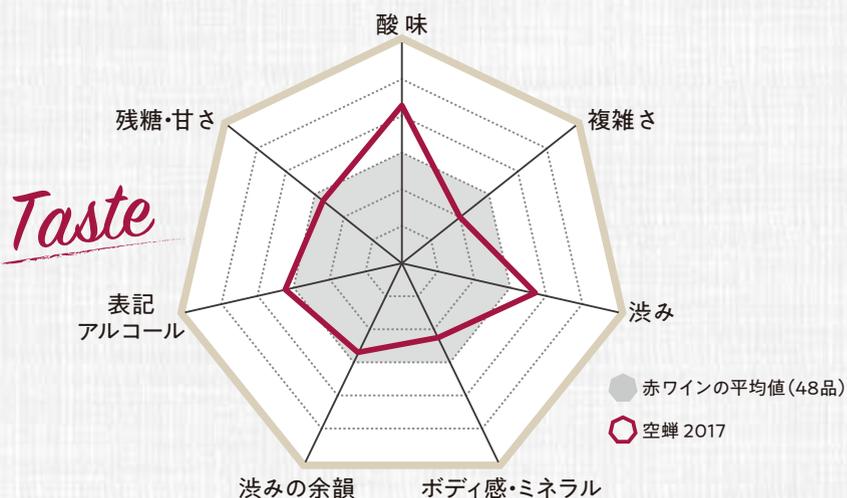
Recommended dishes 2

豚肉の生姜焼き

うま味とコク、苦味がある豚肉生姜焼きにしっかりした味わいのワインが調和します。



《自由の丘ワイン》 空蝉 2017(うっせみ)



味わい POINT

- 北海道余市町産の「キャンベル」80%、長沼町産の山ブドウ種「岩松」を20%使用。
- ラズベリーや凝縮感のあるブラックベリーの果実味。
- 穏やかな青草の香り、程よいタンニンのしっかりとしたミディアムボディ。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570674

種別: 赤ワイン

原料: キャンベル(北海道余市町産)、
ヤマブドウ「岩松」(北海道長沼町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 13.0%

Mariage

Recommended dishes 1

マグロ(刺身)

マグロのうま味を包み込む味わいのワインでリッチな気分を味わえます。



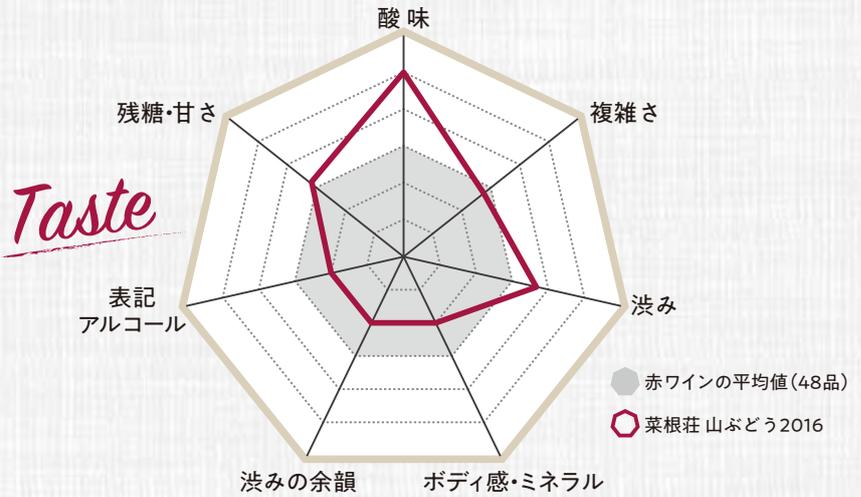
Recommended dishes 2

ロールキャベツ

ワインの渋み・コクと酸味がロールキャベツの味わいに輪郭を与えるペアリング。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2016



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- 辛口で酸味が豊か、活気あるタンニンの渋味が刺激的。
- 野性味あふれるハーブの風味。黒い果実の香り。
- コクがあり、熟成とともにほのかに甘みを感じ、酸味の余韻が豊かに広がる。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570124

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

カニチャーハン

野性味あふれるワインの渋味・コクが、カニのジューシーなうま味と濃厚な味わいを引き立てるペアリング。



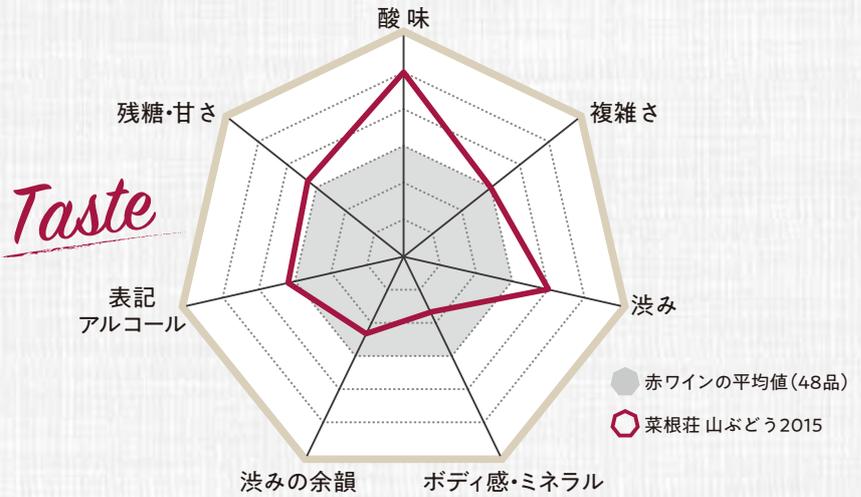
Recommended dishes 2

どさんこ揚げいも

ジャガイモのうま味とバター風味の味わいをワインの酸味が洗い流し食べ飽きない組合せ。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2015



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを使用。
- 辛口で酸味が豊か、渋味の余韻も優しく広がる。
- 野性味あふれるハーブの風味。黒い果実の香り。
- コクがあり、熟成とともにほのかに甘みを感じられる。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570353

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産/
北海道長沼町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 13%

Mariage

Recommended dishes 1

フレンチクロムッシュ

brunchの定番クロムッシュに入るチーズの酸味、ハムのうま味と、ワインの酸味、濃醇さが見事に調和する組合せ。



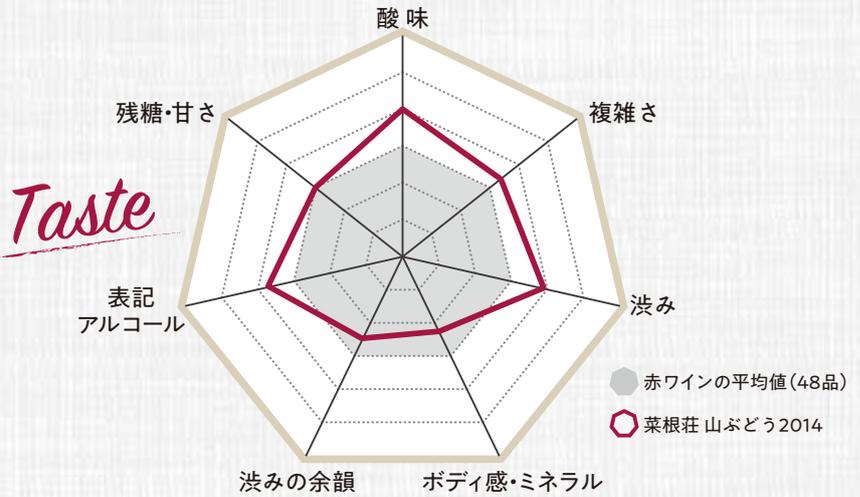
Recommended dishes 2

焼きチーズケーキ

チーズケーキとワインの酸味が調和し、チーズケーキの渋味やコクが引き立つ美味しさです。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2014



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- 酸味と渋みがしっかりと感じられる豊かな味わい。
- 野性味あふれるハーブの風味。黒い果実の香り。フルーツ様のリッチな香り。
- コクがあり、熟成とともにほのかに甘みが感じられる。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570124

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

海老マヨネーズ

海老マヨネーズの濃醇さとワインの酸味がお互いを補完し合うペアリングです。



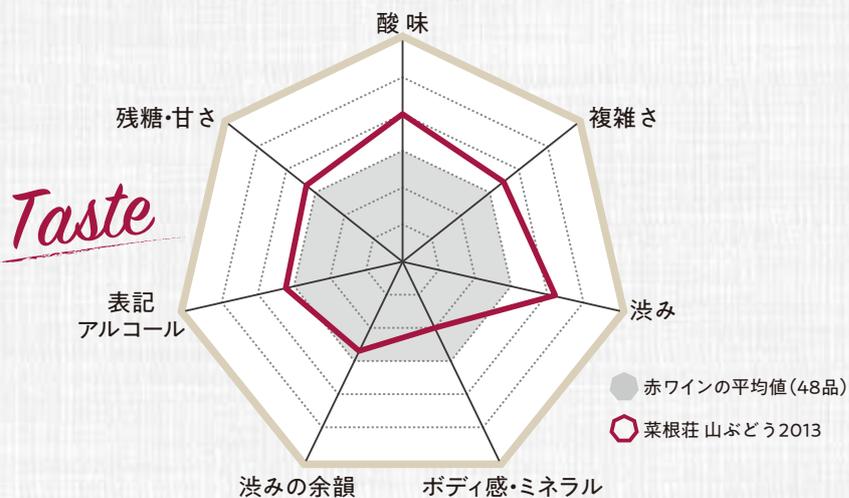
Recommended dishes 2

麻婆豆腐

濃醇でコクのある麻婆豆腐を包み込むしっかりした味わいのワインとしてお奨めです。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2013



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- 酸味と渋みに加え、複雑味が味わい輪郭を与える。
- 野性味あふれるハーブの風味。パイナップルやりんごの甘い香りも。
- コクがあり、熟成とともに楽しめる味わい。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード:4580291570124

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml

アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

ホタテのバター焼き

ホタテのバター焼きの濃厚なうま味とコク、ワインの香味バランスが調和したペアリング。



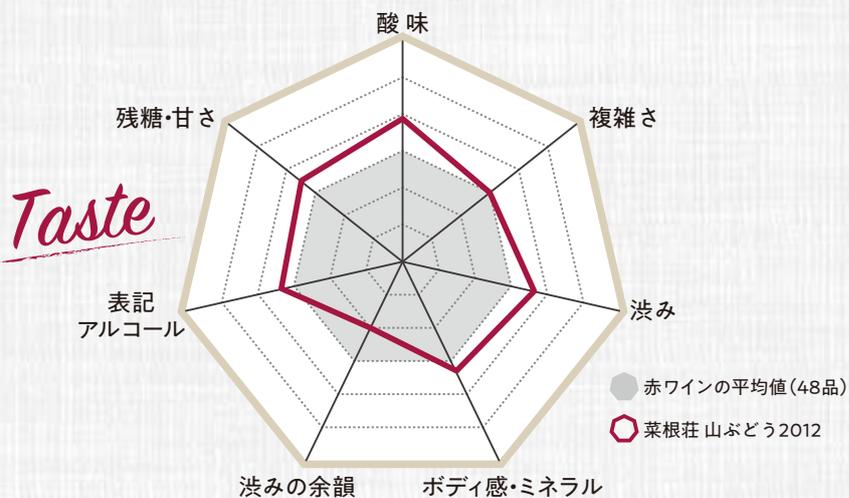
Recommended dishes 2

トマトとモzzarellaのカプレーゼサラダ

カプレーゼサラダの酸味と、ワインの濃醇さが補完し合い食べ飽きない組み合わせです



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2012



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- 酸味と渋み、ミネラルバランスが良い落ち着いた味わい。
- ハーブやミントの風味。穏やかなイチゴ様の香り。
- コクがあり、熟成とともにほのかに甘みを感じ、飲み飽きない口当たり。

Aroma



果実味 | ★★★★★

JANコード:4580291570124

酸味 | ★★★★★

種別: 赤ワイン

ボディ | ★★★★★

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

飯寿司

ワインと飯寿司のコクは同程度で感じられ、ワインの濃醇な味わいと飯寿司の酸味が補完する味わい。



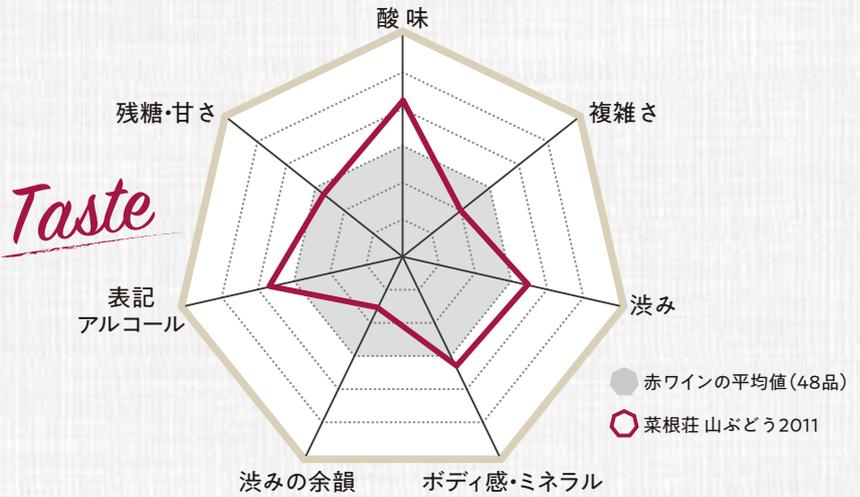
Recommended dishes 2

ウニの炊き込みご飯

ウニの炊き込みご飯をワインが包み込み、料理のコクを引き立たせる味わいです。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2011



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- 辛口でしっかりした酸味、タンニンの渋味が広がる。
- ハーブの風味。ココア用の複雑な香り。
- コクを感じつつも、飲み口、舌触りの良いワイン。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570124

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

生ロースハムの オードブル

ワインの酸味に特徴があるため、癖のある酸味、濃醇なうま味を持つ生ロースハムとの相性は抜群。



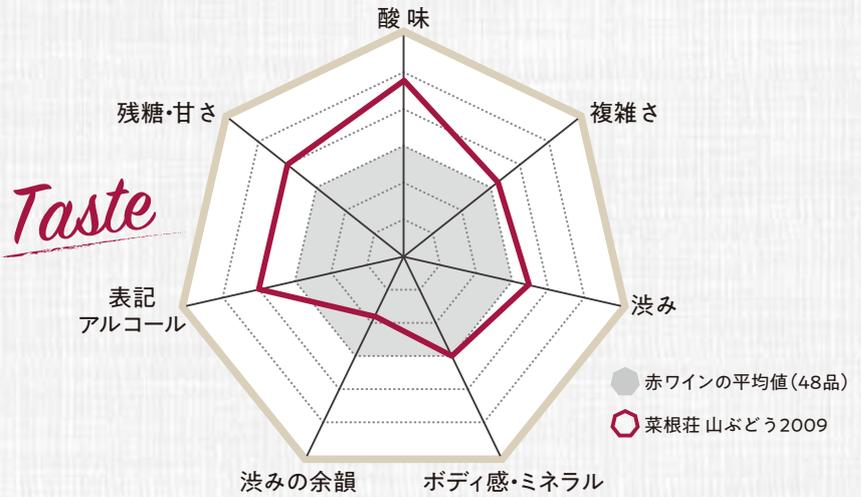
Recommended dishes 2

白いかロールの バター焼き

ワインの酸味と白いかロールのうま味、バターの濃醇な味わいがお互いを補完するペアリング。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2009



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- フレッシュな酸味と山ぶどうの甘味が癖になる味わい。
- 野性味あふれるベリーの風味。黒い果実の香り。
- コクと渋みのバランスが良くペアリングも広がる味わい。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード:4580291570124

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

ゴダチーズの パスタ

ワインのしっかりした酸味と渋みが濃醇な酸味とコクを持つゴダチーズパスタの味わいを引き立たせます。



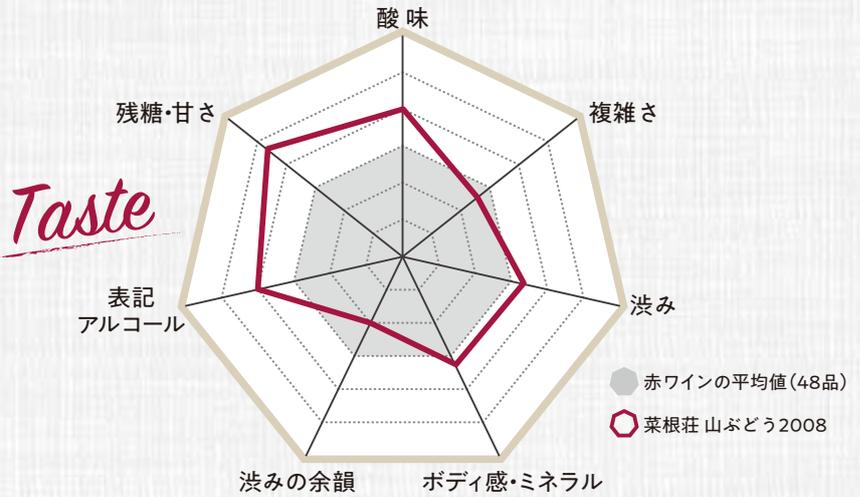
Recommended dishes 2

甘酢肉団子

ワインの酸味と肉団子の酸味が同調し、肉団子のうま味、濃醇な味わいを引き立たせます。



《菜根荘ワイン》 山ぶどう 2008



味わい POINT

- 北海道、岩手県産の山ぶどうを原材料として使用。
- 山ぶどうの甘味が広がり、酸味が豊か。
- ミントの香り、フルーツ豊かな香り。
- コクを感じつつもフレッシュなぶどうの味わい。

Aroma



果実味 | ★★★★★

酸味 | ★★★★★

ボディ | ★★★★★

JANコード: 4580291570124

種別: 赤ワイン

原料: 山ブドウ(岩手県洋野町産/北海道余市町産)

内容量: 720ml アルコール度数: 14.0%

Mariage

Recommended dishes 1

いかの塩辛パスタ

塩辛の塩味と酸味、コクがワインのバランスに似ていることから、意外な組合せを楽しめます。



Recommended dishes 2

エビのアーモンド揚げ

さっぱりとしたエビのアーモンド揚げを包み込み、ワインの滋味が料理のコクを引き出します。

