

Viva! España / ビバ! スペイン

◆商品は【商品一覧】をクリックしてお確かめください。

◆ご注文は【ご注文お問い合わせ】からお願いいたします。

[ご注文お問い合わせ](#)



商品一覧



いらっしやいませ。
ビバ! スペイン
¡Viva! España へようこそ!

当店はこだわりの本場スペインの飲食を
バラエティー豊かに取り揃えております。
普段の日でも特別な日でもギフトにも...
華やかで美味しいスペインの味で、
食卓を鮮やかに彩ってみませんか?

Acete de Oliva

NATURVIE
"舌の肥えた人たちに他にはない特別な逸品を
味わってもらおう..."
スペイン南西部の広大な農園で精選した品種
100%のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイル。
農園で2時間以内に極低温で搾油・加工され、
エクストラ・ヴァージンの命とも言える
芳醇な香りをお楽しみいただけます。

CLOS MONT-BLANC

クロ・モンブラン ワイン

コンカ・デ・バルペラにおいてワイン製造をリードするワイナリーです。
300年以上前からワイン造りを手掛けており、丁寧に葡萄の木を育て続けて
来ました。現在も伝統的な醸造方法を用いて、他にない個性を持つ厳選され
たワインを提供し続けています。

◇ 未成年者の飲酒 および未成年者への酒類の販売は法律で禁止されております。

RSS 1.0

Viva ! España / ビバ ! スペイン

オリーブオイル / アルベキーナ

【NATURVIE】 ナトゥルヴィエ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 500ml 【Arbequina】アルベキーナ
販売価格: 3,292 円(税込)



たっぷり使える 500ml ボトル

【Arbequina】アルベキーナ

香り、食感等あらゆるバランスに優れています。
熟したトマトのように青さと甘さが絡み合い、繊細な
香り、味には確かな甘味があり、クルミのような後味
を残しながら消えていきます。
口溶けはさらさらと、とても柔らか。
※ 生ハム、グリル、ソテーした肉類、魚介類、フレッ
シュチーズのサラダなどにお薦め。



スペイン南西部、エクストレマドゥーラ州の広大な農園で、多数のオリーブの中から精選した3つの品種

【アルベキーナ】を、100%単品種でボトリングしたエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。

特別な哲学と愛情を持って完成させた極上のオイルは、格式の高さだけでなく、清廉で純潔であることを追求しました。

手積みされたオリーブの実は、農園で2時間以内に極低温で搾油・加工され、エクストラ・ヴァージンの命とも言える芳醇な香りを保っています。

ナトゥルヴィエの個性は「フレーバーの豊かさ」にあります。

これまでになくフルーティで、優しい食味のナトゥルヴィエで、本物のオリーブオイルの素晴らしさをお楽しみください。

品 名 : 食用オリーブ油

原材料名 : 食用オリーブ油

商 品 名 : 【NATURVIE】 ナトゥルヴィエ (エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル)

品 種 : アルベキーナ種

内 容 量 : 500ml / ボトル

保存方法 : 涼暗所保存

原産国名 : スペイン

オリーブオイル / 黒ラベル

【NATURVIE】 ナトゥルヴィエ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 500ml 【Primeras Aceitunas】プリメーラス・アセイトゥーナス 黒ラベル PICK UP

販売価格: 3,292 円(税込)



最も安定感のあるピクアル種の若い実から絞ったオイルをベースに、
全て自社栽培の複数品種のオイルを絶妙にブレンドし、最上の味と香りを引き出しました。

新鮮な青い実の香りに、リンゴとわずかに緑のバナナの香りもプラス。

若干の辛みを含む、非常にバランスの良い味！

世界的に注目をあびるマルティン・ベラサテギ・システムのボトルをオリーブオイルで初めて採用！

名門 The Culinary Institute of America カリフォルニア校に開設の Oleoteca で、

世界のプレミアムオリーブオイル6本の一つに選出！

ナトゥルヴィエの個性は「フレーバーの豊かさ」にあります。

これまでになくフルーティで、優しい食味のナトゥルヴィエで、本物のオリーブオイルの素晴らしさをお楽しみください。

El Hoyo (エル・オジョ) 農園

Naturvie のオリーブは、スペイン南西部メリダ地域に400haを越すオリーブ畑を
所有するサンチェス家の農園の一つ、"El Hoyo" で栽培される。
15品種35,000本を栽培。コルネスエロは、野生のオリーブの
木に接ぎ木をしたもので、200年以上の樹齢の木も多い。

農園内に搾油所

El Hoyo 農園内にNaturvie 用の搾油所を設置。
オリーブの実を丁寧に手摘みで収穫、実を傷め
ないように小さな箱で運搬し、2時間以内にきわ
めて低温で搾油。Naturvieの酸度は、約0.1%。

10%以下の限定生産

Naturvie となるのは、各品種の生産量の10%
以下。最高のもののみがNaturvie に。ボトル詰
め後は、手作業でラベツ貼り、箱詰め。人の手
で全てのボトルにナンバリングし、厳密に管理
されている。



品 名 : 食用オリーブ油

原材料名 : 食用オリーブ油

商 品 名 : 【NATURVIE】 ナトゥルヴィエ (エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル)

品 種 : ピクアル種をベースに厳選した複数の品種を絶妙にブレンド

内 容 量 : 500ml / ボトル

保存方法 : 涼暗所保存

原産国名 : スペイン

オリーブオイル / コルネスエロ

【NATURVIE】 ナトゥルヴィエ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 500ml 【Cornezuelo】コルネスエロ
販売価格: 3,292 円(税込)



たっぷり使える 500ml ボトル

【Cornezuelo】コルネスエロ

はじめにほのかな青みとフローラルな香りを感じ、
続いてバジルやパセリ、セージなどのハーブの爽やかな
香りが広がります。

あっさりしていて料理の味を損なわず、後味のわずかな
スパイシーさが爽快感を演出します。

※ カルパッチョやグリル料理等、素材そのものの味を
中心にしたお料理に最適。



スペイン南西部、エクストレマドゥーラ州の広大な農園で、多数のオリーブの中から精選した品種

【コルネスエロ】を、100%単品種でボトリングしたエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。

特別な哲学と愛情を持って完成させた極上のオイルは、格式の高さだけでなく、清廉で純潔であることを追求しました。

手積みされたオリーブの実は、農園で2時間以内に極低温で搾油・加工され、エクストラ・ヴァージンの命とも言える芳醇な香りを保っています。

ナトゥルヴィエの個性は「フレーバーの豊かさ」にあります。

これまでになくフルーティで、優しい食味のナトゥルヴィエで、本物のオリーブオイルの素晴らしさをお楽しみください。

品 名 : 食用オリーブ油

原材料名 : 食用オリーブ油

商 品 名 : 【NATURVIE】 ナトゥルヴィエ (エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル)

品 種 : コルネスエロ種

内 容 量 : 500ml / ボトル

保存方法 : 涼暗所保存

原産国名 : スペイン

Viva! España / ビバ! スペイン

ワイン / チャコリ・レサバル

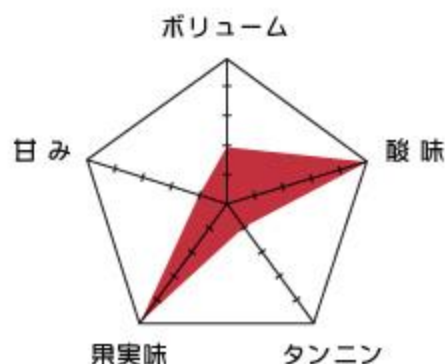
【Trakole Rezabal】チャコリ・レサバル 2019 微発泡白ワイン(750ml) 辛口
販売価格: 2,970 円(税込)



豊かな酸が心地良い。
適度なアルコール度数で、すがすがしい微発泡性。

Rezabal
Txakolindegia

味わいチャート



～個性のよい料理～
軽めの食前・魚料理など

ぶどう品種
オンダラビ・スリ 100%



【Rezabal】レサバル

スペイン／バスク

レサバルは 1996 年スペイン・バスク地方のDOゲタリアコ・チャコリナにあるサラウツにワイナリーを創設しました。最新設備のもと、伝統的な醸造方法でチャコリワインを丁寧に作っているごく小規模のワイナリーです。カンタブリア海に面する東斜面にワイン畑があり、葡萄の木は 1.8メートルのエンパードアルトと称する棚に栽培されています。雨が多く湿度が高い日本のワイン畑の、“棚づくり”を思わせます。栽培されている葡萄は主に白葡萄のオンダラビ・スリ 80%で、その他にはリースリング、プティ・コルボウ、シャルドネ、黒葡萄のオンダラビ・ベルツァが栽培されています。

※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名：微発泡白ワイン 辛口

商 品 名：【Trakole Rezabal】チャコリ・レサバル 2019

内 容 量：750ml

アルコール度数：11%

ワイン / ピンセルナ アルバリン

【PINCERNA ALBARIN】ピンセルナ アルバリン 2017 白ワイン (750ml)辛口
販売価格: 2,420 円(税込)



バラ、ライチのフローラルな香り。
フレッシュで複雑さを感じさせる、バルサミコ、ミント、草っぽい、申し分ないアロマ。
バランスが取れ、力強い感触。爽やかな余韻が心地よい。

生産者のご紹介

【ボデガス・イ・ピネドス・デル・パラモ】

(スペイン/バルデビンプレ)

2010年創業の若い会社です。ペドロ・ゴンザレス率いるブドウ生産者とワイン愛好家の仲間と共に設立しました。

最新式の醸造所をプリエトピクード種で有名となったバルデビンプレ村に作り、早くもスペインのレストラン業界では知られるようになってきました。ボデガス・ヴィリャセサン解散により、プロジェクト”PINCERNA”の名前のもと、優秀なワイナリー数社との提携で、PINCERNAワインシリーズを開発しています。

品 名 : ワイン(白) 辛口

商 品 名 : 【PINCERNA ALBARIN】ピンセルナ アルバリン 2017

産 地 : スペイン/カスティーリャ・イ・レオン/バルデビンプレ

生 産 者 : PINCERNA VINOS DE AUTOR ピンセルナ -ヴィノス・デ・アウトール

内 容 量 : 750ml

葡萄品種 : アルバリン 100%

格 付 け : DOティエラ・デ・レオン

※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

ワイン / クロ・モンブラン カステル・テンブラニーリョ

【Clos Montblanc Castell Tempranillo】 クロ・モンブラン カステル・テンブラニーリョ 2020 赤ワイン(750ml)
ミディアムボディ 販売価格: 2,090 円(税込)



所有地内で育ったテンブラニーリョにカベルネソービニオンをブレンド。
葡萄はステンレス製のタンクにて 25~28 度に温度調節された状態で発酵されます。
醸しの後、樽の中で 2~3 ヶ月寝かして熟成されます。
鮮やかなルビーレッド。赤いフルーツ、ラズベリーやブラックベリーの香り。
爽やかな口当たりが特長です。

生産者のご紹介



クロ・モンブラン (スペイン/カタルーニャ/コンカ・デ・バルベラ)

クロ・モンブランはD.O.コンカ・デ・バルベラにおいてワイン製造をリードするワイナリーです。

300 年以上前からワイン造りを手掛けており、丁寧に葡萄の木を育て続けて来ました。

この地域の歴史的背景から、製造技術はシトー修道士たちの哲学に影響を受けており、現在もその伝統的な醸造方法を用いて、他にない個性を持つ厳選されたワインを提供し続けています。



D.O.コンカ デ バルベラという特別な場所

クロ・モンブランのワイナリーは D.O.コンカ デ バルベラ(バルセロナから約 100km)に位置しており、その美しい景色の奥深く、カタルーニャ

地方の中でも歴史的に大変重要な 2 つの場所、城壁都市モンブランとポブレット修道院の近くです。この地域は、重厚な歴史とワイン製造の伝統に包まれています。この地域でワイン製造が始まったのは、およそ 1000 年前。シトー修道士やテンプル騎士団がこの地を治めていた際、ローマ人に初めてワインの製造技術がもたらされ、その製造技術が根づいたと言われています。現在も当ワイナリーのポリシーは、修道士たちの哲学に影響を受けています。



品 名：赤ワイン/ミディアムボディ

商 品 名：【Clos Montblanc Castell Tempranillo】クロ・モンブラン カステル・テンブラニーリヨ 2020

生 産 年：2020 年

産 地：スペイン/カタルーニャ/コンカ・デ・バルベラ

生 産 者：クロ・モンブラン

内 容 量：750ml

葡萄品種：テンブラニーリヨ 85%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%

アルコール度数：13.5%

※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

ワイン / クロ・モンブラン カステル・マカベオ・シャルドネ

【Clos Montblanc Castell Macabeo Chardonnay】クロ・モンブラン カステル・マカベオ・シャルドネ 2021 白ワイン (750ml)辛口 販売価格: 2,090 円(税込)



品 名：白ワイン/辛口

商 品 名：【Clos Montblanc Castell Macabeo Chardonnay】クロ・モンブラン カステル・マカベオ・シャルドネ

生 産 年：2021 年

産 地：スペイン/カタルーニャ/コンカ・デ・バルベラ

生 産 者：クロ・モンブラン

内 容 量：750ml

葡萄品種：マカベオ、シャルドネ

アルコール度数：12.5%

※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

ワイン / ルナ・ルネラ・テンプラニーリョ

ルナ・ルネラ・テンプラニーリョ 2018 赤ワイン(750ml) ミディアムボディ
販売価格: 1,650 円(税込)



深みのある濃いブラックチェリー色。

フレッシュな赤いベリー系の香り。

口当たりが柔らかく、丸みを帯びた味わい、バランスのとれた酸味。

デーサ・デルナ醸造所

デーサ・デルナ醸造所は、83 ヘクタールのワイン畑の自然環境を守るため、その周囲 3,000 ヘクタールの手つかずの大地を購入し、自然そのままの生態系とともに歩んでいます。鷲、野雁、ヤマウズラをはじめとした野生生物、その自然から得られる油、小麦粉、アーモンド、ピスタチオ、蜂蜜…

そしてその広大な自然の中で、最上のブドウ畑から生まれる最上のワイン。ワインにとっては決して高名ではない地域ですが、そのとても広大で優しい大地で、ハイクオリティ、プレステージ、柔らかく、優しく、そしてバランスの良いワインを探求するため、ラ・マンチャの地で挑戦を始めています。



ラ・マンチャの気候・風土

ラ・マンチャはスペイン内陸部のカスティーヤ高原の南部に位置するワインの生産地。年間降水量は 300~500 ミリ程度の乾燥の厳しい地域で年間を通じて冷涼だが、変化は激しい。高原に位置するため風が強く、やせた赤色土と黄色土が分布する土壌で、ぶどうとオリーブの栽培に適しています。この地域のぶどう畑の数は多く、スペイン産テーブルワインのおよそ 3 分の 1 を担う規模となっています。

ラ・マンチャのワインの特徴

太陽の光を十分に受け、しっかりと熟したぶどうが大量に収穫出来るため、リーズナブルかつクオリティが高い、個性的なワインが生まれることで知られています。白ワイン、赤ワインどちらも酸味は控えめで、まろやかな口当たり。強烈な果実感、ピリっとしたスパイシーさ、芳醇な香り、またそれらの余韻を十分に味わえるボディが特徴です。アルコール度数は約 15 度前後と高め。

フルーティーな味わいの強いものには野菜料理が、タンニンの強さを感じるものにはラム肉や牛肉料理、ブルーチーズなどの癖のある料理に抜群に合います。

品 名 : 赤ワイン/ミディアムボディ
商 品 名 : ルナ・ルネラ・テンブラニーヨ
生 産 年 : 2018 年
産 地 : スペイン/アルバセテ(カティーリャ・ラ・マンチャ)
生 産 者 : デーサ・デルナ
内 容 量 : 750ml
葡萄品種 : テンブラニーヨ
アルコール度数 : 14%

※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

ワイン / デーサ・デ・ルナ・オリヘネス

デーサ・デルナ・オリヘネス 2015 赤ワイン(750ml) フルボディ
販売価格: 2,970 円(税込)



品 名 : 赤ワイン/フルボディ
商 品 名 : デーサ・デルナ・オリヘネス
生 産 年 : 2015 年
産 地 : スペイン/アルバセテ(カティーリャ・ラ・マンチャ)
生 産 者 : デーサ・デルナ
内 容 量 : 750ml
葡萄品種 : テンブラニーヨ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー
アルコール度数 : 15%

※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

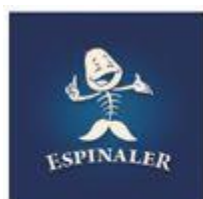
Viva! España / ビバ! スペイン

リキュール / エスピナレ・ベルモット・レセルバ

【ESPINALER VERMUT RESERVA】 エスピナレ・ベルモット・レセルバ (750ml) リキュール
販売価格: 3,300 円(税込)



フレッシュなオレガノとミント、オーク樽のアロマ。
口当たりは、フレッシュでエレガントに広がります。
ヴォリュームもあり、酸味、甘み、苦味の調和が取れた仕上がりです。



バルセロナの高級食材メーカーが作るプレミアム・ベルモット

ESPINALER VERMUT RESERVA

エスピナレ・ベルモット・レセルバ

ESPINALER エスピナレ

1896年にカタルーニャ州バルセロナ県のピラサル・デ・マルという街にエスピナレというバルが誕生しました。その後1940年代に創業者の孫Joan Tapiasがベルモットの製造販売を開始、その後高級缶詰も製造販売を開始します。1952年にはJoan氏の妻が現在も人気商品のソースを開発。

高級グルメ食材のメーカーとして高品質な食材を製造販売する一方、創業時のバルも人気店として続いています。



【エスピナレ・ベルモット・レセルバ】

(スペイン/ピラサル・デ・マル)

バルセロナの高級グルメ食材メーカー「ESPINALER 社」(エスピナレ社)が製造するプレミアム・ベルモットです。カタルーニャ産の高品質な白ワイン(マカベオ 100%)をベースに、ニガヨモギ、オレガノ・ディクタムナス、セイロンニッケイ、レモン、ドイツアヤメ、ジュニパーベリー、カモミール、ペパーミント、バニラ、ナツメグ等、50種類以上のハーブを使用。

アメリカンオークで6カ月間熟成しています。



品 名 : リキュール

商 品 名 : 【ESPINALER VERMUT RESERVA】 エスピナレ・ベルモット・レセルバ

産 地 : スペイン／カタルーニャ バルセロナ ビラサル・デ・マル

生 産 者 : エスピナレ

内 容 量 : 750ml

葡萄品種 : マカペオ 100%

アルコール度数 : 16%

Viva! España / ビバ! スペイン

シェリー酒 / バロン・ミカエラシリーズ

やわらかくバランスの良い味わいで塩味をわずかに感じます。海辺の町で熟成されたことによるソルティな風味。
麦わら色で、シャープだけど、カモミールのような香りも。ドライで特に軽やかなワイン。食前におすすめ。



深みのある新鮮な青草やフルーツの香り。
フレッシュで柔らかな苦味と酸味。
シンプルだが快くバランスの良い味わい。

品 種：パロミノ100%

熟成期間：3-4年

相性のよい料理：食前におすすめ。

イベリコハム、魚介類と合わせたサラダ



バロン(Barón)

スペイン / アンダルシア / サンルーカル・デ・バラメダ

10 世代・350 年前から 受け継がれた伝統のもと技術革新の中心的役割を果たしてきました。
現在も家族経営で自分たちの楽しめる、納得のいくシェリー造りに励んでいます。バロンの造るシェリー酒は味はもちろんのことコストパフォーマンスにも優れ地元でも大変人気です。

シリーズ名『ミカエラ』の由来

古くはスペインで良く聞かれた女性の名前で、「神は公平なり」の意味を持ちます。陽気で柔らかな中にも伝統を尊ぶ思いが込められています。

ラベルのイメージ

「マントン・デ・マニラ」と呼ばれる大判のショールで、主に花や鳥が刺しゅうされ、古くは日常の女性のファッションの必須アイテムでした。現在ではフラメンコの衣装として使用されています。



JEREZ ～シェリーとは

シェリーはスペインのアンダルシア南部にあるヘレス、プエルト・デ・サンタマリア、サンルーカル・デ・バラメダを結ぶ 3 角形の地帯で造られたもののみを言います。『フォーティーファイ』日本語では酒精強化ワインに分類されます。これらは白ワインにブランデーやアルコールを加させてアルコール度をあげたものです。

味わいは非常にバリエーション豊かで辛口からごく甘口まで存在します。



5 月 26 日は “ワールドシェリーデー”

1983 年 5 月 26 日、シェリーがスペイン最初の原産地呼称として認定されてから 80 周年を迎え、5 月 26 日を “World Sherry Day” と制定し、世界でお祝いしようという日になりました。



*_*_*

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・マンサニージャ

【Baron MICAELA Manzanilla】 バロン・ミカエラ・マンサニージャ(750ml) 辛口アルコール度数/15度

販売価格: 2,200 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 辛口

商 品 名 : 【Baron MICAELA Manzanilla】 バロン・ミカエラ・マンサニージャ

内 容 量 : 750ml

熟成期間 : 3-4 年

葡萄品種 : パロミノ 100%

アルコール度数 : 15 度

格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび

D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・バラメダ

合う料理 : イベリコハム、魚介類と合わせたサラダ

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・ミディアム

【Baron MICAELA Medium】 バロン・ミカエラ・ミディアム (750ml) 中甘口、アルコール度数/15度

販売価格: 2,640 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 中甘口
商 品 名 : 【Baron MICAELA Medium】パロン・ミカエラ・ミディアム
内 容 量 : 750ml
熟成期間 : 4-5年以上
葡萄品種 : パロミノ 90%、ペドロヒメネス 10%
アルコール度数 : 15 度
格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび
D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・パラメダ
合う料理 : ナッツ、干し肉、干しブドウ

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・クリーム

【Baron MICAELA Cream】パロン・ミカエラ・クリーム (750ml) 甘口、アルコール度数/17.5 度
販売価格: 2,640 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 甘口
商 品 名 : 【Baron MICAELA Cream】パロン・ミカエラ・クリーム
内 容 量 : 750ml
熟成期間 : 4-5年以上
葡萄品種 : パロミノ 85%、ペドロヒメネス 15%
アルコール度数 : 17.5 度
格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび
D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・パラメダ
合う料理 : ナッツ、クリームチーズ

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・アモンティリヤード

【Baron MICAELA Amontillado】 バロン・ミカエラ・アモンティリヤード(750ml) 中辛口、アルコール度数/17.5 度
販売価格: 3,080 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 中辛口

商 品 名 : 【Baron MICAELA Amontillado】 バロン・ミカエラ・アモンティリヤード

内 容 量 : 750ml

熟成期間 : 4-5 年

葡萄品種 : パロミノ 100%

アルコール度数 : 17.5 度

格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび

D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・パラメダ

合う料理 : 生ハム全般

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・モスカテル

【Baron MICAELA Moscatel】 バロン・ミカエラ・モスカテル (750ml) 甘口、アルコール度数/17.5 度
販売価格: 2,640 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 甘口

商 品 名 : 【Baron MICAELA Moscatel】 バロン・ミカエラ・モスカテル

内 容 量 : 750ml

熟成期間 : 4-5 年

葡萄品種 : モスカテル 100%

アルコール度数 : 17.5 度

格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・パラメダ

合う料理 : ナッツ

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・オロロソ

【Baron MICAELA Oloroso】 バロン・ミカエラ・オロロソ (750ml) 中辛口、アルコール度数/17.5 度
販売価格: 3,080 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 中辛口

商 品 名 : 【Baron MICAELA Oloroso】 バロン・ミカエラ・オロロソ

内 容 量 : 750ml

熟成期間 : 4-5年以上

葡萄品種 : パロミノ 100%

アルコール度数 : 17.5 度

格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび

D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・パラメダ

合う料理 : コクのある味付けの料理

シェリー酒 / バロン・ミカエラ・ペドロヒメネス

【Baron MICAELA Pedro Ximenez】バロン・ミカエラ・ペドロヒメネス（750ml）極甘口、アルコール度数/15 度
販売価格: 5,940 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : シェリー酒 極甘口

商 品 名 : 【Baron MICAELA Pedro Ximenez】バロン・ミカエラ・ペドロヒメネス

内 容 量 : 750ml

熟成期間 : 4-5年以上

葡萄品種 : ペドロヒメネス 100%

アルコール度数 : 15 度

格 付 け : D0 ヘレス・ケレス・シェリーおよび

D0 マンサニージャ=サンルーカル・デ・パラメダ

合う料理 : アイスcreamのトッピング、ソースの隠し味

Viva! España / ビバ! スペイン

スパークリングワイン / カバ・ヒルマス・ブリュット

【Cava Gilmas Brut】カバ・ヒルマス・ブリュット (750ml) 辛口

販売価格: 2,310 円(税込)



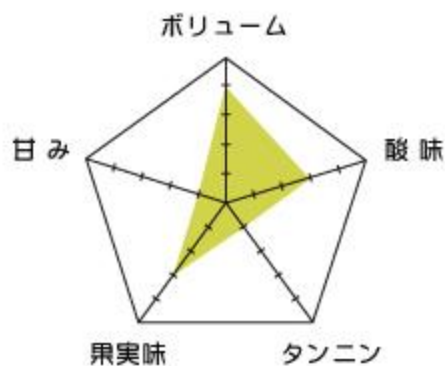
1年貯蔵のブリュット (辛口) タイプ。

きめ細やかな小さな泡。バランスのとれた新鮮な味わい。

繊細で長い余韻が楽しめる。



味わいチャート



エル・セップ

(スペイン カタルーニャ州 ペネデス)

スパークリングワイン「カバ」の名産地、
スペイン・カタルーニャ州・ペネデスに
ワイナリーを置く。

300年以上の歴史を持ち、
現在4家族で経営を行っている。



ぶどう品種
マカベオ 35%
チャレロ 40%
バレリャーダ 25%

※飲酒は20歳を過ぎてから。 飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : スパークリング 辛口
商 品 名 : 【Cava Gilmas Brut】カバ・ヒルマス・ブリュット
内 容 量 : 750ml

スパークリングワイン / ブリュットナチュレ・レセルバ

【Brut Nature Reserva】 ブリュットナチュレ・レセルバ(750ml)

販売価格: 4,180 円(税込)



薄く緑がかったクリアな色。

果実味あふれる軽やかな香りが持続。

加糖なしで、若々しくフレッシュな優しい口当たり。



カバに人生を捧げた男がつくる プレミアム・カバ

ワイナリーの名前は当主のジョセップ・マリアからつけられた名前です。ワイナリー開始は 1997 年。彼の父がカタルーニャ州ペネデスのカバ生産のパイオニア的存在の方で、幼いころからカバ造りが生活の一部となっていました。スペインの各地のワイナリーや協同組合、チリなど世界中でワイン醸造を勉強後、スペインに戻り、父のもとで働いていましたが 97 年に独立。現在は彼と夫人のマリア、長男ジョセップ、日本人醸造家の酒井友理江氏からなるチームで、プレミアムカバ以外にも様々なタイプのワインの醸造を手掛けています。

熟成期間と澱引きへのこだわり

彼らのカバは Reserva(レセルバ)以下の熟成期間(15 カ月以上)のものではなく、それどころか Reserva の承認を得ているものでも、Gran Reserva(グラン・レセルバ)以上の熟成期間(30 カ月)を持っているものもあります。

そのため泡もとってもきめ細やか、まるでシャンパーニュのようです。

さらにこれだけの熟成期間を経てもなお、彼らのカバはとってもフレッシュ。

というのもこれが彼らのカバの一番の特徴なのですが、おすすめポイントはカバのフレッシュさ。

このフレッシュさを保つために、出荷の直前にカバの澱引き(デゴルジュマン)を行います。

澱引きを行った瞬間よりカバの劣化が始まるため、澱引きは可能な限り出荷の直前に行っています。

3 日に 1 回澱引き作業を行うなんて時期もあります。

その証拠として、バックラベルには必ず、生産された年と澱引きを行った日付が記載されています。

澱引きの年/月/日付を記載している数少ない、貴重なワイナリーです。

多くのボデガは、生産したカバを一気に同じ時期に澱引きをし、手間を省いていますが、彼らはその澱引きの手間も惜しむことなく丁寧にカバ造りを行っています。

カバの生産に人生を捧げたジョセップ・マリアは、ワイナリー内に居を構え、毎日、葡萄畑とワイナリーの中を忙しく動き回っています。



※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

商品名：【Brut Nature Reserva】ブリュットナチュレ・レセルバ
産地：スペイン・カタルーニャ州
品種・容量：スパークリングワイン 750ml
ぶどう品種：パレリヤーダ、チャレッコ、マカベオ
熟成期間：30か月以上
提供温度：6℃～8℃
アルコール度数：11.5%
マリージュ：エビとアボカドのカクテル、ロブスターときのこのサラダなどに。

スパークリングワイン / ブリュットナチュレ・グランレセルバ

【Brut Nature Gran Reserva】ブリュットナチュレ・グランレセルバ(750ml)

販売価格: 5,390 円(税込)



※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

商品名：【Brut Nature Gran Reserva】ブリュットナチュレ・グランレセルバ
産地：スペイン・カタルーニャ州
品種・容量：スパークリングワイン 750ml
ぶどう品種：パレリヤーダ、チャレッコ、マカベオ
熟成期間：50か月以上
提供温度：6℃～8℃
アルコール度数：11.5%
マリージュ：おつまみなどの軽い食事とはもちろん、すべてのお料理に合います。

スパークリングワイン / ブリュットナチュレ・グランレセルバ ARASHI・エコロヒコ

【Brut Nature Gran Reserva】 ブリュットナチュレ・グランレセルバ ARASHI・エコロヒコ(750ml)
販売価格: 5,940 円(税込)



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

商品名 : 【Brut Nature Gran Reserva】 ブリュットナチュレ・グランレセルバ ARASHI・エコロヒコ

産地 : スペイン・カタルーニャ州

品種・容量 : スパークリングワイン 750ml

ぶどう品種 : パレリヤーダ、チャレッロ、マカベオ

熟成期間 : 60 か月以上

提供温度 : 6℃~8℃

アルコール度数 : 11.5%

マリアージュ : おさしみや牛肉のお料理、デザートやフレッシュフルーツまで、
幅広いお料理に合わせることができます。

【MAYADOR Cider】マヤドール・シードラ 1パック(6本入)

販売価格: 1,914 円(税込)

1パック 6本入(1本あたり 319 円)

入念に選別されたりんごの実を使用し、さわやかでフルーティなやや甘口のシードラ。



【MAYADOR Cider】マヤドール・シードラ 1ケース(24本入) 送料無料!

販売価格: 7,656 円(税込)

1ケース 24本入(1本あたり 319 円)

入念に選別されたりんごの実を使用し、さわやかでフルーティなやや甘口のシードラ。



Viva! España / ビバ! スペイン

ビール / マオウ・シンコエストレージャス



スペイン最大手メーカーとアメリカ名門ブルワリーとのコラボレーション

マオウ・サンミゲール社の傘下となったセッション IPA の先駆者にして
アメリカ屈指のブルワリー「ファウンダーズ・ブルューイング」と共同開発した商品が
「マオウ・シンコ・エストレージャス セッション IPA」。

商品コンセプト:

フレッシュで飲みやすいスペイン産セッション IPA。
リフレッシュしたいときやホームパーティーなどに最適で、
スパイスやパクチーの効いた料理との相性も抜群です。

味わい:

濃い黄金色、ホップが効いたフレッシュな香りと程よい苦味が特徴です。

パッケージデザイン:

アイキャッチ性が高く、とても個性的でカラフルなデザインです。

デザイナーのコメント

「スペインとアメリカのブルワリーによる情熱的なプロジェクトから生まれたこのビールの個性を、
若さ・都会・ポジティブなスピリッツという3つのワードを用いてモザイクのように表現してみました」
ハビエル・ガジェーゴ氏(スペイン・カタルーニャ出身でアメリカで活躍するイラストレーター)

グルッポ・マオウ・サンミゲール (スペイン/マドリード)



ビール造りの伝統を昇華させ、マオウの家族の経営で1890年にマドリードにてビール会社を創業。マオウは今も変わらず、マオウ家がオーナーの会社です。
マオウのプレミアムビールは得難く深い味わいで人気を博しています。ヨーロッパで第4位のビール消費国スペインで、マオウはリーダー的存在であり続けています。

ビール / マオウ・シンコエストレージャス・セッション IPA

【Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコエストレージャス セッション IPA(330ml 缶) アルコール度数/4.5%
販売価格: 374 円(税込) **2 ケース(48 本)で送料無料!**



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : ビール
商品名 : 【Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコ・エストレージャス セッション IPA
産 地 : スペイン/マドリード
内 容 量 : 330ml / 缶
タ イ プ : セッション IPA
原 材 料 : 麦芽(大麦、オーツ麦)、ホップ
アルコール分 : 4.5%

ビール / マオウ・シンコエストレージャス

【Mahou Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコエストレージャス(330ml 缶) アルコール度数/5.5%
販売価格: 330 円(税込) **2 ケース(48 本)で送料無料!**



※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

品 名 : ビール
商品名 : 【Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコ・エストレージャス
産 地 : スペイン/マドリード
内 容 量 : 330ml / 缶
タ イ プ : ラガー
原 材 料 : 麦芽、ホップ、コーン
アルコール分 : 5.5%

ビール / マオウ・シンコエストレージャス (330ml 瓶)

【Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコ・エストレージャス(330ml 瓶) アルコール度数/5.5%
販売価格: 462 円(税込)



品 名 : ビール

商 品 名 : 【Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコ・エストレージャス

産 地 : スペイン/マドリード

内 容 量 : 330ml / 瓶

タ イ プ : ユーロペールラガー

原 材 料 : 麦芽、コーン、ホップ、水

アルコール分 : 5.5%

※飲酒は 20 歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

ビール / マオウ・シンコエストレージャス (330ml 瓶) 2 ケース 1 セット

【Mahou Cinco Estrellas】マオウ・シンコ・エストレージャス(330ml 瓶) 2ケース1セット(48本)
販売価格: 22,176 円(税込)



Viva! España / ビバ! スペイン

耐熱陶器 / カスエラ

スペイン製の直火可能な耐熱陶器。

スペインではこの器を鍋代わりに、炒めたり、煮たりと様々な料理を作る伝統的な陶器です。

◎使用方法

初回使用時には大きな鍋にカスエラを入れ、24時間以上水につけてください。

その後小麦粉をティースプーン1杯入れて沸騰させてください。

《使用上の注意点》

※使用時の急激な温度変化は避けてください。

※空焚きは避けてください。

※ご使用後はよく乾燥させて保管してください。

◎対応機器



電気コンロ

ガスコンロ

電子レンジ

オーブン

食洗機

※IH調理器には対応していません。



コルサナ(スペイン/アルファレリア)

コルサナは、家族経営の企業として1980年に設立された陶器製品のメーカーです。

※商品によりサイズに若干の差異が生じる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※ラベルは予告なく変更される場合があります。

【CAZUELA】耐熱陶器 カスエラ 14cm

販売価格: 1,100 円(税込)



品名 : 耐熱陶器

商品名 : 【CAZUELA】耐熱陶器 カスエラ 14cm

産地 : スペイン/アルファレリア

生産者 : コルサナ

サイズ 外径 : (約)直径 14cm × 高さ 3.5cm

内径 : (約)直径 12cm × 高さ 2.7cm

【CAZUELA】耐熱陶器 カスエラ 16cm

販売価格: 1,540 円(税込)



品 名 : 耐熱陶器

商 品 名 : 【CAZUELA】耐熱陶器 カスエラ 16cm

産 地 : スペイン/アルファレリア

生 産 者 : コルサナ

サイズ 外径 : (約)直径 17cm × 高さ 4cm

内径 : (約)直径 15cm × 高さ 3.3cm

~~【CAZUELA】耐熱陶器 カスエラ 19cm~~ **SOLD OUT**

販売価格: 1,760 円(税込)



品 名 : 耐熱陶器

商 品 名 : 【CAZUELA】耐熱陶器 カスエラ 19cm

産 地 : スペイン/リオハ

生 産 者 : ファンサ

サイズ 外径 : (約)直径 19cm × 高さ 4.7cm

内径 : (約)直径 16.5cm × 高さ 4.5cm
