ワイン いつものメニューがワンランクアップ! を販売しませんか?

プロマーケットがおすすめするワインを、店舗業種別にピックアップしました。料理と合わせて提供することで、お互いの良さがさらに引き立ち、新しい顧客の開拓に繋がります。あなたのお店でも、ワインを取り入れてみませんか?

ワインの味わい表記　ワインには様々な種類や味わいがあります。お好みのものをお選びください。

白ワイン / ロゼワイン

フルーティーな甘さ ← 甘口 / やや甘口 / 普通 / やや辛口 / 辛口 → フレッシュな酸味

赤ワイン

さらっとした飲み心地 ← 軽口 / やや軽口 / 普通 / やや重口 / 重口 → コクがある

居酒屋

メニューが豊富なため、どんな料理にも合わせやすいものが便利です。
ふくよかな辛口の白ワイン(南フランス産、オーストラリア産)や、果実味豊かで軽いコクのある赤ワイン(チリ産、カリフォルニア産)がおすすめです。

□店頭売価:700円~1,000円前後

桃や洋ナシ、ジャスミンを想わせる華やかな香り。フレッシュな果実味と酸。

白 / やや辛口

スリー ピラーズ ザ グルメ シャルドネ

注文番号	X305606
原産国	オーストラリア
内容量	750mL

マスカットや白桃を想わせる甘い香りと、蜜のような濃さと甘味。

白 / 普通

クマ オーガニック トロンテス

注文番号	X301441
原産国	アルゼンチン
内容量	750mL

ハーブやスパイスの香り。果実味豊かで丸みが感じられる濃厚なフルボディ。

赤 / やや重口

ストーン ヴァレー レッド ブレンド

注文番号	X305907
原産国	アメリカ
内容量	750mL

寿司・和食

魚介類の刺身や魚料理には、キレのいい辛口の白ワイン(フランスのブルゴーニュ・ロワール産、日本産)、出汁を使った旨味のある料理には、軽い赤ワイン(フランス産、日本産)がおすすめです。

□店頭売価:1,200円~4,000円

柑橘系フルーツの風味があり、フレッシュでイキイキとした味わい。

白 / 辛口

ルイ モロー シャブリ

注文番号	X305223
原産国	フランス
内容量	750mL

ベリー系果実とスパイシーな香り。果実味とタンニンが感じられるミディアムボディ。

赤 / やや重口

ミュゼ ドゥ ヴァン 松本平 ブラッククイーン

注文番号	X305830
原産国	日本
内容量	720mL

樹齢50年以上の古樹のブドウから造られ、果実味と濃さや程良いタンニンが感じられる。

赤 / 普通

ブルゴーニュ ルージュ VV ドメーヌ ロシュバン

注文番号	X303969
原産国	フランス
内容量	750mL

焼肉店

肉の脂身、甘辛いタレ、香辛料が特徴の焼肉料理には、スパイシーでコクがあり、甘みを感じる赤ワイン(南フランス産、スペイン産、カリフォルニア産、オーストラリア産)がおすすめです。また、軽く繊細な赤ワイン以外なら幅広く合わせられます。

□店頭売価:500円~1,500円

スパイスやハーブ、ジャムの香り。スパイシーでしっかりとしたタンニンが感じられる。

赤 / 普通

リンカーン エステイト シラーズ

注文番号	X304334
原産国	オーストラリア
内容量	750mL

カシスや赤い果実の香りがあり、フルーティーで飲み易い赤ワイン。

赤 / やや軽口

ペイ ドック ルージュ シャプティエ

注文番号	X304583
原産国	フランス
内容量	750mL

熟した果実と滑らかなタンニン。まさにリーズナブルな高品質ワイン。

赤 / 普通

アルモディ プティット レッド 15

注文番号	X306115
原産国	スペイン
内容量	750mL

イタリア料理

イタリアで修行経験のある方は、修行した州のワインを取り入れることが多いです。本格イタリアンやピザには、**イタリア産の白・赤ワイン**、パスタには、**イタリア産の白ワイン**がおすすめです。

□本格イタリアン店頭売価:1,000円～4,000円
□ピザ・パスタ店頭売価:500円～1,000円

チェリーやスミレの香り。バランスが取れた滑らかなタンニンが感じられる。

赤 / やや軽口

キャンティ イル フォンティーノ

注文番号	X305939
原産国	イタリア
内容量	750mL

果実味豊かでボリューム感があり、お買得なサンジョヴェーゼ。

赤 / やや重口

ファンティーニ サンジョヴェーゼ ファルネーゼ

注文番号	X301931
原産国	イタリア
内容量	750mL

カシスやスミレ、ホワイトペッパーの香り。柔らかくバランスのとれた味わい。

白 / やや辛口

オスコ ビアンコ クリテルニア

注文番号	X301389
原産国	イタリア
内容量	750mL

フランス料理

フランス料理には、**フランス産の白・泡・赤ワイン**がおすすめです。ビストロでは、フランス産中心にイタリア産、スペイン産、ニューワールドと幅広く取り扱い、定期的に入れ替えを行うお店もあります。

□フランス料理店頭売価:1,000円～5,000円
□ビストロ店頭売価:700円～2,000円

やさしくて繊細な小さな花の香り。ふんわりと柔らかくきめ細やかな味わい。

白 / 辛口

スモーキング ルーン ソーヴィニヨンブラン

注文番号	X303635
原産国	アメリカ
内容量	750mL

中華料理

中華料理には、軽すぎず重すぎない**辛口のロゼワイン**や、**アルコール分が多く、濃くて甘味を感じる赤ワイン**がおすすめです。

□店頭売価:700円～2,000円

ラズベリーや赤い花の香り。フレッシュなベリー系果実味の味わいを持つ。

ロゼ / やや辛口

フェウド アランチョ ロザート

注文番号	X303788
原産国	イタリア
内容量	750mL

柑橘系果実や白い花の香り。キリッと引き締まった味わいのスパークリング。

白・泡 / 辛口

バルディビエソ リミテッド ブリュット

注文番号	X304049
原産国	チリ
内容量	750mL

カシスやバニラの香り。柔らかな酸味とこなれたタンニンが感じられる。

赤 / 普通

ディエゴ アルマグロ リゼルバ

注文番号	X301730
原産国	スペイン
内容量	750mL

マイルドで親しみやすい味
甘口ワインのおすすめ

白ワインは辛口の方が種類が多いですが、ドイツワインを中心に甘口もあります。そんな甘口ワインをそれぞれ3種類厳選しました。

リンゴやハチミツの香り。フレッシュでフルーティーな果実味とマイルドな甘味。

白 / やや辛口

リープフラウミルヒ カール・マイスター

注文番号	X303589
原産国	ドイツ
内容量	750mL

ほのかな甘みと、まろやかな味わいが特徴の、美しい色合いのロゼワイン。

ロゼ / やや甘口

ロゼ・ダンジュ ギィ サジェ 小

注文番号	X301924
原産国	フランス
内容量	375mL

口当たり柔らかく酸もおだやか。完熟果実の甘味を感じる親しみ易さ。

赤 / やや軽口

アクツェンテ ドルンフェルダー Q.B.A

注文番号	X303326
原産国	ドイツ
内容量	750mL

しっかりとした味付けに負けない
重口ワインのおすすめ

重口と表現されるコクのあるワインは、ほとんどが赤ワインです。肉などの脂がのった料理によく合います。
そんな重口ワインを2種類厳選しました。

バニラやカシスの香り。滑らかで柔らかなタンニンと心地良い余韻。

赤 / やや重口

レフレ ドゥ シャトー シサック

注文番号	X305389
原産国	フランス
内容量	750mL

甘いバニラやシナモン、熟したベリーの香り。果実の凝縮感と甘く濃いタンニン。

赤 / やや重口

ハーン メルロ セントラル コースト

注文番号	X305460
原産国	アメリカ
内容量	750mL

COLUMN

赤ワインの中でも使われるブドウ品種により味わいが違います。

重口を代表する品種
- カベルネソーヴィニヨン
- メルロ など

軽口を代表する品種
- ピノノワール
- ガメイ など

●チラシに関するお問い合わせは…