

おいしいを贈る



ESSENCIA

Hungarian Wine Collection 2024.11月~2025.5月



株式会社スズキビジネス 特販事業部

Tokaj Wine

しっかりとした酸味とミネラル感が特徴のトカイの貴腐ワイン

※掲載商品の中には終売になる可能性があるものがございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

GRAND TOKAJ グランド・トカイ -Grand Tokaj-

1984年に国営ワイナリーとして設立。500年以上前に建設された5kmに渡る2階建てのセラーは、中東欧ヨーロッパ最大です。主任醸造家カーロイ・アーチ氏は、貴腐ワイン「エッセンシア1999」がアメリカワイン誌「ワイン&スピリッツ」で100ポイント、「エッセンシア2007」がロバート・パーカー100ポイントを獲得し、「トカイの偉大な醸造家」と呼ばれています。2020年、アーチ氏はハンガリーの醸造家の頂点に立つという意味でとても名誉ある賞「ワインメーカーの中のワインメーカー」に選ばれました。アーチ氏のワインは幸福感と生きる喜びに満ち溢れており、「幸福のワイン」と私達は呼んでいます。



1 貴腐ワイン

トカイ・アスー・6プットニョシュ



深みのある琥珀色のワインは酸が甘みを引き締め、爽やかな果実味を残しています。トロリとした口当たりで複雑な味わいが絡み合い長い余韻を楽しめる官能的な貴腐ワインです。

品番 T6-009 税込14,300円(税抜13,000円)

- 500ml ■ 9.5度・適温:6~8℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユ、シャルガムシュコターイ
- 醸造元:グランド・トカイ
- サイズ:32.5×10.5×9cm 重量:1.3kg

辛口	●○○○○● 極甘口
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷🍷
合わせるお料理	お節料理(黒豆、栗きんとん、伊達巻)、フォアグラのソテー、ブルーチーズ、クレームブリュレ、フルーツタルト

- 受賞歴 2017年
- インターナショナル・ワイン・チャレンジ 金賞
 - ベスト・ハンガリアン・スウィート・ワイン賞
 - ヴィンヤールズ・インターナショナル(フランス) 金賞
 - ベルリナー・ワイン・トロフィー 金賞
 - チャレンジ・インターナショナル・ドゥ・ヴァン(フランス) 金賞

※この商品は化粧箱入りです。



2 NEW 貴腐ワイン

トカイ・アスー・5プットニョシュGT



淡い黄金色に輝く、エレガントで洗練された貴腐ワイン。手摘みで収穫、選別された貴腐ブドウの香りとともに、桃、オレンジピール、ハードキャンディ、イチジク、エキゾチックな花々など非常に複雑で素晴らしいアロマをもっています。樽熟成を反映したホワイトチョコレートとバニラの香りが広がり、長い余韻を楽しむことができます。こちらのワインはブドウ収穫畑を限定した、「テロワール・セレクション」になります。雑味が少なく、より洗練された味わいとなっています。

品番 GT-0855 税込9,900円(税抜9,000円)

- 500ml
- 9.6度・適温6~8℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント、ゼータ、カバル、クヴェールスルー、ハールシュレヴェリユ、ミュスカ・ブラン
- 醸造元:グランド・トカイ

辛口	●○○○○● 極甘口
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷🍷
合わせるお料理	フォアグラ、種のローストオレンジソース添え、タルトタン、ブルーチーズ



貴腐ワインと洗練された辛口白ワイン

極甘口の貴腐ワインで知られるトカイ地方は中世以来変わらない歴史的・文化的景観により、2002年にユネスコの世界遺産に指定されました。年間平均降水量640mm、平均気温11.2℃と冷涼な地域。火山性土壌由来の様々な岩床が地層を形成している特殊な土壌で、秋には二つの川から立ち上る霧に包まれ、貴腐ブドウの生育に最適な条件を生み出します。1737年、世界で初めてブドウ畑を地形や日照条件をもとに格付けし、限られた畑で収穫したブドウを使ったワインのみ、「トカイ」をラベルに使用することが許可されました。

トカイ貴腐ワイン(トカイ・アスー)とは? DOC法(原産地呼称管理法)により厳格に管理されています。

- ✓ 同ーヴィンテージのマスト、あるいは同ーヴィンテージのブドウを使って作ったベースワインのみ使用
- ✓ ブドウ品種限定 (フルミント、ハールシュレヴェリユ、シャルガムシュコターイ、クヴェールスルー、ゼータ、カバル)
- ✓ 手摘みのアスーベリー(貴腐ブドウ)のみ使用
- ✓ トカイ・タイプの500ml瓶の使用が義務付け
- ✓ オーク樽で18カ月以上熟成樽熟成、瓶内熟成合わせて3年以上熟成
- ✓ 残糖量120g/l以上
- ✓ アルコール度数9度前後
- ✓ 収穫量制限をすることで質の良いブドウのみを使用



3 NEW 白ワイン 甘口

テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート



完熟、過熟そして熟成ブドウの房の収穫から造られる甘口のトカイ特産ワイン。アロマは、蜂蜜、洋ナシ、上質なブドウの豊かな風味があり、樽熟成とエレガントな貴腐からくる樽香が厚みを与えています。ほのかにキャラメルのようなクリーミーさも。甘さに加え、柑橘系のフレッシュさ、軽さ、糖やアルコールの比率により、非常に飲みやすいのも特徴。冷却されたスチールタンクで発酵させた後、全長5.5kmのセグ・セラーで、様々なサイズのハンガリーオーク樽で1年以上熟成させました。

品番 ST-0883 税込4,180円(税抜3,800円)

- 500ml
- 10度・適温:8~12℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント
- 醸造元:グランド・トカイ

辛口	●○○○○● 甘口
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷🍷
合わせるお料理	甘いエスニック料理、桃のコンポート、ハチミツがけバイクドチーズケーキ



サモロドニとは…

トカイワインの一種で、「自然のままに」という意味を持つワインです。通常、上質な貴腐ブドウは貴腐ワインを造るために使われます。しかし、十分な収穫量がない年には、普通のブドウと一緒に収穫し房ごと2年以上の熟成(うち1年はオーク樽)を経てサモロドニワインとなります。貴腐ブドウの割合によって、「甘口」または「辛口」に分類されます。

スィートサモロドニの残糖量は通常50~100g/lです。味わいはハチミツ・砂糖がけオレンジ・ヘーゼルナッツ・心地よい酸味など、貴腐ワインとよく似ています。しかし、糖度や凝縮感は少なめで、よりフレッシュなのが特徴です。

ドライサモロドニの残糖量は最大で9g/lと規定されています。クルミ・アーモンド・熟した杏や洋梨など、辛口シェリー酒によく似た味わいが特徴です。これは産膜酵母が発生し、ワインが新鮮に保たれたまま酸化による貴熟香(ランシオ香)が生じるためです。

4 白ワイン 辛口

トカイ・サモロドニ・ドライEV

遅摘みの完熟ブドウ、貴腐ブドウも一部混ぜてフローール(産膜酵母)下でじっくり熟成させています。ドライフルーツの凝縮した味わいにオレンジピールやナッツの優しい苦みが印象的です。

品番 TVD-0812 税込2,860円(税抜2,600円)

- 500ml
- 14度・適温:8~12℃
- 産地:トカイ
- ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリユ
- 醸造元:シムコーワイナリー

辛口	●○○○○● 甘口
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷🍷
合わせるお料理	スパイスを使った前菜、エスニック料理、ナッツ入りミルクチョコレート



数量限定



ハンガリーワインの歴史

何度でもよみがえる!不屈のワイン産地

ハンガリーワインの歴史は古く、紀元前1世紀にはケルト人がパンノニア平原にブドウを持ち込み、ワイン造りを始めたと言われていました。その後、ローマ帝国の拡大とともに、ワイン造りも発展し、イタリア半島と肩を並べるほどの高品質なワインが造られました。しかし、92年、ローマ皇帝のドミティアヌスはパンノニアでのワイン生産を禁止し、ブドウ畑の破壊を命じます。その後、ブドウ栽培が復活したのは282年のことでした。

中世には、キリスト教の伝来と共に、ハンガリーワインは更に進化します。修道士たちがワイン造りを主導し、フランスやイタリアの技術を取り入れながら、独特な気候と土壌を生かした高品質なワインを造りました。中でも、トカイ地方で生産される貴腐ワインは「王のワインにして、ワインの王」と称賛され、西ヨーロッパにその名を知らしめます。

19世紀後半、オーストリア=ハンガリー帝国のもとでワイン造りの改革と育成が進められました。ハンガリーはフランス、イタリアに次ぐ第3位のワイン生産国となります。しかし、19世紀後半から20世紀初頭にかけてのフィロキセラ被害により、ブドウ畑は壊滅的な被害を受けます。

第二次世界大戦後の社会主義体制下では、「質より量」を重視したワイン造りが行われ、ハンガリー固有品種は国際品種へ植替えられました。しかし、1989年の民主化と2004年のEU加盟を契機に、海外企業による投資が増加し、ワイン産業は近代化への道を歩み始めます。

近年では、伝統的な製法と革新的な技術を融合させた高品質なワインが次々と誕生し、ハンガリーワインは再び世界中の注目を集めています。

●ハンガリーワインの産地

ハンガリーの原産地呼称における最高ランクPDOには22のワイン産地があり、複雑な土壌を生かし、それぞれの風土を反映した個性豊かなワインが造られています。

ハンガリーはヨーロッパの主要ワイン産地とほぼ同じ緯度に位置しており、ブドウ栽培やワイン醸造に適した地域と言えます。

●ハンガリーの気候

緯度は北海道と同じくらいで、四季もあります。「夏暑く、冬寒い」大陸性気候ですが、アドリア海のおかげで緩和され温暖に。ブドウ栽培に適した環境になっています。

ヨーロッパのワイン産地

- ① シャンパーニュ
- ② ブルゴーニュ
- ③ ロワール
- ④ ボルドー
- ⑤ ピエモンテ
- ⑥ トスカーナ



ワインの香り

本カタログでは、掲載ワインの香りをアイコンとして表現しました。香り探しを楽しむきっかけにしてください。

柑橘系	緑色系果実	有核果実	トロピカルフルーツ	赤系果実	黒系果実	ドライフルーツ	花	草
ハーブ	酵母	乳製品	ナッツ	チョコレート	スパイス	オーク	きのこ	

Red Wine

カルパチア盆地特有の土壌と気候が生み出す、複雑で豊かな味わいと繊細なタンニンを持つ独創的な赤ワイン

※掲載商品の中には廃売になる可能性があるものがございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

5 Pick Up

ボック・キュヴェ

24ヶ月オーク樽で熟成後、瓶内で更に1年熟成させたフラッシュ感を感じ、滑らかな口当たり。

完売御礼

おかげさまで完売いたしました

品番: BOCK-0595 税込7,260円(税抜6,600円)

■750ml ■14度・適温:14~16℃ ■産地:ヴィラーニ
 ■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロ
 ■醸造元:ボック・ワイナリー

フルボディ ●○○○○ ライトボディ ○○○○○

ワインの香り

合わせるお料理 牛肉の煮込み料理、グヤーシュ、ソフトチーズ

6 Pick Up

クービラ・ヴィラーニ・フラン

果実の芳醇な香りと味わい。緻密で熟成したタンニン、まるやかな酸味のふくやかな赤ワイン。18ヶ月500ℓのオーク樽で熟成させています。

品番: KB-0595 税込7,260円(税抜6,600円)

■750ml ■14度・適温:14~16℃ ■産地:ヴィラーニ
 ■ブドウ品種:カベルネ・フラン
 ■醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ ○○○○○

ワインの香り

合わせるお料理 鉄板焼き、ジンギスカン、ビーフシチュー

7

アールダーシュ・エグリ・ビカベール・スペリオール

上品な果実が口いっぱいに広がり、洗練されたエゲル地方特有の酸味と熟成感のある柔らかいタンニン、ミネラリーな余韻がとても美しい赤ワインです。

品番: SA-0258 税込5,280円(税抜4,800円)

■750ml ■14.5度・適温:15~17℃ ■産地:エゲル
 ■ブドウ品種:ケーキフランコシュ、カベルネ・フラン、メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、トゥラン、カダルカ、ブラウブルガー、シラー
 ■醸造元:セント・アンドレア

フルボディ ○●○○○ ライトボディ ○○○○○

ワインの香り

合わせるお料理 パプリカのトマト煮込み、グヤーシュ、グリル・ステーキ

8

ヴィリヤン・モンテヌオヴォ・キュヴェ

熟した果実、バラヤスミレのニュアンスが味わいに感じられます。しなやかな酸味とまるやかなタンニン、清涼感が感じられる滑らかな口あたりです。

品番: VY-0598 税込4,620円(税抜4,200円)

■750ml ■14.5度・適温:14~16℃ ■産地:ヴィラーニ
 ■ブドウ品種:ツヴァイゲルト、シラーズ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
 ■醸造元:ヴィリヤン・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ ○○○○○

ワインの香り

合わせるお料理 トマト系煮込み料理、ビーフシチュー、グリル

9 自然派

ティティ・エグリ・ビカベール

ジューシーな赤系果実、ローズベリーの香りが食欲をそそります。滑らかなタンニンの明るい印象の赤ワインです。自然酵母を使い無清澄、無濾過です。

品番: TT-0049 税込4,400円(税抜4,000円)

■750ml ■12度・適温:14~16℃ ■産地:エゲル
 ■ブドウ品種:ケーキフランコシュ、シラー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、カダルカ
 ■醸造元:ガール・ティボル・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ ○○○○○

ワインの香り

合わせるお料理 ラタトゥイユ、トマトバスタ、酢豚、焼き鳥をタレで、鰻の蒲焼に山椒をきかせて

10 自然派

クリスティヌス・SAS

凝縮感のある果実、チョコレート、チリなどの調和した香り、瑞々しい果実にスパイス感がある複雑なワイン。滑らかなタンニンがエレガントで、まるで夕焼けの空から舞い降りる鷲のように優雅に口の中に滑り込み、堂々とランディングし長く留まります。

品番: KS-0791 税込3,960円(税抜3,600円)

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃ ■産地:バラトンボグラール
 ■ブドウ品種:メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
 ■醸造元:クリスティヌス・エステート・アンド・ワイナリー

フルボディ ○●○○○ ライトボディ ○○○○○

ワインの香り

合わせるお料理 スパイシーに味付けした牛肉、ビーフシチュー

※SAS:日本語で「鷲」の意味

Red Wine

※掲載商品の中には終売になる可能性がある場合がございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

11 クール・キュヴェ

赤系果実のアロマと豊かな味わいが心地よく、エレガントな酸味がすっきりした印象です。余韻にスモーキーさが漂います。



品番 KN-0459 税込3,960円(税抜3,600円)

- 750ml ■13度・適温12~14℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:ピノ・ノワール、シラー、メルロ
- 醸造元:コヴァーチ・ニムロード

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷	
合わせるお料理	ローストビーフ、エビチリ	

12 TFカダルカ

瑞々しく溢れる果実味と酸、柔らかいタンニンとわずかに感じる燻し感のバランスが絶妙。ピュアな果実を楽しめる明るい印象のワインです。



数量限定

品番 TF-0615 税込3,740円(税抜3,400円)

- 750ml ■12.5度・適温16℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:カダルカ
- 醸造元:トゥートゥ・フェレンツ

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷	
合わせるお料理	焼き鳥、豚生姜焼き	

13 TFケーキフランコシュ

豊かな赤系果実の果実味、程よい酸味、滑らかなタンニンが口の中に広がり、心地よい比較的に長い余韻を楽しめます。まるやかなバランスのとれたミディアムボディ。



数量限定

品番 TF-0613 税込3,300円(税抜3,000円)

- 750ml ■14度・適温:14~16℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:ケーキフランコシュ
- 醸造元:トゥートゥ・フェレンツ

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷	
合わせるお料理	チキンソテー、すき焼き	

14 トリオ・セクスールディ・キュヴェ

凝縮した果実、ほのかな燻し感、程よい酸味とタンニンの赤ワインは活気に満ち、一日の疲れを癒してくれ、毎日飲めるとさえ思えます。



品番 TC-0108 税込3,080円(税抜2,800円)

- 750ml ■13.5度・適温:14~16℃
- 産地:セクスールディ
- ブドウ品種:ケーキフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フラン、シラー
- 醸造元:タクラー・ワイン・エステート

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷🍷	
合わせるお料理	赤ワインを使った煮込み料理、熟成チーズ	

15 クーリア・レッド

ブラックベリー、クランベリーのアロマ、クローブやリコリスのニュアンス。サワーチェリー、クランベリーのたっぷりした果実味にブラックペッパー、タイム、クローブのほのかな味わいがアクセントになっています。醸造家オスメの赤ワイン。



品番 EK-0592 税込3,080円(税抜2,800円)

- 750ml ■14度・適温12~15℃
- 産地:ショブロン
- ブドウ品種:ケーキフランコシュ、メルロ、ピノ・ノワール
- 醸造元:エチェキ・クーリア

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷	
合わせるお料理	豚肉のハーブグリル、煮込みハンバーグ、チョコレートフォンデュ	

16 NEW イコン・メルロ

低温発酵され、ハンガリーオークで6ヶ月間後仕上げられるこのワインは、プラムやブラックベリーなどの森の果実のアロマに、バニラやチョコレートが感じられます。熟したタンニンとフィニッシュの繊細な酸味が、調和しています。



品番 IK-0987 税込2,640円(税抜2,400円)

- 750ml ■14度・適温:12℃
- 産地:バラトンボグラール
- ブドウ品種:メルロ
- 醸造元:イコン・ワイナリー

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷	
合わせるお料理	青椒肉絲、ハンバーグステーキ、鴨のロース	

17 ヴィラーニ・ピノ・ノワール

瑞々しい赤系果実の凝縮感と穏やかな酸味、柔らかなタンニンがバランスよく、肉料理、赤身の魚料理との相性も良いです。ピュアな果実が魅力です。



品番 VP-0953 税込2,530円(税抜2,300円)

- 750ml ■13度・適温:14℃
- 産地:ヴィラーニ
- ブドウ品種:ピノ・ノワール
- 醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷	
合わせるお料理	ピクルス、生ハム、チキンのケバブ	

エゲル地方の赤ワイン【牡牛の血】

エゲル地方ではブレンド赤ワイン「エグリ・ビカベール」が有名です。16世紀オスマントルコ軍は、真っ赤なワインを飲んで口を赤くしたハンガリーの兵士を見て、牡牛の血(=ビカベール)を飲んでいと勘違いし恐れ慄いたことが由来とされる、伝統的な赤ワイン。ハンガリーの代表品種ケーキフランコシュを主体にワイナリーの個性を表現すべく数種類がバランスよくブレンドされています。 →P04 7 アールダーシュ・エグリ・ビカベール・スベリオール P06 20 エグリ・ビカベール



18 ヴィラーニ・キュヴェ・クラシクス

サワーチェリー、ブラックベリーのフレーバー。なめらかな口当たりで燻し感があるのでソーセージや肉のグリルに最適です。



品番 VC-0583 税込2,420円(税抜2,200円)

- 750ml ■13.5度・適温:16℃
- 産地:ヴィラーニ
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、ケーキフランコシュ、ブラウブルガー、ピノ・ノワール
- 醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷🍷	
合わせるお料理	ポークグリル、BBQ	

19 イコン・カベルネ・メルロ

赤系果実の控えめな香り。はじけるような果実味にユーカリの爽やかさ、後味に僅かなスモークを感じる洗練として陽気な印象のワインです。



品番 IK-0959 税込2,420円(税抜2,200円)

- 750ml ■13.5度・適温:12℃
- 産地:バラトンボグラール
- ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ
- 醸造元:イコン・ワイナリー

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷🍷	
合わせるお料理	ソーセージサラミ、スモークチーズ	

20 エグリ・ビカベール

苺、チェリー、ブラックベリーなどの豊かなアロマ。黒胡椒や、燻し感もあり、細かいタンニンをほのかに感じる飲みやすいワイン。ハンガリーの伝統的な大樽で6ヶ月熟成させています。



品番 EB-0042 税込2,090円(税抜1,900円)

- 750ml ■12.5度・適温:12℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:ケーキフランコシュ、メルロ、カベルネ・フラン、ブラウブルガー、トゥラーン、カベルネ・ソーヴィニオン、ツヴァイゲルト、ピノ・ノワール
- 醸造元:オシュトロシュ・ワイナリー

フルボディ	○●○○○	ライトボディ
ワインの香り	🍷🍷	
合わせるお料理	ピザ、ハンバーグ、焼肉	

Rosé Wine

21 NEW イコン・ロゼ

豊かな色合い、フレッシュでフルーティーなアロマ、複雑な個性を持つロゼ。メルロをベースに5品種のブレンドで、快活な酸味とほのかに感じる甘さに気持ちが華やかワインです。



品番 IK-0751 税込2,420円(税抜2,200円)

- 750ml ■12度・適温:10~12℃
- 産地:バラトンボグラール
- ブドウ品種:メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、シラーズ、カベルネ・フラン
- 醸造元:イコン・ワイナリー

辛口	●○○○○○	甘口
ワインの香り	🍷🍷	
合わせるお料理	生ハム、エスニック料理、魚介系パスタ	

Sparkling Wine

22 ハンガリア・エクストラ・ドライ

緑がかった輝きのある麦わら色。細かい泡が立ち上ります。フレッシュフルーツ、特に瑞々しい青リンゴの香り。バターのような滑らかさのあるリッチなテイスト、程よい余韻のスパークリングワインです。



品番 TO-0565 税込3,520円(税抜3,200円)

- 750ml ■12度・適温:6~8℃
- 産地:エチェク・ブダ
- ブドウ品種:グリュナーフェルトリーナー、キラールイアールニカ、シャルドネ
- 醸造元:トゥルレイ社

辛口	●○○○○○	甘口
ワインの香り	🍷🍷🍷	
合わせるお料理	食前酒、サラダ、魚・鶏肉を使った前菜、焼き蟹	

スパークリングワイン製法について

ハンガリアは「メトード・トランスヴァエ」と呼ばれる製法で造られます。これは、伝統的なシャンパーニュ方式とシャルマ方式(タンク内発酵)の混合方式です。フランスでは「ドイツ式」とも呼ばれます。ハンガリアのベースワインには主にエチェクとパシュマンド地域で収穫されたブドウを使います。1~1.5年ほどの瓶内二次発酵後、ボトル内のワインは大きなタンクに移され、補糖を行います。フィルターで沈殿物を除去した後、ボトリングとコルクで封をして出荷となります。この製法は手間がかかるものですが、品質の一貫性を保つことができるのが大きな特徴です。

White Wine

エレガントな甘さと鮮烈な酸味が調和し、火山性の土壌に由来する豊かなミネラル感が特徴の白ワイン

※掲載商品の中には終売になる可能性がある場合がございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

23 Pick Up

メナードク・ブダイ・シャルドネ

凝縮した完熟フルーツにミネラル香を感じる余韻の長い、リッチで芳醇なシャルドネ。力強くまろやか、バランスのとれたこの贅沢なワインは特別なひとときを華やかに演出します。

品番 MB-0125 税込4,620円(税抜4,200円)

- 750ml ■15度・適温:13℃
- 産地:エチエク・ブダ
- ブドウ品種:シャルドネ
- 醸造元:ニャカシュ・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	ポターージュなどクリーム系スープ、白身魚のグリル



26 Pick Up

ディクシー・キュヴェ

洋ナシ、赤リンゴなどの瑞々しい果実とクリーミーなバターのリッチさを兼ね備えたバランスの良い味わい。長めの余韻に穏やかな燻し感が感じられます。

品番 KN-0452 税込3,520円(税抜3,200円)

- 750ml ■12.5度・適温12℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:シャルドネ、ピノ・グリ
- 醸造元:コヴァーチ・ニムロード

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	白身魚のムニエル、チキングラタン



24 NEW

セレクション・ブダイ・シャルドネ

糖度と酸味のバランスが素晴らしく、凝縮された旨味があり、熟成のポテンシャルも高いワインです。バナナ、リンゴ、熟れたイチジク、ナッツ、葉巻などの香りが感じられる大変リッチな白ワインです。

品番 BS-0124 税込4,620円(税抜4,200円)

- 750ml
- 14度・適温:8~12℃
- 産地:エチエク・ブダ
- ブドウ品種:シャルドネ
- 醸造元:ニャカシュ・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	タイカレー、四川料理、ブルーチーズ、フルーツタルト



25

クラインバッハール・ユファルク

凝縮した柑橘系に、ほんのり蜂蜜や焼きリンゴの甘い香り。爽やかな果実味と酸味、ショムローに特徴的なミネラル感(塩味)のバランスが良い白ワイン。

品番 KB-0541 税込4,620円(税抜4,200円)

- 750ml
- 14度・適温:10~12℃
- 産地:ナジ・ショムロー
- ブドウ品種:ユファルク
- 醸造元:クラインバッハール・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	卵料理(スタッフドエッグ)、サーモンのムニエル



27

ナプボル・エグリ・キュヴェ・クラシックス

華やかで瑞々しい花々の香り、果樹園のフルーツ、レモンの香り。上品な酸味、余韻にはっきりとしたミネラルを感じるミディアムボディです。

品番 SA-0157 税込3,520円(税抜3,200円)

- 750ml ■13度・適温10~12℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:オラスズリング、ゼンガー、ハールシュレヴェリユ、ヴィオニエ、ライン・リースリング、ピノ・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、マスカット・オットネル、レアーニカ
- 醸造元:セント・アンドレア

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	ブロッコリーとカリフラワーのグラタン、白身魚のソテー、ウォッシュチーズ



28 自然派

ティティ・エグリ・チツラグ

柑橘、フローラル、南国のフルーツのアロマが陽気な印象。洗剤とした酸味にミネラルを感じるランチに楽しみたいワインです。

品番 EC-0152 税込3,300円(税抜3,000円)

- 750ml ■12.5度・適温:10~12℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:ハールシュレヴェリユ、オラスズリング、ヴィオニエ、トラミニ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン
- 醸造元:ガール・ティボル・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	アボカド・トマト・きゅうりの夏サラダ、カボチャ・ひよこ豆・根菜の冬サラダ、ポークソテー



バラトン地方 ~多様なワインが魅力の湖畔のワイン産地~

バラトン地方は、中央ヨーロッパ最大の湖であるバラトン湖の周辺に位置する、ハンガリー6大ワイン産地ひとつ。「独特な気候」…バラトン湖は浅いため日光が反射し、周囲の湿度が高いのが特徴。また北側のパコニー山脈が寒風を防ぐので、亜地中海性気候となる。夏は涼しく冬は暖かい。「多様な土壌」…バラトン湖北側の火山性土壌のほか、玄武岩土壌、森林土壌、石灰岩、パノニア砂、泥灰土など。

29

ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン

生き生きとした花とフルーツの香りはレモン、青リンゴ、ニフトコやハーブを彷彿とさせます。キレのある酸味が爽やかな辛口です。

品番 BS-0122 税込3,080円(税抜2,800円)

- 750ml
- 13度・適温:10~12℃
- 産地:エチエク・ブダ
- ブドウ品種:ソーヴィニオン・ブラン
- 醸造元:ニャカシュ・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	チーズ・フォンデュ、クリームシチュー、鯛やスズキのロースト、七草粥、冷製パスタ



30

TFレアーニカ

樹齢40年の古樹を使用しており、旨みに溢れています。爽やかな柑橘系、ピーチなどの果実味と柔らかなミネラルが感じられフレッシュですがリッチな味わいです。

品番 TF-0617 税込3,080円(税抜2,800円)

- 750ml
- 12度・適温11~13℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:レアーニカ
- 醸造元:トゥートウ・フェレンツ

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	エビアボカドのサラダ、白身魚のグリル



31

クーリア・ホワイト

アカシアの花、レモンやピーチのアロマ。リンゴ、洋ナシやパイナップル等の味わいに僅かな白コショウのスパイスを感じます。豊かな酸は残糖度によってバランスよく丸みを持ち、まるでフルーツジュースのような爽やかさのあるワインです。

品番 EK-0129 税込2,750円(税抜2,500円)

- 750ml
- 13度・適温:8~10℃
- 産地:エチエク・ブダ
- ブドウ品種:ピノ・グリ、キラール・レアーニカ、ゼニット
- 醸造元:エチエク・クーリア

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	海老とグレープフルーツのマリネ、チキンコルドンブル



32

アリグヴァーロン

春の花畑にいるような凝縮された香り、優しい酸味と豊かな果実味が魅力的。アリグヴァーロン=「待てない」の名前通り、すぐ家に帰って飲みたくなる白ワインです。

品番 BA-0120 税込2,640円(税抜2,400円)

- 750ml ■12度・適温:10℃
- 産地:エチエク・ブダ
- ブドウ品種:シャルドネ、ミュラー・トゥルガウ、イルシャイ・オリヴェール、ピノ・グリ、ソーヴィニオン・ブラン
- 醸造元:ニャカシュ・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	魚介料理、天ぷら、青椒肉絲、水炊き(スダチ、柚子を合わせて)



33 NEW

アイコン・シャルドネ

シャルドネの特徴をすべて備えた、飲みやすくとても心地よいワイン。柑橘類の爽やかな香りが、甘いピーチによって引き立てられています。口にも含むと、まろやかな酸味が果実味とバランスをとり、まっすぐでクリーンなイメージの質の高いワインです。

品番 IK-0179 税込2,200円(税抜2,000円)

- 750ml
- 13.5度・適温:10~13℃
- 産地:バラトンボグラー
- ブドウ品種:シャルドネ
- 醸造元:アイコン・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	白身魚のカルパッチョ、天ぷら



34 NEW

オシュトロシュ・オラスズリング

レモン、ベルガモット、グレープフルーツや青リンゴ、春の白い花の豊かな香り。洗剤とした酸が引き締まった印象で、穏やかな苦みのある柑橘系、ローストアーモンドの味わいを感じる白ワイン。

品番 OS-0176 税込2,090円(税抜1,900円)

- 750ml
- 12.5度・適温:8~10℃
- 産地:エゲル
- ブドウ品種:オラスズリング
- 醸造元:オシュトロシュ・ワイナリー

辛口	●○○○○○ 甘口
ワインの香り	
合わせるお料理	アックパツツァ、八宝菜



Wine Gift Set

豊かな自然が造り上げるハンガリーワイン、大切な方の特別な日に

※掲載商品の中には終売になる可能性がある場合がございます。 ※シーズン途中でワインの内容、年代、ラベル等が変更になる場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。



35 高級紅白ワインセット

芳醇な赤ワインと豊かなミネラルを感じる白ワインを厳選

品番 H-KM
税込 **12,210**円(税抜 11,100円)

- クーピラ・ヴィラーニ・フラン/赤ワイン
- メナードク・ブダイ・シャルドネ/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:3.0kg
- 各750ml



36 ガール・ティボル 紅白ワインセット

エゲル地方若手醸造家による自然派旨味ワインセット

品番 H-TE
税込 **8,030**円(税抜 7,300円)

- ティティ・エグリ・ピカペール/赤ワイン
- ティティ・エグリ・チラグ/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.83kg
- 各750ml



41 上質ワインセット

普通の週末がランクアップする秀逸ワインセット

品番 H-TB
税込 **6,490**円(税抜 5,900円)

- トリオー・セクスアルディ・キュヴェ/赤ワイン
- ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.85kg
- 各750ml



42 エチェキ・クーリア 紅白セット

醸造家が自信をもっておすすめする紅白セット

品番 H-EK
税込 **6,160**円(税抜 5,600円)

- クーリア・レッド/赤ワイン
- クーリア・ホワイト/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:3.0kg
- 各750ml



37 NEW 特選バラエティ ワインセット

家呑みが楽しくなる厳選飲み比べセット

品番 K-ACE
税込 **7,590**円(税抜 6,900円)

- イコン・カベルネ・メルロ/赤ワイン
- アリグヴァーロン/白ワイン
- エグリ・ピカペール/赤ワイン
- サイズ:33.5×27×9cm
- 重量:4.15kg
- 各750ml



38 クーピラ・ヴィラーニ・フラン(化粧箱入り)

赤ワイン銘醸地ヴィラーニの芳醇でエレガントなプレミアムワイン

品番 S-VB
税込 **7,480**円(税抜 6,800円)

- クーピラ・ヴィラーニ・フラン/赤ワイン
- サイズ:36.5×12.5×8.5cm
- 重量:1.65kg
- 各750ml



43 上機嫌ワインセット

熟したベリー感あふれる赤ワインと柑橘系に花など豊かなアロマを感じられる白ワイン

品番 H-AP
税込 **5,500**円(税抜 5,000円)

- ヴィラーニ・ピノ・ノワール/赤ワイン
- アリグヴァーロン/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.96kg
- 各750ml



44 デイリー 紅白ワインセット

なめらかな口当たりの赤ワインと柑橘系が香る辛口白ワイン

品番 S-2D
税込 **4,840**円(税抜 4,400円)

- ヴィラーニ・キュヴェ・クラシックス/赤ワイン
- オシュトロシュ・オラスリズリング/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.8kg
- 各750ml



39 NEW トカイワインセット

トカイの甘口と辛口セット 食前酒あるいはデザートワインとして

品番 T-TDS
税込 **7,370**円(税抜 6,700円)

- テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート/白ワイン
- トカイ・サモロドニ・ドライEV/白ワイン
- サイズ:31.8×19.5×8.4cm
- 重量:2.15kg
- 各500ml



40 NEW ハンガリーワインセット

甘辛い中華やエスニック料理と合わせたいハンガリーらしい赤と白

品番 T-CS
税込 **7,150**円(税抜 6,500円)

- イコン・メルロ/赤ワイン
- テロワール・トカイ・サモロドニ・スウィート/白ワイン
- サイズ:35×21.2×9.2cm
- 重量:2.58kg
- 赤750ml 白500ml



45 銘醸地バラトンセット

澆潤として陽気な印象の赤と上品な酸味と果実の余韻が飲みやすい白

品番 H-MB
税込 **4,840**円(税抜 4,400円)

- イコン・カベルネ・メルロ/赤ワイン
- バラトン・ボグラリー・シャルドネ/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.89kg
- 各750ml



46 厳選! 推しワインセット

フルーティーで軽やかな赤とフレッシュなアロマの白ワイン初心者にも飲みやすいセット

品番 H-BC
税込 **4,620**円(税抜 4,200円)

- エグリ・ピカペール/赤ワイン
- イコン・シャルドネ/白ワイン
- サイズ:35.5×20.5×10cm
- 重量:2.94kg
- 各750ml



Hungarian Honey

— 自然からの贈り物 —



DR HONEY (ドクターハニー) 世界中から信頼される非加熱蜂蜜

トカイ・プレミアム蜂蜜は蜂蜜本来の風味、酵素、天然アミノ酸などの栄養素を損なわないように、非加熱で瓶詰めされています。国際食品規格IFSを取得し、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において衛生管理には最大の注意を払っています。各蜂蜜が食のオスカー「グレート・テスト・アワード*」を受賞し、その品質の高さと優れた味わいを証明しています。

*非加熱蜂蜜は結晶化しやすい特徴があります。お召し上がりになる前によくかき混ぜて空気を含ませてからお召し上がりください。



47

トカイ・プレミアム・アカシア蜂蜜300g

「蜂蜜の女王」繊細で気品ある甘さ

濃厚ですが上品な酸味とのバランスが良く、とろみ、熟成感のある蜂蜜です。トースト、パンケーキ、ヨーグルトと。

品番 A091 税込 **3,240**円(税抜 3,000円)

品番 A091G 税込 **3,348**円(税抜 3,100円)

■ビン容器入り300g ■重量:540g



48

トカイ・プレミアム・リンデン蜂蜜300g

清涼感が特徴の高級蜂蜜

レモングラスやミントの清涼感が口の中に広がります。アイスクリームやゆるめのホットミルクに。

品番 A092 税込 **2,808**円(税抜 2,600円)

品番 A092G 税込 **2,916**円(税抜 2,700円)

■ビン容器入り300g ■重量:540g



49

トカイ・プレミアム・シルクウィード蜂蜜300g

白餡の和の味わい、親しみやすい蜂蜜

珍しいシルクウィード(トウワタ)の蜂蜜。バニラのような優しくクリーミーな味わい。白カビのチーズやドレッシングの隠し味に。

品番 A093 税込 **2,808**円(税抜 2,600円)

品番 A093G 税込 **2,916**円(税抜 2,700円)

■ビン容器入り300g ■重量:540g

*品番 A091G・A092G・A093Gは、ギフト包装ありの商品となります。



FULMER (フルメル) アカシア100%天然蜂蜜を毎日たっぷり

ハンガリーの広大なアカシア原生林に咲く花を蜜源とするアカシア100%の天然蜂蜜です。美しい飴色、甘みや香りにもクセがなく、料理、飲み物の甘味料として幅広くお楽しみいただけます。アカシア蜂蜜は「ハンガリーの価値を代表するもの」としてハンガリーの認証制度「ファンガリクム」に登録されています。



50 ハンガリーアカシア はちみつ(500g)3個入り

品番 A07XN
税込 **6,372**円(税抜 5,900円)

■ビン容器入り×3個 各500g
■重量:2.3kg ■化粧箱入り



51 ハンガリーアカシア はちみつ(250g)7個入り

品番 A073N
税込 **9,353**円(税抜 8,660円)

■ビン容器入り×6個
■プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:3.0kg ■化粧箱入り



52 ハンガリーアカシア はちみつ(250g)5個入り

品番 A072N
税込 **6,696**円(税抜 6,200円)

■ビン容器入り×4個
■プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:2.2kg ■化粧箱入り



53 ハンガリーアカシア はちみつ(250g)3個入り

品番 A071N
税込 **4,039**円(税抜 3,740円)

■ビン容器入り×2個
■プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:1.3kg ■化粧箱入り



おいしいを贈る

ESSENCIA

ネット通販サイト

<https://hungary-wine.com/>



- 食品など一部商品は軽減税率により、消費税が8%となります。
- ご希望の商品が在庫切れの場合は、その旨をご連絡し、ご注文をキャンセルさせていただく場合がございます。
- 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はしておりません。
- カタログ掲載商品は予告なく変更になる場合がございます。
- カタログ掲載商品は予告なくヴィンテージ及びデザインが変更される場合がございます。

【商品到着後の返品・交換について】

- ご注文と異なる商品が届いている、破損、汚損、または品質不良が疑われる場合には、商品到着後7日以内にご連絡ください。
- 品質不良の場合、弊社で状態を確認させていただきます。中身は捨てずにお問い合わせください。中身が残っていない場合は対応いたしかねますのでご注意ください。
- いずれの場合も商品到着後8日以上経過した場合には対応をいたしかねます。また商品の性質上、抜栓後の品質不良以外の対応はご容赦ください。
- お客様の都合による返品は原則としてお受けいたしかねます。特にワインは輸送・保管によって大変影響を受けやすい性質を持っていますので、何卒ご了承ください。

酒類通信販売免許 浜松西酒170 平成29年9月14日
酒類販売管理者

酒類販売管理者様	
販売場の名称及び所在地	株式会社スズキビジネス 静岡県浜松市中央区篠原町21339 しのはらプラザ3F
酒類販売管理者の氏名	坂下 直也
酒類販売管理研修受講年月日	令和4年1月20日
次回研修の受講期限	令和7年1月19日
研修実施団体名	浜松小売酒販組合

*弊社の都合によりご注文の一部またはすべてをお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。

ハンガリーワイン
輸入元

株式会社スズキビジネス 特販事業部

〒431-0201 静岡県浜松市中央区篠原町 21339
TEL.053-440-1098 FAX.053-448-9541