1984 年に 9ha の畑からスタート
今では、国際的にも高い評価を得る、数少ないマルケ州の重要な生産者へと成長

ヴェレノージ

BERLIN INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2019 ITALY WINERY OF THE YEAR
2020 ITALY WHITE WINE WINERY OF THE YEAR

親の反対を押し切り、20 歳のアンジェラと 25 歳のエルコレによってスタート。ロッソ　ピチェーノのトップ生産者になるまでの道のりは、苦労の連続でした。

ワイン造りに身を投じることを、アンジェラの両親もエルコレの両親も反対でした。アンジェラの実家は靴のビジネスを、エルコレの実家は食品関係の仕事をしていました。親たちは自分たちの跡を継いでくれることを希望していましたが、アンジェラ達は、親の決めた道ではなく、自分たちがやりたいと思う分野で成功を収めたいと思っていたのです。 2 人は抑えきれない情熱と共に 1984 年にヴェレノージを設立、エルコレは 25 歳、アンジェラは 20 歳でした。僅か 9ha の畑から、3 種類のワイン（ロッソ　ピチェーノ　ブレッチャローロ、ファレーリオ、ヴィッラ　アンジェラ　シャルドネ）でのスタートでした。ワイン造りを始めた当初は本当に大変でした。お金も無く、有名な畑を所有している訳でもなく、ワイン造りの家系でもなかったため、自分達で勉強するしかありませんでした。昼間は畑とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。

それから 20 数年後、その努力が実り、ようやく親たちも認めてくれましたが、長い年月がかかりました。現在は、自家畑を 160ha 所有、その他に賃貸契約の畑もあります。家族経営のワイナリーとしてはマルケ州で 2 番目の規模となり世界 55 ヶ国に輸出するまでになりましたが、自分たちの故郷を愛し、ワインへの情熱は当初と変わりません。

70%が丘陵地帯のマルケ州。ヴェレノージの畑も、全て斜面に位置します。

マルケ州はイタリア半島中部に位置しています。北はエミリア・ロマーニャ州、西はトスカーナ州とウンブリア州、南はアブルッツォ州、ラツィオ州に接しています。西はアペニン山脈、東はアドリア海に挟まれる、南北に延びる州です。約 70%が丘陵地帯、30%が山岳地帯で、平野部はほとんどありません。

ヴェレノージの畑も、全て斜面に位置しています。日中はアドリア海からの冷たい海風が葡萄畑を吹き抜け、日中は日当たりがよく葡萄を湿気から守り、雨が降っても葡萄を乾かし湿気から守ります。夜間は暖かい風がアペニン山脈によって冷やされ、畑に冷たい風が吹きます。これにより、昼夜の寒暖差が生まれ、葡萄のアロマの成長が促され、ワインに豊かな香り、そして酸をもたらします。

エントリークラスからトップ　キュヴェまで全てのワインに同じ労力をかける
そうした姿勢が実り、国際的なコンペティションでも高く評価されています

ロッジョ　デル　フィラーレが 12 年連続で最高評価トレ　ビッキエーリを獲得するなど、イタリア国内のワイン評価本では定評を得ていたヴェレノージですが、近年では、国際ワインコンクールでも高い評価を得ています。ベルリン国際ワインコンペティション 2019 では「Italian winery of the year」に、同じくベルリン国際ワインコンペティション 2020 では「Italian white wine winery of the year」に選出されました。ヴェレノージのワインがここまで広く受け入れられた背景には、彼らの哲学があります。それは、生産量が増えてもエントリークラスからトップ　キュヴェまで、全てのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけ、品質の向上に目を傾けていることです。

マルケのワインの発展に大きく貢献してきたアンジェラは、アスコリ　ピチェーノの生産者協会の会長を務めるなど活躍の幅を広めています。ヴェレノージのワインが高い評価を獲得するにつれアスコリ　ピチェーノへの注目も高まっています。フード＆ビバレッジ誌やガンベロ ロッソ誌では、表紙を飾るなど様々場面でその活躍が紹介されています。アンジェラの、故郷への愛と貢献は尽きることなく、ワイン造り通してこれからも続いていくのです。

イタリアワインの TOP10に選出の快挙。イタリアを代表するワインと肩を並べるまでに。
ヴェレノージのフラッグシップ　ワイン“ロッジョ　デル　フィラーレ”

イタリアワイン評価誌の中でも有力なのが、「ガンベロ　ロッソ」「ヴィタエ」「ビベンダ」「ドクターワイン」「ヴェロネッリ」「ルカ　マローニ」の 6 つの評価誌。これらの評価誌の得点をまとめた『ジェントルマン』誌で、**なんとロッジョ デル フィラーレ 2016 が、赤ワイン部門で単独 4 位にランキングされました！**6 つの評価誌の全てで高得点を獲得しなければ、達成できない快挙です。サッシカイアやティニャネロといったイタリアを代表するワインに、ついにヴェレノージのロッジョ デル フィラーレが仲間入りした瞬間です。

※掲載ボトルとエチケットが異なりますが、同一の商品です。

ロッソ　ピチェーノ　スペリオーレ　ロッジョ　デル　フィラーレ　2016
Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ロッソ　ピチェーノ　スペリオーレの選りすぐりの傑作で、単一畑からのワイン。2001 ヴィンテージから 2012 ヴィンテージまで 12 年連続のトレ　ビッキエーリ獲得など、品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。石灰岩の混じった粘土質土壌。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでからさらに選別します。除梗してから、ポンピング　オーバーと温度管理が出来るステンレスタンクで発酵。醸しは約 28 日間です。フランスのメーカー　ベルトミューのバリック（新樽も使用）で 18 ヶ月熟成させます。ベリー系の果実の複雑で広がりのある上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。

★「イ　ヴィーニ　ディ　ヴェロネッリ 2020」でスーペル　トレ　ステッレ／94 点
★「ガンベロ　ロッソ　ヴィーニ　ディタリア 2020」で 3 グラス
★「ルカ　マローニ　ベストワイン年鑑 2020」で 97 点　　★「ヴィノス 2020.6」で 91 点

国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリックで 18 ヶ月
品番：**I-603**／JAN：**4935919056038**／容量：**750ml**

¥4,950(本体価格**¥4,500**)

ヴェレノージの歴史は、この３アイテムから始まりました！

スタンダードクラスを大切にするヴェレノージ

ファレーリオの品質に絶対の自信があります！

ファレーリオ　2019

Falerio

やや青みを帯びたきれいな黄色、洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミントなどのハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味が爽やかです。アフターには甘夏や夏みかんの熟したフルーツの酸味と香りが残ります。

【白・辛口】 国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.
葡萄品種：トレッビアーノ、ペコリーノ、パッセリーナ
品番：**I-250**／JAN：**4935919052504**／容量：**750ml**　　**¥1,430**(本体価格**¥1,300**)

創業当初から造る、自信作！

2019VT よりワイン名が
「ヴェレノージ　シャルドネ」へ変更

ヴィッラ　アンジェラ　シャルドネ　2018

Villa Angela Chardonnay　※無くなり次第 2019VT へ切り替わります

畑はアスコリ　ピチェーノにあり海抜 200～300m です。ステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのあるクリアな麦わら色、フルーティで花を思わせるフレッシュで繊細なアロマが目いっぱい広がります。ジューシーな凝縮された果実味が、さわやかさと共に広がります。

【白・辛口】 国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ
品番：**I-276**／JAN：**4935919052764**／容量：**750ml**　　**¥1,870**(本体価格**¥1,700**)

創業以来造り続ける、ヴェレノージのベストセラーワイン！

ロッソ　ピチェーノ　スペリオーレ　ブレッチャローロ　2017

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

スペリオーレが生産されるのは、特別な微気候と土壌を持ったアスコリ　ピチェーノ地方の限られた地域です。ヴェレノージは、このスペリオーレの将来性、可能性を、注目を集める以前から信じて、伝統を守りつつ現代の解釈を通して、上質のワインを造り上げる努力をしてきました。その結果はこのワインの何年も保つしっかりしたボディと、オーク樽での熟成による柔らかく心地よい味わいにしっかり感じ取ることができます。樹齢が若く新樽だと負けてしまうので、ロッジョなどに使った樽で、16 ヶ月熟成させています。花や紫色の果実、真っ赤なバラの花びら、その後から次第にスパイス、かすかなシナモン、コーヒー。しっかりと深みのある赤で、タンニンもしっかりと感じられます。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
品番：**I-251**／JAN：**4935919052511**／容量：**750ml**　　**¥1,870**(本体価格**¥1,700**)

RABBIT LABEL
ROSSO PICENO
MONTEPULCIANO ABRUZZO

I-597　　I-598

モンテプルチャーノとサンジョヴェーゼ

このブレンドこそロッソ　ピチェーノの魅力

ロッソ　ピチェーノ　2018　***Rosso Piceno***

畑は、カステル　ディ　ラーマとアスコリ　ピチェーノにあり、標高 250～350m の小高い丘の斜面に位置し、主に粘土土壌です。すみれ色のニュアンスのあるルビー色。花や果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味があります。うまくバランスのとれたタンニンです。伝統的なＤ.Ｏ.Ｃ.に新しいスタイルをもたらしました。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
品番：**I-597**／JAN：**4935919055970**／容量：**750ml**　　**¥1,430**(本体価格**¥1,300**)

アブルッツォに接するアスコリ ピチェーノだから DOCG エリアから近い

好条件の畑からの“贅沢なスタンダード”

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2018

Montepulciano d'Abruzzo

より厚みのあるワインとなっています。畑はロッソ　ピチェーノより標高が高く 400～500m、アンジャラの丘と呼ばれる場所にあります。斜面が他の斜面に囲まれていない為、海風の影響を直接受けます。ボリュームのあるフルーティなボディがあり、なめらかな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】　国／地域等：イタリア／アブルッツォ
等級：D.O.C.　葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：**I-598**／JAN：**4935919055987**／容量：**750ml**
¥1,485(本体価格**¥1,350**)

地元を大切にするヴェレノージ

マルケの土着品種を単一で仕込みました

RABBIT LABEL
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
PASSERINA

ヴィッラ　アンジェラ　パッセリーナ　2018
Villa Angela Passerina ※無くなり次第 2019VT へ切り替わります

2019VT よりワイン名が「ヴェレノージ　パッセリーナ」へ変更

温度管理の出来るスチールタンクで 13～15 度に保ち発酵させます。翌年の 2 月まで、発酵で得た香りを維持するため約 10 度に保ちながらタンクで寝かせます。僅かに緑がかった薄い黄色。控えめな繊細な花の香りや、強いグレープフルーツやレモンの新鮮でかぐわしい香り。白い果実や桃、杉の魅力的な香りもあります。味わいはフレッシュでデリケート。凝縮して飲み飽きない果実味にあふれています。このワインの持つ塩味、ミネラルは爽快感があります。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：I.G.P.
葡萄品種：パッセリーナ
品番：**I-550**／JAN：**4935919055505**／容量：**750ml**　　**¥1,870**(本体価格**¥1,700**)

ヴェルディッキオ　デイ　カステッリ　ディ　イエージ　クラッシコ　2019
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

葡萄畑は、昔からの古い区画にあります。標高 100m に位置し、砂利質と粘土質土壌です。葡萄は垣根仕立（コルドン）で栽培されます。収穫は気温の低い早朝、もしくは夕方に行ないます。房が痛まないよう小さなケースを使って手摘みで収穫した葡萄は、セラーに運ばれるまで低温管理されています。やわらかくプレスした果汁をタンクで 5 度に冷やして清澄後、温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵させます。明るい緑を帯びた黄色、青リンゴや蜂蜜、スパイスを思わせるフルーティなアロマ、ほどよいボリュームがあり、バランスがとれています。余韻にかすかな苦味が感じられます。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.
葡萄品種：ヴェルディッキオ 85%、その他
品番：**I-485**／JAN：**4935919054850**／容量：**750m**　　**¥1,870**(本体価格**¥1,700**)

I-485　　I-550

D.O.C.G. OFFIDA
PECORINO

I-669　　I-612

最高のペコリーノはここにある
ヴェレノージのペコリーノの様に存在感のあるものは、他にありません

ヴィッラ　アンジェラ　オッフィーダ　ペコリーノ　2018
Villa Angela Offida Pecorino

ペコリーノ D.O.C.は 15 房を 10 房まで減らし、収穫量は 9 t/ha ですが、オッフィーダ D.O.C.G. エリアは 5～6 房まで減らし 6t/ha となり、より集約された味わいとなります。発酵の最初は、天然酵母だけで行い、アルコール度数が 4～5 度になった時点で、選別酵母を加えます。グリーンがかった淡い黄色。黄色のフルーツや花の洗練されたエレガントなアロマに、セージやタイムなどのハーブの香りが混ざっています。しっかりとした骨格があり、心地よいミネラルがワインにフレッシュさを与えています。コクのある味わいで、じっくりと楽しみたいワインです。

【白・辛口】　国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.G.
葡萄品種：ペコリーノ　　熟成：タンク
品番：**I-669**／JAN：**4935919056694**／容量：**750ml**　　**¥2,530**(本体価格**¥2,300**)

マルケで偉大な白ワインを造るという夢が込められたワイン

レーヴェ　ペコリーノ　2017
Rêve Pecorino

金色に近い輝きのある麦わら色。強い果実の香りの後から、白い花や樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。レーヴェはフランス語で「夢」という意味。樽熟成させた白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けられました。

★「ルカ　マローニ　ベストワイン年鑑 2020」で 93 点
★「イ　ヴィーニ　ディ　ヴェロネッリ 2020」で 3 星／90 点

【白・辛口】国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.G.　　葡萄品種：ペコリーノ
熟成：フレンチオークとステンレスタンク各 50%で 6 ヶ月、その後タンクで 9 ヶ月
品番：**I-612**／JAN：**4935919056120**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

SPUMANTE
GRAN CUVÉE

熟成期間60ヶ月以上

マルケ州ではまず見かけることができない
絶対にこの地でスプマンテを造ってみせるという
アンジェラの強い意志が実ったスプマンテ

マルケ州には、メトード　クラッシコのスプマンテに対する DOC や DOCG などの格付けがなく、造ろうとする人は誰もいなかったそうです。しかし「自分たちはぜひ挑戦したい」と思い、ピノ　ネーロを植えることからスタートしたそうです。造り方を学ぶため、シャンパーニュ地方のエペルネへ行き、製法や葡萄栽培について勉強しました。最初はうまくいかず、セラーのあちらこちらでポン！ポンッ！と栓が抜ける音がしていたそうです。そんな苦労の時を超えて初めてリリースされたのは 1991 年のことでした。

グラン　キュヴェ　ヴェレノージ 2013
Gran Cuvée Velenosi

とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、ハチミツのアロマがあります。口に含むと、香りで感じたものと同じハチミツやパン、クッキーの風味が感じられ、非常にフレッシュです。ミネラルの塩味、充分な酸が感じられます。**ボトルには、デゴルジュマンした年が表示されおり、現在のワインの状態を知る手掛かりとなります。**

【白・辛口】国／地域等：イタリア／マルケ
葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ　ノワール 30%
品番：**I-256**／JAN：**4935919052566**／容量：**750ml**　**¥3,630**(本体価格**¥3,300**)

「ルカマローニ 2019」
99 点

I-584　　I-762

LACRIMA
DI MORRO D'ALBA

マルケ州の希少品種ラクリマ　ディ　モッロ　ダルバ

品種の特徴である華やかな香りを最大限にいかしました！

ラクリマ　ディ　モッロ　ダルバ　2018
Lacrima di Morro d'Alba

ヴェレノージで、ブレッチャローロの次に売れているワイン。バラのような香りや、フレッシュでフローラルな香りが広がります。味わい濃く、マスカットを思わせるような、じわっとした果実味があります。ラクリマの特徴がよく表現されており、このアロマティックな味わいは冷やしても楽しめます。

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：DOC
葡萄品種：ラクリマ　ディ　モッロ　ダルバ
品番：**I-584**／JAN：**4935919055840** 容量：**750ml**　**¥1,870**(本体価格**¥1,700**)

2016 ヴィンテージから 2018 ヴィンテージが

「ルカ　マローニ」にて 3 年連続で 99 点獲得！

ラクリマ　ディ　モッロ　ダルバ　スペリオーレ　2017
Lacrima di Morro d'Alba Superiore　※無くなり次第 2018VT へ切り替わります

ストロベリーやチェリー、ブラックベリー、すみれや野生のバラを思わせる上品な香りが広がります。凝縮した果実とともに、きれいな酸が感じられます。
★「ルカ　マローニ　ベストワイン年鑑 2019」で 99 点

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／マルケ　　等級：D.O.C.
葡萄品種：ラクリマ　ディ　モッロ　ダルバ
品番：**I-762**／JAN：**4935919057622**／容量：**750ml**　**¥2,860**(本体価格**¥2,600**)

SOLESTÀ
ROSSO PICENO SUP.

ブレッチャローロ ゴールドから、名称を変えてリリースしました

ロッジョ デル フィラーの弟分的存在“ソレスタ”

ロッソ ピチェーノ スペリオーレ
ソレスタ 2016

Rosso Piceno Superiore Solestà ※無くなり次第 2017VT へ切り替わります

オッフィーダとアスコリ ピチェーノに所有する畑です。標高は 200～300m で、主に粘土土壌、オッフィーダは花崗岩、アスコリは砂が混じっています。粘土質土壌なのでスパイシーになります。10 月半ばの早朝か夕方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗した後、発酵、35～40 日間醸しを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で 16～18 ヶ月熟成させます。深い赤紫色、バニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、ナツメグ、シナモンなど様々な風味が感じられます。持続性のある味わいは温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。ブレッチャローロのワンランク上ではなく、ロッジョのワンランク下のワインです。

★イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2019 で 91 点
★ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2019 で 96 点

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 16～18 ヶ月
品番：**I-878**／JAN：**4935919058780**／容量：**750ml**

¥2,970(本体価格**¥2,700**)

LUDI
D.O.C.G. OFFIDA

D.O.C.G.に格上げして以降、モンテプルチャーノの比率を増やし、よりマルケらしい味わいに

ヴェレノージの挑戦する姿の象徴である、トップ キュヴェ

ルディ 2016
Ludi

畑は、標高 200～270mのアスコリ ピチェーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10 月半ばの早朝か夕方に収穫し、小さなトレイに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、ポンピング オーバーと温度管理が出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは約 28 日間です。厳選したフランスのメーカーの新樽で 18～24 ヶ月熟成させます。出来上がった樽から選りすぐって、ブレンドします。メルロとカベルネにはライトローストの樽を、モンテプルチャーノはミディアムローストの樽を使っています。濃いルビーレッド。スパイシーで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため熟成してさらに良くなります。地元のレストランでも、1 軒に 1 本ずつしか分けてもらえないという幻のワインです。ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルにプリントした絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。

★イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2020 でスーペル トレ ステッレ／94 点
★ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020 で 98 点
★ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2020 で 2 グラス

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／マルケ 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、メルロ 7.5%、カベルネ ソーヴィニヨン 7.5%
熟成：フランスのメーカーの新樽で 18～24 ヶ月
品番：**I-313**／JAN：**4935919053136**／容量：**750ml**

¥5,500(本体価格**¥5,000**)

10年熟成

栽培から醸造までこだわりを貫いた、上品でゴージャスなスプマンテ

GRAN CUVÉE GOLD

スプマンテの製造に惜しみない努力を費やしてきた
ヴェレノージが造るトップ　キュヴェのスプマンテ。
もともとは売り物ではなく、大切なお客様へのプレゼント用として造られました。
ヴェレノージが、10 年間わが子の成長を見守るよう手掛けた
シャンパーニュにも劣らない、特別なスパークリングワインです。

ラベルデザインが新しくなりました

グラン　キュヴェ　ゴールド 2009

Gran Cuvée Gold

120 本 限り

メトード　クラッシコによるスプマンテです。ヴェレノージが、10 年間わが子の成長を見守るように手がけたこのスパークリングワインは、シャンパーニュに負けない非常に素晴らしい品質に仕上がりました。葡萄はアスコリ　ピチェーノにある自家畑で栽培されています。収穫は早朝に手摘みで行われ、収穫後すぐに醸造へと移ります。除梗後、柔らかいプレスで果汁を抽出し、温度コントロールしながらステンレスタンクで約 10 日間、一次発酵を行います。翌年の２月にベースワインにリキュール　ド　ティラージュを加えて瓶内二次発酵を行い、澱と共に 10 年間瓶内で熟成させました。ボトルは、デゴルジュマンが行われるまでの間、温度と湿度が一定に保たれたセラー内で保管されます。明るいアンティークゴールド、生き生きとした輝きがあり、エレガントで持続性に優れた、きめ細やかな泡があります。エレガントで厚みがあり、複雑な香りが広がります。口に含むとボリューム感があり、シルクのような上質な泡を感じることが出来ます。バランスの取れたフレッシュでフルーティなボディ。長い余韻には、フルーツやビスケットの要素が感じられます。

バックラベルにはデゴルジュマンした年、ボトリングNo.が表示されています

【白・スパークリングワイン・辛口】　国／地域等：イタリア／マルケ
生産者：ヴェレノージ　　葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ　ネーロ 30%
品番：**I-757**／JAN：**4935919057578**／容量：**750ml**
¥7,150（本体価格**¥6,500**）