

Furano Winery

ふるのぶ



自然豊かな富良野の地に育まれたみらのワイン。
 自然の恵みや職人たちの努力、
 そして富良野市民のたくさんの方が詰まっています。
 数多の秀逸なワインを生み出す
 欧州のその地域に似た富良野地方の気候風土と土地条件は、
 原料ぶどうの育成に適しています。
 富良野市民が造り上げてきたみらのワイン。
 いつまでも良質で美味い
 皆様に愛されるワインであり続けるために、
 富良野市民一同これからも一層の努力を続けていきます。

- FURANO WINE -
Made in Furano

富良野市ぶどう果樹研究所

〒076-0048 北海道富良野市清水山

TEL: 0120-878172 ※フリーダイヤル (午前9時～午後5時まで)

FAX: 0167-22-2513

ホームページ: <http://www.furanowine.jp>

オンラインショップ: <http://furanowine-shop.jp/>



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

妊娠中・授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪い影響を与える恐れがあります。

北海道富良野市では「富良野市 まずみらのワインで乾杯条例」を制定しています。(2013年12月制定・施行)

FURANO WINE LINE UP



①

ふらのワイン(赤)

●セイベル13053/生食用品種

程よい渋みが魅力の中にフルーティーな香りもふんわりと。チーズ・肉料理と合わせると一層美味しく召し上がれるワイン。

Alc. 12度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・1,600円

360ml(本体価格+税込)・・・850円

180ml(本体価格+税込)・・・550円

※ラベンダーの香り付きラベルに180mlはございません。



②

ふらのワイン(白)

●セイベル5279

ライムを思わせる柑橘系の香りと、すっきりとした爽やかな風味。繊細な味わいの和食によく合う、飲みやすく飽きのこない白ワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・1,600円

360ml(本体価格+税込)・・・850円

180ml(本体価格+税込)・・・550円

※ラベンダーの香り付きラベルに180mlはございません。



③

ふらのワイン(ロゼ)

●セイベル/生食用品種

果実の香り、甘み、酸味が程よく調和、お料理の種類を選ばずお食事に合わせられます。地元のみなさんが日常生活の中で楽しんでいる、デリーユースのロゼワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・1,600円

360ml(本体価格+税込)・・・850円

180ml(本体価格+税込)・・・550円

※ラベンダーの香り付きラベルに180mlはございません。



④

雫の晩酌

●ふらの2号/ツバイゲルトレーベ

富良野市に自生する山ぶどうとセイベルを掛け合わせた「ふらの2号」使用。山ぶどうならではの際立つコクと酸味がスパイシーに自己主張。果実の風味と渋みも程よく調和。

Alc. 12.5度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・2,600円



⑤

シャトーふらの(赤)

●ふらの2号/ツバイゲルトレーベ/カベルネソーヴィニヨン/メルロー

異なる個性をもつ4種のぶどうを使用。それぞれの特性が生かされ、「複雑味」のある余韻を楽しめるワイン。

Alc. 12.5度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・3,500円



⑥

シャトーふらの(白)

●パッカス/ケルナー

品質にこだわったドイツ系のぶどう2種を使用。なめらかな舌ざわりが特徴の高級ワイン。爽やかな酸味と熟した果実の甘い香りが調和、豊かな風味を楽しめるワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・3,500円



⑦

ツバイゲルトレーベ

●ツバイゲルトレーベ

ふらのワインを代表する本格派の赤ワイン。富良野産のツバイゲルトレーベは、糖度が高く渋みもしっかりと。5年の熟成を経て果実香と木樽の香りが絶妙なバランスに。

Alc. 13度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・4,000円



⑧

ツバイゲルトレーベ

●ツバイゲルトレーベ(限定販売ワイン)

舌ざわりなめらか、熟成した香味が印象的。「セニエ」と呼ばれる濃厚感を増す手法で醸造、アメリカンオークで12ヶ月、瓶で11年熟成。

Alc. 13度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・5,800円



⑨

バレルふらの(赤)

●セイベル13053/ツバイゲルトレーベ

バレル(木樽)という名の通り、フランス産のオーク樽で1年間じっくりと寝かせます。やわらかな樽香とまろやかな口当たり、初心者におすすめの飲み口おだやかな赤ワイン。

Alc. 12度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・2,800円



⑩

バレルふらの(白)

●セイベル5279/ケルナー

バレル(木樽)という名の通り、フランス産のオーク樽で1年間熟成させ、爽やかな果実の香りと芳醇な樽の香りがバランスよく調和。口当たりやわらか、やや辛口の白ワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・2,800円



⑪

ミュラートウルガウ

●ミュラートウルガウ

若々しくフルーティー、青りんごのようなフレッシュな香りと爽やかでキレのよい酸味が印象的。ワイン初心者の方でも安心して楽しめる飲みやすい白ワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・2,200円



⑫

ケルナー

●ケルナー

桃、りんご、洋なしなど完全フルーツの華やかな香りが広がる、しっかりとした味わいの白ワイン。果実味と酸味のバランスがよく、前菜系のさっぱりとしたお料理によく合うワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・2,600円



⑬

ポートランド

●ポートランド

通常、果実をそのまま味わうポートランドを使用。芳醇でジューシー、キレのある酸味が後口はさっぱりとした印象。よく冷やして味わうと、さらに美味しさが増す白ワイン。

Alc. 12度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・2,200円



⑭

テル

●パッファロー

生食用品種を使用。赤ワイン特有の渋みを抑えた飲みやすい甘口ワイン。いちごのようなフルーティーで甘い香り、そして豊かな風味と軽やかな余韻を楽しめるワイン。

Alc. 10度

甘い 辛い

500ml(本体価格+税込)・・・1,500円



⑮

シエル

●ポートランド

フレッシュでフルーティー、柑橘系の香りが広がり、女性人気の高い甘口ワイン。お料理と一緒に楽しみたい程よい甘さ。爽やかな口当たりの上品な白ワイン。

Alc. 10度

甘い 辛い

500ml(本体価格+税込)・・・1,500円



⑯

ソレイユ

●ニューヨークマスカット

糖度の高いニューヨークマスカットを使用。ぶどうの香りが華やかに広がる、フルーティーなタイプ。アルコール分低めで口当たり軽やか、女性人気の高い甘口ワイン。

Alc. 10度

甘い 辛い

500ml(本体価格+税込)・・・1,500円



⑰

ピノノワール

●ピノノワール

フランス系品種ピノノワールならではの繊細な香りを楽しめる、やや軽めの赤ワイン。ソフトでやさしい口当たりと果実の熟成香が印象的な、透き通った淡い赤ワイン。

Alc. 12度

軽い 重い

720ml(本体価格+税込)・・・4,000円



⑱

新酒富良野(白)

●イルシャイオリペール(限定販売ワイン)

富良野産で最も生育が早い品種イルシャイオリペールを使用。華やかでマスカット香のスーパーワイン。11月の第3水曜日(ポジョレーヌボー解禁日前日)に数量限定で発売。

Alc. 10度

甘い 辛い

720ml(本体価格+税込)・・・1,800円



⑲

スパークリングワイン ペルル・ブランシュ

●パッカス/リースリング/ケルナー

パッカス由来の柑橘系果実の香り、ケルナーの甘い完熟果実の香りが豊かに。程よい酸味と果実味のバランスに優れ、リースリングをブレンドしたことで余韻を感じる味わいに。

Alc. 13度

甘い 辛い

750ml(本体価格+税込)・・・5,800円



⑳

アイスワイン 『F』レージュ

●ふらの2号(限定販売ワイン)

樹上でぶどうを自然凍結。そののうちに搾汁。ドイツやカナダと同製法の本格アイスワイン。完熟ベリー系果実の甘い香り、シロップやハチミツのような濃厚でコクのある味わいが魅力。

Alc. 8度

甘い 辛い

200ml(本体価格+税込)・・・5,800円



【ホームページ】



【オンラインショップ】



富良野市ぶどう果樹研究所

〒076-0048 北海道富良野市清水山

TEL: 0120-878172 ※フリーダイヤル(午前9時~午後5時まで)

FAX: 0167-22-2513

E-mail: info@furanowine.jp

ホームページ: http://www.furanowine.jp

オンラインショップ: http://furanowine-shop.jp/



※現在販売中のピンテージとは異なる場合があります。

※飲酒は20歳になってから。未成年者には酒類を販売いたしません。

※飲酒運転は法律で禁止されています。

※妊娠中・授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪い影響を与える恐れがあります。

※北海道富良野市では「富良野市 ますはふらのワインで乾杯条例」を制定しています。(2013年12月制定・施行)