弥彦村 弥彦ブリューイング カー59 白泡 2025年

750ml 2.750円

弥彦ブリューイングの2025年 新酒。弥彦村産の完熟デラウエア を使用。酸化防止剤不使用。 野牛酵母発酵。ドライで果実味 ある爽やかな味わいの発泡性 白ワイン。ラベルデザインは 燕市小林理恵子さん。





750ml 2.970円

弥生商店 × ハッコーショオ! 弥彦村産デラウエアと ハッコーショオ自社農園の シャルドネを使用。

酸化防止剤無添加、野生酵母発酵 微発泡ワイン。ジューシーで 2段階の味わいが楽しめる。 弥生商店限定販売



弥生商店 × ハッコーショオ のコラボワイン。 弥彦村産デラウエアと キャンベルを使用。 酸化防止剤無添加で 野生酵母発酵。 ハッコーショオ小林英雄氏が 旨いと唸る仕上がり。

新潟市 カーブドッチ ホー64

みつばち(シュナンブラン)

750ml 4.950円

自社農園のシュナンブラン

を原料に、体に染み入る

優しい味わいを目指して

醸造。酸化防止剤不使用。



長岡市 ワインファームとちお T100-2024 Merlot (メルロー)

750ml 3465円 なー75

T100 は栃尾産ぶどう 100%使用。単一農場、 単一品種で醸造。 メルローは程よく柔らかな タンニン。余韻に心地よい 果実味。余韻はほのかな 甘み。栃尾名物の油揚げを 、醤油や味噌と。焼き鳥を 塩で。和風ハンバーグもOK

ハッコー・ショオ

Whatever 2024

750ml 4,400円

ケルナーをオレンジワインに

仕上げました。フルーティー

でスパイシーな香りと厚みの

ある旨味。皮由来のほろ苦さ

と余韻の長い酸が、食事とも



新潟市 ハッコーショオ NEW!! ふうせん花束 2025

750ml 2,970円 ^{な-76}

ドメーヌ・ショオ

新潟県見附市の契約栽培 キャンベル使用。酸化防止剤 不使用。ぶどうの甘い香りと 心地よい酸味。瓶内二次 発酵の微炭酸の泡が楽しい、 ロゼスパークリンワイン。 アルコール度数:8%



フェルミニの

弥彦村 弥彦ブリューイング なー62

ロゼ泡 2024 年

750ml 2.640 円

330ml 1.485 円

弥彦村産の巨峰、高尾 安芸クイーン、ヤマソービニヨン、 シナノスマイル、 サニールージュ 他使用。酸化防止剤不使用。 野生酵母発酵。ドライな仕上がり

カーブドッチ

うみがめ 2024 (ソーヴィニヨンブラン)

750ml 4,620円

北海道余市産ケルナー使用。 2日間極低温でスキンコンタクト。 天然酵母仕込み。超低濁度で発酵。 これまでに比べ、低い温度で発酵 させて香り高い液体を目指した一本。 酸化防止剤不使用。木樽発酵白ワイン

カーブドッチ

あなぐま 2023 (サンジョベーゼ)

750ml 4.180⊞ 素晴らしい天候に恵まれた2023年。 果実味を活かした赤ワイン。 優しい飲み口と旨みがギュッと 詰まった密度の高い液体。自社の 砂質のサンジョベーゼ。天然酵母発酵 フレンチオークの古樽で熟成。 酸化防止剤不使用

カーブドッチ 猪鹿蝶 Amber 2024

750ml 3.850⊞ ピノ・ブラン&セミヨン&ソーヴィニヨン・ ブラン混醸のオレンジワイン。 すべてのぶどうを解放タンクに 全房で投入し、13日間のマセラ シオンカルボニック。

※お一人様2本迄

弥彦村は優れた技術を有したぶどう栽培農家が多く、気候にも恵まれた素晴らしいぶどうの産地です 弥彦村 弥彦ブリューイング

白泡 2024年

750ml 2.640 円

弥彦村産のデラウエア、 他使用。無濾過、無清澄。 酸化防止剤不使用。 野生酵母発酵。 瑞々しい

いっかく 2024 なー66

北海道余市産ケルナーと

使用。オレンジ色のワイン。

山形産ソーヴィニョンブランを

それぞれの品種を約2週間の

マセラシオン(醸し)。木樽で

熟成。酸化防止剤不使用。

花見で一杯 Rose SP

750ml 3,520円

メルロー&シャルドネ混醸の

ロゼのスパークリング。6気圧

近くあるガス圧。良く冷やして

※お一人様2本迄

お楽しみください。

カーブドッチ

2024 **NEW!!** \$\tau_{69}\$

カーブドッチ

750ml 4.950⊞



24年はこの品種にとって 素晴らしい年。辛口白ワイン。

カーブドッチ

2024

カーブドッチ くま 2023 (カベルネ・ソーヴィニヨン)

750ml 4,180円

自社農園産力ベルネ ソーヴィニヨン使用。 猛暑と渇水の2023は 赤ワイン品種にとって 素晴らしい味わい。 酸化防止剤不使用。

カーブドッチ

月見で一杯 Blanc 2024

. 750ml 3.520⊞ ケルナー&シャルドネ混醸。 柑橘系のアロマ。ハーブ. グレープフルーツを思わせる ピュアな果実味。7ヶ月間熟成。 醸造家草野氏の新規格白ワイン

※お一人様2本迄

カーブドッチ 桐に鳳凰 Pinot Noir New!! 2023

※お一人様2本迄

ハッコー・ショオ Nighter 2023

和梨を思わせる香りも。

洋食はもちろん、和食も!!

750ml 3 **74**0 ⊞

新潟市阿部農園産 メルロ使用。新樽使用。 酸化防止剤不使用。 2023年は酷暑。 8月に3mmしか雨が 降らない年 ここ最近では 最も良い出来の年の赤ワイン。

ドメーヌ・ショオ Kaze kaoru

一風薫一 2024 大-80

750ml 3.740 円

自社農園産カベルネソーヴィニヨン

のみで醸したロゼワイン。酸化防止

剤不使用。柔らかく旨味を感じる

2024

味わい。海風が強く当たるぶどう畑

新潟市 ホンダヴィンヤード

750ml 4.125円

フェルミエ 田園 NEW!!

新潟シャルドネ な-88

化学系殺菌剤を使用しない、



酸化防止剤不使用

よく合います。

ハッコー・ショオ Mizu no Aya -水の綾-カベルネソーヴィニヨン 2022

750ml 7,370円 化学系殺菌剤を使用しない、 自社農園産カベルネソーヴィニヨン のみで醸した赤ワイン。野生酵母 発酵。大地と草の香りを感じる、 生き生きとした瑞々しさを感じる。 SO2:Total 30ppm

フェルミエ 夕陽2024

新潟カベルネ・メルロー チョ

750ml 4.125円

カベルネ・ソーヴィニョンと

メルローのブレンド。越後平野

を流れる日本一の大河信濃川

流域で育まれた新潟産ぶどう

から醸すミディアムボディの

新潟市南区東萱場産

750ml 4,400円 ^{なー79}

Jolly Jolly Holiday 2023

完熟デラウェア(除梗のみ& 全房)を重ねて醸し発酵。 1年醸し発酵させたオレンジ 色のワイン。プレス後、 ステンレスタンクで後発酵 させ無清澄無濾過で瓶詰。 酸化防止剤不使用

新潟市 ホンダヴィンヤード

フェルミエ の ロゼシュワ! なー82

750mI 3.300⊞ スチューベンを主体に カベルネ・フランと デラウェアをブレンド。 アンセストラル方式 (瓶内一次発酵)で

醸造した微発泡ロゼワイ

フェルミエの

750mI 3.300⊞

瓶内一次発酵の アンセストラル方式。 デラウエア使用。 ドライで軽やかな

シュワシュワ

スパークリングワイン。 山形産デラウエア使用。

酸化防止剤不使用

三光(鶴月桜) Rouge 2024 750ml 3,850円 メルロー&プチベルド&ケルナーの 混醸。赤白混醸の妖艶な液体。 11日間の醸し発酵。プレス後、

古樽で8ヶ月熟成。亜硫酸は 瓶詰め時のみ。赤ワイン。 ※お一人様2本迄



750ml **4,400**円 樹齢26年の自社農園産 ピノノワール使用。天然酵母 発酵。古樽で9か月間熟成。 醸造家草野竜征氏が醸す、 新たな規格の赤ワイン。 「花札の役」をイメージしたラベル



酒屋やよいネットショップでは バックビンテージも販売中!! 是非ご覧ください。 https://sakaya-yayoi.com/









山梨県 室伏ワイナリー NEW!! 共栄堂 K24AK DD な-86 (2024年謹製造 秋リリースの橙)

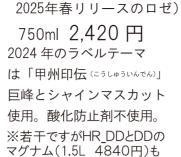
750ml 2.420 円

甲州種100%使用。500Lの中樽 及び225Lの小樽で発酵、約8カ月間 熟成。MC+醸し+ダイレクトプレスと いろいろな醸造方法を経て熟成した橙。



750ml 2.420 円 山梨市産巨峰とシャイン マスカットを7:3で使用。 225Lで樽発酵その後 樽貯蔵を6か月。ライム、

メロンを思わせる果実味。



共栄堂 Y24HR_RZ な-88

(2024年醸造

ドメーヌ・テッタ ボンボンコロレ 2021

岡山県 domaine tetta

750mI 2.640 ⊞ 【バックビンテージ】

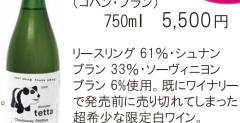
安芸クイーン66%、マスカット ベーリーA29%、他4品種5%使用。 生食用葡萄を中心に野生酵母 で発酵、醸造したロゼワイン。



ドメーヌテッタ なー102 2020 シャルドネペティヤン

750ml 3.850 ⊞

【バックビンテージ】 綺麗なレモンイエロー。 青リンゴ、白桃、蜜、カンキツ などの甘くフルーティーな香り。 シャープな酸とミネラル感。 気軽に楽しめる微発泡白。



ドメーヌ・テッタ 2024 Copain Blanc (コパン・ブラン)

750mI 5.500 ⊞ リースリング 61%・シュナン



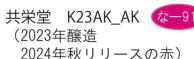
共栄堂 K24AK AK な-89 (2024年謹製造 秋リリースの赤)

750ml 2.420 円 甲州市産のマスカットベーリーA 主体(CS+Merot+巨峰+甲州種) MBAを主体に最終的には大樽 にて約6か月貯蔵。いろいろな 中樽小樽をブレンドした共栄堂の 個性が表現された赤ワイン。 T-SO2:20ppm以下



750ml 2.420 円

2024年秋リリースの淡赤ワイン。 山形県上山市産力ベルネ ソーヴィニヨンと勝沼産の 甲州種を使用。和食、洋食を 問わず、飲み口柔らかく すいすい飲めちゃう味わい。



750ml 2.420 円

ございます。

2024年秋リリースの赤ワイン。 カベルネソーヴィニヨン、 メルロ、マスカットベーリーA を使用。長期貯蔵、熟成を経た 落ち着きのある味わい。



ドメーヌ・テッタ カベルネフラン 2022

深い果実味の赤ワイン。

750mI 4,620⊞

【バックビンテージ】 自社農園産のカベルネ・フラン100% 使用。濃いめのルビー色。余韻も 長く、数年熟成させたいポテンシャルも。 野生酵母発酵 木樽熟成

宮城県 Fattoria AL FIORE



ドメーヌテッタ 2024 Perlant Blanc & 105 (ペルラン・ブラン) 750mI 3.850 ⊞

アキクイーン使用の新たな 白ワイン。微発泡のペルラン 仕上げでトロピカルな香り、 落ち着いたビターな味わい。 99%安芸クイーン、1%クイーン ニーナ。限定生産1,399本。

Fattoria AL FIORE

NECO Series

2024 Bucci

750ml 4,290円

山形県上山市ワイン葡萄生産

豊かな旨味とバランスに優れた

Everything is a gift

2023 Rosato (\$-111)

組合の鈴木隼人氏栽培の

マスカットベーリーA使用。

赤ワイン。野生酵母発酵

Fattoria AL FIORE

酸化防止剤不使用



ドメーヌ・テッタ 2024 NEW!! Gewurztraminer (ゲヴェルツトラミネール) 750mI 5.500 ⊞

野生酵母発酵 フレッシュな 果実味で軽快な味わい。 グレープフルーツを想わせる

香り。ゲヴェルツトラミネール 97%・シャルドネ 3% 牛産本数:1.102 本

な-109

山形県 酒井ワイナリー

小姫さん な-92

750ml 2, 530円 デラウエアの亜硫酸無添加! 「小姫」とはデラウェアの 地元での昔の呼名です。 自然発酵、亜硫酸添加なし。 じわじわっと広がる旨味が特徴。



酒井ワイナリー

四十雀(しじゅうから)2021

750mI 3.300⊞ デラウェアを3週間、全房 マセラシオン(MC)でぶどうの 旨味を引き出すように仕込み、 樽(一部大樽&ステンレス樽) で12ヶ月貯蔵。果皮のタンニン が抽出されることで、白ワイン ではなく、オレンジ色に。



洒井ワイナリー なー94 灰鷹(はいたか) 2021

750mI 3.520 ₪

山形県寒河江市の契約栽培の カベルネ・ソーヴィニョンで醸造。 樽で一年間。 甘草、カシスの アロマ。口当たりは滑らかで 熟した果実味が楽しめる、 柔らかな味わいの赤ワイン。



750ml 4,290円 アンコはデラウエアを使用した アンバー(オレンジ)ワイン。 完熟デラウエアを4か月間 醸し発酵。古樽とアンフォラで 貯蔵熟成させた旨味ある味わい。

長野県東御市 リュードヴァン リュードヴァン

ピノ・グリ 2024年 750ml 5,500円

新醸造所「カーヴ・ド・ミドウ」 のファーストビンテージ。芳醇で 豊かな味わい。ミディアムボディ

荒廃した農地(リンゴ畑)を開墾し 自社でヨーロッパ系品種のぶどうを 栽培。醸造家小山英明が見事に表現 した魅力溢れる味わいの 白ワイン。



750mI 3.300⊞ 山形県産マスカットベーリーA56%、 北醇22%、ロザリオビアンコ22% 使用。 酸化防止剤不使用 野生酵母発酵 無添加·無濾過 果実味豊かでドライな味わい。

Fattoria AL FIORE

imagin 2023

750ml 3.801m スチューベンとネオマスカット それぞれのタイミング で収穫 し、一部を除梗して、2週間の 醸し発酵後にプレス。その後、 アンフォラにて140日間貯蔵 とっても優しく柔らかなロゼワイン。 野生酵母発酵 酸化防止剤不使用

Fattoria AL FIORE

Everything is a gift NEW! 2025 Bianco

750ml 3.000円 山形県産デラウエア71%、 セイベル9110 29%使用 「すべてのものは贈り物」を コンセプトに醸された白の スパークリングワイン。 酸化防止剤不使用 野生酵母発酵

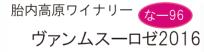
胎内高原ワイナリー

アッサンブラージュ ルージュ レゼルヴ プリヴェ 2023年 750ml 3,520円

新潟県胎内市蔵王、塩沢地区の 自園葡萄100%使用。秘密の畑で 栽培された、極めてコストパフォー マンスの高い赤。メルローとツヴァィ ゲルトを使用。



750mI 2.860⊞ 胎内市の自社農園産シャルドネと ソーヴィニヨンブランを使用。 柑橘系の瑞々しい香りと果実味。 胎内の土地の風景を感じる、 数量限定の白ワイン。



750ml 6.600円

自社農園産ぶどう100%で 醸造する、 ロゼスパークリングワイン。 標高200mから250mの畑の メルロー、ツヴァイゲルトレーベ を使用。上品なタンニンと、 リッチで輝きのある、艶やかな泡。 パーティーにオススメ!

胎内高原ワイナリー ヴァンペティヤン たー99 ロゼ 2024 750mI 2,860円

胎内市塩沢地区の自社畑 (標高250m)産メルロー、 ツヴァイゲルトレーベ使用。 酸化防止剤不使用。しつかりと した泡。良く冷やして開栓して下さい。



胎内高原ワイナリーのワンランク上 のスパークリングワイン。 標高180から200mの自社農園産 シャルドネ使用。輝きのある、 細やかな泡が楽しめるスパーク リング白ワイン。

ヴァンムス-2016白

750mI 5.500⊞

胎内高原ワイナリー ヴァンペティヤン 白 2024 なー100

750mI 2,860円

胎内市塩沢地区と蔵王地区の 自社農園産シャルドネと ソーヴィニヨンブラン使用。 標高180m~200mの南西向き の斜面。不耕起、無堆肥 栽培。酸化防止剤不使用。 ドライで爽やかな泡



山梨県 三養醸造

シャルドネコ アンバー

750mI 3.300⊞

牧丘町の自社圃場で収穫した 2ヴィンテージ(2022年、 2023年)のシャルドネを贅沢に ブレンドした白ワイン。フルーティー でナッツの香り。アルコール12%



三養醸造 シャインマスカット ペティヤン2024

750mI 2.640⊞

山梨県産シャインマスカット 使用。一口飲むとシャイン マスカットの香りが口内に 広がります。味わいは ドライですが、柔らかく、 お料理を引き立てる味わい。 微発泡白ワイン。

酒屋やよい https://sakaya-yayoi.com 電話 0256-94-5841 FAX0256-94-5065

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	酒屋やよい
酒類販売管理者の名称	羽生紘子
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年3月23日
次回の受講期限	令和8年3月22日
研修実施団体名	長岡税務署管内 小売酒販組合

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。 ご注文時の年齢確認にご協力をお願いいたします