

オススメの
日本ワイン

NEW!!

弥彦村 弥彦ブリューイング

な—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。
野生酵母発酵。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。



弥彦村 弥彦ブリューイング

な—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。



新潟市 ハッコーショオ × 弥生商店

まにまに白 やよい限定

2025年

な—60

NEW!!

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



まにまに やよい限定

ロゼ 2025年

NEW!!

750ml 2,970円

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。



長岡市 ワインファームとちお

T100-2024 Kerner

NEW!!

(ケルナー)

750ml 2,970円

T100は栃尾産ぶどう
100%使用。単一農場、
単一品種で醸造。
ケルナーはドライで綺麗な
酒質。バランス良い味わい、
程よい酸味。
和梨を思わせる香りも。
洋食はもちろん、和食も!!



長岡市 ワインファームとちお

T100-2024 Merlot

NEW!!

(メルロー)

750ml 3,465円

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。



新潟市 ハッコーショオ

ふうせん花束 2025

NEW!!

750ml 2,970円

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、
ロゼスパークリングワイン。
アルコール度数：8%



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

な—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。



弥彦村 弥彦ブリューイング

な—63

白泡 2024年

750ml 2,640円

330ml 1,485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
ぶどうの果実味。やや甘口。



新潟市 カーブドッチ

な—64

カーブドッチ

みつばち(シュナンブラン)

2024

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。
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

くま 2023

な—67

(カベルネ・ソーヴィニヨン)

750ml 4,180円

自社農園産カベルネ
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

NEW!!

2024

750ml 3,520円

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

750ml 4,400円

樹齢26年の自社農園産
ピノワール使用。天然酵母
発酵。古樽で9ヶ月間熟成。
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。



※お一人様2本迄

ハッコー・ショオ

Nighter 2023

NEW!!

750ml 3,740円

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

ー風薫ー 2024

な—80

750ml 3,740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
のみで醸したロゼワイン。酸化防止
剤不使用。柔らかく旨味を感じる
味わい。海風が強く当たるぶどう畑。



ハッコー・ショオ

Whatever 2024

NEW!!

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や厚みの
ある旨味。皮由来のほろ苦さ
と余韻の長い酸が、食事とも
よく合います。



酸化防止剤不使用

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

な—81

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



ドメーヌ・ショオ

Jolly Jolly Holiday 2023

750ml 4,400円

完熟デラウエア(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—82

750ml 3,300円

スチューベンを主体に
カベルネ・フランと
デラウエアをブレンド。
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ン。



フェルミエ の

シュワシュワ

な—85

750ml 3,300円

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
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

カーブドッチ

うみがめ 2024

な—65

(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

いつかく 2024

な—66

750ml 4,950円

北海道余市産ケルナーと
山形産ソーヴィニヨンブランを
使用。オレンジ色のワイン。
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。



カーブドッチ

花見で一杯 Rose SP

2024

NEW!!

な—69

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
お楽しみください。



※お一人様2本迄

カーブドッチ

三光(鶴月桜) Rouge

NEW!!

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



※お一人様2本迄

カーブドッチ

猪鹿蝶 Amber

NEW!!

2024

750ml 3,850円

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



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



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。

山梨県 室伏ワイナリー
共栄堂 K24AK_DD
(2024年謹製造 秋リリースの橙)

NEW!!
な-86



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。

共栄堂 K24AK_AK
(2024年謹製造 秋リリースの赤)

NEW!!
な-89



750ml 2,420 円
甲州市産のマスカットベリー-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

共栄堂 K24NT_RZ
(2024年謹製造 夏リリースのロゼ)

な-87



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 K23AK_CL
(2023年醸造 秋リリースの淡赤)

な-90



750ml 2,420 円
2024年秋リリースの淡赤ワイン。
山形県上山市産カベルネ
ソーヴィニオンと勝沼産の
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。

共栄堂 Y24HR_RZ
(2024年醸造 2025年春リリースのロゼ)

な-88



750ml 2,420 円
2024 年のラベルテーマ
は「甲州印伝(こうしゅういんでん)」
巨峰とシャインマスカット
使用。酸化防止剤不使用。
※若干ですがHR_DDとDDの
マグナム(1.5L 4840円)も
ございます。

共栄堂 K23AK_AK
(2023年醸造 2024年秋リリースの赤)

な-91



750ml 2,420 円
2024年秋リリースの赤ワイン。
山形県上山市産カベルネ
ソーヴィニオン、
メルロ、マスカットベリー-A
を使用。長期貯蔵、熟成を経た
落ち着きのある味わい。

岡山県 domaine tetta

な-101



ドメーヌ・テッタ
ボンボンコロレ 2021
750ml 2,640 円

【バックビンテージ】
安芸クイーン66%、マスカット
ベリー-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
カベルネフラン 2022

な-104



750ml 4,620円
【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
深い果実味の赤ワイン。

ドメーヌテッタ
2020 シャルドネペティヤン

な-102



750ml 3,850 円
【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 Perlant Blanc
(ペルラン・ブラン)

NEW!!
な-105



750ml 3,850 円
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。
アルコール度数:12%

ドメーヌ・テッタ 2024
Copain Blanc
(コパン・ブラン)

NEW!!
な-103



750ml 5,500円
リースリング 61%・シュナン
ブラン 33%・ソーヴィニオン
ブラン 6%使用。既にワイナリー
で発売前に売り切れてしまった
超希少な限定白ワイン。

ドメーヌ・テッタ 2024
Gewurztraminer
(ゲヴェルトトラミネール)

NEW!!
な-106



750ml 5,500円
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。ゲヴェルトトラミネール
97%・シャルドネ 3%
生産本数:1,102 本

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」とはデラウエアの
地元での昔の呼名です。
自然発酵、亜硫酸添加なし。
じわじわと広がる旨味が特徴。
※王冠ですが、スティルワインです。

酒井ワイナリー
四十雀(しじゅうから)2021

な-93



750ml 3,300円
デラウエアを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。

酒井ワイナリー
灰鷹(はいたか) 2021

な-94



750ml 3,520円
山形県寒河江市の契約栽培の
カベルネ・ソーヴィニオンで醸造。
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。

宮城県 Fattoria AL FIORE
NECO Series
2024 Anco

NEW!!
な-107



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。古樽とアンフォアで
貯蔵熟成させた旨味ある味わい。

Fattoria AL FIORE
NECO Series
2024 Bucci

NEW!!
な-108



750ml 4,290円
山形県上山市ワイン葡萄生産
組合の鈴木隼人氏栽培の
マスカットベリー-A使用。
豊かな旨味とバランスに優れた
赤ワイン。野生酵母発酵
酸化防止剤不使用

Fattoria AL FIORE
imagin 2023

な-109



750ml 3,801円
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、
アンフォアにて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

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

な-95



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
マンズの高い赤。メルローとツヴァイ
ゲルトを使用。

胎内高原ワイナリー
ヴァンムスーロゼ2016

な-96



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
ヴァンムスー2016白

な-97



750ml 5,500円
自社農園産ぶどう100%使用。
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。

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

な-110



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。

Fattoria AL FIORE
Everything is a gift
2023 Rosato

な-111



750ml 3,300円
山形県産マスカットベリー-A56%、
北醇22%、ロザリオピアンコ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。
ロゼ微発泡ワイン。

Everything is a gift
2025 Bianco

NEW!!
な-112



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
ブラン 2024

な-98



750ml 2,860円
胎内市の自社農園産シャルドネと
ソーヴィニオンブランを使用。
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。

胎内高原ワイナリー
ヴァンペティヤン
ロゼ 2024

な-99



750ml 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。しっかりと
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
ヴァンペティヤン
白 2024

な-100



750ml 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
ソーヴィニオンブラン使用。
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

な-113



750ml 3,300円
牧丘町の自社園場で収穫した
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

な-114



750ml 2,640円
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。	