

オススメの
日本ワイン

弥彦村

弥彦ブリュージング

白泡 2024

750ml 2,640 円

弥彦村産ぶどう 100%使用
デラウエア使用。弥彦村の
栽培農家の協力の下、食用
に栽培した素晴らしい品質
のぶどうのみで醸造した
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



新潟市 ハッコーシヨオ

まにまに 白
2025 年

750ml 2,970 円

弥生商店 × ハッコーシヨオ!
弥彦村産デラウエアと
ハッコーシヨオ自社農園の
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
ロゼ 2025 年

750ml 2,970 円

弥生商店 × ハッコーシヨオ
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。
ハッコーシヨオ小林英雄氏が
旨いと唸る仕上がり。



岡山県 domaine tetta

ドメーヌテッタ

2024 Perlant Blanc
(ペルラン・ブラン)

750ml 3,850 円

紅色になる安芸クイーンを
ダイレクトプレスし、白ワインと
して醸造。他の白ワインと同じ
造りをして微発泡で仕上げました。
野生酵母発酵。



岡山県 domaine tetta

ドメーヌ・テッタ
2020 メルロ

750ml 4,180 円

2020 年のバックビンテージ
果実味豊かで酸がしっかりと
していた年。5 年間の
瓶熟成で変化した、tetta
のメルロの魅力をお楽しみ
下さい。



新潟県胎内市
胎内高原ワイナリー

アッサンブラージュ
ブラン 2024

750ml 2,860 円

自社農園産ぶどう 100%使用。
地形と土壌に恵まれた畑で栽培
された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の白ワイン。



青森県 つがるワイナリー

縄文の奇跡 2024

750ml 3,850 円

縄文時代の地層（三内丸山遺跡
の敷地内）で採取された酵母、
「三内丸山ユメカモス」を使用。
青森県鶴田町産スチューベン
100%使用。深みのある旨味と
余韻の長い赤ワイン。
古代のロマンと現代の技術を融合。



青森県 つがるワイナリー

NAMA 2024

750ml 3,300 円

鶴田町産スチューベン 100%
使用。自然酵母で発酵した
辛口白ワイン。酸化防止剤
不使用、無濾過、無清澄
で瓶詰めした、ぶどう本来の
旨味をそのまま表現した
白ワイン。



長野県 林農園

エステートゴイチ
龍眼 2024

720ml 3,080 円

自社農場の竜眼を使用。
上品な果実香と心地良い
酸味が特長。醸し発酵。
和食全般に相性良く。
穏やかで白い花を思わせる
独特の風味のオレンジワイン。



山梨県 三養醸造

makioka ペティヤン

2025 年 750ml 2,860 円

唯一無二。牧丘地区フィールドブレンド。
11 品種（カベルネ・ソーヴィニヨン
(39%)、アルモ・ノワール (32%)、
ピジュ・ノワール (9%)、プティ・
マンサン、プティ・ヴェルド、
アルバリーニョ、シラー、テンプラ
ニーニョ、甲斐ブラン、マスカット・
オブ・アレキサンドリア、ピノ・ノワール)
を混醸した微発泡赤泡ワイン。



山梨県 三養醸造

境川デラペティヤン 2025

750ml 2,420 円

酸化防止剤不使用。
山梨県笛吹市境川町産の
デラウエアを使用した微発泡
白ワイン。醸造家山田啓二
氏が「日常の食卓の満足度
幸福度の充実」を目指した、
自宅の冷蔵庫に常備したい
一本。



宮城県 Fattoria AL FIORE

NECO Series
2024 Bucci

750ml 4,290 円

山形県の南東部、上山市
上山ワイン葡萄生産組合
の鈴木隼人さんが栽培した
マスカット・ベリー A を
使用。熟度の高いぶどう
で、今までのトップキュベ
に比肩する仕上がり。
肉の串焼きと◎、赤ワイン



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。

酒屋やよい 電話 0256-94-5841 FAX0256-94-5065

<https://sakaya-yayoi.com>