

勢いが止まらない!!  
大人気 国産ヌーヴォー

甲州ヌーヴォーは  
**11/3** 解禁

made in Japan

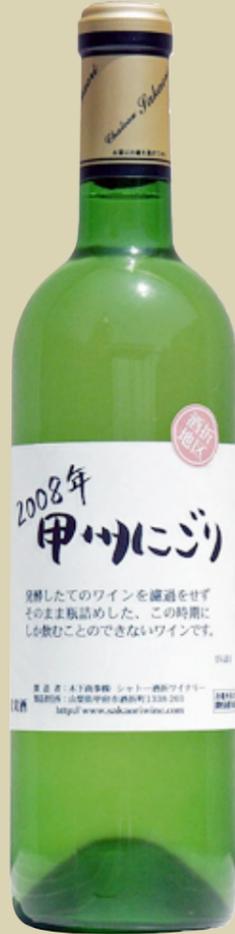
限定  
36本

甲州にごり

Sakaori  
Koshu Nigori

発酵が終了後、タンクの上澄みの部分を加熱殺菌せずにそのまま瓶詰め！出来たての果実のみずみずしさがそのまま感じられる、まさにフレッシュ&フルーティーな1本です。瓶詰めから2~3週間はわずかに炭酸ガスを含んだ出来たてのフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。冷暗所(20℃以下)で熟成させますと、炭酸ガスはほとんどなくなり、まるやかでフルーティーな優しい味わいをお楽しみいただけます。

¥1,460 (税込¥1,533)



限定  
36本

甲州ヌーヴォー

Katsunuma  
Koshu Nouveau

国産ワインの造り手の中でも数々の受賞歴を持つ勝沼醸造が造る甲州ヌーヴォー！等々力地区を中心に収穫された甲州ぶどうの新鮮な風味を大切に醸造されています。華やかな香りとほのかな甘味、優しい酸味のバランスが素晴らしい爽やかな味わいです！

※今年の5月に開催された「日本で飲める最も美味しいワイン」の品評会で、プラチナ賞、金賞、銀賞と各部門で賞を総ナメ!! 注目度No1のワイナリーです。

¥1,500 (税込¥1,575)

クリスピーブレッド セサミ

チーズを楽しむなら、そのよき友になるのがこのクリスピーブレッド。サクサクとした歯ごたえで軽い食感の薄焼きクラッカーです。胡麻と芥子の実の香ばしさが、チーズをよりおいしく引き立てます！

¥429 (税込¥450)



株式会社 和楽  
WaRaKu

〒411-0847 静岡県三島市西本町 1-2  
定休日/日曜日 営業時間/9:00~19:30

TEL 055-975-1230 FAX 055-972-1426

〈お知らせとご注文に関するお願い〉

- ☆ご予約の締切は **9月20日(木)** です。
- ☆ **すべて数に限りがございます**。数量になった時点で締めきらせて頂きますのでお早めにご予約下さい。(売り切れの際はご了承下さい。)
- ☆今年の解禁日は **11月15日(木)** です。  
(甲州は **11月3日**、ノヴェットは **11月6日** 解禁です。)

Beaujolais 2012  
Nouveau 11/15木 解禁



やっぱり  
ルイ・テット

限定  
120本

Louis Tete  
Beaujolais Nouveau

ルイ・テット ボージョレ・ヌーヴォー

ボージョレ・ヌーヴォー好きにはたまらない、まさに詰めたてを感じさせる、フレッシュ感たっぷりのボージョレ・ヌーヴォー!! 高品質と認められたボージョレだけに使用が許されている“ポット”(pot)と呼ばれる瓶に詰められています。これは絶対はずせません!!

店頭価格 ¥2,200 → 会員様  
ご予約価格 **¥1,830**  
(税込¥1,922)

今年も美味しい  
チーズを探しました!  
ボジョレと一緒に  
楽しんで下さい!



ゴーダトマト&オリーブ  
オランダ産/ハード/牛

ヒサダオリジナルレシピの手作りゴーダ。ミルクの香りのゴーダチーズに酸味のあるドライトマトがアクセントに! オリーブの塩味が絶妙なバランスです!

1カット  
100g程度 **¥880**  
(税込¥924)



ベルエトワール  
フランス産/白カビ/牛

ふわふわの白カビの中身はトリブルクリームのクリーミーな口溶けのチーズです。アレンジで粗引き胡椒やお好みのスパイスを、また蜂蜜やフルーツソースを添えても美味しい!!

1カット  
100g程度 **¥980**  
(税込¥1,029)