

01

シードル



森吉山の清冽な水に育まれた秋田県産リンゴを厳選し、丹念に醸したシードルです。摘みたての果実をただちに仕込むことで、リンゴ本来の気品ある芳香と穏やかな甘みが美しく調和しました。グラスに揺らめく黄金色は秋田の四季の移ろいを映し、アペリティフとしてはもちろん、デザートと合わせても優雅なひとときを演出いたします。

内容量 330ml

02

ピノ・グリ



樹木が育つ森吉山の冷涼な空気と、幻想的な朝霧に包まれて育まれたピノ・グリ。ひと口含めば、やわらかな酸味と繊細なミネラル感が広がり、まるで森の澄んだ空気を感ぜさせるような清らかな味わいが印象的です。山の恵みから海の幸まで、さまざまなお料理と調和し、食卓に上品な彩りを添える一本です。

内容量 750ml

03

シャルドネ



森吉山の穏やかな斜面とやさしい陽光に包まれたブドウ畑で丹念に育てられたシャルドネ。土地の個性を素直に映し出し、華やかな香りと凛とした酸が美しく調和しながら、上質で洗練された味わいを奏でます。秋田の自然が育んだその豊かな余韻を、ゆったりと心ゆくまでご堪能いただける一本です。

内容量 750ml

04

メルロー



花の百名山として名高い森吉山の麓で大切に育てられたメルロー。やわらかく、まろやかな口当たり、ほのかに漂うハーブやシナモンの香りが寄り添い、穏やかで奥行きのある余韻をお楽しみいただけます。親しみやすさと調和のとれた味わいが魅力の一本です。

内容量 750ml

05

ピノ・ノワール



寒暖差の大きい森吉山の麓で育まれたピノ・ノワール。フレッシュな酸味と気品あふれる香りが調和した、端正な味わいの赤ワインです。ほのかに漂うベリーやスパイス、また、瑞々しい森を思わせる香りが、秋田の豊かな自然を感じさせてくれる一本です。

内容量 750ml

06

ロッソディ・あきた野



メルローとカベルネ・フランを絶妙にブレンドした、ミディアムボディの赤ワイン。アルコール発酵の後にマロラクティック発酵を施すことで、よりまろやかで優雅な味わいに仕上げました。豊かな香りとやわらかなタンニンが調和し、ゆったりとした余韻を楽しめる一本です。

内容量 750ml

※ワイン、シードルの沈殿物は発酵の際に生じる果実の自然な成分です。