



お酒は二十歳になってから。



春のロゼは、また格別。 心魅く桜色ワイン。

見た目の愛らしさだけでなく、赤のкок 白の爽やかさの良いとこ取りのロゼ。
海外では夏が最盛期の様ですが、日本では蒸し暑い夏よりこれからの時期がおすすめ。
特筆すべきは食事との合わせやすさ。洋食はもちろん、和食・中華・エスニック、
特に甲殻類なども。春の陽気の下、サンドイッチやフルーツに軽やかなロゼも美味。
オールラウンドなロゼで食卓をさらに華やかにしてみませんか?

食事と愉しむ辛口

ビストロ系料理
や中華などと。



E・ギガル
タヴェル 2015

フランス/ローヌ
ローヌ地方の名門ギガルの
ロゼ。ボリューム感があり、軽い
赤ワインの感覚で楽しめる。

1,850 円
税込価格 1,998 円

カンティーネ サン マルツァーノ
**トラマーリ ロゼ ディ
プリミティーヴォ 2017**

イタリア/プーリア
ベリー系の香りに、清々しい
果実味が心地よいロゼ。
海鮮やサラダなどと。

1,290 円
税込価格 1,393 円

地元、世羅大地のスパークリング

世羅産マスカット
ベリーA使用。
和食に合う
繊細な泡。



せらワイン
ロゼスパークリング

広島県/世羅町
シャンパーニュの伝統的製法
「瓶内二次発酵」で醸すロゼ。
華やかな色合いにきめ細やかな
泡が食卓を彩ります。

3,500 円
税込価格 3,780 円

氷を入れて愉しむスパークリング

食前酒として、
または食後に
ドライフルー
ツ
などと。



JP.シェネ
アイスエディションロゼ
フランス

イチゴの様に甘酸っぱく
フレッシュで、ほんのり甘く後味
爽やか。フルーツやミントを浮か
べても!

1,590 円
税込価格 1,717 円

<呉・海岸店> TEL: (0823) 32-1007
<西条店> TEL: (082) 421-2120
<八本松店> TEL: (082) 497-0955

-店舗案内- 店休日: 水曜日
<広・中央店> TEL: (0823) 70-0610
住所: 呉市広古新開 6-13-30

<竹原店> TEL: (0846) 23-5445
<焼山店> TEL: (0823) 69-5600
<黒瀬店> TEL: (0823) 82-8281