



～2025年・収穫ぶどう～

新酒(ヌーヴォ)ワイン 毎月のお楽しみコース(3回)



- 毎月(10. 11. 12月)できたてのワインをお楽しみ頂けます。
- どれか1つでも(お好きな月だけ)OKです。
- 3回コースでお申し込みされたお客様には、しぼりたて酒粕(12月)プレゼント。
- 3回コース締め切り日は10/7(火)まで。

※12月「生ワイン」は、入荷数量が未定の為、仮予約として承ります(11/30 数量決定)。

毎年、大人気！

★10月 岐阜

天然ぶどう酒

白(甘口) 720ML

ワイナリーに住み着く天然酵母菌により、葡萄果汁が自然発酵。甘みを残したフレッシュな無添加ワイン。少し冷やしてどうぞ！
(品種：デラウエア)



土壁の蔵内にある桶に葡萄ジュースを入ると自然に発酵してワインに。

1,950円(税込)

締め切り 9/30(火)

10月上旬入荷



焼きたてパンも大好評♡

★11月 フランス



ボージョレ・ヌーヴォ

赤(渋さ軽め) 750ML

毎年、人気のボージョレヌーヴォ！
造り手:バラックペリエールです。
フレッシュ&フルーティー！
な美味しさ。(品種:ガメイ)

☆ご予約の方(先着24本)には、当日焼きたてのミニフランスパンを、ワイン1本に付き1本サービス！

天然酵母パン屋「シュクール」
手作りミニフランスパン。

静岡市清水区原39-24 Tel 054-363-1152



3,300円(税込)

締め切り
10/31(金)

11/20(木) 解禁:発売日



一度飲んだらやみつきに！

★12月 長野

いづつ生ワイン

・白(スイート) 720ML
・赤(スイート) 720ML

できたてのワインを、そのままの状態(生)で瓶詰め。酵母が生きているので、健康や美容にも良い酵素やビタミンもいっぱい。まるで、葡萄をかじっているような美味しさ!!

・白(品種:ナイアガラ) 1,950円(税込)
・赤(品種:コンコード) 1,950円(税込)

各1本ずつ計2本
3,900円(税込)

締め切り 11/21(金)

12月上旬～中旬 入荷



切り取り線

静岡市清水区西久保522 ●定休日:水・木曜日

吞美食学遊館

すずき酒店

●営業時間:10:00～18:00

Tel 054-366-5773

Fax 054-366-5772



2025年 新酒ワイン ご予約 申込書

・お名前 _____ 様	・3回コース _____ <input type="checkbox"/>
・ご住所 〒 _____	・単独で、、、 _____ 月だけ <input type="checkbox"/>
・電話 (_____) _____	・単独で、、、 _____ 月だけ <input type="checkbox"/>