

《在庫状況 記号の目安》

- ◎・・・余裕あり
- ・・・やや少(300本前後)
- △・・・少(200本前後)
- ▲・・・極少(100本前後)
- ×・・・完売
- ・・・今回欠品したもの

エヴィノ イタリアワイン輸入・卸売
〒330-0064 埼玉県さいたま市浦和区岸町4-11-11

Mail:info@evino33.com
www.evino33.com

※表示価格はすべて税別となります。

| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|--|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------|---------|-------|
| 1 Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ DOCG Roero | | | | | | |
| FOR0206 | アルネイス "テサヤ" 2019 | Arneis Desaia | アルネイス | 白 | ¥3,500 | ○ |
| FOR0406 | アルネイス "ヘダフォルノ" 2019 | Arneis Pedaforno | アルネイス 樹齢 60 年～、果皮とともに 10 日間 | 白 | ¥4,500 | × |
| FOR0309 | ネッピオーロ "ヴィスカ" 21 (1000ml) | Nebbiolo Visca | ネッピオーロ 軽快な飲み心地 | 赤 | ¥3,500 | × |
| FOR0106 | ロエーロ "ヴァルヴァート" 2015 DOCG | Roero Valdovato | ネッピオーロ | 赤 | ¥4,200 | ▲ 48本 |
| FOR0504 | ロエーロ リゼルヴァ "スレイヤ" 2017 DOCG | Roero Riserva SLEJA | ネッピオーロ 樹齢65～70年 砂質の強いロエーロ的な畑 | 赤 | ¥6,500 | × |
| FOR0601 | ロエーロ リゼルヴァ "メディク" 2016 DOCG | Roero Riserva MEDIC | ネッピオーロ 樹齢35～40年 粘土質の強いランゲ的な畑 | 赤 | ¥5,500 | × |
| 2 San Fereolo サンフェレオーロ DOCG Dogliani | | | | | | |
| SAN0705 | ラ ルーパ "ロザト" 2021 | La Lupa Rosato | ドルチェット90%、トラミネール アロマティコ10% | ロゼ | ¥3,900 | × |
| SAN1001 | コステ ディ ヴァンケ 2019 | Coste di Riavolo | リースリング80、トラミネール アロマティコ10% | 白 | ¥4,800 | × |
| SAN0107 | ヴァルティハ "2020" トリアーニス・ヘリオレDOCG | Dogliani SuperioreValdiba | ドルチェット サンフェレオーロの畑 | 赤 | ¥3,500 | ◎ |
| SAN0505 | ヴィーニエドルチ 2020 トリアーニスDOCG | Vingne Dolci | ドルチェット アルタランガの畑 | 赤 | ¥3,900 | △ |
| SAN0210 | サンフェレオーロ 2015 トリアーニスDOCG | San Fereolo | ドルチェット | 赤 | ¥4,800 | ◎ |
| SAN0409 | アウストリ 2014 ランゲDOC | Austri | バルベールラ85%、ネッピオーロ | 赤 | ¥4,800 | ◎ |
| SAN0307 | イル プロヴィンチアル 2017 ランゲネッピオーロDOC | Il Provinciale | ネッピオーロ | 赤 | ¥4,800 | ◎ |
| SAN0606 | ミッレチンクエチエントノヴァンタレ2011 ランゲ DOC | 1593 | ドルチェット樹齢70年以上。最上級の表現 | 赤 | ¥6,600 | × |
| 3 Cascina Lieto カッシーナリエート VdT | | | | | | |
| LIE0502 | ピアンコ センサツィオーネ20 | Sensazione | モスカート60%、コルテラゼ40% | 白 | ¥5,900 | × |
| LIE0601 | モスカートリエート リゼルヴァ20 | Moscato LR | モスカート100% | 白 | ¥14,800 | × |
| LIE0001 | モスカートリエート19 | Liero | モスカート、樹齢30～50年の畑 | 白 | ¥4,800 | × |
| 4 Saccoletto Daniele サッコレット VdT | | | | | | |
| ACC0106 | グリニョーロ イルコルナスカ 19 | Grignolino Il Cornalasca | グリニョーロ | 赤 | ¥2,500 | ◎ |
| ACC0205 | フレイザ "フィオリタリソ" 17 | Feisa Fioraliso | フレイザ | 赤 | ¥2,800 | ◎ |
| ACC0502 | バルベール "トラディツィオーネ" 16 | Barbera Tradizione | バルベールラ、高糖度のブドウ、瓶内で醗酵を終える | 赤 | ¥2,800 | × |
| ACC0301 | バルベール "フォルナーチェ" 14 | Barbera Fornace | バルベールラ、アスティのバルベールラ | 赤 | ¥3,000 | ◎ |
| ACC0603 | ネッピオーロ "クラシス" 17 | Nebbiolo Krasis | ネッピオーロ100%、たった一度のボトル詰め | 赤 | ¥3,600 | ▲ 11本 |
| ACC0704 | バルベール "アウルム" 11 | Barbera Aurum | バルベールラ | 赤 | ¥3,900 | ▲ 24本 |
| 5 La Cascinetta ラ カッシネッタ DOCG | | | | | | |
| CAS0001 | ルケティカスタニョレモンフェッラト2019 | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ | 赤 | ¥4,200 | × |
| CAS0002 | ルケティカスタニョレモンフェッラト2020 | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ | 赤 | ¥4,200 | × |
| CAS0101 | ルケティカスタニョレモンフェッラトR2016 | Ruche di Castagnole Monferrato | ルケ 木樽にて48か月熟成 | 赤 | ¥5,500 | × |
| 6 Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッラ VSQ | | | | | | |
| DIV0004 | ブランド "ブラン ドサッジョ" ゼロ (18) | Blanc de Blanc Dosaggio Zero | シャルドネ100% | 白泡 | ¥5,200 | × |
| DIV0104 | クロ クロ ロゼ VDR ドサッジョゼロ(17) | Clo Clo VDR Dosaggio Zero | ピノ ネーロ100%、(うちリザーヴワイン25%) | ロゼ泡 | ¥6,300 | × |
| DIV0205 | ニニ VDR ドサッジョ ゼロ(17) | NiNi VDR Dosaggio Zero | シャルドネ50%、ピノ ネーロ50%、(うちリザーヴワイン25%) | 白泡 | ¥6,900 | × |
| DIV0402 | ダディ VDR ドサッジョ ゼロ(17) | Dady VDR Dosaggio Zero | シャルドネ100%、(うちリザーヴワイン25%) | 白泡 | ¥6,900 | × |
| DIV0304 | ブランド "ノール ドサッジョ" ゼロ(17) | Blanc de Noirs Dosaggio Zero | ピノ ネーロ100% | 白泡 | ¥8,300 | × |
| DIV0501 | ロゼ "ド セニエド" ドサッジョ ゼロ(16) | Rose de Saignee | ピノ ネーロ100% 一晩の浸漬 | ロゼ泡 | ¥9,300 | × |
| 7 Verdieri Corte Paigliare ヴェルディエリ DOP Lambrusco Mantovano | | | | | | |
| VER0009 | ロザト ヴェンクル-2020 | Rosato Ven Crud | ランブルスコ ソルバーラ | ロゼ微泡 | ¥2,300 | ▲ |
| VER0108 | ランブルスコ マンヴァーノ2020 | Lambrusco Mantovano | ランブルスコ ヴィアダナーゼ | 赤微泡 | ¥2,200 | △ |
| VER0206 | ケルクス サッピオーネ-タ ロッソ2020 | Quercus Sabbioneta Rosso | ランブルスコ サラミノ | 赤 | ¥2,200 | △ |
| VER0901 | アグロドルチェティモスト 500ml | Agro Dolce di Mosto | バルサミコと同じ手法で造られたワインヴィネガー | ヴィネガ- | ¥4,500 | × |
| 8 Rosi Eugenio ローズィ IGT | | | | | | |
| ROS0010 | アニーズ 2019 | Anisos | ノズィオーラ50%、ピノ ピアノコ40%、シャルドネ10% | 白 | ¥5,600 | ◎ |
| ROS0110 | リフレッソ ローズィ 2021 | Rifresso Rosi | マルツェミーン、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー | ロゼ | ¥3,800 | ◎ |
| ROS0309 | エセジエスィ 2017 | Esegesi | カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20% | 赤 | ¥5,800 | ▲ 48本 |
| ROS0407 | カベルネフラン 17.18.19 | Cabernet Franc | カベルネフラン、3つのヴァンテージ | 赤 | ¥7,500 | × |
| ROS0208 | ポイエマ 2018 | Poima | マルツェミーン ジェンティーレ | 赤 | ¥4,800 | ▲ |
| ROS0506 | エセジエスィ "リンコント" 2013 | Esegesi L'incontro | カベルネソーヴィニヨン80%、メルロー20% | 赤 | ¥5,800 | × |
| ROS1003 | ド-ロン 2015 (375ml) | Doron | マルツェミーン ジェンティーレ100% 3か月の陰干し | 赤甘口 | ¥5,000 | × |
| 9 Floribunda フロリバンダ Sidro | | | | | | |
| EGG0008 | サイドロ22 | Sidoro | リンゴのみで瓶内再醗酵、SO2無添加 | シドル | ¥2,900 | ◎ |
| EGG0108 | サイドロ コン コトニャ22 | Sidoro alla Cotogna | リンゴ80%、マルメロ(西洋ガリン)20%瓶内再醗酵、SO2無添加 | シドル | ¥2,900 | ○ |
| EGG0208 | サイドロ コン フィオリ ディ サンブ-コ22 | Sidor al Sambuco | リンゴ、サンブーカの花1%、瓶内再醗酵、SO2無添加 | シドル | ¥2,900 | ○ |
| EGG0308 | サイドロ コン ゼンゼロ22 | Sidoro allo Zenzero | リンゴ、ショウガ1%、瓶内再醗酵、SO2無添加 | シドル | ¥2,900 | ○ |
| EGG0505 | サイドロ ロザト22 | Sidoro alla Mela Rose' | リンゴ(果肉の赤いリンゴを使用)、瓶内再醗酵、SO2無添加 | ロゼシドル | ¥2,900 | ◎ |
| EGG0703 | サイドロ コン メンタ22 | Sidoro ala Menta | リンゴ、ミント1%、瓶内再醗酵、SO2無添加 | シドル | ¥2,900 | × |
| EGG0802 | サイドロ コン ベヘロンチ-ノ22 | Sidoro al Peperoncino | リンゴ、ハバネロ、瓶内再醗酵、SO2無添加 | シドル | ¥2,900 | △ |
| EGG0901 | サイドロ アル コルニョ-ロ22 | Sidoro Barricato | リンゴ、コルニョ(セイウサンシュユ)、瓶内再醗酵、SO2無添加 | 赤シドル | ¥2,900 | ▲ 5本 |
| 10 Walter de Batte[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] VdT | | | | | | |
| WBP0702 | ロザト プリマテッラ19 | Rosato Primaterra | サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他 | ロゼ | ¥4,800 | × |
| WBP0103 | カラツ18 | Carlaz | ヴェルメンティーノ100% | 白 | ¥5,000 | × |
| WBP0205 | アルモジエ19 | Harmoge | ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ、ロッセーゼピアンコ | 白 | ¥7,300 | ▲ |
| WBP0901 | ヴィーノピアンコ15 | Vino Bianco | ヴェルメンティーノ80%、サンジョヴェーゼ20% | 白 | ¥6,900 | × |
| WBP0603 | ピアンコ サラテ-ロ 19/20 | Bianco Saladero | ボスコ、ヴェルメンティーノ、アルパローラ | 白 | ¥7,500 | ▲ 60本 |
| WBP0801 | ヴィーニャ デッレ ピエトレ ネレ17 | Vigna delle Pietre Nere | シラー-65%、メルロー-25%、チリエジョーロ10% | 赤 | ¥6,900 | ○ |
| WBP0501 | トス15 | Tonos | サンジョヴェーゼ主体、ヴェルメンティーノ ロッソ、他 | 赤 | ¥5,500 | ▲ 12本 |
| WBP0402 | セリコ2015 | Cerico | グラナッチャ(グルナツシュ)80%、シラー20% | 赤 | ¥7,000 | ▲ 36本 |
| WBP1001 | シロップティローセ* 250ml | Sciroppo di Rose | バラのシロップ | シロップ | ¥3,800 | △ |

| 11 | Damijan Podversic ダミアン | フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア州ゴリツィア=ゴリツィア | DOC Collio |
|---------|-------------------------------|------------------------------|--|
| DAM0011 | リボッラジャッラ2018 DOC | Ribolla Gialla | リボッラ ジャッラ 白 ¥7,500 ◎ |
| DAM0212 | ビアンコ"カプリア"2018 DOC | Kaplja | シャルドネ, フリウラーノ, マルヴァージア イストゥリアーナ 白 ¥7,000 ◎ |
| DAM0110 | マルヴァージア2018 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ 白 ¥7,000 ◎ |
| DAM0310 | フリウラーノ"ネカイ" 2018 DOC | Nekaj | フリウラーノ 白 ¥7,000 ◎ |
| DAM0407 | ピノグリージョ2020 DOC | Pinot Grigio | ピノ グリージョ 淡赤 ¥7,000 X |
| DAM0510 | フリット2018 DOC | Preilit | メルロー主体, カベルネ ソーヴィニヨン 赤 ¥7,000 ◎ |
| DAM0203 | カプリア セレツィオ=ネ 2005 | Kaplja selezione | シャルドネ, フリウラーノ, マルヴァージア 白 ¥8,500 X |
| DAM0002 | リボッラジャッラ セレツィオ=ネ 2005 | Ribolla Gialla selezione | リボッラ ジャッラ 初めてリリースされた特別なリボッラ 白 ¥13,500 X |
| DAM0601 | リボッラジャッラ セレツィオ=ネ 2010 | Ribolla Gialla selezione | リボッラ ジャッラ 最高のヴァンテージのみ 10年かけてリリース 白 ¥30,000 X |

| 12 | Skerli スケルリ | フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア州トリエステ=サレス | DOC Carso |
|---------|--------------------|----------------------------|-------------------------------|
| SKE0009 | ヴァイトフスカ 2019 | Vitovska | ヴァイトフスカ 白 ¥5,300 X |
| SKE0104 | マルヴァージア 2014 | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ 白 ¥4,800 X |
| SKE0204 | テッラーノ 2014 | Terrano | テッラーノ 赤 ¥4,000 X |
| SKE0301 | ヴァイトフスカ '67' 2018 | Vitovska67 | ヴァイトフスカ, 石樽にて醗酵・熟成 白 ¥7,000 X |

| 13 | Il Farneto イル ファルネート | エミリア=ロマーニャ州レッジョエミリア=カステッラルーノ | IGT Emilia |
|---------|-----------------------------|------------------------------|---|
| ILF0605 | フリザン ロッソ21 | Frizant Rosso | ランブルスコ グラスパロッサ, マエストリ主体, トレッピーアーノ他 赤微泡 ¥2,100 ◎ |
| ILF0209 | ヘルツメイン 2020 | Berzmein | マルツェミーノ 赤 ¥2,400 ◎ |
| ILF1601 | "ゴッド セーブ サ ワイン" 2022 | God Save the Wine | マルヴァージア ディ カンディア30%, ランブルスコ マエストリ 他 ロゼ?微泡 ¥2,600 ◎ |
| ILF1302 | ガビアン ビアンコ(22) | Gabian | 白ブドウのヴィナッチャと水, レモンで再醗酵 Alc.4% 微泡 ¥2,000 ◎ |
| ILF1501 | ガビアン ロッソ(22) | Gabian | 黒ブドウのヴィナッチャと水, レモンで再醗酵 Alc.5% 微泡 ¥2,000 ◎ |
| ILF0110 | フリザン ビアンコ2022 | Frizant Bianco | スベルゴラ90%, ソーヴィニヨンブラン10% 白微泡 ¥2,700 ◎ |
| ILF1003 | フリザン ロサト2021 | Frizant Bianco | ランブルスコ グラスパロッサ, サラミーノ主体, スベルゴラ他 ロゼ微泡 ¥2,200 ◎ |
| ILF0407 | ブルット ナトル21 | Brut Nature | ソーヴィニヨンブラン60%, シャルドネ40% 瓶内二次醗酵, ノドサージュ 白発泡 ¥3,600 ◎ |
| ILF0707 | マリオーブ モデナ21 | Mary of Modena | ソーヴィニヨンブラン70%, シャルドネ20%, テルマリーナ10% ロゼ泡 ¥3,900 ○ |
| ILF1104 | ジャンドン ビアンコ2022 | Giandon Bianco | マルヴァージア ディ カンディア, 果皮と共に1週間 白 ¥2,900 ◎ |
| ILF1401 | ジャンドン ロサト2021 | Giandon Rosato | ランブルスコグラスパロッサ, 他 スベルゴラ ロゼ ¥2,400 ◎ |
| ILF0804 | ジャンドン ロッソ2021 | Giandon Rosso | マルツェミーノ主体, マルボ ジェンティーレ, 他 赤 ¥2,000 ◎ |
| ILF0010 | スベルグレ 2022 | Spergle | スベルゴラ 白 ¥3,000 ◎ |
| ILF9001 | "アゼ"コンディメント ハルサミコ(250ml) | Condimento Balsamico | 糖分, 酵母, 着色料無添加 ※ ハルサミコ ¥2,000 ◎ |

※注文単位 混載時 ワイン1本分=1個 ケース発注 1ケース=24個

| 14 | Rio Rocca リオ ロッカ | エミリア=ロマーニャ州モデナ=サッスオーロ | VdT |
|---------|-------------------------|-----------------------|---|
| RIO0001 | ニュープレイヤー=インタウン(21) | New Player in Town | トレッピーアーノモデネーゼ, 瓶内再醗酵, オリ抜きなし 白微泡 ¥2,200 ◎ |

| 15 | Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ | エミリア=ロマーニャ州モデナ=カステルヴェートロディモデナ | IGT Emilia |
|---------|--|-------------------------------|--|
| GRA0013 | リーバ ディ ソプラヴェント 21 | Ripa di Sopravento | トッピーアーノ モンタナロ, トッピーアーノ デイスパニャ 白微泡 ¥3,500 X |
| GRA0108 | スミルツォ (20/21) | Smilzo | ランブルスコ ソルパーラ ロゼ微泡 ¥3,500 X |
| GRA0212 | ランブルスコ"フォンタナ ディ ボスキ"20 | Fontana dei Boschi | ランブルスコ グラスパロッサ, 他 赤微泡 ¥3,500 X |
| GRA0502 | ブルットスプリングステイン 16 | Brutsprintstin | トッピーアーノ モンタナロ 白泡 ¥4,600 X |
| GRA0308 | タルビアナツ(17-3) | Tarbianaaz | トッピーアーノ モンタナロ 果糖を沈めず2か月以上 白 ¥4,900 X |
| GRA0407 | サッソスクーロ17 | Sassoscuero | マルボ ジェンティーレ, 他6種類の地ブドウ 赤 ¥3,700 X |
| GRA1001 | アチェト タルビアナケル (375ml) | Aceto Tarbianagher | タルビアナツで造った白ワインヴィネガー ヴィネガー ¥1,800 X |
| GRA1002 | アチェト サクサケル (375ml) | Aceto Saxagher | サッソスクーロで造った赤ワインヴィネガー ヴィネガー ¥1,800 ◎ |

| 16 | KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモッジャ | IGT Emilia |
|---------|--|---------------------------|---|
| KOI0403 | "キメラ"フリッツァンテ(21) | Frizzante Chimera | ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし 白微泡 ¥3,300 ◎ |
| KOI0303 | "ランブルスクリジ"ランブルスコ(21) | Lambrusco Lambroosklyn | ランブルスコ グラスパロッサ主体 赤微泡 ¥2,900 X |
| KOI0003 | "イッルスィオ=ネ"スプマンテ(20) | Spumante "Illusione" | トッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成長 白泡 ¥3,600 △ |
| KOI0202 | "ヴィズィオ"スプマンテ ロゼ(20) | Spumante Rose "Visio" | ランブルスコソルパーラ, トッピーアーノ モデネーゼ オリと共に成: ロゼ泡 ¥3,600 ◎ |
| KOI0404 | "キメラ"フェルモ(20) | Frizzante Chimera | ピニョレット主体 発泡なし 白 ¥3,000 X |
| KOI0502 | "ケト"ビアンコ(21) | Bianco "Cheto" | ピニョレット, モントゥーニ 白 ¥3,200 ◎ |
| KOI0602 | "オルスク"ビアンコ(21) | Bianco "Orsu" | モスカート60%, トッピーアーノモデネーゼ40% 白 ¥5,000 ○ |

| 17 | Erioli エリオリー | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ=ヴァルサモッジャ | IGT Emilia |
|---------|---------------------------|---------------------------|--|
| ERIO102 | クレケット ジェンティーレ"ハティエヌム"2018 | Grechetto Gentile | ピニョレット100% 白 ¥3,800 ▲ 36本 |
| ERIO202 | ロッソ エミリア"サモディア"2017 | Rosso Emilia "Samodia" | カベルネ ソーヴィニヨン60%, メルロー 赤 ¥4,000 ▲ 72本 |
| ERIO003 | アリオンサ"マルヴェツァ"2019 | Alionza "Malvezza" | アリオンサ80%, トッピーアーノ モデネーゼ, トッピーアーニナ 白 ¥3,300 X |
| ERIO302 | ネグレット"マイオルス"2018 | Negretto "Maiolus" | ネグレット100% 赤 ¥4,200 ◎ |
| ERIO402 | スプマンテ "サレーラ"2013 LOT2 | Spumante Sarebra | アリオンサ主体, 瓶内二次醗酵, ノドサージュ 白泡 ¥4,500 X |

| 18 | Podere Luisa ポデーレ ルイーザ | トスカナ州アレッツォ=モンテヴァルキ | DOCG Chianti |
|---------|---------------------------------|-----------------------|---|
| LUI0010 | アムネスィーア 2021 | Amnesya | トッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ 白 ¥3,200 X |
| LUI1003 | ミスダンナタ 2019 | Miss Dannata | トッピーアーノ トスカーノ, マルヴァージア ピアンカ 白 ¥4,200 X |
| LUI0609 | オンブラティローサ 2021 | Ombra di Rosa | サンジョヴェーゼ 白 ¥2,800 X |
| LUI0904 | ヘンシエロ トスカ=ナロッソ2021 (750ml) | Pensiero | サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,400 ◎ |
| LUI9004 | ヘンシエロ トスカ=ナロッソ2020 (3000ml BIB) | Pensiero | サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥5,200 X |
| LUI0107 | イル チオットロ2020 | Il Ciottolo | サンジョヴェーゼ主体, カベルネソーヴィニヨン10% 赤 ¥2,200 X |
| LUI0210 | キアンティ 2020 | Chianti | サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥2,900 ◎ |
| LUI0408 | ジューノ キアンティリゼルヴァ 2019 | Giuno Chianti Riserva | サンジョヴェーゼ主体 赤 ¥3,500 ◎ |
| LUI0507 | サンジョヴェーゼ"カステルヘルソ" 2018 | Castelperso | サンジョヴェーゼ 赤 ¥3,800 △ |
| LUI0704 | ラ モライア 2017 | La Moraia | カベルネソーヴィニヨン 赤 ¥3,300 ▲ 24本 |
| LUI5003 | EXV オリウオイル2022(500ml) | EXV Olio | ペンドリーノ, モライオーロ, レッチーノ, 酸度0.22% オイル ¥3,500 ○ |
| LUI5013 | EXV オリウオイル2022(1000ml) | EXV Olio | ペンドリーノ, モライオーロ, レッチーノ, 酸度0.22% オイル ¥5,600 ▲ |

| 19 | Fanetti ファネッティ | トスカーナ州シエーナ-モンテプルチアーノ | DOCG Vino Nobile di Montepulciano | | |
|---------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----|-------------|
| FAN0009 | ビアンコ サンタニエーゼ | Bianco S'Agnese | トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ | 白 | ¥2,300 △ |
| FAN0601 | ビアンコ ベッティ(12) | Bianco Betty | トレビアーノ トスカーノ、マルヴァジア ビアンカ、他 | 白 | ¥2,500 ◎ |
| FAN0108 | ロッソ ファネッティ | Rosso Fanetti | サンジョヴェーゼ主体 | 赤 | ¥2,000 × 完売 |
| FAN0303 | ロッソ ティ モンテプルチアーノ 2004 | Rosso di Montepulciano | サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ、 | 赤 | ¥2,900 × |
| FAN0208 | ヴィーノ・ビレティ・モンテプルチアーノ・ゼルヴァ2015 | Vino Nobile di Montepulciano | ブルニョーロ ジェンティーレ主体、カナイオーロ、 | 赤 | ¥3,600 ○ |
| FAN0701 | “サト”ハッシート(96) 375ml | Santo | トレビアーノ、マルヴァジア 伝統のヴァンサント | 赤 | ¥8,500 △ |
| FAN9001 | EXVオリヴオイル 2022 250ml | EXV Olive Oil | レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※ | オイル | ¥1,800 △ |
| FAN9011 | EXVオリヴオイル 2022 500ml | EXV Olive Oil | レッチーノ40%モライオーロ40%フラントイオ20% ※ | オイル | ¥2,900 ▲ |

※最小注文単位(ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶

| 20 | Apiua アピウア | マルケ州 アンコーナ-クブラモンターナ | VdT | | |
|---------|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----|----------|
| API0301 | ナナ フリッツァンテ 2020 | NaNa Frizzante | ヴェルディッキオ100% | 白微泡 | ¥4,200 ◎ |
| API0102 | ラ ムヴェイス レプユタシオン2021 | La Mauvaise Reputation | ヴェルディッキオ90%、マルヴァジア10% | 白 | ¥5,200 ◎ |
| API0002 | ピスタ ラスピ2020 | Pista Raspi | ヴェルディッキオ主体 | 白 | ¥4,500 △ |
| API0201 | ラ ムヴェイス レプユタシオン2019 .L197 | La Mauvaise Reputation | ヴェルディッキオ100% | 白 | ¥4,800 × |

| 21 | Colle San Massimo コッレ サン マッシモ | アブルツツォ州テラーモ-ジュリアノーヴァ | VdT | | |
|---------|-------------------------------|----------------------|------------------------------|----|----------|
| COL0008 | ビアンコ21 | Bianco | トレビアーノ70%、パッセリーナ25%、マルヴァジア5% | 白 | ¥3,300 × |
| COL0110 | メーノ ロッソ 21 | Meno Rosso | モンテプルチアーノ | ロゼ | ¥3,300 × |
| COL0308 | ロッソ20 | Rosso | モンテプルチアーノ | 赤 | ¥3,800 × |
| COL0403 | ロッソイッサイモ 15 | Rossissimo | モンテプルチアーノ | 赤 | ¥4,000 × |

| 22 | Corva Gialla コルヴァ ジャッラ | ラツィオ州ヴィテルボ-ルビアーノ | VdT | | |
|---------|------------------------|-------------------|-------------------------------|----|--------------|
| ORV0007 | ビアンコ21 | Bianco | トレビアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティノ、他 | 白 | ¥3,700 × |
| ORV0702 | アンバ-20 | Amber | グレケット、果皮と共に2週間 | 白 | ¥4,500 × |
| ORV0603 | ロサート21 | Rosato | モンテプルチアーノ60%、サンジョヴェーゼ40% | ロゼ | ¥3,200 ○ |
| ORV0106 | ロッセット21 | Rossetto | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥3,200 ○ |
| ORV0403 | ロッソ17 | Rosso | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥3,500 × |
| ORV0306 | チリエジョーロ“チェレ-サー”20 | Ciglioglio Ceresa | チリエジョーロ | 赤 | ¥2,800 ▲ |
| ORV0501 | ホッジョハステ-ネ14 | Poggio Pestene | サンジョヴェーゼ | 赤 | ¥5,500 ▲ 12本 |

| 23 | Le Coste レ コステ | ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ | VdT | | |
|---------|---------------------------------|------------------------|---------------------------------------|----------|----------------|
| LEC0011 | 小ロットオ ビアンコ2022 (1000ml) | Litrozzo Bianco | プロカーニコ主体、マルヴァジア、他 | 白 | ¥3,900 ◎ |
| LEC0207 | 小ロットオ ロサート2022 (1000ml) | Litrozzo Rosato | アレアーティコ、サンジョヴェーゼ、メルロー | ロゼ | ¥3,900 ◎ |
| LEC0111 | 小ロットオ ロッソ2022 (1000ml) | Litrozzo Rosso | サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ | 赤 | ¥3,900 ◎ |
| LEC2004 | ピッツィカンテ ビアンコ20 | Pizzicante Bianco | モスカート ジャッロ主体、プロカーニコ 瓶内再醗酵 | 白微泡 | ¥4,200 ○ |
| LEC2106 | ピッツィカンテ ロサート20 | Pizzicante Rosato | アレアーティコ100% 瓶内再醗酵 | ロゼ微泡 | ¥4,200 ◎ |
| LEC2206 | ピッツィカンテ ロッソ20 | Pizzicante Rosso | サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー 瓶内再醗酵 | 赤微泡 | ¥4,200 ◎ |
| LEC0311 | ル プリム-ル22 | Le Primeur | アレアーティコ100% | 赤 | ¥5,300 ◎ |
| LEC9941 | タリアッテ インテグラリ 500g | Tagliatelle Integrali | 古代小麦ヴェルナ種 全粒粉の Pasta ~2024年10月 | 乾燥 Pasta | ¥1,900 ○ |
| LEC9951 | フジッリ インテグラリ 500g | Fusilli Integrali | ※注文単位 ワインとの混載不可 1ケース=14pc | 乾燥 Pasta | ¥1,900 △ |
| LEC9961 | カサレッチェ インテグラリ 500g | Casarecce Integrali | MIXセット=タリアッテ6pc フズィリ3pc カサレッチェ3pc | 乾燥 Pasta | ¥1,900 △ |
| LEC0610 | ビアンコ21 | Bianco | プロカーニコ、マルヴァジアディカンディア、ヴェルメンティノ | 白 | ¥5,300 ◎ |
| LEC3602 | SOS ラコビアンコ20 | SOS Lago Bianco | モスカートジャッロ100% | 白 | ¥6,300 ▲ 24本 |
| LEC1609 | ロッソ ティ ガエターノ21 | Rosso di Gaetano | サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー | 赤 | ¥3,400 ◎ |
| LEC1707 | モスカート“ドゥエ エメ”19 | Moscato Due M | モスカート、樹齢10~15年、ピエ ディ フランコ(自根)の畑 | 白 | ¥8,800 ▲ 36本 |
| LEC0707 | ビアンコ Cru“レ コステ”18 | Bianco Cru Le Coste | プロカーニコ60%、マルヴァジア、自根の畑、フリランジュスのみ | 白 | ¥8,800 × |
| LEC3203 | リハッツォ ロッソ20/21 | Ripazzo Rosso | 2020年の小ロットオロサートに21の小ロットオの果皮を浸漬 | 赤 | ¥3,400 × |
| LEC0910 | ロッソ20 | Rosso | グレケット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢 | 赤 | ¥3,700 ◎ |
| LEC4002 | ロッソ ティ コッチョ 20 | Rosso de Coccio | グレケット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成 | 赤 | ¥5,900 △ |
| LEC1805 | サンジョヴェーゼ “カルボ”19 | Carbo' | サンジョヴェーゼ、除梗せずカーボニックマセレーション | 赤 | ¥6,000 ○ |
| LEC1407 | ロッソ エッレ17 | Rosso R | グレケットロッソ、高樹齢の畑。果皮と長期間の醗酵 | 赤 | ¥7,200 ▲ |
| LEC1107 | ロッソ クリュ “レ コステ” 16 | Rosso Cru Le Coste | グレケット(グレケットロッソ)100% 自根の畑 | 赤 | ¥9,200 △ |
| LEC1004 | ウナタンムミゼルヴァ ホッテスコルマ12 (375ml) | Unatumum Botte Scolma | アレアーティコの甘口 選摘み&酸化熟成 補酒なし | 赤甘 | ¥14,000 ▲ |
| LEC9011 | EXVオリブオイル22(500ml) | EXV Olio | モライオーロ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月 | オイル | ¥4,400 ◎ |
| LEC9024 | EXVオリブオイル22(1000ml) | EXV Olio | カーニョ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月 | オイル | ¥6,600 ▲ 24本 |
| LEC9040 | EXVオリブオイル22(3000ml) | EXV Olio | カーニョ種中心のブレンド3L BIB 賞味期限 ~2024年7月 | オイル | ¥18,000 ▲ 36PC |
| LEC4201 | シャルドネ“ル シャ”20 | Le Chat | シャルドネ100%、樹齢50年 | 白 | ¥6,200 × |
| LEC4401 | シラー“ルル”19 | Lulu | シラー 選別したブドウのみ、長期間の熟成 | 赤 | ¥6,200 × |
| LEC4102 | ビアンコ ティ コッチョ20 | Bianco de Coccio | プロカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成 | 白 | ¥6,200 × |
| LEC0510 | ビアンケット21 | Bianchetto | プロカーニコ主体、マルヴァジア ディ カンディア、モスカート | 白 | ¥3,900 × |
| LEC2305 | パイノ15 | Paino | プロカーニコ 樹齢60年以上の区画、果皮とともに醗酵 | 白 | ¥12,000 × |
| LEC0808 | ロサート20 | Rosato | アレアーティコ | ロゼ | ¥5,800 × |
| LEC0402 | ガンブリヌス17 | Gambrinus | アレアーティコ、レ コステの畑よりアレアヤクタとは違う個性 | 赤 | ¥9,200 × |
| LEC1306 | レ ヴィーニエ ビウ ヴェッキエ11 | Le Vigne Piu Vecchie | プロカーニコ 樹齢60年以上の区画 10年費やしてリリース | 白 | ¥16,000 × |
| LEC2802 | ルスティコネ17 | Rusticone | サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、暑い年の樽をアッサンブラージュ | 赤 | ¥2,900 × |
| LEC3403 | ニニ エ ルル-19 | Nini e Lulu | シラー、2人の愛娘の描いたエチケット | 赤 | ¥4,500 × |
| LEC2703 | リハッツォ ビアンコ18/19 | Ripazzo Bianco | 2018年の小ロットオビアンコに19年の小ロットオビアンコの果皮を浸漬 | 白 | ¥2,900 × |
| LEC3501 | リハッツォ ロサート18/19 | Ripazzo Rosato | 2018年の小ロットオビアンコに19年の小ロットオロサートの果皮を浸漬 | ロゼ | ¥2,900 × |
| LEC1502 | ラッボッカテッロ12(L.2.3) | L'abbotcatello | プロカーニコ、醗酵が止まったロットを瓶内醗酵 | 白微泡 | ¥4,200 × |
| LEC2602 | ボンベ-ユル11 | Bomb'ulle | プロカーニコ、モスカートの果汁で瓶内2次醗酵 | 白泡 | ¥6,000 × |
| LEC1905 | アレア ヤクタ エスト16 | Alea Jacta Est | アレアーティコ、自根の畑が中心 | 赤 | ¥6,200 × |
| LEC1205 | ビアンコ エッレ16 | Bianco R | プロカーニコ60%、マルヴァジア主体 高樹齢の畑 | 白 | ¥5,500 × |
| LEC9911 | ファジョリ ジャッロ-ニ (500g) | Fagioli Gialloni | 白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥 | 乾燥豆 | ¥2,400 × |
| LEC9912 | ファジョリ ジャッロ-ニ (1kg) | Fagioli Gialloni | 白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥 | 乾燥豆 | ¥3,800 × |
| LEC9921 | ファジョリ テル プルカト-リオ(500g) | Fagioli del Purgatorio | 白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥 | 乾燥豆 | ¥2,400 × |
| LEC9922 | ファジョリ テル プルカト-リオ(1kg) | Fagioli del Purgatorio | 白いんげん豆、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥 | 乾燥豆 | ¥3,800 × |
| LEC9931 | ファリ-ナインテグラレ グラ-ノ-テ-ネロ ウェルナ(1kg) | Farina Integrale Verna | 古代小麦ヴェルナ種 石臼挽き 全粒粉 ~2024年1月 | 小麦粉 | ¥1,500 × |

| | | | | | | | |
|-----------|--------------------|-----------------|-------------------------------|------------|--------|---|--|
| 24 | Baiola バイオラ | | カンパーニャ州ナポリーイスキア島 | VdT | | | |
| BAJ0005 | ピアンコ フォッリア20 | Bianco Foglia | ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他 | 白 | ¥4,500 | ◎ | |
| BAJ0103 | ピアンコ イン ティア-19 | Bianco in Tiano | ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、他 | 白 | ¥5,500 | ○ | |

| | | | | | | | |
|-----------|------------------------|--------|--------------------------|-----------------|--------|---|-----|
| 25 | Bonavita ボナヴィータ | | シチリア メッシーナ-ファーロス-ペリオレ | DOC Faro | | | |
| BON0009 | ロザ-2020 | Rosato | ネロマスカレーゼ、ネッロ コブッチョ、ノチェッラ | ロゼ | ¥3,300 | × | 完売 |
| BON0107 | ファ-2016 | Faro | ネロマスカレーゼ、ネッロ コブッチョ、ノチェッラ | 赤 | ¥4,800 | ▲ | 48本 |

～マグナム(1500ml)在庫表～

↓ 1500mlのみでの混載可能、6本1ケースにて出荷(750mlサイズとは混載できません) ↓

| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|-----------|---|--------------------------------|-----------------------------------|------|---------|-------|
| 2 | San Fereolo サンフェレオーロ | ピエモンテ州クネオ-ドリアーニ | DOCG Dogliani | | | |
| SAN9011 | サンフェレオ-ロ 2015 DOCG | San Fereolo | ドルチェット | 赤 | ¥11,000 | × |
| SAN9013 | アウストリ 2014 ランゲDOC | Austri | バルベラ85%、ネッピオーロ | 赤 | ¥11,000 | △ |
| SAN9012 | イル プロヴィンチャレ 2017 ランゲネッピオーロDOC | Il Provinciale | ネッピオーロ | 赤 | ¥11,000 | △ |
| SAN9101 | ミッレチンクエチエントグヴァンタレ2011 | 1593 | ドルチェット、樹齢69年以上。最上級の表現 | 赤 | ¥14,500 | × |
| 4 | Divella Gussago デイヴェッラ | ロンバルディア州プレーシャ-グッサーゴ | VSQ | | | |
| DIV1004 | ブランド ブラン ドサッジョ セロ 18 | Blanc de Blanc Dosaggio Zero | シャルドネ100% 木箱入 ※1本より出荷、混載不可 送料込み | 白泡 | ¥16,000 | ◎ |
| 6 | Rosi Eugenio ローズイ | トレンティーノ=アルト アディジェ州ロヴェレート-ヴォラーノ | IGT | | | |
| ROS9001 | リフレッソ ロズイ 2015 | Rifresso Rosi | マルツェミノ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロー | ロゼ | ¥6,000 | × |
| 9 | Damijan Podversic ダミアン | フリウリ=ヴェネツィア州ジュリア州ゴリツィア | IGT Venezia Giulia | | | |
| DAM1010 | リボッラジャッラ2018 DOC | Ribolla Gialla | リボッラ ジャッラ | 白 | ¥16,000 | × |
| DAM4006 | ピアンコ"カプリア"2018 DOC | Kaplja | シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥15,000 | ▲ 2本 |
| DAM3005 | マルヴァージア2018 DOC | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥15,000 | ▲ 4本 |
| DAM6001 | プレリット2018 DOC | Preliit | メルロー-主体、カベルネ ソーヴィニオン | 赤 | ¥15,000 | ▲ |
| DAM1202 | リボッラジャッラ セレツィオ-ネ 2010 | Ribolla Gialla selezione | リボッラ ジャッラ 最高のヴィンテージのみ 10年かけてリリース | 白 | ¥65,000 | ▲ 12本 |
| 10 | Skerli スケルリ | フリウリ=ヴェネツィア州トリエステ-サレス | IGT Venezia Giulia | | | |
| SKE7002 | ヴィトフスカ 2019 | Vitovska | ヴィトフスカ | 白 | ¥12,500 | × |
| SKE8002 | マルヴァージア 2019 | Malvasia | マルヴァージア イストゥリアーナ | 白 | ¥12,500 | × |
| SKE6001 | ヴィトフスカ "67"2018 | Sukkus | ヴィトフスカ、ボトル詰めまで果皮と共に熟成 | 白 | ¥14,000 | × |
| 14 | KOI di Flavio Restani コイ ディフラヴィオ レスターニ | エミリア=ロマーニャ州ボローニャ-ヴァルサモッジャ | IGT Emilia | | | |
| KOI4001 | フリッツァンテ"キマ" (19) | Frizzante Chimera | ピニョレット主体 瓶内発酵 オリ抜きなし | 白微泡 | ¥5,500 | × |
| KOI5001 | ランブルスコ"ランブルスクリン"(19) | Lambrusco Lambrusco | ランブルスコ グラスパロッサ主体 | 赤微泡 | ¥5,000 | × |
| KOI1002 | スパマンテ"イルスチオ-ネ"(19) | Spumante "Illusione" | トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成長 | 白泡 | ¥7,200 | × |
| KOI3001 | スパマンテ ロゼ"ヴィズィオ"(19) | Spumante Rose "Visio" | ランブルスコ ソルバーラ、トレッピアーノ モデネーゼ オリと共に成 | ロゼ泡 | ¥7,200 | × |
| 19 | Le Coste レコステ | ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ | VdT | | | |
| LEC8103 | ル プリム-ル22 1500ml | Le Primeur | アラア-ティコ100% | 赤 | ¥13,000 | △ |
| LEC8162 | ル プリム-ル22 3000ml | Le Primeur | アラア-ティコ100% ※1本より出荷、混載不可 送料込み | 赤 | ¥29,000 | ▲ 10本 |
| LEC8151 | ア-レア ウェッキアヴィーニャ15 | Alea VV | アラア-ティコ、樹齢60年以上の畑、特別なMG | 赤 | ¥36,000 | ▲ |
| LEC8043 | ピアンコ21 | Bianco | ブローカーニコ、マルヴァージアディカンディア、ヴェルメンティーノ | 白 | ¥13,000 | ▲ 5本 |
| LEC8111 | ピアンコ テ コッチョ20 | Bianco de Coccio | ブローカーニコ主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成 | 白 | ¥14,000 | △ |
| LEC8121 | ロッソ テ コッチョ 20 | Rosso de Coccio | グレグット主体、テラコッタ製タンクでの醗酵・熟成 | 赤 | ¥13,000 | △ |
| LEC8081 | ロッソ ティ ガエターノ20 | Rosso di Gaetano | サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー | 赤 | ¥7,000 | △ |
| LEC8061 | ロッソ19 | Rosso | グレグット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢 | 赤 | ¥8,500 | ▲ |
| LEC8142 | シラー"ルル"20 | Syrah Lulu | シラー100%、2種類の長期間マセレーション | 赤 | ¥15,000 | ▲ 2本 |

～オイル、食品、その他、～

| コード | 品名/VT/認証 | ブドウ品種、他 | タイプ | 小売価格 | 在庫 | 備考 |
|-----------|--|-------------------------------|--|-------|---------|--------|
| 10 | Walter de Batte'[Prima Terra] ヴァルテル デ バッテ[プリマテッラ] | リグーリア州ラ スペツィアーリ-リオマッジオーレ | VdT | | | |
| WBP1001 | シロップデティローゼ 250ml | Sciroppo di Rose | バラのシロップ | シロップ | ¥3,800 | △ |
| 13 | Il Farneto イル ファルネート | エミリア=ロマーニャ州レッジョエミリア-カステッララーノ | IGT Emilia | | | |
| ILF9001 | "アゼ"コンディメント ハルサミコ(250ml) | Condimento Balsamico | 糖分、酵母、着色料無添加 ※ | ハルサミコ | ¥2,000 | ◎ |
| 15 | Vittorio Graziano ヴィットーリオ グラツィアーノ | エミリア=ロマーニャ州モデナ-カステルヴェートロディモデナ | IGT Emilia | | | |
| GRA1002 | アチェト サクサゲル (375ml) | Aceto Saxagher | サツソスクーロで造った赤ワインヴィネガー | ヴィネガー | ¥1,800 | ◎ |
| 18 | Podere Luisa ボデーレ ルイザー | トスカナ州アレッツォ-モンテプアルキ | DOCG Chianti | | | |
| LUI5003 | EXV オリウオイル2022(500ml) | EXV Olio | ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22% | オイル | ¥3,500 | ○ |
| LUI5013 | EXV オリウオイル2022(1000ml) | EXV Olio | ペンドリーノ、モライオーロ、レッチーノ、酸度0.22% | オイル | ¥5,600 | ▲ |
| 19 | Fanetti ファネッティ | トスカナ州シエナ-モンテプルチアーノ | DOCG Vino Nobile di Montepulciano | | | |
| FAN9001 | EXVオリウオイル 2022 250ml | EXV Olive Oil | レッチーノ40%モライオーロ40%フロントイオ20% ※ | オイル | ¥1,800 | △ |
| FAN9011 | EXVオリウオイル 2022 500ml | EXV Olive Oil | レッチーノ40%モライオーロ40%フロントイオ20% ※ | オイル | ¥2,900 | ▲ |
| | | | ※最小注文単位 (ワイン1本分換算) 250ml=4缶 / 500ml=2缶 | | | |
| 23 | Le Coste レコステ | ラツィオ州ヴィテルボ-グラードリ | VdT | | | |
| LEC9011 | EXVオリブオイル22(500ml) | EXV Olio | モライオーロ種中心、早摘みブレンド 賞味期限 ~2024年6月 | オイル | ¥4,400 | ◎ |
| LEC9024 | EXVオリブオイル22(1000ml) | EXV Olio | カニノ種中心のブレンド 1L 缶 賞味期限 ~2024年7月 | オイル | ¥6,600 | ▲ 24本 |
| LEC9040 | EXVオリブオイル22(3000ml) | EXV Olio | カニノ種中心のブレンド 3L BIB 賞味期限 ~2024年7月 | オイル | ¥18,000 | ▲ 36PC |
| LEC9941 | タリアテッレ インテグラリ 500g | Tagliatelle Integrali | 古代小麦ヴェルナ種 全粒粉のバスタ ~2024年10月 | 乾燥バスタ | ¥1,900 | ○ |
| LEC9951 | フジッリ インテグラリ 500g | Fusilli Integrali | ※注文単位 ワインとの混載不可 1ケース=14pc | 乾燥バスタ | ¥1,900 | △ |
| LEC9961 | カサレツェ インテグラリ 500g | Casarecce Integrali | MXセット=タリアテッレ6pc フズィッリ3pc カサレツェ3pc | 乾燥バスタ | ¥1,900 | △ |
| LEC9801 | Tシャツ レコステ ロゴ S | Maglietta vinaccia | レコステのロゴが入った Tシャツ(ワインレッド色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9802 | Tシャツ レコステ ロゴ M | Maglietta vinaccia | レコステのロゴが入った Tシャツ(ワインレッド色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9803 | Tシャツ レコステ ロゴ L | Maglietta vinaccia | レコステのロゴが入った Tシャツ(ワインレッド色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9804 | Tシャツ レコステ ロゴ XL | Maglietta vinaccia | レコステのロゴが入った Tシャツ(ワインレッド色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9805 | Tシャツ リトッツォ S | Maglietta nera | レコステ リトッツォのエチケットが印刷されたTシャツ(黒色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9806 | Tシャツ リトッツォ M | Maglietta nera | レコステ リトッツォのエチケットが印刷されたTシャツ(黒色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9807 | Tシャツ リトッツォ L | Maglietta nera | レコステ リトッツォのエチケットが印刷されたTシャツ(黒色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9808 | Tシャツ リトッツォ XL | Maglietta nera | レコステ リトッツォのエチケットが印刷されたTシャツ(黒色) | Tシャツ | オープン価格 | △ |
| LEC9809 | パ-カー レコステ ロゴ M | Felpa con cappuccio vinacci | レコステのロゴが入った パ-カー(ワインレッド色) | パ-カー | オープン価格 | △ |
| LEC9810 | パ-カー レコステ ロゴ L | Felpa con cappuccio vinacci | レコステのロゴが入った パ-カー(ワインレッド色) | パ-カー | オープン価格 | △ |

※レコステ Tシャツ、パ-カーの価格、出荷方法につきましては、お問い合わせくださいませ

お取引先各位

毎度のことながら、在庫簿・欠品等ご迷惑おかけいたします。それぞれ再入荷の準備を急いでおります、入荷時期・ヴィンテージ等ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせください。