

# 加島屋の味覚と

カーブドッヂ  
ワイナリー ワインのセット



写真はイメージです

新潟市郊外、山の麓の「角田浜」にあるカーブドッヂワイナリー。

新潟では降雪が少なく、特異な砂質土壤、高い湿度等の風土を活かした、この土地ならではの葡萄を模索しています。現在植えている品種は21種ほどで、さまざまなワインを醸造中。

## 新発売 カーブドッヂワインと中瓶詰合せ YC-MBA

No.29088

「焼き牡蠣のオイル漬」他2品に合うカーブドッヂワイナリーの白ワインを加島屋がセレクトしました。薰り高く飲みやすいシャルドネの風味と、加島屋のマリアージュをお楽しみください。

カーブドッヂワイナリー シャルドネ 2018 (750ml)  
焼き牡蠣のオイル漬(中瓶)・帆立照焼醤味(中瓶)  
つぶ貝の酒香煮(中瓶)

**7,841円** (税込) (本体7,260円)

化粧函代389円(税込)を含みます。 化粧函 たて34.5cm×よこ20.5cm×高さ9.5cm  
加島屋商品の賞味期限..30日間 要冷蔵



限定品につき  
販売予定数量になり次第  
終了となります。

6月10日より販売いたします。〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

お問い合わせ

配達日はご注文が混み合いますとご希望に添えない場合がございます。

加島屋本店限定の取り扱い商品です

\*ワインのセットはインターネットでのご注文は承っておりません。

未成年者への酒類の販売はいたしておりません。

手作りの味  
新潟 大加島屋

株式会社 加島屋 〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

TEL 0120-00-5050(無料) / FAX 0120-00-7070(無料)

\*代表電話 025-229-0105(有料) \*本店ホームページ / <https://www.kashimaya.jp/>

\*代表FAX 025-229-5873(有料) \*加島屋ネットショップ / <https://www.kashimaya.com/>



2019年5月現在