



加島屋の味覚と カーブドッチ 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」にあるカーブドッチワイナリー。
新潟では降雪が少なく、特異な砂質土壌、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 カーブドッチ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チワイナリーの
白ワインを加島屋がセレクトしました。薫り高く飲みやすい
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。

カーブドッチワイナリー シャルドネ2018(750ml)
焼き牡蠣のオイル漬<中ビン>・帆立照焼醍醐味<中ビン>
つば貝の酒香煮<中ビン>

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〉

お願い 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 **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/>

加島屋
本店
限定品

2019年5月現在