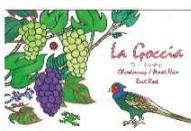


# 本山そば×ワインのマリアージュ ワインリスト

2026.2.14 @ 旧俵屋

## ① 杜音 ラ・ゴッチャ シャルドネ／ピノ・ノワール ロゼ ブリュット 2024

ロゼ泡・辛口



塩尻市と辰野町を隔てる標高1305mの霧訪山を挟んで、北斜面に位置する塩尻市上西条地区産シャルドネと、南斜面に位置する辰野町小野地区産ピノ・ノワールを其々発酵した後にブレンドし、瓶内二次発酵を行いました。仄かな赤いベリー調の風味とキレの良い酸味が特徴の辛口スパークリングワインです。



Memo

## ② 杜音 おごっそ ホワイト ピノ・グリージョ／シャルドネ 2024

白・フレッシュな辛口

塩尻市上西条地区産ブドウ使用



“おごっそ”とは長野県の方言で“美味しいごちそう”的意味。杜の音楽会と同様に、カジュアルながらも本格派を目指してワイン専用ブドウ品種を丁寧に醸しました。新鮮な酸味が特徴の果実風味が活きたライト・ボディの“辛口”ワイン。ピノ・グリージョを2/3、シャルドネを1/3の割合でブレンドしました。サラダ、パスタ、オードブル、白身のお魚やお肉料理と、幅広くお料理に合わせられる味わいです。



Memo

## ③ キリノカ 北小野シャルドネ 霧訪® 2025

白・ややコクのある辛口

塩尻市北小野地区ブドウ使用



霧訪山東側の麓で育ったシャルドネを低温ステンレスタンク発酵にて丁寧に仕込みました。2025年の北小野シャルドネは収穫時の酸度とイキイキとした果実味のバランスが良かったのが特徴。白桃調の風味と味わいの背骨を形作るミネラリティが目立ちます。ライトボディのフレッシュな果実味とライム調の酸味を、どうぞお楽しみください。



\*霧訪®は株式会社小野酒造店の商標登録名称で、キリノカが許可を得て使用しています。

Memo

## ④ 杜音 月狐の晩酌 塩尻 メルロー 2025

赤・やや軽め

塩尻市上西条地区産ブドウ使用



「月狐(ゲッコ)」は、“塩尻駅前にある狐像”と“塩尻に伝わる伝説、いたずら好きな化け狐の“玄蕃之丞伝説”をモチーフにしたもの。新鮮なプラム様の果実味を保つためにステンレスタンクで低温熟成させました。ミディアム・ライトボディの優しい味わいが特徴。和洋中の料理ジャンルを問わず合わせられる万能型の赤ワインとしてお楽しみください。

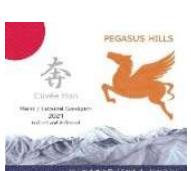


Memo

## ⑤ ペガサス・ヒルズ メルロー／カベルネ・ソーヴィニヨン キュヴェ奔 2024

赤・やや重め

安曇野市産メルロー95%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%使用



主に北アルプスの影響を受ける池田町や安曇野、そして塩尻にかけて延びる日本有数の優良ブドウ栽培地域のブドウを丁寧に醸したワインに対し、飛騨山脈をリスペクトする意味でペガサス・ヒルズと名付けました。フランス産オーク材の古樽とステンレスタンクで6か月間熟成した後ブレンド。早くから楽しめる豊かな果実風味が特徴ですが、樽熟成由来のスペイシーな風味が複雑さと柔らかさを演出、種類を問わず食事に合わせやすいワインで、5年間は熟成するでしょう。



Memo

キリノカ ヴィンヤーズ&ワイナリー KIRINOKA VINEYARDS & WINERY

〒399-0601 長野県上伊那郡辰野町小野1305-1



KIRINOKA  
VINEYARDS & WINERY

TEL: 0266-75-0574 | Email: info@kirinoka.com | URL: https://kirinoka.com/