



「食前(甘)酒？」

梅雨も明け、本格的な夏がやってきました。皆様いかがお過ごしでしょうか。

それにしても今年の夏は梅雨が短かったですね～。梅雨入りが6/15、梅雨明けが6/28、なんとたったの14日間！観測史上最も短い期間で、さらに最も早い梅雨あけだったそうで、たしかにこんなに短くて早く終わった梅雨というのは記憶にありません。ちょっと何がどうなっているのやら…。ほとんど雨が降らずに終わってしまったので水不足にならなければいいのですが。

少し前にワクチン接種のため、姫路駅の東側にできた「アクリエ姫路」に行ってきました。ちょくちょく色々な催事を行っているようで、掲示されていたものをぼーっと見ていると、なんとユーミンのコンサートが開催されるらしい！ユ、ユーミン…！？一瞬何かの間違いじゃないかと思いましたが、どうやら本当らしい。姫路でユーミンのコンサートがあるなんて…時代は変わったもんだとちょっと衝撃を受けました(笑)。

さてさて、今回はお酒だけではなく甘酒もご案内しています。実は私が甘酒を最後に飲んだ記憶は遠い昔、小学生の頃まで遡ります。なんだか不思議な甘さの飲み物だったな～、というような記憶がある程度だったのですが、日本酒蔵「瀬祭」が甘酒を作っているのを知り、ふと試しに飲んでみることに。昼ご飯の前に日本酒のお猪口に入れて(笑)飲んだので約30ml程度でしょうか。砂糖の甘さとは全然違う自然な甘さ、上品な甘さがあるてすごくおいしい！ちょうど夏バテ気味だった体に染みわたっていくような感覚で、なんだか元気が出てきたんですよ。昔から甘酒は「飲む点滴」なんて言われてきたほど栄養たっぷり。食事の前に「食前酒」ならぬ『食前甘酒』、個人的にオススメです！とはいえ食前だけでなくいつでも気軽に飲めるので、気が付いたときに少し飲むくらいでも十分体にいいのかもしれない。

それと今回、一番最後に「おまけ」のコーナーを作っています。先日ふと思いついて「なんちゃってマディラソース」を作ってみたら、思いの外おいしくて、しかもワインとの相性も抜群だったんです。もちろん本格的なシェフの味にはかないませんが、私でもできるくらい簡単でおいしいので、ぜひ一度お試しください。自宅ご飯が充実すること間違いなし！？

(小西)



※8/11(木・祝)は休業します

7月の営業予定

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3 定休日	4 定休日	5	6	7	8	9
10 定休日	11 定休日	12	13	14	15	16
17 定休日	18 定休日	19	20	21	22	23
24 定休日	25 定休日	26	27	28	29	30
31 定休日						

8月の営業予定

日	月	火	水	木	金	土
	1 定休日	2	3	4	5	6
7 定休日	8 定休日	9	10	11 休業	12	13
14 定休日	15 定休日	16	17	18	19	20
21 定休日	22 定休日	23	24	25	26	27
28 定休日	29 定休日	30	31			

ご来店お待ちしております♪

ワインと地酒 エスポアこにし

姫路市飾磨区付城 1-68/☎079-237-0010
OPEN9:00-19:00/定休日：日・月（祝日不定休）
JR 英賀保駅から徒歩 3 分/駐車場 4 台
e-MAIL:vinshu-524@iris.ocn.ne.jp



「フォロー」「いいね」
お願いします！



夏バテ防止に「飲む点滴」！ おいしいうえにサステナブルな“獺祭甘酒”

今や当たり前になってしまった、毎年のような猛暑…。
よく冷えたおいしい甘酒を少し口に含めば、なんだか元気が出てきます！！

麴仕立て、アルコール0%、糖類無添加 大吟醸クラスまで精米、とても上品な甘さ

①獺祭（だっさい）甘酒 【要冷蔵】

【山口県／旭酒造】

825g ¥918

今や日本酒を代表する銘柄の一つとなった『獺祭』が作る、上品でおいしい甘酒。

麴仕立て、糖類無添加の甘酒で、酒米の王様「山田錦」の等外米（※）を大吟醸酒と同じく50%まで精米しており、甘さがすっきりと感ぜられる綺麗な甘酒。

ごく少量、わずか30ml程度飲むだけでも、自然な甘さにパワーをもらってか、不思議と体が元気になるんです。実は私自身、甘酒は子供の頃に飲んで以来ほぼ飲んだ記憶がなかったのですが、久しぶりにこの甘酒を飲んでみると、なんだか懐かしいような気分になるのと同時に、夏バテ気味の身体に少し元気が出てきた気がしました。

昔から甘酒は栄養が豊富なことから『飲む点滴』とも言われてきました。食事の前にちよつと一杯、休憩したいときにちよつと一杯。どんな場面でも少し飲むだけで夏バテ防止にも役立つと思います。ぜひお役立てください！

（※）等外米とは、粒揃いが悪いなどの理由で等級のつかない米です。経験豊かな農家が栽培しても5～10%の確率で発生し、農家の経営を圧迫する要因となっています。しかし、きれいな甘みなど山田錦本来の美点は持っています。この「等外米」を活かして造られたのがこの甘酒。資源を無駄にせず、美味しいものに作り上げるのは獺祭にとっても、農家さんにとってもすごく大事なことなのです。

原材料：米こうじ、米

品種：山田錦



まさに「ジュース界のロマネ・コンティ」！ 味も値段も(!?) 日本一のみかんジュース

②紅俺ん路みかんジュース

【和歌山県／上門農園】

720ml ¥1,620

除草剤を使わない超健康な畑で育てた、自家生産100パーセントの樹上完熟みかんを、保存料・着色料・添加物を一切使わず外皮をむいてそのまま搾りました。濃厚でピュアなみかんの風味が溢れんばかりに口中に広がる、驚きの旨さのみかんジュース。その衝撃的な風味に、初めて飲んだ方は驚く方が多いんです。

飲み方はお好みで、ストレート、氷をいれてロック、炭酸割りなどがオススメ。カクテル用にオレンジジュースの代わりに使うと、凄くおいしいカクテルが出来上がります。ぜひ色々試してみてください。

- ・果肉が沈殿するのでよく振ってお飲みください。
- ・開栓後は要冷蔵(10℃以下)保管。
- ・キャップ部分をぶつけるとまれに発酵する場合あり、ご注意ください！



※価格は税込です

最近飲んだ、イチオシのワイン！

「テイスティングや〜」「商品開発や〜」と称して飲んだくれていたりとか、いないとか…。冗談はさておき、最近飲んでみてホントにおいしかったワイン達をご紹介します。

まさに熟成のピークにある、12年熟成のボルドー

③シャトー・ラ・カルドヌヌ 2010

【フランス ボルドー／赤 やや重厚】

750ml¥3,410→会員価格¥3,069

今、まさに飲み頃のピークにあるボルドーワイン。17世紀からの歴史をもつシャトー・ラ・カルドヌヌでは、ワイナリーの地下に300万本(!)ものワインを熟成することができる広大な地下セラーを保有。そのセラーで熟成後、飲み頃になってからワインを出荷してくれる上、常に価格もリーズナブルに抑えられているんです。ボルドーワインは若いうちは渋みが目立ちすぎて飲みにくい、ということが多々ありますが、このシャトー・ラ・カルドヌヌはまさに飲み頃。渋みはとてまろやかで、濃密な果実味とほのかなスパイスさが渾然一体となった素晴らしい味わいのバランス。熟成したワインの良さを存分に味わうことができます！
品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン主体



ワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受賞！ 夏にピッタリの、爽やかな香りと清涼感のある白

④ボーグル ソーヴィニオン・ブラン 2020

【アメリカ カリフォルニア／白 ややコクあり辛口】

750ml¥2,475→会員価格¥2,227

権威あるワイン評価誌「エンシェージアスト」がなんと「アメリカン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー 2019」に選んだワイナリー、「ボーグル・ヴィンヤード」が造る、夏にぴったりの爽やかな白ワイン。草原や芝生を思わせる爽やかな香りに、シトラスやトロピカルフルーツなどフレッシュフルーツの香りが混じる。色合いどおりのクリーンでジューシーな味わいは、ほのかにカリンやライムのニュアンスを残し、鮮やかな余韻とともに消えていく。「え、この価格でこの出来!?!」と驚いてしまうほどの、世界トップクラスのバリュー・ワインです。
品種：ソーヴィニオン・ブラン

「西海岸の優れたピノ・ノワール10選」に選出！ ミディアムボディの最高峰

⑤クリストム “マウント・ジェファソン・キュヴェ” 2020

【アメリカ オレゴン州／赤 ミディアムボディ】

750ml¥5,720→会員価格¥5,148

ベリー系やチェリーの華やかで妖艶な香りと、濃密な果実味、それに反してサッパリとした後口。さらにはウツリするような余韻が長く続く、最高峰のピノ・ノワールです。生産者クリストムは、「オレゴン三銃士」とも呼ばれる、オレゴン州屈指のワイナリー。主にフランス・ブルゴーニュ同様にピノ・ノワール種の赤ワインを生産しており、世界的にも高く評価されています。アメリカのワイン評価誌「ワイン・スペクテイター」で2021年10月に「西海岸の優れたピノ・ノワール10選」に選出され、50\$以下のピノ・ノワールとしては、カリフォルニア州を含めてもトップ・クラスのワインとして紹介されました。同じレベルの味わいのものをブルゴーニュで探せば、まあ1万円ほどにはなるはずですが…。ぜひ一度！
品種：ピノ・ノワール



※「会員価格」はポイントカード提示時の価格(ワイン 10%OFF (※キャッシュレスは5%OFF)) ※価格は税込です
※ポイントカードの作成をご希望の際は店頭でお申し付けください(簡単な会員登録が必要です)

発見！ 世界最高レベルのお値打ちワイングラス

はっきり言って値付けを間違えていると思います…
高い機能性とお手頃価格を両立した、世界最高レベルのお値打ちワイングラスを発見！
ワインだけでなく、ビールを入れてもグンとおいしくなりますよ！



本格的なレストランでも
使用されている
プロ仕様のワイングラス

Madison マディソン・ワイングラス

オーシャングラス社は1979年にタイで創立されたアジア有数のグラスメーカー。世界90ヶ国以上に輸出され、年間160,000,000ピースの製品を製造しています。カフェ、レストラン、家庭用と幅広い商品を取り揃え、そのデザイン性や品質に高い評価と信頼を得ています。マディソングラスは、オーシャングラスの中でも美しさと機能性、そして品質を兼ね備えたブランドです。たっぷりとした容量にスリムなステム。口部はクールカット加工ですっきりと仕上げています。シンプルでありながら優美なスタイルは、ワインを楽しむダイニングの為に開発された良質で機能的なグラスです。フォーマルで高級な場にはもちろん、スタイリッシュなテーブルセッティングにも合わせやすいデザイン。コストパフォーマンスの高いシリーズです。

材質：ソーダガラス製
食洗機対応



⑥ マディソン レッドワイン

赤ワインを中心に
召し上がる方に。
赤ワインだけでなく
白ワインなどにも
幅広く使えます。



容量：425 ml
口径：64 mm
最大径：82 mm
高さ：224 mm

¥605 (税込)

⑦ マディソン ホワイトワイン

白ワインを中心に
召し上がる方に。
白ワインだけでなく
赤ワインなどにも
幅広く使えます。



容量：350 ml
口径：60 mm
最大径：78 mm
高さ：210 mm

¥605 (税込)

⑧ マディソン フルーツ シャンパーニュ

シャンパンなど、
スパークリングワ
イン用。
フルーツ型（縦
型）で、立ち上る
泡の美しさを楽し
めます。



容量：210 ml
口径：46 mm
最大径：56 mm
高さ：230 mm

¥605 (税込)

※価格は税込です

とある試飲会で発見！お値打ちワイン

コロナ禍が長引き、長らく開催されていなかったワイン試飲会。
(当店のような流通業者や飲食店の方などが対象の、業者向け試飲会です)
先日ようやく、約2年ぶりに参加してきました。
イタリアワインだけを厳選しての試飲会でしたが、キラリと光るワインを発見してきました！

「イタリア最高のスパークリングワイン」にも選出！ シャンパンを凌駕する出来の、北イタリアの泡

⑨「ジュスティエーノ・B」 ルツジェーリ 2020

【イタリア ヴェネト州／泡 辛口】 750ml¥4,400→会員価格¥3,960

あまりの旨さに驚きました…。冗談抜きでそこらのシャンパンよりよっぽどおいしいのです。例えばよくあるモ〇・エ・シャンドンあたりを買うぐらいなら、こっちのほうが明らかに上質な気が…。
それもそのはず。このワイン、2017年には権威あるイタリアのワイン評価誌「ヴィニ・ディタリア Vini d'Italia」が全イタリアワインから白・赤・泡の各1本ずつ選出する、その年の最高のワイン「ボッリチーネ・デッランノ Bollicine dell' Anno」に選出されているのです。イタリアワイン最高の荣誉です。
生産者のルツジェーリは、1950年設立。現在、北イタリア・ヴェネト州屈指のスパークリングワイン生産者として名を馳せています。特徴的なのは一貫して感じる透明感と、完熟した梨のようなみずみずしい果実味。ほのかに青りんごやグレープフルーツの風味も感じますが、まーなんともいえない上品さです。ぜひ！ 品種：グレーラ



高級白ワイン「ムルソー」かと思うほど！ 贅沢な造りが生み出す高級感

⑩ルナ 2020

【イタリア プーリア州／白 辛口】 750ml¥2,585→会員価格¥2,326

こちらもちよっと驚きの白ワインでした。口にしたら直後に感じた率直な印象は、ブルゴーニュの高級ワイン「ムルソー」。新樽熟成に由来するバターやナッツの香りが品よく漂い、重厚でイキイキとした味わいの果実味へと続きます。ムルソーと比較すると、お値段はなんとわずか3分の1程度。南イタリアのプーリア州に、こんな凄い白ワインがあったとは全く知りませんでした…。
生産者はコンティ・ゼッカ。南イタリア・プーリア州に位置し、ワイン造りの歴史は500年以上。今ではイタリア屈指の評価の高いワイナリーです。革新的なワイナリーでもあり、この地域では珍しい樽発酵・樽熟成を行なって造り上げたのがこの「ルナ」なのです。
品種：マルヴァジア 50%、シャルドネ 50%

「バローロのロマネ・コンティ」と評される名手、 ブルーノ・ジャコーザの赤

⑪バルベラー・ダルバ 2019 ブルーノ・ジャコーザ

【イタリア ピエモンテ州／赤 ミディアムボディ】 750ml¥6,490→会員価格¥5,841

これもまた、驚いたワインでした。生産者ブルーノ・ジャコーザは世界的にも有名な造り手で、特に上級クラスのワイン「バローロ」の質は極めて高く、あの「ロマネ・コンティ」のようだと言われるほどの凄腕生産者です。この「バルベラー・ダルバ」はあくまでスタンダード・クラスのワインなので、「そこそこおいしいのかな…」なんて思って飲んだら、見事に予想を裏切られました！スミレやチェリーの華やかでいなから落ち着きのある香り。そして何より、今まで味わったことのないほどの、しなやかで、まるやかな舌触り。決して濃厚でヘビーな造りのワインではないのですが、そうそう味わえないレベルの上品さを備えた、素晴らしい赤ワインです。 品種：バルベラー



※「会員価格」はポイントカード提示時の価格(ワイン10%OFF(※キャッシュレスは5%OFF)) ※価格は税込です
※ポイントカードの作成をご希望の際は店頭でお申し付けください(簡単な会員登録が必要です)

どれもうまい！新入荷の日本酒

日本酒も夏バージョンのものなど、色々と入荷してきています。
暑い日にはキリっと冷えた日本酒もおいしいですね～
実際に飲んでみて、中でも特に印象的だったものをご紹介します！



←夏の夜空をイメージし「ギャラクシー＝銀河」と名付けた、限定のうすにごり

純青 愛山・純米吟醸・生
“ギャラクシーラベル”【要冷蔵】

毎年冬に出荷される『純青 愛山 生純米吟醸』のりがらみを氷温で貯蔵し、夏に限定で販売。

フレッシュな微発泡感が感じられる爽やかな飲み口に、おりがらみのソフトな甘味と爽やかな酸のバランスが絶妙な味わい。

うっすらと霞んだ酒色が七夕の夜空を思わせることから、夏の夜空をイメージした『ギャラクシーラベル』と名づけられました。

夏の夜に見た目も味わいも涼しげなこの1本！ぜひお愉しみてください。
(品種:愛山)(精米歩合 45%)

⑫¥1,815 円/720ml

→蒸し暑い今にピッタリの爽やかさ！ スッキリと飲める夏の辛口酒

播州一献 純米“夏辛”

ここ数年、その品質と評価が上がり続けている播州・宍粟市の酒蔵「播州一献」。丁寧な酒造りと、「目指すのは最高の食中酒」という一貫した方向性。日本酒らしい旨味を持ちながら透明感のある酒質で、本当にどれを飲んでみても「うまいな～」と思う銘柄の一つです。

この“純米 夏辛”は、通常の“純米 辛口”よりもやや軽やかな味わいに仕上げた、夏バージョンの限定品。よりスッキリとした飲み口を出しつつ、播州一献らしい透明感のある旨味は健在。どちらかといえば濃厚なタイプのお酒は飲みにくく夏場でも、これならグイグイいけてしまいます！

(品種:兵庫北錦)(精米歩合 60%)

⑬¥1,430 円/720ml ⑭¥2,750 円/1.8L



←知る人ぞ知る、大阪の銘酒「秋鹿」！ 濃厚な旨みを強めの酸が引き締める

秋鹿 純米・生酒【要冷蔵】

大阪北部の山あいの田園地帯「能勢町」に位置する酒蔵。標高250mの盆地であるため、大阪市内よりも気温は 5℃程度低く、冬の極寒期には氷点下5℃以下まで下がることもあり、酒造りには最適な土地。また非常に珍しいことに数十年前から自社田での米作りを継続して行っており、夏場は米作り、冬場は酒造りと、社員が1年を通して原料からの酒造りを行っている。

秋鹿の酒は、濃厚な旨みと強めの酸が共存する、他にない独特の個性を持った酒質が大きな特徴。この純米生酒は限定で出荷されており、フレッシュな飲み口と爽やかな口当たり、秋鹿らしいどっしりとした旨み、それを引き締める強めの酸が絶妙のバランス。

(品種:山田錦)(精米歩合 70%)

⑮¥1,832 円/720ml ⑯¥3,582 円/1.8L



※価格は税込です

“米のささやき”の限定バージョン！ よりフルーティでみずみずしい風味の「生吟」→

⑰龍力 大吟醸・米のささやき“生吟” (専用保冷袋付き・要冷蔵)

姫路・網干の酒蔵「龍力」さんといえば、何と言っても「大吟醸 米のささやき」。全国に先駆けて吟醸酒に取り組み始め、今では首都圏の百貨店でもこぞって取り扱うなど、播州のみならず全国的な知名度を誇る播州を代表する日本酒です。

その「米のささやき」に「生吟」という限定バージョンがあるのをご存じでしょうか？

姫路近郊ではよく流通している、緑の箱に入った「米のささやき」(※一升瓶は白い箱)。あれは一般的な日本酒の大半がそうであるように「火入れ」という加熱処理を施してあります。「火入れ」を行うと酒質が安定し常温保存が可能になるというメリットがある半面、搾りたての日本酒が本来持っている、フルーティな旨みやみずみずしい味わいが失われてしまうというデメリットがあります。逆に「火入れ」を行わず「生」の状態で瓶詰め・出荷を行なうと、本来の味わいがそのまま残る反面、冷蔵での流通・保管が必須になってしまうのが不便であることは否めません。この「米のささやき・生吟」は、管理が行き届いた一部の専門店にしか出荷されていない、「米のささやき」の生バージョン。

通常のものに比べると、ピチピチとしたフレッシュ感に溢れた旨みで、より爽やかな印象。蒸し暑い夏場にキリッと冷やして飲むなら、通常のものよりさらにおいしく感じられます。ぜひ一度、お試しください！

(品種: 兵庫県産特 A 格付山田錦)(精米歩合 45%)

¥3,520 円/720ml



↑少し珍しい保冷袋入り。お買い上げ後数時間程度、低温をキープしてくれます。ご希望で保冷剤(55円)を入れることもできます。

《おまけ》

普段料理をしない男性でも 自宅で簡単に作れます！ なんちゃって「マディラ・ソース」

「ちょっといいワインを開けよう！」というとき、真っ先に選択肢として上がるのが牛肉。ちょっといい牛肉を買ってきて、焼いて軽く塩と胡椒を振るだけでも、十分おいしいですね。でも、工夫次第で肉もワインも、もっとおいしくすることができます！先日、ふと思立って、フレンチレストランなどで出てくるマディラ・ソースを作ってみることに。レストランで作る本格的なマディラ・ソースは、フوندヴォーという洋風の出汁のようなものを使いますが、さすがにそこまでは出来ませんので、そこは手抜きして固形コンソメを使います(笑)。

手抜きですので、ほぼ煮詰めるだけ。所要時間は10分～15分程度でしょうか。それでも出来上がったものをお肉にかけて食べてみると、想像以上においしい！シェフの作る本格的なレストランの味にはもちろんかないませんが、普段料理をほとんどしない私のような男性でもなかなかの味に仕上がります！赤ワインとの相性は最高です！ぜひ試してみてください。

【レシピ】約4人分

1. マディラワイン 150cc、赤ワイン 50cc を強火にかける(赤ワインは 1,000 円前後の手頃なもので十分です)
2. 固形コンソメを1個完全に溶かして煮詰めます
3. 水分が蒸発し、煮詰まって5分の1くらいになってトロミがついたら弱火に
4. 塩を一つまみ入れて完成！
5. お好みでバターや黒コショウ、レモン汁を入れるとさらに風味が広がります。

※付け合わせにベビーリーフなどを加えると適度な苦みが加わって、よりワインとの相性がよくなります

※残った場合、密閉容器に入れて冷蔵すれば数か月間保存できます

⑱イースト・インディア マディラ“ファイン・リッチ”→ 750ml ¥1,650

マディラワインはこちらがオススメ。深い琥珀色で、コーヒーやカラメルを焼いたような香り。そのまま飲んでもデザートやチーズに食後酒としてよく合います。



※写真はイメージです

※価格は税込です

<FAX用注文書>

ご注文は店頭、お電話、eメール等でも承ります（eメールは返信に1～2営業日要する場合があります）
品切れの際はご了承ください

No.	商品名	数量	No.	商品名	数量
1	瀬祭 甘酒				
2	紅俺ん路みかんジュース				
3	シャトー・ラ・カルドヌ 2010				
4	ボーグル ソーヴィニヨン・ブラン 2020				
5	クリストム マウント・ジェファーソン 2020				
6	マディソン レッドワイン				
7	マディソン ホワイトワイン				
8	マディソン フрут・シャンパーニュ				
9	ジュスティアーノ・B ルツジェーリ				
10	ルナ 2020				
11	バルベラー・ダルバ 2019 ブルーノ・ジャコーザ				
12	純青 愛山・純米吟醸・生 ギャラクシーラベル				
13	播州一献 純米 “夏辛” 720ml				
14	播州一献 純米 “夏辛” 1.8L				
15	秋鹿 純米・生酒 720ml				
16	秋鹿 純米・生酒 1.8L				
17	龍力 大吟醸・米のささやき “生吟” 720ml				
18	イースト・インディア マディラ・ファインリッチ				

エスポアこにし宛 FAX→079-237-1600

お名前 _____ 様 TEL (携帯) _____
〒()-()

ご住所 _____

【お渡し方法】 いずれかご指定ください

- ご来店…来店予定 () 月 () 日頃
- 宅急便 (関西 900 円～、中国・中部・北陸 1,000 円～、
四国・九州・関東信越 1,200 円～、その他地域要ご相談)
※ワインボトルサイズであれば、1 2 本迄 1 梱包で同送可
※1 升瓶が混ざる場合は 6 本迄 1 梱包で同送可
※冷蔵品を含む場合はクール代+330 円 (ワイン・生酒等、夏場必須)
※冷凍品を含む場合はクール代+330 円で別送
- 配達 (1 回 330 円、英賀保周辺～姫路駅周辺のみ、ご相談下さい)
※飲食店様への配達条件は別途 ※PayPay 払い可能

【宅急便 or 配達の希望日】

____ 月 ____ 日
(____ 時～ ____ 時頃)

※ご注文から 3 営業日後以降でご指定下さい
※時間帯はご希望に添えない場合がございます

【宅急便のお支払方法】

- PayPay (QR コード同封・手数料無料)
- 郵便振込 (払込票同封・手数料無料)
- 代金引換 (3 万円未満手数料 ¥330)
- 銀行振込 (3 万円未満手数料ご負担ください)



ワインと地酒

ESPOA こにし
エスポア

姫路市飾磨区付城 1-68
営業時間 9:00-19:00 定休日:日・月(祝日不定休)
TEL 079-237-0010/FAX 079-237-1600
【e-mail】vinshu-524@iris.ocn.ne.jp
【URL】http://524sake.justhpb.jp/

エスポアこにし ワイン

検索