



「花粉症とWBCの日々」

昼間はすっかり暖くなり、段々と春らしくなってきました。とはいえ朝晩はまだまだ冷え込みますので、風邪など引かれないようくれぐれもご注意ください。皆様いかがお過ごしでしょうか。

春の訪れとともに大量の花粉が日本中を襲っています。私ももちろん被害者の一人でして、3月初旬頃より悪化気味で、辛い日々が続いています…。大きな声では言えないですが、止まらない鼻水対策のために実はマスクの下では鼻にティッシュを突っ込んでいるとかいないとか…。聞かなかったことにしてください。

さて、今ちょうど野球のWBCが開催されています。普段はプロ野球をあまり見るほうでもないのですが、サッカーでも同じような気がします「日本代表」とつくとなぜか力を入れて見てしまいます。今回は大谷、ダルビッシュ、さらには今まで知らなかったヌートバーなど、メジャーの大物もたくさんいますし、日本のプロ野球からも佐々木朗希や村上など、超豪華なメンバーでめちゃくちゃ楽しみ。ヌートバー選手のことはまったく知らず、ネットニュースで「ヌートバー」と見かけたときには動物関連のニュースか何かと勘違いしていました（ヌートリアと間違えました笑）。そのヌートバー選手、全盛期のイチローかと思うくらいバッティングもいいみたいですし、なんといっても守備が上手い！野球は攻撃時ももちろん盛り上がりますが、守備のスーパープレーが出たときはほんとにかっこいいですね。

今回はアメリカもメジャーリーグのスター選手がかなりメンバー入りしているみたいなので、決勝戦でアメリカ対日本をぜひ見てみたい！これはお酒がおいしくなる予感かしませんね～笑。野球は試合を見ながらもゆっくりとお酒を飲めるのもいいところですね。これがサッカーだと目を離すといきなり点が入っていたりします…。個人差はあるかと思いますが、ハーフタイムくらいしかゆっくりできませんし、落ち着いて酒を飲めない（ハラハラしっぱなし）のがサッカー観戦の惜しいところですね。

さて、話は変わりますが、春らしいお酒（桜うべルや鮮やかな緑のボトル）が色々入荷しています。久しぶりにコロナから解放されそうな春、ぜひおいしいお酒で楽しんでください。



(小西)

※4/29(土・祝)は通常営業です

※5/3(水・祝)と5/4(木・祝)は通常営業、5/5(金・祝)は休業です

4月の営業予定

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

5月の営業予定

日	月	火	水	木	金	土
	1 定休日	2	3 ※営業	4 ※営業	5 ※休業	6
7 定休日	8 定休日	9	10	11	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！



お花見気分で！華やかに食卓を彩る春色ワイン

春といえば！桜の季節！この時期だけの限定入荷や、爽やかな季節にピッタリのワインをピックアップしました。
飲んだ後のボトルは部屋に飾れば、いつまでも名残桜を楽しめる？

気軽にエア花見！毎年定番、スペインの『桜』

①ファン・ヒル サクラ・ラベル 2020

【スペイン／赤／やや濃厚】

750ml ¥2,310 → 会員価格 ¥2,079



スペイン屈指の優良ワイナリー「ファン・ヒル」の桜ラベルが今年も入荷します！「ファン・ヒル」はスペイン国内だけでなく、世界中から高い評価を受けるスペシャルなワイナリーです。日本だけの限定、美しい桜ラベル。桜を愛するワイナリーのオーナーが、日本への愛情を込めて、特別にラベルを作ってくれたそうです。
よくあるラベルだけ…のワインではありません！味わいは比較的渋みが控えめの、充実した果実味を持つ飲みやすいワインで、飲み手を選ばず万人受けするタイプ。家族や友人とワイワイ飲むようなシチュエーションにもピッタリ。
入荷 36 本のみ、気になる方はお早目にどうぞ～！ 品種：モナストレル

ひと味違う！

濃厚で上品なオーストラリアの『桜』

②ウインダウリ “サクラ・シラーズ” 2017

【オーストラリア／赤／濃厚】

750ml ¥3,960 → 会員価格 ¥3,564

スペシャルな桜ラベルが入荷！この「ウインダウリ サクラ・シラーズ」のワイナリーがある「カウラ」という町には、日本との交流を記念した桜の木がたくさん植わっています。毎年秋（日本とは逆）には、川沿いに植わった数百本の桜が一斉に咲き、町では桜祭りが行われるのだそうです。
そんな由来を持つ、美しい桜ラベルのワイン。そして何より、ラベル以上にワインの品質の高さに驚かされます。
オーストラリアの気候風土に最高に合うとされる「シラーズ」種。ブラックベリーやプラムなど、黒系果実の濃厚な風味は、わずかにジャムのようなニュアンスを持ち、すごくきれいにまとまっていて上品さを感じます。なかなか探すことの難しい、バランスのとれた味わいに仕上がっています。
この季節にピッタリの上質赤ワイン。ぜひ一度飲んでほしい 1 本です。こちらも数量には限りありますので、気になる方はお早目にお願い致します。 品種：シラーズ



春らしいっぱいの、爽やか&フルーティ白

③ボーグル ソーヴィニヨン・ブラン 2020

（アメリカ カリフォルニア）白／フルーティ・辛口

750ml ¥2,750 → 会員価格 ¥2,475



ほんのり緑がかったボトルの見た目も、その味わいも、まさに春そのもの！
その品質の高さとコストパフォーマンスの高さで、アメリカ国内でも人気のカリフォルニアワイン、「ボーグル」。日本の航空会社 JAL のビジネスクラス提供ワインに採用されたこともある、実力派ワイナリーです。ワイン専門誌「ワイン・スペクテーター」が選ぶ「世界の TOP20 バリュール・ブランド」にも選ばれることから、その評価の高さはうかがえます。
ステンレスタンクでの低温発酵や、酸素に触れさせない醸造を駆使して作られる生き生きとしたソーヴィニヨン・ブラン。爽やかな草原のような香りとパッションフルーツ、わずかなピノ・グリージョがボディを作り、カリンやライムのフレーバーが爽やかな後味を残します。
品種：ソーヴィニヨン・ブラン

※「会員価格」は、会員カードご提示時の価格（ワイン 10%OFF 《※キャッシュレスは 5%OFF》） ※価格は税込です
※会員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（簡単な登録が必要です）

桜の季節にピッタリ！ ダントツ旨い日本酒スパークリング



世の中に日本酒の泡はたくさんありますが、おいしいものは少ない…。

そこで自信を持ってオススメできるのがこちら！

ピチピチとした上品な風味のうすにごりスパークリングで、
さらにピンクのラベルで桜に季節にピッタリ。

ぜひお花見のお供に連れて行ってください！

残ったら栓をして（なんと特許取得の特殊な栓！）、
冷蔵庫にいれておけば2～3週間程度楽しめるのも嬉しい。

④獺祭 純米大吟醸スパークリング45 ※要冷蔵

初めて口にしたとき、あまりのおいしさに驚いたほどでした。日本酒のスパークリングって
変に甘かったり酸味が目立ったりするもの多くて、これまでおいしいと思ったことがあ
りなかったのですが、これは別格だったんです！

獺祭らしい上品な日本酒らしさを保ちながら薄にごりのスパークリングに仕上げた、シャ
ンパンにも匹敵する常識外の日本酒。純米大吟醸だからこそその華やかな香り、山田錦
だからこそその米の甘み、瓶内二次発酵だからこそその炭酸の爽やかさが特徴。

しかも、冷蔵庫保管で開栓後も2～3週間は保存可能なのも嬉しい。

（品種：山田錦）（精米歩合45%）

720ml ¥2,255

生産量わずか300本！（入荷 20 本のみ） 希少な「鑑評会用大吟醸」の搾りたて生酒

⑤龍力 大吟醸・生・斗瓶どり・鑑評会出品仕込み

【日本酒／姫路／淡麗・フルーティ・やや辛口】※要冷蔵

720ml(専用箱) ¥6,600

（3月14日入荷）年に一度の限定酒が今年も入荷しました！

古くからの取引先だけが加盟を許される「龍力・美酔倶楽部」加盟店のみでの限定流通。
取扱店は全国で約20軒。なんと生産量に至っては、小さなタンク1本分＝わずか300本
程度という、貴重な大吟醸です。

「毎年5月に開催される『全国新酒鑑評会』出品用に造る大吟醸のタンクの中から（例年
数本仕込みます）、ちょうどええタイミングのを選んで、自分たちがホンマに搾ってきた、ホ
ンマの搾りたて大吟醸を販売しよう！」という熱い思いから生まれた、スペシャル大吟醸。
なんと私達酒屋が網干の酒蔵「龍力」さんと、本当に搾ってきたものをお届けします。
原料は兵庫県産「特A」格付の山田錦。それを贅沢にも35%まで精米し、真冬の低温で
ゆっくりと時間をかけて醗酵。その搾りたてを本当に何もせず、そのまま瓶詰め。ですの
で少し濁りがあります。

搾りたての色、にごり具合、フルーティ感いっぱいの香り、爽やかな喉ごし…。搾りたての「す
っぱん」の大吟醸がそのまま詰まっているのです。そして、これがまたびっくりするほどウマ
い！

ご自分で楽しむもよし、日本酒が大好きな方に贈るもよし。日本酒ラバーに絶対一度飲ん
でほしい、とっておきの1本です。



麻袋にもろみ（搾前の酒）を
入れ、タンクに吊るすとボタボタ…
日本酒が生まれる瞬間です

約5年ぶり入荷のワインも！ 孤高の自然派生産者「マルク・ペノ」

知る人ぞ知る、白ワインの凄腕生産者「マルク・ペノ」。
フランス北西部ロワール地方において軽視されがちだった伝統的品種「ミュスカデ」で、
超ド級のおいしい白ワインを作り出してしまう特別な造り手です。



←世界中にファンの多い生産者、マルク・ペノ。スッキリした白ワイン（悪く言えば安くてそれなりのワイン）というだけの評価だったミュスカデ種で、本気でおいしいワインを造ることに挑み、ワイン好きが唸るような凄いワインを連発。世界中に衝撃を与えました。ただ小さなワイナリーなので生産量が少なく、入荷量が極めて少ないのです・・・（泣）。

約5年ぶりの入荷！ 優しい旨みと爽やかさは他では味わえません！→

⑥“キュヴェ・デ・ザミ”

【フランス ロワール／白 爽やか辛口】 750ml¥3,080→会員価格¥2,772

「このラベル、見覚えがある！」という方もおられるかもしれません。約5年ぶりの入荷となりますので、長くご来店いただいている方の中には、樽の上にのっている少年？が空を指さしているエチケットを覚えておられるのではないのでしょうか？フランスのナチュラルワインのなかでは外せない生産者がこの「マルク・ペノ」。軽くて酸味の強いワインだとされてきたミュスカデ種のワインで、旨みたっぷりのナチュラルかつ爽やかな風味をもつスペシャルなワインを作ってしまう特別な生産者。この“キュヴェ・デ・ザミ”は「友達」という名前を冠した入門的ワインではありますが、そのおいしさといったら・・・。魚介、和食に関しては相性を選びません。品種：ミュスカデ



←マルク・ペノさんは約17haの畑を所有。有機農法で作っているミュスカデは、すべて手作業で収穫をし、健全なブドウだけを選別します。旨みに満ち溢れたワインとなる大事な理由です。



←ブドウの力をそのままボトルに閉じ込めました

⑦“クール・ド・レザン” 2022（※3/25 入荷予定）

【フランス ロワール／白 爽やか辛口】 750ml¥3,630→会員価格¥3,267

こちらは熟成期間をまったく設けず、できたワインのおいしさをそのままボトルに詰め込んだ、いわば「ミュスカデの新酒」ともいえる白ワイン。健全なブドウのフレッシュな旨さが前面に出た、ピッチピチの白ワイン。「キュヴェ・デ・ザミ」同様、ほんの少し炭酸ガスを含んだシュワつとした舌触りが、春の息吹のような爽快感を感じさせてくれます。

白い花の華やかなアロマや青りんごの様な蜜、熟れた洋梨の甘い香りに、バランスの良いミネラル感が沿えられ、柔らかな酸味とほんのりとした甘さを感じる果実味が、強い旨味と長い余韻を感じさせる満足度100%の1本。若くてブドウのパワーに溢れたワインなので開けてからも数日間は優に楽しむことができますし、ピクニックにはもちろんのこと、魚介系のお料理や和食全般にもぴったりなワインです。品種：ミュスカデ

※「会員価格」は、会員カードご提示時の価格（ワイン 10%OFF（※キャッシュレスは5%OFF）） ※価格は税込です
※会員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（簡単な登録が必要です）

新入荷&驚きの旨さ！ 岡山県新見のワイン「ドメーヌ・テッタ」

日本にこんなワインがあったなんて、恥ずかしながら知りませんでした…。偶然この微発泡ロゼを飲む機会があり、そのおいしさにびっくり。すべて自社畑のブドウのみ。ヨーロッパの一流自然派ワインを彷彿とさせる、じわじわとくる優しい旨みが素晴らしいんです。



むっちゃナチュラルな、ロゼ微発泡

⑧“ドメーヌ・テッタ “ボンボン・コレ 2021

【岡山県新見市／ロゼ・微発泡 やや辛口】 750ml ¥2,750 割引対象外

昨年偶然飲んだ際、あまりのおいしさにびっくりしたワイン。ザクロ、さくらんぼのチャーミングな果実味に優しい口あたりの泡。スルスルと体に染み込んでいくようなナチュラルな飲み口は、これまで日本のワインに感じたことのない素晴らしい味わいでした。フランスの自然派ワインの伝説的作り手「マルセル・ラピエール」を彷彿とさせます。ぜひ一度飲んでみて！

品種：安芸クイーン 66%、マスカット・ベリーA 29%、他 4 品種 5%



優しく芳醇な白

⑨“ドメーヌ・テッタ “シャルドネ・ドール” 2021

【岡山県新見市／白 辛口】 750ml ¥4,510 割引対象外

日本ワインらしい優しい口当たりが特徴の芳醇な味わいの白。微かににごりがかった淡い黄金色。洋ナシ、黄桃、ハチミツ、コンフィチュールなど甘く熟した果実の香り。わずかに甘さがあり、酸とミネラリーな苦味が絶妙なバランス。余韻もとても長く、豊かな果実味がゆっくりと続きます。熟成に樽は一部使用していますが、樽の主張は決して強くなく、シャルドネらしいイキイキとした力強さも口いっぱいに感じられます。

品種：シャルドネ



開けてからの伸び率がエグい赤

⑩“ドメーヌ・テッタ “マスカット・ベリーA” 2021

【岡山県新見市／赤 ミディアムボディ】 750ml ¥4,070 割引対象外

「自然派ワイン」「ナチュラルワイン」と呼ばれるワインには開けてたよりも、開けてから数日置くことで香りや味わいがグーっと開いてくるワインが時々(よく?)あります。その理由は有機農法で作るブドウ自体にパワーがあるから、酸化防止剤の量が少ないから、など諸説あるのですが、これはまさにそんなワイン。開けた当日も良かったのですが、実験的に2週間ほど置いたもの(真空ポンプ使用+冷蔵)を飲んでみると、なんと…めっちゃくちゃ香り、味わいともに開いているのです…。フランボワーズ、ラズベリー、コンフィチュールなどフレッシュで甘酸っぱい香りとシナモン、キャラメルなどの熟成由来の香り。味わいはドライですが、香りの印象でほんのりと甘さを感じます。飲み疲れない赤ワイン。余韻はとても長く、エレガントな果実味。

品種：マスカット・ベリーA



※価格は税込です

この旨さはちょっと他にない！ 獺祭(だっさい)のスタンダード品

獺祭 純米大吟醸45(※正規品)

(山口県 やや辛口・フルーティ)



今や日本酒業界を牽引するトップ銘柄となった獺祭。国内だけでなく海外からも高く評価されており、欧米の多くの星付きレストランや和食店でも提供されています。

獺祭にもいくつかのラインナップがありますが、改めて最も高く評価したいのはこのスタンダード品「純米大吟醸 45」のレベルの高さ。透明感を感じるみずみずしく上品な風味は、明らかに他とは一線を画しています。酒米を50%以下まで磨く「純米大吟醸」でこの品質であれば、720mlで3,000円、一升瓶で5,000～6,000円でもおかしくありません。これは飲んでおかねば！

※量販店では正規ルート(酒蔵との直接取引)以外から流通しているこの「獺祭 純米大吟醸45」を、5～6割程度高い価格で販売している店もあるそうです。当店は正規取扱店ですので、もちろん定価での販売です。そして温度管理を徹底していますので、状態の良さには自信があります！安心してご購入ください。

⑪720ml¥1,815／⑫1.8L¥3,630

搾りたてなど続々入荷中！今オススメの日本酒

春到来、酒蔵から続々と搾りたての新酒 etc.が入荷中！

日本各地から選りすぐった「旨い搾りたて」をぜひ味わってみてください。

※要冷蔵

上喜元 純米吟醸・生 “農(みのり)”

(山形県)

やや辛口／やや淡麗／Alc.16度

「酒造りは米作りから」をモットーに、杜氏自らも酒米作りを手がける酒蔵、「上喜元」。
この時期だけの限定酒。酒造りの原点は農業であることを再確認するため「農(みのり)」と名付けられました。上喜元らしい上品でほのかな吟醸香、やさしい酸味と爽やかな甘みがバランスよく調和しています。

⑬720ml¥1,595 ⑭1.8L¥3,080



※要冷蔵

富久錦 純米吟醸・生 “立春朝搾り”

(兵庫県 加西市)

やや辛口／ミディアム／Alc.16度

立春の早朝に搾って瓶詰めし、加西「日吉神社」でお祓いを受けた縁起酒。本年は悪疫退散も祈願していただいています。

搾りたて生酒ならではのフレッシュ感、富久錦らしい柔らかかなうまみがたっぷり。今年はフルーティさとサッパリとした後口とのバランスがとても良く、例年以上に好評を得ています。720ml、1.8Lともに残りごくわずかとなりました。

⑮720ml¥1,980 ⑯1.8L¥3,795



臥龍梅

“純米吟醸 超辛口”

(静岡県)

やや辛口／やや淡麗／Alc.16度

生産量のほぼすべてが吟醸酒、という静岡の酒蔵「臥龍梅」。特にこの「純米吟醸 五百万石 超辛口」はほのかなフルーティさとサッパリとした後口をもつ、秀逸な1本。清涼感のある香りと味わいは良い意味で控えめで、合わせる料理を選ばないオールマイティさが際立つ。

⑰720ml¥1,650 ⑱1.8L¥3,245



※要冷蔵

秋鹿 しぼりたて 純米・生

(大阪府能勢町)

やや辛口／やや濃厚／Alc.16度

自然豊かな能勢町の酒蔵が造る、渾身の1本。自社田で栽培した酒米を用いて酒造り。手作りならではの豊かな旨味があり、爽やかな酸味が特徴的で濃厚なのに後口がスッキリ。これまた知る人ぞ知る銘酒。ぜひ一度お試しください！

⑲720ml¥1,832 ⑳1.8L¥3,806



※価格は税込です

「レンタルセラー」のご案内

ワインの貯蔵にお困りの方に朗報！当店では店舗2階に保有するワインセラーの一部を「レンタルセラー」としてお客様にお貸しするサービスを行っています。（業務用エアコン、業務用加湿器を設置し断熱処理した部屋）

ワインの熟成には、①10～15℃の室温 ②70～80%前後の湿度 ③暗くて静かな場所 が必要であり、当店のワインセラーはすべての条件を完璧に満たしています。

「結婚記念の年のワイン」や「お子様の誕生年のワイン」を買っておき、最高の環境でおいしく熟成させて飲む贅沢、してみませんか？



年間を通して
温度10～15℃、湿度約80%



「ケース預り」は普通サイズの
ワインが12本入ります



この状態で熟成させます
（実際の写真）

【こんな方におすすめ！】

- ・子供の生まれ年のワインを、20歳になった時に一緒に飲みたい
- ・ワインを熟成させたいけど、自宅にワインセラーを置くスペースがない
- ・ワインセラーを持っているがこれ以上入らない ・自宅セラーには加湿機能が無い …etc.

◆料金

- ①【バラ預り】 750ml瓶 1本 →1ヶ月¥140+税
 - ②【ケース預り】 750ml瓶12本まで →1ヶ月¥840+税
- ※6本以上の場合は自動的に「ケース預り」適用となります

最低6ヶ月単位でのご契約になります。

1 年分前払いなら1ヶ月分お得！

- ①【バラ預り】 ¥1,680+税/年 → 前払い¥1,540+税/年
- ②【ケース預り】¥8,640+税/年 → 前払い¥9,240+税/年

料金は先払いです。原則払い戻しはできませんのでご了承ください。

ご入金後、「お預かり中のワインリスト」を作成し、ご自宅へ郵送させていただきます。

契約は4月～翌年3月を基本とします。5月以降に預ける場合、料金は月割となります。

毎年3月中旬頃に、翌年度分の請求書を送付します。（特に申告の無い場合は自動更新とします）

◆入庫・出庫

- (1)入庫・出庫ともに当店スタッフが行ないます。(2)出庫の際は、本数に関わらず1回300円(税抜)の出庫手数料をいただきます。
- (3)当店お買い上げ以外のワインは直接店頭までご持参ください。

- (4)出庫希望の方は必ず前日までにご連絡ください。
- (5)ご契約検討中で、ワインセラーの見学・閲覧をご希望の方は事前にご連絡ください。
- (6)マグナムサイズ(1500ml)のボトルは2本分換算。それ以上のサイズはご相談ください。ハーフサイズ(375ml)はフルボトル扱いとします。

◆お預かりに際して

- (1)名前・住所・電話番号を必ず登録していただきます。
- (2)匿名の方はお受けできません。(3)当店以外で購入されたワインも利用可能です。

◆補償

- (1)預かり中のワインに万一重大な損害があった場合には、当店がワインの購入相当額をお支払いします。
(但し1本につき最大1万円まで。地震などの自然災害は除く。)

<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	ファン・ヒル サクララベル		19	秋鹿 しぼりたて 純米・生 720ml	
2	ウインダウリ サクラ・シラーズ		20	秋鹿 しぼりたて 純米・生 1.8L	
3	ボーグル・ソーヴィニヨン・ブラン				
4	瀬祭 スパークリング45				
5	龍力 大吟醸・生・斗瓶どり・鑑評会出品仕込				
6	キュヴェ・デ・ザミ 2022				
7	クール・ド・レザン 2022(※3/25 入荷)				
8	ドメーヌ・テッタ ポンボン・コロレ				
9	ドメーヌ・テッタ シャルドネ・ドール				
10	ドメーヌ・テッタ マスカット・ベリーA				
11	瀬祭 純米大吟醸45 720ml				
12	瀬祭 純米大吟醸45 1.8L				
13	上喜元 “農” 720ml				
14	上喜元 “農” 1.8L				
15	富久錦 立春朝搾り 720ml				
16	富久錦 立春朝搾り 1.8L				
17	臥龍梅 純米吟醸・超辛口 720ml				
18	臥龍梅 純米吟醸・超辛口 1.8L				

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)

Wine & Sake



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