

ORIGINAL MAX

Wine + Design

For BANQUET

料飲用オリジナルラベルワイン Vol.07

ワインメーカー紹介



From France



DOMAINES HM : ブルゴーニュのグランクリュからフランスのテーブルワインまでを作るブルゴーニュの老舗ネゴシアン。そのワインは、世界各国の航空会社のファースト、ビジネスクラスに定期的に採用されるクオリティー。ブドウは、信頼できるブドウ栽培者とのロングタームでの契約に基づいて、質の高いものを入手。ヨーロッパではトップクラスといわれる BRC、IFC といったトラサビリティ認証を得ており、クオリティーコントロールには非常に真剣に取り組んでいます。



From Italy



GRUPPO CEVICO : イタリア北中部・エミリア・ロマーニャ州に 1963 年創業されたコーポラティブ（協同組合）。契約生産者 4,500 名、栽培面積 6,500 h a、収穫量 13 万トン、生産量 1 MHL（DOCG, DOC & IGT）という膨大な実績を誇るビッグカンパニー。生産量はイタリア第二位を誇り、最新鋭の設備から高い品質のワインが生産されています。



From Germany



PETER FREIMUTH : 1874 年からの伝統を持つ伝統的なドラーテン醸造所に、2001 年よりペーター・フライムート醸造所があらたなブランドとして加わりました。

この醸造所は、クオリティーの高いワイン造りを成し遂げるために絶対必要な伝統と最新のワイン醸造技術を併せ持った、ドイツ国内のみならずインターナショナルに愛されているブランドです。スパークリングワインの生産者としても近年、特に成功を収めています。



From Spain



Capel Vinos, S.A : 1956 年にムルシア市の小さな地元のワイナリーとして生まれました。創設者たちは、スペイン南東部の小規模農家の協同組合が生産したワインを探して、地元の市場に供給しました。彼らのワインと並外れた果実の成功は、ワイナリーがこの地域で最高の企業の 1 つとしてスペイン東部全域で急速な拡大をしました。

同社は長年にわたって、そして今日もいつものようにそのルーツに忠実であり続けているため、ワインが非常に人気のある 50 か国から 100 を超える輸入業者を抱えています。

FESTIVO REALE

フェスティーボ・レアーレ



ITALY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名	フェスティーボ・レアーレ
種別・色	スパマンテ IGT《白》
産地	イタリアノルビコン
容量	750ml
タイプ	やや甘口
アルコール分	10%
ぶどう	トレビアーノ100%
残糖	35g/L
飲み頃	6〜8℃

特長

『王宮の祭り』の意味のIGTクラスのスプマンテ。イタリアを代表するぶどう品種、トレビアーノを使用し、金色がかかったイエローのスパークリングワイン。花やフルーツを思わせる新鮮な香りがほのかでありながら特徴的です。爽やかな、心地よい口当たりで食前酒に最適です。シャルマー方式を採用、5気圧程度の新鮮なスプマンテ。



GERMANY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。

WISH PEARL

ウィッシュ・パール

ウィッシュ・パール《ブリュット》



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日以内出荷

商品名 ウィッシュ・パール
種別・色 スパークリングワイン(ゼクト)《白》
産地 ドイツ/リュースハイマー
容量 750ml
タイプ やや甘口
アルコール分 11%
ぶどう トレビアーノ50%、アイレン50%
残糖 35g/L
飲み頃 6〜8℃

特長

キラキラと輝く小さな泡が静かにあがり、フルーティな香りとほんのりした甘みが特徴の飲みあきないタイプのスパークリングワインです。コストパフォーマンスが非常に優れたアクルス自信の逸品です。

※シャンパン同様6気圧程度あります。開栓は慎重にお願いいたします。

商品名 ウィッシュ・パール/ブリュット
種別・色 スパークリングワイン(ゼクト)《白》
産地 ドイツ/リュースハイマー
容量 750ml
タイプ 辛口
アルコール分 11%
ぶどう トレビアーノ50%、アイレン50%
残糖 14g/L
飲み頃 6〜8℃

特長

艶のある金色を帯びた生き生きとした色合いです。まろやかで柑橘系を想わせるすがすがしい香り、はつらつとした口当たりは食前酒として口の中に心地よい刺激を与え、繊細な味わいはどの料理にもすばらしい相性をもたらしてくれます。

※シャンパン同様6気圧程度あります。開栓は慎重にお願いいたします。

WISH GOLD

ウィッシュ・ゴールド



GERMANY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名	ウィッシュ・ゴールド -金箔入り-
種別・色	スパークリングワイン（ゼクト）《白》
産地	ドイツ/リュースハイマー
容量	750ml
タイプ	中口
アルコール分	11%
ぶどう	トレビアーノ50%、アイレン50%
残糖	24g/L
飲み頃	6～8℃

特長

きめ細かな泡とともに舞う金箔が祝宴を豪華に彩るスパークリングワインです。フルーティで華やかな香りとすっきりした味わいの飲みあきない中口タイプに仕上げました。

※シャンパン同様6気圧程度あります。開栓は慎重にお願いいたします。

BLUE of MARIA

ブルー・オブ・マリア



GERMANY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名	ブルー・オブ・マリア
種別・色	スパークリングワイン
産地	ドイツ/リュースハイマー
容量	750ml
タイプ	辛口
アルコール分	6.5%
ぶどう	トレビア-ノ50%、アイレン50%
残糖	49g/L
飲み頃	6～8℃

特長

愛の象徴、聖母マリアのシンボルカラー。またサムシングブルーとして婚礼にぴったりのブルーに輝くスパークリングワインです。スパークリングワインをベースにブルーベリーのアロマを加えて製造したスパークリングワインです。

LITUO

リトゥオ ロッソ

リトゥオ ビアンコ



ITALY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名	リトゥオ ロッソ
格・色	ヴィノ・デ・タヴォラ《赤》
産地	イタリア
容量	750ml
タイプ	ライトボディ
アルコール分	11.5%
ぶどう	イタリア産赤ぶどう
飲み頃	16～18℃

特長

紫がかった煌めきとチェリー風味の深い香りを持った赤ワイン。
素晴らしいタンニンを持った滑らかでバランスの良いワイン。白身や赤身の肉料理、ほどよく熟成したチーズとの相性は抜群です。
※開栓しやすいスクリュキャップです。

商品名	リトゥオ ビアンコ
格・色	ヴィノ・デ・タヴォラ《白》
産地	イタリア
容量	750ml
タイプ	やや辛口
アルコール分	11%
ぶどう	イタリア産白ぶどう
飲み頃	8～10℃

特長

緑色がかった色合いを持つ淡い麦わら色で、果実の香りとデリケートな花の香りを持ち、フレッシュでバランスの良い味わいの白ワイン。アペリティフとして、また、繊細な味わいのパスタや米料理、魚や白身肉の料理等とも良く合います。※開栓しやすいスクリュキャップです。

STILOS

スティロソ ロッソ

スティロソ ビアンコ



ITALY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名	スティロソ ロッソ
格・色	ヴィノ・デ・タヴォラ《赤》
産地	イタリア
容量	750ml
タイプ	ライトボディ
アルコール分	11.5%
ぶどう	イタリア産赤ぶどう
飲み頃	16～18℃

特長

紫がかった煌めきとチェリー風味の深い香りを持った赤ワイン。
素晴らしいタンニンを持った滑らかでバランスの良いワイン。白身や赤身の肉料理、ほどよく熟成したチーズとの相性は抜群です。

商品名	スティロソ ビアンコ
格・色	ヴィノ・デ・タヴォラ《白》
産地	イタリア
容量	750ml
タイプ	やや辛口
アルコール分	11%
ぶどう	イタリア産白ぶどう
飲み頃	8～10℃

特長

緑色がかった色合いを持つ淡い麦わら色で、果実の香りとデリケートな花の香りを持ち、フレッシュでバランスの良い味わいの白ワイン。アペリティフとして、また、繊細な味わいのパスタや米料理、魚や白身肉の料理等とも良く合います。

MALATESTA

マラテスト サンジョヴェーゼ

マラテスト トレビアーノ



ITALY

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名	マラテスト サンジョヴェーゼ
格・色	IGT《赤》
産地	イタリア
容量	750ml
タイプ	ミディアム
アルコール分	11%
ぶどう	サンジョヴェーゼ100%
飲み頃	14～16℃

特長

しっかりしたタンニンと酸味のバランスが心地よい、いちごのようなフルーティな香りが特徴の飲み応えのあるワインです。ピザや肉料理等しっかりと味のついた料理によく合います。

商品名	マラテスト トレビアーノ
格・色	IGT《白》
産地	イタリア
容量	750ml
タイプ	やや辛口
アルコール分	11%
ぶどう	トレビアーノ70%、シャルドネ30%
飲み頃	8～10℃

特長

フルーツの甘い香りが口の中に広がるマイルドでフルーティな飲み口のワインです。軽めの味付けの魚料理やサラダ、冷製パスタともよく合います。

SYMPHONY

シンフォニー ルージュ シンフォニー ブラン



FRANCE

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創ります。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名 シンフォニー ルージュ

格・色 VDF《赤》

産地 フランス

容量 750ml

タイプ やや軽め

アルコール分 11.5%

ぶどう カリニャン35%、シラ-25%、
グルナッシュ25%、メルロ-10%、ガメイ5%

飲み頃 14~16℃

特長

ほどよくタンニン（渋み）を持ちながらも酸味もあるため飲み心地のよい味わいに仕上がっています。日本人が日ごろよく口にする料理との相性が抜群です。

商品名 シンフォニー ブラン

格・色 VDF《白》

産地 フランス

容量 750ml

タイプ やや辛口

アルコール分 11.5%

ぶどう ユニブラン50%、コロンパール50%

飲み頃 8~10℃

特長

赤と同じく日本人の日ごろの食事を意識して刺激的な酸味が少なくまろやかな中口に近い辛口です。魚、すし、天ぷら、フライ料理等に合わせやすいタイプです。



FRANCE

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。

JEAN THORAL

ジャン・トール カベルネソーヴィニヨン

ジャン・トール シャルドネ



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名 ジャン・トール カベルネソーヴィニヨン
格・色 ヴァン・ド・フランス《赤》
産地 フランス
容量 750ml
タイプ ミディアムボディ
アルコール分 13%
ぶどう カベルネソーヴィニヨン100%
飲み頃 14~16℃

特長

カベルネソーヴィニヨン100%。カベルネの風味を残しながら発酵の途中で種を取り除く手法で飲みやすく仕上げました。カベルネの複雑でしっかりしたブーケとフルーティな飲み口が女性に人気のワイン。ジャントール社自信の逸品です。

商品名 ジャン・トール シャルドネ
格・色 ヴァン・ド・フランス《白》
産地 フランス
容量 750ml
タイプ 辛口
アルコール分 14%
ぶどう シャルドネ100%
飲み頃 8~10℃

特長

シャルドネ100%。フルーティ & フレッシュな、飲む前から食欲をそそるような魅力的な香りが特徴の白ワインです。シャルドネにありがちな渋みはなくさわやかで切れのよい飲み口が女性に人気です。ジャントール社自信の逸品です。

CHATEAU DES LEOTINS

シャトー・レオタン ルージュ

シャトー・レオタン ブラン



FRANCE

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質
■ソムリエ厳選
小ロット
■12本ロット
短納期
■2営業日内出荷

商品名 シャトー・レオタン ルージュ
格・色 AOC《赤》
産地 フランス
容量 750ml
タイプ ミディアム
アルコール分 12.5%
ぶどう メルロ90%、カベルネソーヴィニヨン10%
飲み頃 16～18℃

特長

おいしいワイン、おいしい食事を楽しむ女性をターゲットにしたワインです。ワインをまろやかにするメルロ種を主体とし、かといってかぼそいワインにならないよう力強いカベルネ種を10%ブレンドしています。

商品名 シャトー・レオタン ブラン
格・色 AOC《白》
産地 フランス
容量 750ml
タイプ やや辛口
アルコール分 12%
ぶどう ソーヴィニヨンブラン100%
飲み頃 10～12℃

特長

おいしいワイン、おいしい食事を楽しむ女性をターゲットにしたワインです。白桃やあんずのやさしい香りにほんのりハーブの香りが加わり、海の幸のサラダや魚を使った料理に相性抜群です。上品で楽しく味わえるワインです。

BOURGOGNE

ブルゴーニュ ルージュ

ブルゴーニュ ブラン



FRANCE

貴社
オリジナルラベル
デザイン
自由自在
お創りします。



高品質

■ソムリエ厳選

小ロット

■12本ロット

短納期

■2営業日内出荷

商品名 ブルゴーニュ ルージュ
格・色 AOC《赤》
産 地 フランス
容 量 750ml
タイプ ミディアム
アルコール分 12.5%
ぶどう ピノノワール100%
飲み頃 14～16℃

特 長

輝くようなルビー色をしたイチゴジャムのような甘い香りに軽いインクのような香り。タンニンに負けず酸味も十分あるため口当たりは軽く飲みやすいワインです。軽い味付けの肉料理、生ハム、チーズなどと合わせてお楽しみください。

商品名 ブルゴーニュ ブラン
格・色 AOC《白》
産 地 フランス
容 量 750ml
タイプ 辛口
アルコール分 12.5%
ぶどう シャルドネ100%
飲み頃 10～12℃

特 長

淡いレモンイエロー。白桃、パッションフルーツを思わせるアロマ。おだやかな酸としっかりしたボディを持つワインです。淡白な魚料理からバターを使った料理、しゃぶしゃぶなど白身肉の料理にも合わせてお楽しみいただけます。

オリジナルワイン商品説明

■ 初回申込方法

1. ワインをお選びください。
2. ラベルデザインをご検討ください。（ベースラベルをご参考ください。）



[ラベルデザインについて]

ラベルデザインは、オリジナルデザインデータのご入稿、または 右記ラベルデザイン集を利用して作成することができます。

■ オリジナルデザインをご利用の場合

規定のラベルサイズ以内で、IllustratorやJpeg等の形式でご用意ください。

■ ラベルサンプル集をご利用の場合

デザインをご選択いただき、印字内容をお知らせください。
(タイトル・記念日・社名・メッセージ等)
ロゴマークを印刷する場合は、ロゴマークをお送りください。

[ラベルデータ入稿について]

ラベルデータやロゴマークは、IllustratorやJpeg等の形式でメール等で送付してください。
データ転送サービスもご利用いただけます。詳しくはお問い合わせください。

■ ラベルデータ、ロゴ、写真送付先 メール: memorial@acls.co.jp

■ 概略説明

アクルスはソムリエ厳選の高品質なワインを直輸入し、貴社オリジナルラベルを貼付し、小ロット&短納期でご提供いたします。



- 用途 料飲用、貴社オリジナルラベルワイン
- 産地 フランス・イタリア・ドイツ・スペイン
- 価格 ※お見積いたします。
- 注文数 フルボトル・・・ 12本単位
ミニボトル・・・ 36本単位
- 契約数 特に設定しておりません
- 初回ラベル製作料 初回のみ2,000円

ACLS

お問い合わせは

TEL 0949-32-2131

FAX 0949-32-2135

営業時間 9:00 ▶ 17:00 (土日定休)

E-mail memorial@acls.co.jp

販売元: 株式会社アクルス 輸入元: 小松酒類販売株式会社
〒823-0001 福岡県宮若市竜徳 1114-5

酒類販売責任者 小松和樹

酒類販売管理研修 受講日 令和3年10月27日



LABEL DESIGN



■LD-201



■LD-202



■LD-304



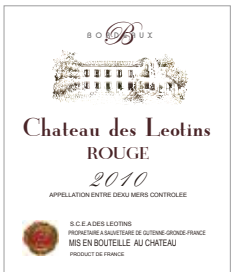
■LD-305



■LD-221



■LD-303



■LD-231



■LD-232



■LD-241



■LD-242



■LD-251



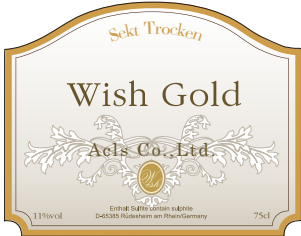
■LD-252



■LD-261



■LD-211



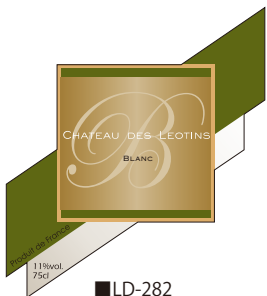
■LD-243



■LD-244



■LD-281



■LD-282



■LD-291



■LD-292



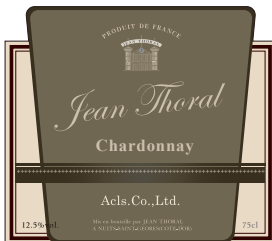
■LD-301



■LD-302



■LD-311



■LD-312

A C L S

販売元：株式会社アクルス
輸入元：小松酒類販売株式会社
〒823-0001 福岡県宮若市竜徳 1114-5

お問い合わせは

0949-32-2131

FAX

0949-32-2135

9:00 ▶ 17:00 (土日定休)

E-mail

memorial@acls.co.jp

