世界中のVIPやセレブ、星付きレストランに愛される“極上の”ナチュラルチーズ＆ワインを厳選

最高級チーズ&厳選ワイン頒布会 —第14弾—

先着80名様限定 ｜ 2026年8月25日（火）申込締切

特別限定価格 月々11,800円（税抜）（税込12,980円） 送料無料

単品合計価格より 46% OFF※1

晴れの日の乾杯に。オールドビンテージ・ドットコム
ワインと食材をセットでお届けする頒布会の中での会員数 **No.1**
※2026年5月時点

期間限定 ファーストクラスミックスを**もれなくプレゼント**
※詳しくは裏面をご確認ください。

非日常感を味わう、すべてが一級品のマリアージュをお届け。

「**本当に価値のある、フランスの美味しいものを日本の皆様にお届けしたい**」そんな想いで企画した当頒布会ですが、皆様のご愛顧のおかげで今年で14年目を迎えることができました。当頒布会では、**フランスが世界に誇る3名のチーズ熟成士**と協力し、**本場フランスの中でもワンランク上のチーズを厳選**！熟成士とは五感を駆使してチーズと対話し、その味わいを至高のレベルに高める職人のことで、定番の組み合わせからあえて変化を付けたセレクトまで、この企画のために特別に熟成を依頼。さらに**熟成士と、当店ソムリエ、チーズ資格保持スタッフがコラボ**して、旨みやコク、独特の風味を持つ厳選チーズの特長を増幅させ、互いの味わいを引き立たせるようなワインをひとつひとつ組み合わせた、**ここでしか味わえない特別なラインアップ**となっております。他にはないフランス至極のマリアージュの世界をご体感ください。

フランスが誇る「**チーズ熟成士**」と
ワイン騎士団「**3冠受賞ソムリエ**」
「**ミシュランお墨付きソムリエ**」が、
特別に本頒布会のために
集結

3ツ星レストランから太鼓判の M.O.F.職人
フランソワ・ブルゴン
2012年に「フランス国家最優秀職人章（M.O.F.）」のチーズ熟成士部門を受勲。自らフランス各地へ足を運び、テロワールに根ざした農家製のチーズや生粋の伝統チーズを仕入れ、最上級品に仕上げている。

チーズ熟成士の巨匠
フィリップ・アレオス
フィリップ・アレオス氏の熟成チーズは、ミシュラン3ツ星レストランや世界のVIPの晩餐会に数多く重用され、世界的に高く評価されている。フランスで初めて「チーズ熟成士の巨匠」の称号を受勲した。

数多くのコンクールを制した M.O.F.職人
ロドルフ・ムニエ
親子3代にわたってチーズ作りや熟成に携わる、若くして「フランス国家最優秀職人章（M.O.F.）」を取得、フランス最高峰の熟成士として認められる存在となった。数多くのミシュラン星付きレストランにも選ばれた功績を持つ。

ワイン騎士団3冠受賞ソムリエ
青野 仁
2014年にボンタン騎士団、2015年にサンテミリオン騎士団、2022年にシャンパーニュ騎士団に任命。また、フランスチーズ鑑評騎士にも2017年に任命され、ワインとチーズ、そしてフランスの魅力を伝えるべく奮闘中。

ミシュラン1ツ星レストラン「Origines（オリジン）」チーフソムリエ
ヴァンサン・ガルダリン
フランス最高峰ホテルの称号“パラス”を獲得するNU8区のLe Bristol内にある3ツ星レストランEpicureでトップ・ソムリエにまで登り詰めた人物。現在は1ツ星レストラン・Origines（オリジン）のチーフ・ソムリエを務める。

※1 12ヵ月間継続した場合、対象ワイン24本とチーズ12個の単品合計価格289,604円（税込）相当に対し、『最高級チーズ&ワイン頒布会（第14弾）』12ヵ月合計価格155,760円（税込）は、46%OFFとなります。また、月々平均は24,133円（税込）となります。

株式会社アルディスは皆様からの売上の一部を右記の機関に寄付しています。●日本ユニセフ協会 ●あしなが育英会 ●国境なき医師団 ●ワールド・ビジョン・ジャパン ●日本赤十字社 ※写真はイメージです

2026年 8月25日（火）締切

頒布会会員様だけの6大特典をご紹介！

特典1
特別価格でお届け！
46%OFF※ ＋送料無料
※12ヵ月間継続した場合、対象ワイン24本とチーズ12個の単品合計価格289,604円（税込）相当に対し、『最高級チーズ&ワイン頒布会（第14弾）』12ヵ月合計価格155,760円（税込）は、46%OFFとなります。

特典2
ここでしか手に入らない！
日本未入荷の希少なラインアップ
熟成士が本頒布会のために熟成したチーズとソムリエが厳選した日本未入荷のワインをお届けします。

特典3
「ファーストクラスミックス」
もれなくプレゼント
締切までにお申し込みいただいた方全員に、ワインに合うおつまみ、ファーストクラスミックス（75g）をプレゼント！
※本プレゼントは初回お届け時に同送いたします。

特典4
チーズとワインに詳しくなれる
リーフレットを同梱
チーズとワインのマリアージュをもっと深く体感するための詳細な説明や、レシピ、コラムなどをご紹介するリーフレットを同梱いたします。

特典5
頒布会会員様限定
充実したコンテンツ
頒布会会員様限定割引や、グルメ・ワイングッズカタログのご案内、不定期に届くサプライズプレゼントなど、頒布会会員様限定の充実したコンテンツをご紹介!

特典6
ソムリエが無料で相談を受け付けます！
ワインコンシェルジュサービス
ワインの美味しい飲み方や保存方法、ギフト選びなど、どんなことでもお気軽にご相談いただけます。

※写真はイメージです

各界から高い評価をいただいています

まるでフランス！
ここでしか入手できない
最高級熟成チーズ！

フランスには、「一村一チーズ」という言葉があるように、チーズは非常に身近な存在で、生活には欠かせません！スーパーやマルシェでも手に入れることができるのですが、熟成士の手掛けた熟成チーズは、味わいが深く、本当に美味しいので、わざわざ足を伸ばして買いに行ってしまいます。そんな最高級熟成チーズが毎月自宅に届くサービスは魅力的ですね。しかもワインが2本も一緒に届くなんて！ 現地で食べる味を気軽に楽しめていいですね。

ジェニファー・ジュリアン氏 ｜ フランスの食と文化のアドバイザー
フランスボルドー出身。1997年に来日。現在はNHKなどのリポーター、ワインプロモーター、フランスの食と文化のアドバイザー、レストラン運営サポート、海外コーディネート、フランス文化の紹介、また食にまつわる仕事を中心に活躍中。ボンタン騎士団やサンテミリオン騎士団、またシャンパーニュ騎士団の任命も受け、フランスワインの魅力を伝える活動も積極的に行っている。

お申し込み窓口

お問い合わせ番号 TYOF14

インターネット（PC・スマホ）
WEBから優先して24時間受付中！ WEBお申込みの方限定の特別オファーもあり！
https://www.old-vintage.com/tyof14/
必ずURL末尾に「/tyof14/」をお付けください。

お電話（通話無料）
0120-429-812（至福の一本）
受付時間 9:00～19:00（年中無休）
※お問い合わせ番号をオペレーターにお伝えください。
※携帯電話からもご利用いただけます。

FAX 右の「ご注文専用ハガキ兼FAX用紙」に必要事項をすべてご記入のうえ、（FAX：03-6262-7870）まで送信してください。

ハガキ 右の「ご注文専用ハガキ兼FAX用紙」に必要事項をすべてご記入のうえポストへ投函してください。

※FAX・ハガキでご注文される場合、注文完了までにお時間をいただく場合がございます。

頒布会規約

頒布会について

［ 申込締切 ］ **2026年8月頒布会開始の場合：2026年8月25日（火）締切／2026年9月下旬初回発送予定**
※2026年8月26日（水）以降にお申し込みいただいた場合、12ヵ月経過前にお届けワイン、チーズが変更になる可能性がございます。
※締切後も在庫があればご注文を承ることが可能です。

［ 頒布期間 ］ **お申し込み期間は、最低12ヵ月となります。12ヵ月経過後も解約のご連絡をいただくまで継続してお届けいたします。**

［ 解約・キャンセルについて ］
※10回目の商品発送時に、2年目以降に関する継続・解約のお知らせを同梱明細書にて改めていたします。
13ヵ月目以降のお届けについては、解約申込月の翌々月を最終のお届けとしての解約が可能です。
※12ヵ月未満の途中解約は商品手配の都合上お受けできません。
※海外より海上輸送にて商品輸入を行っているため、解約申込月の翌々月が最終のお届けとなります。
※キャンセルは初回月の商品発送前までは可能ですが、発送後はキャンセル不可となります。
■変更・退会窓口：03-6262-7858（受付時間 9:00～19:00／年中無休）

商品について

【販売価格】 月々のお支払い額は12,980円（税込）です。最低お申込みの期間12ヵ月のお支払い金額の合計は155,760円（税込）となります。送料は無料です。**【お届け商品】** 月々、フランス産ワイン（750ml）2本とチーズ1個をお届けします。※最低お申し込み期間12ヵ月間の合計はフランス産ワイン（750ml）24本とチーズ12個になります。お届け商品の詳細は中面をご確認ください。

●掲載しているワインは、輸入の関係上やむを得ず商品が変更になる場合がございます。その際は同等のワインに変更させていただきますので予めご了承ください。●掲載しているワインは、商品ラベルやキャップシールのデザインが変更となる場合がございます。●ワインのヴィンテージ（収穫年度）は在庫数の関係から変更になる場合がございます。その際は同等ワインに変更させていただきますので予めご了承ください。●ラベルの一部に経年劣化即日の汚れや損傷がある場合がございますので予めご了承ください。●スパークリングワインの抜栓時には瓶のお取り扱いに十分ご注意ください。開ける前には決して振らさず、十分に冷やした状態でお開けください。瓶口は絶対に人の顔や、壊れ物の方に向けないでください。破損のおそれがあるため、ワインオープナーなどの器具は使用しないでください。●ワインは到着後早くお飲みいただくか、直射日光の当たらない涼しい場所にて保管してください。外気温の急激な変動、乾燥、直射日光などの強い光は、ワインの品質を著しく損なう可能性がございます。●熟成士のチーズは、適切な熟成状態でお届けするため、発送日が多少前後する可能性がございます。●掲載しているチーズは、原材料の入手など生産者側の都合により、やむを得ず変更になる場合がございます。●チーズは空輸にて適切な温度管理の下輸入しておりますが、商品の特性上、お届け時点からの賞味期限が短いものがございます。到着後すぐに冷蔵庫にて保管いただき、なるべくお早めにお召し上がりください。賞味期限は商品ラベルをご確認ください。●当店の責任でワインに問題があった場合は当店費用負担で返品・交換いたします。ただしお客様のご都合による返品・交換はお受けしておりませんので予めご了承ください。

お支払い方法について

お支払いは、クレジットカードをご利用ください。
●お支払いは、ご指定いただきましたクレジットカードにて月ごとに決済、1回払いのみとなります。●決済は毎月、発送月内に行います。本頒布会商品は、ご予約商品と同様の取り扱いとなり、商品発送前に決済処理を行う場合もございますので、お客様のクレジット契約内容によっては商品到着前に代金の請求が行われることもございます。予めご了承ください。●返金の手続きは、カード会社を通して行います。お振替はカード会社によって異なりますので、予めご了承ください。●カード会社からの請求書に記載されているカードご利用日は商品のご注文日と異なる場合がございます。●当店では、ISMS適合認証、プライバシーマーク認証、PCIDSS完全準拠の決済代行会社のサービスを利用し、クレジットカード決済を行っております。お客様のカード情報を当店システム内では保持することなく処理するシステムを採用しております。なお、お客様からお伺いするカード情報は、決済代行会社を経由してカード会社に送信されるまで全ての経路において暗号化されております。●クレジットカードによるお支払いに必要となるお客様の個人情報（お客様番号・注文番号、カード情報、料金等）を当店から決済代行会社およびカード会社に通知することをご承諾いただきます。●お電話でご注文いただく場合は、お名前、ご住所、電話番号、メールアドレス、カード情報（種別・番号・有効期限・ご名義）、注文数をお知らせください。また、お届け先が異なる場合はその旨をお申し出ください。●ご注文専用ハガキ兼FAX用紙でご注文の場合は、お名前、ご住所、電話番号、メールアドレス、カード情報（種別・番号・有効期限・ご名義）、注文数など必要事項をもれなく正確にご記入ください。 記入不備の場合には承りできないことがございますので予めご了承ください。●本商品は本体価格に別途消費税分を加算した税込表記とさせていただいております。今後、消費税が改定された場合には、本体価格に加算される消費税も同時に変更となりますので、予めご了承ください。●やむを得ない事情により、本頒布会価格が変更になる可能性がございます。その際は、事前にご案内し、誠意を持って対応させていただきます。

商品の配送について

●送料は無料です。通年クール便にてお届けします。●毎月下旬（21日～末日）、12月のみ中旬（11日～20日）の発送を予定しておりますが、チーズの熟成具合により、発送日が多少前後する可能性がございます。●当店での検品時に異常が見つかった場合は、お届けが遅くなることがございます。また、万が一現地で在庫切れが生じた場合は、その商品と同等の商品に変更となる場合がございます。●商品の品質管理には万全を期していますが、輸送中の事故による破損や、商品に不良品があった場合には、お届け日より「7日以内」にご連絡ください。商品を交換させていただきますが、輸入商品のため同じ商品と交換できない場合もございますので、その場合は同等の商品と交換させていただきます。●長期に不在により商品が返品になった場合、再発送には別途料金をいただく場合がございます。また、一度発送した商品分の代金を請求させていただく場合がございます。●出荷後、お届け先を変更ご希望の場合、転送にかかる送料は「ヤマト運輸既定の送料実費を着払い」となります。当店の送料と異なります。また、転送時は対面でのお受け取りが必須になりますので、予めご了承ください。

【個人情報の取扱いについて】いただいた個人情報をもとに、お申し込みの受け付け、商品のお届けおよび当社からのDMでの商品案内をさせていただいております。詳細は右記WEBサイトにてご確認ください。https://store.old-vintage.com/Page/privacy.aspx

©20歳未満の飲酒は法律で禁止されているため、お申し込みいただけません。●当店は税務署が定める通信販売酒類小売業免許を取得しております。
●販売場の名称及び所在地：株式会社アルディス 東京都中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン20階 ●販売管理者の氏名：竹内 早苗 ●酒類販売管理研修受講日：2026年2月25日
●次回研修の受講期限：2029年2月24日 ●研修実施団体名：一般社団法人 日本ボランタリーチェーン協会

晴れの日の乾杯に。
オールドビンテージ・ドットコム

（運営：株式会社アルディス）
〒104-0031 東京都中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン20F ℡0120-359-812

ご注文専用ハガキ兼FAX用紙

専用ハガキでご注文の場合は、個人情報保護のため折り線で2つに折り、のりしろ部分をのりで貼り合わせてからご投函ください。切り取ったままではご投函できませんのでご注意ください。

料金受取人払郵便
晴海局承認
5660
差出有効期間
2027年9月19日まで
切手不要

1048782
936

東京都中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン20F
オールドビンテージ・ドットコム
（運営：株式会社アルディス）
「最高級チーズ&ワイン頒布会（第14弾）」係

お問い合わせ番号：TYOF14
2026年8月25日（火）締切

のりしろ

お客様情報をご記入ください 20歳未満の者の飲酒の禁止に関する法律により年齢確認をさせていただいています

フリガナ		生年月日
お名前		西暦 年 月 日
お電話	（ ） —	※携帯電話可
ご住所	〒	都道府県
Eメール	@	※商品発送時に伝票番号のご連絡等をさせていただきます

お届け先が上記と異なる場合はご記入ください

フリガナ		お電話
お名前		（ ） —
ご住所	〒	

折り線

クレジットカードによるお支払い
私は下記の通り商品名を注文します。代金は、カード規約に基づき支払います。

カードブランド	□JCB □VISA □マスター □ダイナース □アメリカン・エキスプレス ※ご利用カードの□にチェックマークを入れてください
カード番号	※ハイフン（ー）を除き、数字のみを左詰でご記入ください
カード有効期限（必ずご記入ください）	月/ 年
ご名義（ローマ字）	

お申し込み欄 本紙の「頒布会規約」に契約事項を明記しております。内容をよくご確認のうえ、ご注文数を記入しお申し込みください。

商品名	価格（送料無料）	注文数
最高級チーズ&ワイン頒布会［第14弾］	月々11,800円（税抜）（12,980円税込）	

のりしろ

お客様からいただいた声

チーズとワインの組み合わせもとても良く、いつも感心しながら美味しくいただいています。今では子供達も届くのを楽しみにしていて、私たち夫婦よりも先にチーズを試食してしまうほどです。ワインの説明も詳しくお知らせいただいているので、用意する料理の良いヒントになっています。

（H.N様／千葉県）

※個人の感想です。

1月 愛好家が愛して止まない秋冬限定の味覚で、贅沢な一年の始まりを

「モンドール（黄金の山の意）」という渓谷の一帯で、秋から冬の期間のみ生産される限定チーズ。ロドルフ氏の熟成により、ナッツを彷彿とさせる芳しいエピセアの香りと、衝撃的なまでに広がる濃厚な味わいが楽しめます。新年を彩るにふさわしい泡とロースの個性が光る赤ワインと共に、非日常な食卓をお楽しみください。

❶【ロドルフ熟成】モンドールAOP／ウォッシュ／約450g／7,884円（税込） ❷ドメーヌ・サン・ソーヴール キュヴェ・デ・ヴォヤジュール／ローヌ／赤／9,680円（税込） ❸カーヴ・ド・ヴィエイユ・アルマン クレマン・ダルザス・ブリュット・シャルドネ／アルザス／白泡／10,560円（税込）

単品合計価格 28,124円（税込）

2月 当店でも大人気！ブリー三兄弟の末っ子

クロミエはブリー三兄弟の末っ子と呼ばれており、風味が穏やかで口当たりの良いチーズです。パリのすぐ西にあるセーヌ・エ・マルヌ圏に位置するクロミエという町で生まれ、村の名前が由来となっています。ブルゴン氏が手をかけて丹念に熟成させることにより、濃厚なコクと程よい塩味、トロリとクリーミーな口当たりに変化。滑らかな口当たりの白と程よく丸みのある赤が良く合います。

❶【ブルゴン熟成】クロミエ 1/2カット／白カビ／約200g／4,860円（税込） ❷ヴィニュロン・クレアトゥール シル・イクス・レセルヴ ブラン／ローヌ／白／9,460円（税込） ❸ランガージュ・デュ・ヴィニョーブル／ボルドー／赤／9,020円（税込）

単品合計価格 23,340円（税込）

3月 フランスチーズの代表格！旨味たっぷりの長期熟成チーズ

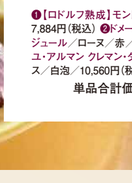
チーズの本場フランスで人気トップクラスのジュラ山脈産チーズ。現地では“コンテ”と呼ばれ、多くの人に親しまれている代表的存在です。アレオス氏が熟成させるのは大自然の中で育った牛のミルクから造られたチーズのみ。十八ヵ月もの長期熟成を経たチーズは、噛みしめる度に感じるミルクの甘みがたまりません。ミネラルたっぷりのコクと豊かな果実味の赤ワインがチーズの深い味わいに寄り添います。

❶【アレオス熟成】フランスジュラ山脈地域産ハードチーズ18ヵ月熟成／ハード／約150g／4,266円（税込） ❷アメデ・ラ・ロヴェリア ロゼ／ローヌ／ロゼ／9,680円（税込） ❸シャトー・ド・コスティ／ボルドー／赤／9,240円（税込）

単品合計価格 23,186円（税込）

4月 〝イタリアチーズの王様〟長期熟成が生み出すダイヤモンド

〝イタリアチーズの王様〟と呼ばれ中世から続く歴史あるチーズとして知られているパルミジャーノ。二十四ヵ月もの熟成によって旨味成分が凝縮することで生まれるアミノ酸の結晶は、まるで旨味のダイヤモンド。ナッツのような香ばしさとミルクの豊かなコク。噛みしめる度に感じられる旨味と、不思議なほどまろやかで優しい余韻が調和します。チーズの塩味とコクに負けないワインを選びました。



❶【アレオス熟成】パルミジャーノ・レッジャーノ24ヵ月熟成／ハード／約150g／6,048円（税込） ❷メゾン・ギノ・ブラン シャルドネ／ラングドック・ルーション／白／9,460円（税込） ❸シャトー・ド・フォコー／ボルドー／赤／9,240円（税込）

単品合計価格 24,748円（税込）

5月 「ドンキホーテ」にも愛された大人のマリアージュ

スペインを代表するチーズマンチェゴは、十七世紀の小説「ドン・キホーテ」の中でも、“味の良いチーズ”として登場しているほどの古い歴史を持ちます。ブルゴン氏が追熟したマンチェゴは、十二ヵ月熟成により水分が抜け、噛みしめる度に旨味と溶けゆく口当たりとともにじっくりとした塩味、かすかな酸味や苦味があり、複雑な印象を与える大人向けの仕上がり。受賞歴を持つ実力ワインと合わせれば、玄人のマリアージュの完成です。

❶【ブルゴン熟成】マンチェゴDOP12ヵ月熟成／ハード／約150g／4,914円（税込） ❷レ・テール・ド・サン・テティレール オビドゥム・ブラン／プロヴァンス／白／9,570円（税込） ❸シャトー・ラ・グランジョット／ボルドー／赤／9,130円（税込）

単品合計価格 23,614円（税込）

6月 カマンベールの概念を覆す！ふくよかなミルクの香に包まれる今までにない感動を

牛のミルクより搾乳量が少なく貴重な水牛のミルクを百%使用した、真っ白な見た目のカマンベール。アレオス氏の熟成により生地はシルクのようにつるかで、甘みのあるミルクの味わい、深いコクが感じられながらも、さっぱりと爽やかな風味が余韻に残ります。スムースな飲み心地に程よいタンニンが特長の赤と、爽やかな口ゼと合わせれば、互いが引き立つ相乗効果を発揮します。

❶【アレオス熟成】カマンベール・ディ・ブッファラ／白カビ／約250g／4,968円（税込） ❷ドメーヌ・ド・ラ・シェーズ ガメイ／ロワール／赤／9,790円（税込） ❸トロワ・フォン ロゼ／ボルドー／ロゼ／9,570円（税込）

単品合計価格 24,328円（税込）

7月 たっぷりトリュフの爽やかな風味×良質なハードチーズの黄金の組み合わせ

ロドルフ氏が信頼するイタリアの生産者の協力のもと考案したオリジナルチーズ。良質なハードチーズにイタリア産サマートリュフを練り込み、一年以上じっくりと熟成させました。一口食べればフルーティーなミルクの味わいと旨味に、奥からトリュフの芳醇な香りがふわりと立ち上ります。フレッシュでエレガントな泡とバランスの良い白が爽やかなトリュフの風味に良く合います。

❶【ロドルフ熟成】レオナルド・アル・タルトゥーフォ／ハード／約150g／5,076円（税込） ❷ドメーヌ・ベー・エ・ベー・ブッシュ ブランケット・ド・リムー ルグラン・ブリュット／ラングドック・ルーション／白泡／10,120円（税込） ❸マルセル・メイエ ピノ・ブラン／アルザス／白／9,680円（税込）

単品合計価格 24,876円（税込）

8月 噛むほどに広がる旨味に舌鼓！思わず手が止まらなくなる魅惑のチーズ

伝統的な製法で作られたオランダを代表するゴーダ。日本人の味覚に親しみやすいと言われるゴーダの中でも極めて伝統的で昔ながらの製法を守る生産者から買い付けたものを厳選しています。ブルゴン氏が十六ヵ月以上丁寧に追熟した逸品は、旨味がぎゅっと凝縮され、噛み締めるたびに濃厚で深い味わいが口いっぱいに広がります。長期熟成を経た赤ワインと、厚みのある白ワインとのマリアージュがおすすめです。

❶【ブルゴン熟成】ゴーダ・フェルミエ・エクストラ・ヴュー／ハード／約150g／4,212円（税込） ❷ノージャン・ラベレール／ボルドー／赤／9,240円（税込） ❸カーヴ・ド・サン・シニアン アスティチュー・ブラン／ラングドック・ルーション／白／9,790円（税込）

単品合計価格 23,242円（税込）

9月 一度食べたら忘れられない貴婦人のチーズ

直訳すると「ヴィシーの伯爵夫人」という気品溢れる名前を持つ、ロドルフ氏が手掛ける中で最高級品のチーズ。エピセアの木で囲い熟成されることで、微かに香ばしい香りが感じられます。艶やかなカスタードのような生地はクリーミーでとろけるような質感。リッチな白とロゼを合わせて、贅沢なひとときをお楽しみください。

❶【ロドルフ熟成】コンテッセ・ド・ヴィシイ 1/4カット／白カビ／約120g／3,326円（税込） ❷レ・オー・ド・モンルージュ レ・エスキロ・シャルドネ／南西地方／白／9,460円（税込） ❸アメデ グリ・ド・グルナッシュ ロゼ／プロヴァンス／ロゼ／9,240円（税込）

単品合計価格 22,026円（税込）

10月 ウォッシュチーズが好きになる！ソムリエ自信のマリアージュ

フランス革命の時代、ロワール河下流の都市・ナントの街に流れた司祭（キュレ）が作ったとされる歴史あるチーズ。表面を塩水と辛口白ワイン、ミュスカデでウォッシュし、エピセア（トウヒ属の針葉樹）で作られた棚の上で熟成させます。ウォッシュチーズの中では穏やかな味わいで、素朴なミルクの甘みが感じられます。もっちりした食感ととろけるような口溶けを、同郷のワインと合わせてゆっくりとご堪能ください。

❶【ブルゴン熟成】キュレ・ナンテ／ウォッシュ／約180g／4,860円（税込） ❷ドメーヌ・ド・ラ・オティエール ブラン／ロワール／白／9,350円（税込） ❸ジョエル・ドゥロネ ロゼ レ・カボティン／ロワール／ロゼ／9,460円（税込）

単品合計価格 23,670円（税込）

11月 感動的なトリュフの香り×ふわりととろけるチーズの饗宴

純白のフワフワとした白カビに覆われた上品な見た目に、トロトロと柔らかでクリーミーな生地がたっぷりと詰まったプレーム・デ・シトーに、細かく刻んだ黒トリュフをたっぷりと敷き詰めた贅沢なチーズです。フレッシュでピュアなトリュフの香りがふわりと広がります。上品なアルザスの赤、爽やかな白がトリュフの香りを一層引き立てます。

❶【ロドルフ熟成】クレーム・デ・シトー・オ・トリュフ／白カビ／約200g／5,292円（税込） ❷カーヴ・ド・ヴィエイユ・アルマン ピノ・ノワール テール・ダルザス／アルザス／赤／10,120円（税込） ❸アン・ロール リッツ リースリング／アルザス／白／9,680円（税込）

単品合計価格 25,092円（税込）

12月 ～クリスマスの贅沢に～熟成士オリジナルの極上デザートチーズには、食卓に華を添えるワインを

クリーム感たっぷり、濃厚でリッチなブリア・サヴァランに、ロドルフ氏が四日間以上かけてラム酒でマリネしたレーズンをまとわせた極上級のデザートチーズです。ラム酒の効いたジューシーなレーズンと、クリーミーなブリア・サヴァランの調和には、紅茶を思わせる苦味と渋みが絶妙なオレンジと、繊細な泡を合わせてお召し上がりください。

❶【ロドルフ熟成】ブチ・テオドール／フレッシュ／約200g／3,888円（税込） ❷バロン・デ・ヴォン ブラン・ド・ブラン／南西地方／白泡／9,790円（税込） ❸ジョエル・ドゥロネ カスカ オランジュ／ロワール／オレンジ／9,680円（税込）

単品合計価格 23,358円（税込）

お客様からいただいた声

夫婦で楽しみにいただいています。いつも美味しくてまかせて安心です。今までは、ワインに合うチーズがわからずお店の人に尋ねていましたが、詳しい説明があってより一層、ワインとチーズを楽しむことができました。これからもワインを飲み続けていきたいと思います。

（J.A様／山形県）

※個人の感想です。

＼フランス直輸入・月1のセレブの晩酌を／「最高級ナチュラルチーズ」と「厳選フランスワイン」

最高級チーズ&厳選ワイン頒布会 第14弾

毎月定期お届け　先着80名様限定

12ヵ月間のチーズとワインの単品合計価格 289,604円（税込）

最高級チーズ&ワイン頒布会14弾のお支払い合計金額 155,760円（税込）（月々12,980円×12ヵ月）

大変お得に手に入れるチャンス！ 46%OFF!※1 133,844円もお得！

単品合計価格より今なら 46% OFF※1

月々平均~~24,133円~~（税込）

特別限定価格

月々11,800円（税抜） 送料無料

税込価格12,980円

※1 12ヵ月間継続した場合、対象ワイン24本とチーズ12個の単品合計価格289,604円（税込）相当に対し、「最高級チーズ&ワイン頒布会（第14弾）」12ヵ月合計価格155,760円（税込）は46%OFFとなります。また、単品合計価格の月々平均は24,133円（税込）です。※写真はイメージです。またワインのラベルが一部変更になる可能性がありますなお、お届けする商品は①～③となりますそれ以外に使われている食器、小物類、その他食材は商品に含まれておりません。※ワインの未入荷は2026年4月当店調べです。※ワインはすべて750ml です。※特定原材料8品目を含む商品もございます。詳細はお問い合わせください。