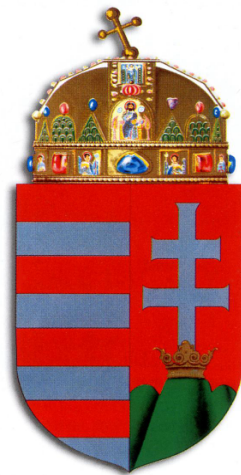
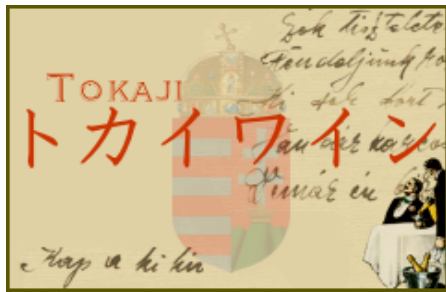




Q&Development  
**WINE BOOK**  
*FOR CUSTOMER*  
*<https://www.qandd.co.jp/ris/>*





※表示価格は税抜きの価格です。

※ロット、掛け率、送料などの取引条件は最終ページをご覧ください。

このワインを味わってみなければワインを語れない、深さを知らなければ語る資格がない。

# 世界遺産を味わう!

Tokaji Wine  
HUNGARY

まだ飲まない、まだ飲めない、  
嗅覚が順番を譲らない…。  
初めての香りに先走る感動、  
心を満たす至福の味わい、  
そして溢れ出る余韻。  
ハンガリーが産んだ黄金の一滴。  
世界遺産トカイ地方産の貴腐ワイン。

完熟フルーツの  
ような香ばしさと、  
はちみつのような甘み。  
350年以上前から  
世界の人々を魅了する。

世界的に知られている貴腐ワインの発祥の地。古くはフランスのルイ14世が「トカイワインは王のワインにして、ワインの王である！」と絶賛し、世界中に名を轟かせたのです。

適度な湿度と日光が必要な貴腐菌の付着によって水分が減り糖度の増したぶどうを使って作られるハンガリーの貴腐ワインは、甘味料を一切使わない自然の甘みと程よい酸味が特長の最高級デザートワインです。

もともと偶然の産物だったトカイ貴腐ワイン。収穫期を過ぎてぶどうが腐ってしまったにもかかわらず、もったいないからと醸造したところ、このような甘くて美味しいワインができたのです。

2002年には良質のワインを生み出す自然と文化が評価され世界遺産に登録されました。

## 貴腐ワイン

人気No.3

濃厚な香りと味わい。



トカイ・アスー・5-プットニョシュ セントステファンズ・クラウン  
Tokaji Aszú 5-Puttonyos St-Stephan's Crown

ぶどう: フルミント・ハールシュレヴェリユー

貴腐ワインの発祥の地、ハンガリーの貴腐ワイン。リッチなコクとフレーバーは、通常のワインとは明らかに異なり、ワインの枠を超え、一度飲んだら忘れられない味に。熟した果実の味わいに適度な酸味、ほのかな樽香、長く気持ちの良い余韻。もしかしたら一生モノの出会いになるかもしれません。トカイ・アスーには等級を表す「プットニョシュ」が3～6まであり、数が増えるほど高級になり、甘味や香りコクが増していきます。

味: 極甘口

地域: トカイ

容量: 500ml

希望小売価格: ¥4,490

## 貴腐ぶどうを使ったワイン

人気No.1

さっぱりとした貴腐ワイン。この味で、この価格は安すぎる！

トカイ・サモロドニ・エーデシュ セントステファンズ・クラウン  
Tokaji Szamorodni Edés St-Stephan's Crown



ぶどう: フルミント・ハールシュレヴェリユー

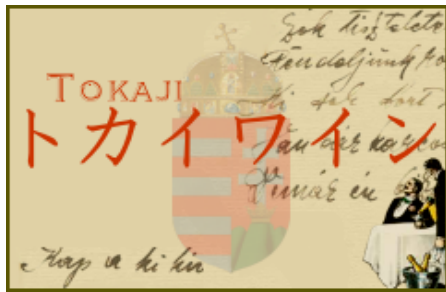
貴腐ワインの産地トカイ地方の貴腐ブドウとそうでないブドウとを選別しないでそのまま作った甘口のワイン。サモロドニの甘口は貴腐ワインのような独特の完熟フルーツの香りとわずかな酸味もあり、甘さはやや控えめ。この価格で飲めるトカイワインということで非常に人気のワインなのですが、日本ではまだほとんど見ることのないワインです。特別なワイン「アスー」とは違い、普段飲みのトカイワインとしてご愛飲ください。

味: 甘口

地域: トカイ

容量: 500ml

希望小売価格: ¥2,100



※表示価格は税抜きの価格です。

※ロット、掛け率、送料などの取引条件は最終ページをご覧ください。

### 知る人ぞ知る、貴腐ワインで有名なトカイの“貴腐じゃない”ワイン！

トカイワインと言えば世界的にも有名なワイン、トカイ・アスー（貴腐ワイン）が最もポピュラーですが、実際にはこの地域でもアスー・ワインと同じ品種のぶどうで白のスティルワインが生産されています。

トカイのスティルワインは主に辛口に造られます。ぶどうは貴腐ぶどうの収穫後に摘み取られることが多いため、しっかり熟した糖度たっぷりのぶどうを使います。そのために、中甘口レベル以下の残糖を含む高品質なワインも多く生産されています。

日本でトカイワインと言えば、トカイ・アスー（貴腐ワイン）だと早合点しがちですが、しっかりとこの産地に目を向けたとき、世界的な高級ワインを作るこの地域ならではの、特徴的で高品質なスティルワインがあることは、何の不思議もありません。

## トカイ産 白ワイン

日本では珍しい、トカイの辛口！



**トカイ・フルミント グランドトカイ**  
**Tokaji Furmint Grand Tokaji**

ぶどう: フルミント

果物のような程よい酸味のあるフルーティーで優雅なワイン。クリーンで、スパイシーな香り。完全に熟した状態で収穫され、小さい木樽で寝かせ仕上げます。ハンガリー土着のぶどうです。

味: 中辛口

地域: トカイ

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,990

### 人気No.3

珍しい土着のぶどう品種。味と香りにうっとり！



**トカイ・ハールシュレヴェリユー グランドトカイ**  
**Tokaji Furmint Grand Tokaji**

ぶどう: ハールシュレヴェリユー

新鮮で、果物の様な、柔らかな甘さのワイン。しっかりと熟し、糖度の増したぶどうで造られます。ハンガリー土着のぶどうで、リンデンの花の香りとリンデンの蜜のような味が楽しめます。ジャスミンにも通じることから中華料理にもおすすめです。

味: やや甘口

地域: トカイ

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,990

芳醇な香り、トカイの辛口！



**トカイ・N° 8 グランドトカイ**  
**Tokaji N° 8 Grand Tokaji**

ぶどう: フルミント・ハールシュレヴェリユー

貴腐ワインと同じブレンドで、フルミントの力強さとハールシュレヴェリユーの蜂蜜の花の香りが心地良い高品質のワインで長い余韻が楽しめます。香りは、梨、スモーキーアプリコットと春の花。魚、鶏肉と一緒にどうぞ。高い糖度からの熟成により辛口の場合はピリピリとした味になります。

味: 辛口

地域: トカイ

容量: 750ml

希望小売価格: ¥2,350

日本では珍しいトカイの白ワイン。



**トカイ・フルミント セントステファンズ・クラウン**  
**Tokaji Furmint St-Stephan's Crown**

ぶどう: フルミント

普通の白ワインとは違ったトカイ独特の味わいで、完全に熟した状態で収穫され少し甘みを残して仕上げられています。爽やかな甘みがあり、スッキリした飲み口のワイン。貴腐ワインとは製法が違うものの、同じ品種のぶどうを使った、リーズナブルな甘口のワイン。

味: やや甘口

地域: トカイ

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,750



※表示価格は税抜きの価格です。

※ロット、掛け率、送料などの取引条件は最終ページをご覧ください。

## 赤ワイン

### 人気No.2

ハンガリー土着品種



**ケーキフランコシュ セント・イシュトヴァン コロナ**  
**Kékfrankos Szent Istvan Korona**

ぶどう: ケーキフランコシュ

ハンガリーを代表する赤ワイン用の品種です。その中でも名産地ショプロン産。酸のしっかりとした力強いフルーティーワインなので、甘い脂の肉との相性はバツグンです。食事が進むこと間違いなしです。

味: 辛口／ミディアム

地域: ショプロン

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,890

クセになるスウィートフレーバー！



**ツヴァイゲルト ビービー**  
**Zweigelt BB**

ぶどう: ツヴァイゲルト

非常に飲みやすく、さっぱりとした後味。酸味、渋み、香りのバランスも良くクセのない、飽きない味わい。ほのかな甘いフレーバーがクセになる。お食事との相性も良いテーブルワイン。お待たせしました！人気ワインの新ヴィンテージです。

味: 辛口／ライト

地域: バラトンボグラ

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,890

ハンガリー土着品種



**メルロー セント・イシュトヴァン コロナ**  
**Merlot Szent Istvan Korona**

ぶどう: メルロー

ハンガリー全土で生産される品種で、なかでも名産地のセクスアルド産。初めは非常にフルーティーで、ラズベリーの風味がありますが、しだいにオーク香が顔を出し始め、豊かで、深みのある味わいになってきます。

味: 辛口／ミディアム

地域: セクスアルド

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,890

しっかり系がお好きな方には…セント・イシュトヴァン



**カベルネ・ソービニオン セント・イシュトヴァン**  
**Cabernet Sauvignon Szent Istvan**

ぶどう: カベルネ・ソービニオン

しっかりとした酸味や渋みがあり、余韻もしっかりと感じられる。バランスが良く食事との相性が非常に良いワイン。名前の由来は初代ハンガリー国王の名。

味: 辛口／ミディアム

地域: エチエク

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,890

本格派のカベルネソーヴィニオン



**カベルネ・ソービニオン ジョージヴィラ**  
**Cabernet Sauvignon György Villa**

ぶどう: カベルネ・ソービニオン

深みのある渋みのバランスのとれた、思い出に残る辛口。程よく酸味が残リ、コクのある質の高いワイン。ハンガリーワインの質の高さが実感できるオススメのワイン。産地のヴィラーニはハンガリー国内ではエゲルを凌ぐ人気。

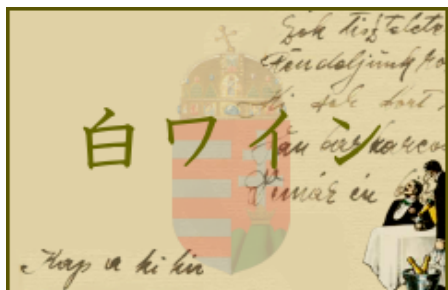
味: 辛口／フル

地域: ヴィラーニ

容量: 750ml

希望小売価格: ¥3,180





※表示価格は税抜きの価格です。

※ロット、掛け率、送料などの取引条件は最終ページをご覧ください。

## 白ワイン

**人気No.3**

初めやや甘口→しっかり系の白ワインに！



**スルケバラート ビービー**  
**Szürkebarát BB**

ぶどう: スルケバラート

夏のハンガリーで最も人気のブドウ、スルケバラート。素晴らしいアロマを持ち、風味が豊かです。初めはほのかな甘みとレモンの花やハチミツのアロマ、しかし甘みはすぐに消えて、後味にはしっかりとした余韻と心地よいわずかな苦味が。ソーダと割った「フルッチ」というカクテル、ハンガリーで人気のカクテルです。

味: やや甘口→中辛口

地域: バラトンボグラー

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,890

しっかり系がお好きな方には…セント・イシュトヴァン



**シャルドネ セント・イシュトヴァン**  
**Chardonnay Szent Istvan**

ぶどう: シャルドネ

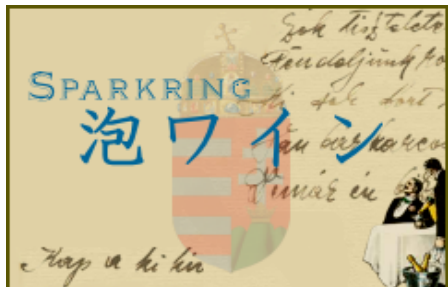
白ワインの名産地エチエク産の、本格派ワイン。程よい酸味と、後味にわずかな甘味も感じられる、しっかりとした味で、お食事と良く合うおいしい白ワイン。名前の由来は初代ハンガリー国王の名イシュトヴァンとローマ教皇から授かったハンガリー聖冠コローナの意味。

味: 辛口

地域: エチエク

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,890



※表示価格は税抜きの価格です。

※ロット、掛け率、送料などの取引条件は最終ページをご覧ください。

## スパークリングワイン

**珍しい**

濃厚な赤ワインの味と風味をそのままの発泡ワイン



**シャルマン・ルージュ・ドウ トーレイ**  
**Charmant Rouge Doux Törley**

ぶどう: ピノワール 他

珍しい赤のスパークリングワイン。赤のスパークリングを甘口に仕上げたタイプで、赤ワイン特有のしっかりとした果実の風味が甘みと調和している。見た目の美しさと、それを裏切らない甘く芳醇な味わいが人気。

味: 赤／甘口

地域: エチエク

容量: 750ml

希望小売価格: ¥1,990

爽快な泡と風味をご堪能ください！



**ロゼ エクストラ ドライ ハンガリア**  
**Rose Extra Dry Hungaria**

ぶどう: ピノワール 他

干し葡萄やラズベリーの果実味、フレッシュで刺激的な酸と口に広がるクリーミーな泡、後味は辛口。そのいたずらっぽい味わいと濃いピンク色は、あなたを快活でセクシーなシーンへと誘います。明るい午後に、楽しいディナーに、出会いに…ハンガリア・ロゼに身を任せてください。魚、豚や鶏肉料理、フルーティーなデザート、焼き菓子など。

味: ロゼ／辛口

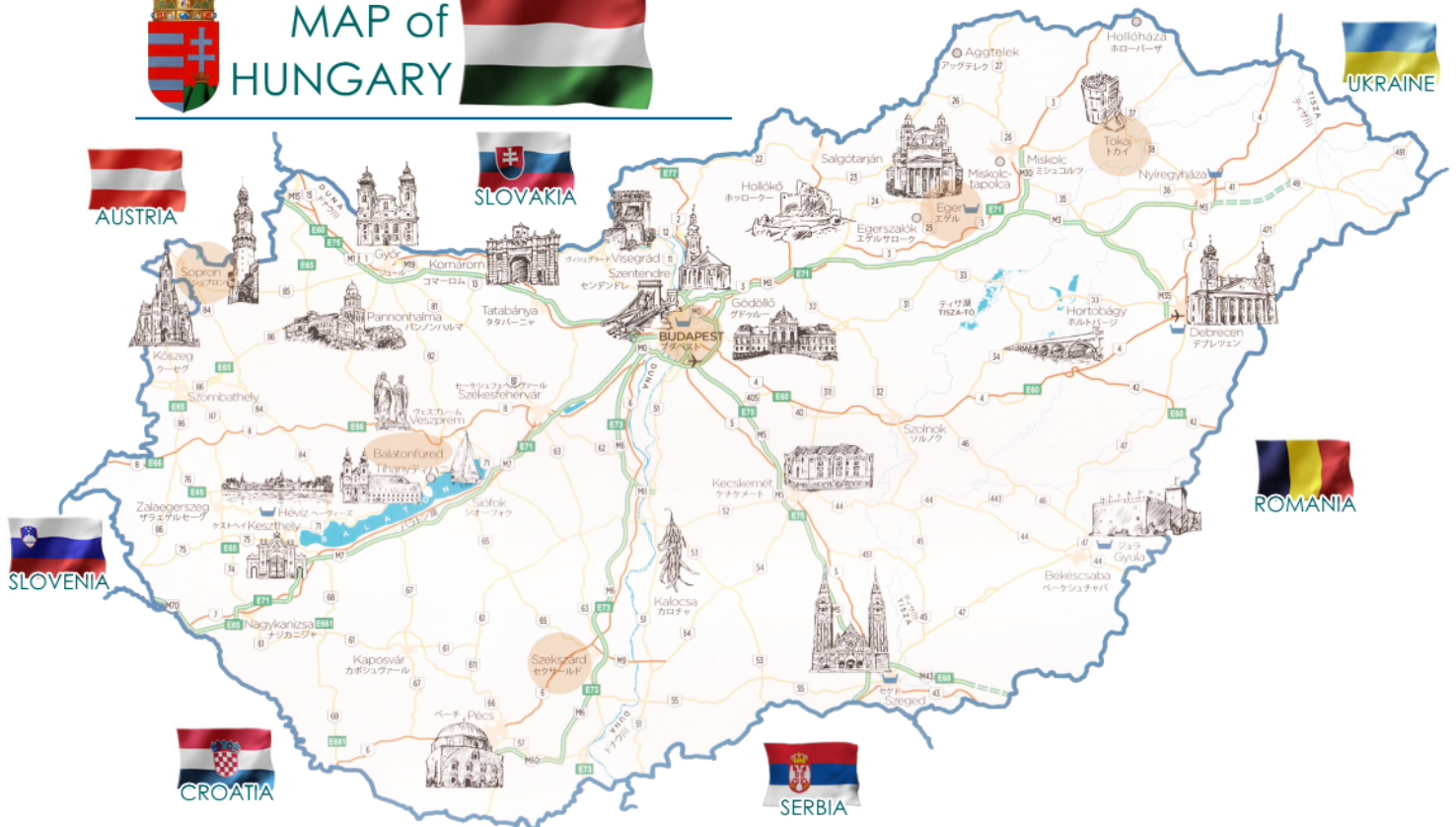
地域: エチエク

容量: 750ml

希望小売価格: ¥2,100



## MAP of HUNGARY



## ハンガリーワイン

—その他にもオリジナルの銘柄や、日本未発売の銘柄など独自のハンガリーワインなどへの対応もご相談ください。詳細はご連絡ください。

## ハンガリーの名産品

クラッカーにパンにサラダに付け合せに！

**ハンガリー産 フォアグラペースト**

内容量：50g  
希望小売価格：¥700



食べ方は色々、簡単でおススメはプレーンのクラッカーに塗って前菜に、さらにチーズと併せても◎。これだけで赤ワインのお供になります。また、パンに塗ってトーストに、お肉料理の付け合せに。たっぷり50g入り。

## その他の国のワイン



### クロアチアワイン

—赤ワイン、白ワインがごさいます。その他にもビールや食材もごさいます。



### スロヴェニアワイン

—赤ワイン、白ワインがごさいます。縁起の良いコウノトリがロゴのブランド、高級スパークリングワイン・ラドゴンスケの白・辛口やロゼ・甘口のミニボトルなど。

## 《 お取引について 》

お取引単位：1本より販売いたします。

お取引手数料：【送料】実費とさせていただきます。【ヤマト運輸：540円（税別）～】  
混載可1ケース（12本）以上で送料無料とさせていただきます。  
【代引き】実費とさせていただきます。【ヤマト運輸：300円（税別）～】  
【クール便】200円（税別）とさせていただきます。

お支払い方法：代引き、銀行振込（先払い）、クレジットとさせていただきます。

配送：宅配便（ヤマト運輸など）を利用しております。

## Q&D 【正式名称：株式会社 Q&Development（キュー・アント・ディベロップメント）】

〒194-0035 東京都町田市忠生1-10-4

電話：042-793-9181 FAX：042-793-9181 メール：info@qandd.co.jp

### 《 ワイン輸入事業 》

- ・中欧の“知る人ぞ知るワイン王国”ハンガリーワインの輸入・小売販売・飲食店卸販売
- ・ハンガリーワイン専門ショッピングサイト「ハンガリー市場」の運営

### 《 ハンガリー関連事業 》

- ・ハンガリー現地における観光・ビジネス人材の斡旋
  - ・ハンガリー語－日本語の翻訳
- ※その他ハンガリーに関することなら何でもご相談ください

### 《 小売販売事業 》

（他社様のお薦めの商品の販売）

- ・輸入食材のショッピングサイト「リスモール」の運営
- ・飲食店へ世界のワイン卸販売
- ・デパート催事・マルシェ・イベントでの商品販売

### 《 業務代行事業 》

- ・ショッピングサイトの受注管理・出荷代行
- ・業務卸の在庫管理・出荷代行
- ・飲食店のプライベート商品の企画・販売



## Q&Dへのお問い合わせは

お電話でのお問い合わせ

**042-793-9181**

受付時間 平日10時～17時

メールでのお問い合わせ

**info@qandd.co.jp**