

お酒の贈り物

— 吟 —

Liquor
Selection



RING BELL

感謝を込めて、
選りすぐりの贈りものを
お届けいたします。



お酒の贈り物 Liquor Selection

C O N T E N T S

●酒	04
日本酒	06
焼酎	18
フルーツ酒	20
●ビール	23
●ウイスキー	28
●ワイン	32
フランスワイン	34
イタリアワイン	38
ドイツワイン	42
ルクセンブルクワイン	43



〈掲載商品について〉

- 実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。
 - 商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品に含まれておりません。
 - お届け時間のご指定はできません。
 - 賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。
 - 賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。
 - 商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
 - 冷蔵便・冷凍便にてお届けする記載がない商品は、常温便でのお届けとなります。
 - 産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届け日を変更させていただく場合がございます。
 - 5月1日～5月9日、8月12日～8月18日、12月29日～1月10日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。
 - お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。
 - お届け期間のある商品の期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。
 - メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合がございます。
- 〈お申し込み期限について〉
- カタログギフトには申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申し込みいただきますようお願いいたします。弊社ホームページに約款がございますのでご覧ください。

<https://www.ringbell.co.jp/>

〈その他〉

- お申し込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。

〈アレルギー物質の表示について〉

- 食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定原材料8品目」のアレルギー物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。

小	……小麦を含んでいる商品	落	……落花生を含んでいる商品
そ	……そばを含んでいる商品	え	……えびを含んでいる商品
卵	……卵を含んでいる商品	か	……かにを含んでいる商品
乳	……乳を含んでいる商品	く	……くるみを含んでいる商品

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	リンベル株式会社 東京都中央区日本橋3-13-6
酒類販売管理者の氏名	小林 良
酒類販売管理研修受講年月日	2025年11月11日
次回研修の受講期限	2028年11月10日
研修実施団体名	全国小売酒販組合中央会

〈発行者〉リンベル株式会社

日本酒

良質な米と清らかな水、
こだわりの日本酒を
お届けします

こだわりの美酒をお届け。

豊富なラインナップからお選びください。

日本各地で製造されている素材や製造にこだわり抜いた日本酒を取り揃えました。

また、お酒によく合う上質なおつまみとのセットもお選びいただけます。

日々の暮らしに彩りをもたらす贅沢なひとときをお過ごしください。





千代寿虎屋

山形県 寒河江市

山形県の中央、霊峰・月山の麓に位置する千代寿虎屋は、100年以上の歴史を誇る老舗酒蔵です。創業のきっかけとなった酒米「豊国」は、戦後に栽培が途絶えましたが、同社が復活させ、現在も大切に育てています。標高1,980mの月山から流れる雪解け水が寒河江川を潤し、豊かな田畑を育むこの土地は、良質な米と水に恵まれています。さらに、山形盆地特有の四季の移ろいや昼夜の寒暖差が大きい気候条件は、高品質な酒米や果樹を育む理想的な環境です。こうした自然の恵みを最大限に活かし、山形県産米のみを使用した手造りの地酒を醸すことで、伝統と革新を融合させた酒造りを実現しています。



復古米“豊国”を使用した純米吟醸生原酒です。地元の契約農家栽培の復古米豊国を使用したしぼりたて生原酒らしいフレッシュ感のある香りと、豊国らしい米のスッキリ感が表現されたきれいで凛とした味わいです。食事とともに味わっていただきたいお酒です。キリッと冷やして冷酒グラスで、または氷を入れてロック等でお楽しみください。山菜の天ぷらや酢豚などと合わせていただくのもおすすめです。

1 千代寿虎屋 豊国 純米吟醸生原酒

申込番号 OE 06-002

純米吟醸生原酒720ml／米・米麴：国産
※冷蔵便にてお届け。
原材料：米、米麴
原料米：豊国
アルコール分：17度
日本酒度：-1（普通）

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



月の井酒造店

茨城県 大洗町

茨城県大洗町の中心部に蔵を構える「月の井酒造店」は今から約160年前に創業。当時、「月の井」は出船、入船の祝い酒でした。今では代表銘柄「月の井」のほか、有機認定酒米を使う「和の月」など、約30種類もの酒を製造しています。



「有機 JAS 認定酒米」を洗米から瓶詰めに至るまで有機製造にこだわり抜いたお酒です。甘みとコク、やわらかな飲み口が特徴です。

2 月の井酒造店

有機栽培米 純米酒 和の月^な80

申込番号 OE 07-002

有機栽培米 純米酒720ml／米・米麴：国産
原材料：米、米麴
アルコール分：15度
日本酒度：+12（大辛口）

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



土佐鶴酒造

高知県 安芸郡

室戸岬を望む高知県東部の安芸郡安田町。
清流・安田川が流れる豊かな地で、江戸・
安永年間より酒造りを継承する「土佐鶴」。
清流・安田川の伏流水と厳選された原料
米を使い、匠の技で醸される銘酒 土佐鶴
の魅力をお届けします。



「純米吟醸 土佐鶴」は、しっかりしたコクにふくよかな吟醸香が魅力。四季折々の肴とともに楽しみたい銘酒です。ほど良い酸味と軽い吟醸香は煮物や脂ののった刺身によく合います。

1 土佐鶴酒造 純米吟醸 土佐鶴

申込番号 OE 08-001

純米吟醸720ml／米・米麴:国産
原材料:米、米麴
アルコール度数:15度以上16度未満
日本酒度:+4(辛口)

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



香住鶴

兵庫県 香美町

江戸・徳川吉宗の時代に創業。地元・但馬の食材に合う旨い酒造りを目指す「香住鶴」。全量を但馬流「生酛(きもと)造り」、「山廃仕込」で醸造しています。原料米は全て兵庫県産米を使用し、常にこだわりの酒造りを目指しています。



江戸時代に創業の「香住鶴」。但馬杜氏の技が光る、芳醇できれいな味わい、穏やかな吟醸香と旨みのある酸のバランスのよい調和をお楽しみください。

2 香住鶴

山廃 純米吟醸 香住鶴

申込番号 OE 09-002



山廃 純米吟醸720ml／米・米麴:国産
原材料:米、米麴
原料米:山田錦
アルコール分:15度
日本酒度: +1 (普通)

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



瀬古酒造

滋賀県 甲賀市

忍者発祥の地として知られる近江の国、甲賀。鈴鹿山系の豊かな自然と清らかな伏流水に恵まれ、質の高い米栽培が可能で、昔から関西の米どころとしても名を馳せます。この土地で、明治2年より地元の米と純米酒にこだわった酒作りを行う「瀬古酒造」。若い米農家とも手を携え、伝統の技法を守りつつ新たなお酒を誕生させています。



地元産の酒造好適米「吟吹雪」を100%使用し、厳寒期に丁寧に醸しました。特にこの商品は上槽時加圧前に自重でおちてくる酒を無濾過でそのまま瓶詰めした生原酒です。

1 瀬古酒造 甲賀忍酒 純米吟醸 無圧中汲

申込番号 OE 10-002

純米吟醸720ml／米・米麴：国産

※冷蔵便にてお届け。

原材料：米、米麴

原料米：吟吹雪

アルコール分：17度以上18度未満

日本酒度：+3(やや辛口)

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



山形の極み
YAMAGATA
PREMIUM @
RING BELL

秀鳳酒造場

山形県 山形市

1890年(明治23年)、蔵王連邦の麓、山形県山形市の北東部に位置する山家町の地にて創業の秀鳳酒造場。米と水、麴や酵母から香りと旨みを引き出した日本酒造りには定評があり、愛飲者を全国各地に増やしています。また、山形県産のお米をはじめとした日本の良質な酒米で造ったお酒を海外で広く知ってもらうべく、日本酒の個性と醸造酒としての魅力を世界に伝えられるような活動を行っています。



大吟醸用の山形県が開発した酒造好適米「雪女神」を用い、日本酒度+10の大辛口の純米大吟醸に仕上げました。しっかりとした旨みが広がりつつ、後口は辛口らしいキレの良さが楽しめる秀鳳らしい辛口の酒です。

2 秀鳳酒造場

純米大吟醸 超辛口

申込番号 OE 11-002

純米大吟醸 超辛口720ml／米・米麴:国産
原材料:米、米麴
原料米:雪女神
アルコール分:17度
日本酒度:+10(大辛口)

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



月山酒造

山形県 寒河江市

1700年ごろから酒造りの系譜を受け継いできた「月山酒造」^{がつさん}。山形県内でも屈指の豪雪地帯に蔵を構え、霊峰月山の麓で酒造りを行っている雪と緑と名水の酒蔵です。

厳しい基準をクリアした、
確かな品質の GI 認定日本酒

GI山形は国税庁より認定された山形産の日本酒を保護する地理的表示制度です。このGI山形マークは一定の基準を満たしていると認められた日本酒のみに表示することが出来、その日本酒の品質を保証するものです。



山形県産酒造好適米「出羽燦々」を贅沢に磨き醸しあげた純米大吟醸酒。さわやかな香りと気品のあるやわらかな味わいをご堪能ください。

1 月山酒造
清流寒河江川^{さがえ} 純米大吟醸

申込番号 OE 12-002

純米大吟醸720ml／米・米麴:国産
原材料:米、米麴
原料米:出羽燦々
アルコール分:15度
日本酒度:+3(やや辛口)



※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



千代寿虎屋

山形県 寒河江市



日本名水百選に選ばれた月山山麓の湧水群と寒河江川の伏流水で醸された純米吟醸酒で、米の旨みを感じる上質で清らかな味わいが特長です。千代寿虎屋が山形県寒河江市で長年培ってきた酒造りの技術と、地元風土を活かした丁寧な酒造りによって生まれた、地域に根差した地酒です。たくあん缶とセットでお届けします。

2 千代寿虎屋 清流寒河江川&たくあん缶セット



申込番号 OE 13-002

【日本酒】
特別純米酒720ml／米・米麹：国産
原材料：米、米麹
原料米：豊国
アルコール分：15度
日本酒度：+2(やや辛口)
【漬物】
たくあん缶(梅酢)60g／大根：宮崎県産

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



東の麓酒造

山形県 南陽市

山形県南陽市にある明治29年（1896年）創業の「東の麓酒造」は、江戸期に領主の特権を得ていた酒蔵が前身です。酒蔵のある置賜盆地は、吾妻連邦の麓に位置し、良質な酒造米と酒造りに欠かせない厳しい冬、清らかな水にも恵まれた銘酒醸造地です。伝統を守りながら新しい技術へも挑戦し、たゆまざる酒造技術を重ね続けています。



酒造好適米「出羽燦々」を使い、丹精込めて造った昔ながらの純米酒。米の旨みをしっかり引き出し、味わいのある酒質ながらスッキリとした飲み口に仕上げています。今回はたくあん缶とセットでお届けします。

1 東の麓酒造

純米酒 あずま結&たくあん缶セット

申込番号 OE 14-002

【日本酒】

純米酒720ml／米・米麴：国産

原材料：米、米麴

原料米：出羽燦々

アルコール分：15度

日本酒度：+5（辛口）

【漬物】

たくあん缶（こんぶ味）60g×2／大根：宮崎県産

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売（交換）しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



山形の極み
YAMAGATA
PREMIUM®
RING BELL

出羽桜酒造

山形県 天童市

明治25年（1892年）に造り酒屋（熊正宗）から分家し山形県天童市に誕生した〈出羽桜〉。吟醸酒の蔵元として知られる酒造です。日本海式気候がもたらす連峰・山系特有の良質な地下水は、鉄分の少ない清冽な軟水。これを仕込み水として醸造することでやわらかく透明感のある酒質に仕上がります。その品質を認められ「GI山形」にも指定される酒も多く造っています。



「つや姫」の特徴である艶のある香りと上品な甘みをそのままお酒に表現しました。たくあん缶とセットでお届けします。

2 出羽桜酒造 純米吟醸 つや姫 & たくあん缶セット



申込番号 OE 15-002

【日本酒】

純米吟醸720ml／米・米麹：国産

原材料：米、米麹

原料米：つや姫

アルコール分：15度

日本酒度：+1（普通）

【漬物】

たくあん缶（こんぶ味）60g／大根：宮崎県産

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売（交換）しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。

宮下酒造

岡山県 岡山市

清酒「極聖」で知られる宮下酒造は、創業1915年から続く老舗ながら、「酒業界に独歩せよ」を経営理念に掲げ、常に挑戦を続けてきました。1995年には中国地方初の地ビール「独歩」を発売。ほかに焼酎、ジン、ウォッカ、梅酒、ウイスキーなど、さまざまな酒類を手がける総合酒類メーカーです。



岡山県産の山田錦を精米歩合60%まで磨きあげた特別純米酒。香りと味わいのバランスに優れた、やや辛口のお酒です。宮崎県産たくあん漬けとセットでお届けします。

1 宮下酒造 極聖 特別純米 山田錦&たくあん缶セット

申込番号 OE 16-002

【日本酒】

特別純米720ml／米・米麴：国産
原材料：米、米麴
原料米：山田錦
アルコール分：15度以上16度未満
日本酒度：+3（やや辛口）

【漬物】

たくあん缶（こんぶ）60g×2／大根：宮崎県産

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売（交換）しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。



岡山特産の酒造好適米の雄町米を使用した純米吟醸。ふくらみのあるやわらかな味わいが特徴。宮崎県産たくあん漬けとセットでお届けします。

2 宮下酒造 極聖 純米吟醸 雄町米 & たくあん漬けセット

申込番号 OE 17-002

【日本酒】

純米吟醸雄町米720ml／米・米麴：国産

原材料：米、米麴

原料米：雄町米

アルコール分：15度以上16度未満

日本酒度：+3(やや辛口)

【漬物】

たくあん缶(梅酢)60g×2／大根：宮崎県産

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。

井上酒造

宮崎県 日南市

1894年以来、創業の地である宮崎県日南市で醸造を続ける「井上酒造」。伝統の技術を大切に継承しながらも、新しい試みに挑戦し続ける酒蔵です。酒造りにおいて重要な仕込み水と割り水には、俳人・種田山頭火がそのおいしさに感激した名水、「榎原湧水」を使用しています。



華やかでフルーティな香りのデーツ焼酎。デーツ(なつめやし)と麦焼酎をブレンドした、ブランデータイプの焼酎です。



1 ルネサンス・プロジェクト

てんぽ
天歩

申込番号 OE 18-001

デーツ焼酎720ml
原材料:デーツ(なつめやし)、麦、米麴、麦麴
麹菌:白麴
アルコール分:36度
蒸留方法:常圧

天盃

福岡県 朝倉郡

創業明治31年。日本で初めて大麦100%の焼酎を造った蔵元です。「世界に誇れる本格麦焼酎づくり」を掲げ、通常焼酎は蒸留回数が1回のところ、天盃ではウイスキーやスコッチ同様、常圧で2回蒸留を行います。独創的な天盃式蒸溜器と独自の蒸溜技術。焼酎文化継承の担い手として業界でも前例のない挑戦を続け、本格焼酎の更なる可能性を追い求めています。



福岡県・佐賀県産の二条大麦だけを使用。5年間熟成させたタンク貯蔵原酒とトンネルにて貯蔵した甕貯蔵原酒を独自の比率でブレンドを行い、大麦の旨みを最大限に引き出しました。5年古酒ならではの深みのあるコクと味わいの重厚感をご堪能いただけます。

2 天盃^{てんばい} いにしえ5年

申込番号 OE 19-001

麦焼酎720ml
原材料:大麦・大麦麹
麹菌:白麹
アルコール度:25度
蒸留方法:常圧

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

宮下酒造

岡山県 岡山市



国産の大粒梅を自社製米焼酎に漬け込みエキスを抽出したのち、吟醸酒をブレンドしたこだわり梅酒です。すっきりとした甘みでさわやかな酸味が特徴です。

1 宮下酒造 梅酒 早春

申込番号 OE 20-002

梅酒720ml
原材料:梅、本格米焼酎、吟醸酒、糖類
アルコール分:10度





日本酒蔵元の伝統と技術から生まれたゆず酒です。隠し味に吟醸酒を使用し、ゆずのさわやかな風味を引き立て、上品な甘みとなめらかな飲み口を実現しました。

2 宮下酒造 ゆず酒

申込番号 OE 21-002



ゆず酒720ml
 原材料: 本格米焼酎、ゆず果汁、糖類、吟醸酒
 アルコール分: 8度

御殿場高原ワイン

静岡県 御殿場市

御殿場高原ワインは、地域の皆様に出資金を募り2016年に創業しました。富士の麓、御殿場の土地で育てたブドウで造られた御殿場産ワイン。静岡県の温暖な気候がはぐくんだ柑橘類を熟練の職人が丁寧に作り上げたリキュールをお届けします。



国産の温州みかんを熟練の技術でリキュールに仕上げました。絶妙なみかんのフレーバーを活かしつつ飲みやすい甘口タイプです。フロランタンは、ザクザクのアーモンドにキャラメルを合わせ、風味豊かなクッキーと一緒に焼きあげました。発酵バターのコクと旨みとともに奥深い味の一品です。デザート感覚の新しいペアリングをぜひお試しください。

1 みかんのお酒とフロランタンセット

申込番号 OE 22-002

【みかんのお酒】

みかんのお酒720ml／原材料：温州みかん濃縮果汁、アルコール、糖類
アルコール分：6度以上7度未満

【フロランタン】

フロランタン6個



BEER

ビール



月山クラフトビール

山形県 西川町

西川町にある「道の駅にしかわ・月山銘水館」で醸造している「月山クラフトビール」。10mの積雪も珍しくない豪雪地帯の月山に降り積もった雪が溶けて、長い年月をかけて研かれた湧水を使用しています。麦芽、ホップ、酵母はビールの本場ドイツやチェコ産のものを使用し、世界が認めるカスパー・シュルツ社の醸造機器と、ドイツの醸造技術をもって正直に造られています。



ふくよかな味が楽しめる「アルト」、爽快などごしの「ピルスナー」に、地元で生産される〈啓翁桜〉の間伐材で麦芽を燻し、〈つや姫〉を副原料に使用した、独特の燻香と味わいが広がる「ラオホ」ビールをセットにしました。

2 月山クラフトビール 月山自然水仕込み

申込番号 OE 23-001

アルト330ml×2、ピルスナー・ラオホ各330ml
※冷蔵便にてお届け。

※お届けは10月1日～2月28日。

【アルト・ピルスナー】 【ラオホ】

原材料:麦芽、ホップ 原材料:麦芽、米、ホップ
アルコール分:5度 アルコール分:5度

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届け期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。予めご了承ください。

BEER

ビール



SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED

シュロスブラウライ・アウテンリート
ドイツ バイエルン

ビールの本場・ドイツでは、今
なお500年以上前に制定された
「ビール純粋令」に基づいてビー
ルを醸造しています。この法律
は「安全とおいしさ」のために
施行され、原料を「麦芽・ホップ・
水・酵母」のみと定めています。
このビールはバイエルンの秘伝
の醸造方法で造られ、スパイ
シーさ・さわやかさ・芳醇な香
り・そして深い後味をお楽しみ
いただけます。今まではドイツ
に行かなければ味わえなかった
ビールをお届けします。



バイエルン メルヘン（デュンケル）
は、ダークでモルティーなビールで、
わずかにホップの苦味があります。
ドイツの伝統的な黒ビールをお楽
しみください。

1 ドイツ黒ビール5本セット

申込番号 OE 24-001

デュンケル500ml×5／ドイツ製
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けにな
ります。

原材料:麦芽、ホップ

アルコール分:5.4度

※パッケージが変更になる場合がございます。
予めご了承ください。



スパイシーなバイエルン シュトルツ (ピルツ)。さわやかな春の風のように、軽やかでフレッシュなバイエルントラウム (ヘル)。繊細なホッピングにより、発泡性と軽快さが生まれます。バイエルン メルヘン (デュンケル) は、ダークでモルティーなビールで、わずかにホップの苦味があります。3種のビールの飲みくらべをお楽しみください。

2 ドイツビール5本セット

申込番号 OE 25-002

ピルツ・デュンケル各500ml×2、ヘル500ml／ドイツ製
 ※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。
 原材料: 麦芽、ホップ
 アルコール分: ピルツ=5.3度、ヘル=5.0度、デュンケル=5.4度
 ※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEER

ビール



エビスビール、プレミアムブラック、
プレミアムエールの3種類と山形
県産豚肉のおいしさをそのままに、
味と風味にこだわった手軽なおつ
まみをセットしました。

1 エビスビール5缶 &おつまみセット

申込番号 OE 26-002

【ビール】
エビスビール・プレミアムブラック各
350ml×2、プレミアムエール350ml
原材料:麦芽、ホップ
アルコール分:エビスビール・プレミアムブ
ラック=5度、プレミアムエール=5.5度
※パッケージが変更になる場合がございます。
予めご了承ください。
【おつまみ】
庄内豚ジャーキー38g
小乳



SUNTORY



ザ・プレミアム・モルツと香るエールのセットに山形県産豚肉のおいしさそのままに、味と風味にこだわった手軽なおつまみをセットしました。

2 プレミアムモルツ5缶 &おつまみセット

申込番号 OE 27-002

【ビール】

ザ・プレミアム・モルツ350ml×3、香るエール350ml×2

原材料:麦芽、ホップ

アルコール分:ザ・プレミアム・モルツ=5.5度、香るエール=6度

【おつまみ】

庄内豚ジャーキー38g



WHISKY

ウイスキー



ウイスキーの消費大国アメリカでシェアNo.1のブレンデッドスコッチ。ホワイトラベルはスパイシーさとマイルドさのバランスが絶妙であるため、古くからソーダ割り(ハイボール)として日本のバーテンダーから高い人気を誇っています。おつまみとして、いりことピスタチオの詰合せもセットでお届けします。

1 デュワーズ ホワイト ラベル &おつまみセット

申込番号 OE 28-002

【ウイスキー】
デュワーズ ホワイト ラベル700ml／スコットランド製
アルコール分:40度
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。
【おつまみ】
いりことピスタチオ詰合せ30g



アルレットウイスキーシリーズは、コニャック生産者であったテッサンディエ家が初めて手掛けたフランス製ウイスキー。フランス北部産の大麦のみを使用し、二重構造アランビック(蒸留器)で時間をかけて蒸留することでより深い味わいを引きだしました。このブレンデッドはアメリカンオークの小樽で最低3年間熟成しています。凝縮感のあるアロマで、ノートはフレッシュなバニラを感じられます。オレンジのコンフィ(砂糖漬け)や香ばしいトーストの味わいをお楽しみください。

2 アルレット ウイスキー ブレンデッド

申込番号 OE 29-002

アルレット ウイスキー ブレンデッド700ml/
フランス製
アルコール分:40度

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

WHISKY

ウイスキー



スコッチウイスキーとモルトウイスキーの貯蔵原酒のみをブレンドし富士山西方の水を割水に使用。伸びのある味わいとピートの効いたフレーバーが絶妙にマッチしており、心地よい余韻が長く続きます。今回はおつまみをセットでお届けします。

1 角鷹(くまたか) &おつまみセット

申込番号 OE 30-001

【ウイスキー】
角鷹700ml
アルコール分:40度
【おつまみ】
燻製屋が燻したスモークナッツ93g




数量限定

2 サブ サンセットレッド & おつまみセット

申込番号 OE 31-002

【ウイスキー】
サンセットレッド200ml×2
アルコール分:46度
【おつまみ】
燻製屋が燻したスモークナッツ93g
🍴



富山の壮麗な山々と、その恵みである清冽な水。雄大な自然と水の循環が、繊細な季節の変化と人の手仕事が、日本でしか、富山でしか生まれないウイスキーを育みました。まろやかでスモーキーなブレンドウイスキーです。今回はおつまみをセットでお届けします。



Wine

産地、品種を選び抜いた
こだわりのワインを
お届けします

醸造家こだわりの美味をお届け。

—— 自慢の直輸入ワインをお愉しみください。 ——

リンベルではヨーロッパ各国のワイン生産者をまわり、直接買い付けを行っています。選び抜かれた逸品は定温コンテナで自社倉庫まで輸送。仕入れからお客さまのお手元まで、徹底した自社管理のもとで、おいしいワインを自信を持ってお届けします。国内の店頭では入手できない貴重な銘柄も多数ご用意しています。



約722平方メートルに及ぶ自社倉庫「リンベル グルメファクトリー」内は、8台の空調機と5機の温度センサーで365日24時間、常に摂氏15度前後に保たれています。

ソムリエが認めたワイン

—— 「私がテイスティングしました」 ——

リンベル お酒の贈り物に掲載するワインは、すべてソムリエ仲田勝男氏にテイスティングを依頼。氏が認めた“本物の味わい”のみをラインナップしています。フランス、イタリアをはじめ、ヨーロッパの注目ワイナリーが生んだ珠玉の味わいからお好みのワインをご賞味ください。



ソムリエ

— 仲田勝男さん

1958年福島県生まれ。レストラン「アビシウス」にて経験を積み、2003年にレストラン「アルバス」を開業。オーナーソムリエとして、完成度の高いワインと料理を提供。著書に、『ソムリエが選ぶベスト・ワイン・カタログ』（永岡書店）がある。

女性だけで選ぶワインの国際コンペティション

—— サクラアワード2026受賞ワイン ——



女性のワインプロフェッショナル（ソムリエ、ワインジャーナリスト、ワイン講師、ワインバイヤー）の審査員による国際的なワイン審査会「サクラアワード」。13回目となる2026年の審査会では延べ430名の審査員が、37カ国3,715アイテムのワインを審査。リンベルからも多くのワインが高得点を獲得し、受賞の栄誉に輝きました。



一般社団法人

ワインアンドスピリッツ文化協会理事長
サクラアワード審査員代表
ワインアンドワインカルチャー株式会社 代表取締役

— 田辺由美さん

「十勝ワインの生みの親」丸谷金保を父に持ち、米国でワインの教育を受けた後、大手酒類問屋でワインコーディネーターとして勤務。1992年より「田辺由美のWINE SCHOOL」を主催。





ボルドーの魅力が詰まったワインを造る シャトー・ピエロン

白は、緑がかったペールイエローに輝く色合い。柑橘系と白桃、そしてトロピカルフルーツのアロマが香り立ち、口に含むとソーヴィニヨン・ブランらしい、フルーティでシトラスの心地よいアタックとふくよかさを同時に楽しむことができます。赤は、豊かなベリーの果実味とフレッシュな酸味、かすかにナッツの風味のバランスが心地よい、カジュアルに楽しめる軽やかな味わいです。

1 ボルドー赤白ワインセット

申込番号 OE 34-002

シャトー・ピエロン ブラン(白)、
シャトー・ピエロン ボルドー・ルージュ(赤) 各750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

シャトー・ピエロン ブラン(白)

ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン
飲み口	甘○○○○●辛
適温	8～12℃
合う料理	魚介類の前菜、生牡蠣、刺身

シャトー・ピエロン ボルドー・ルージュ(赤)

ぶどう品種	メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	15～18℃
合う料理	肉料理全般、ハム、ソーセージ

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

フランス ボルドー / シャトー・ペシヨー アン・ネール・デテ (ロゼ)



凛としてフレッシュで香り高いロゼ

“アン・ネール・デテ（夏の雰囲気）”と名付けられたロゼは、その名の通り初夏のボルドーを想起させる、柑橘と花々が香るフレッシュさが魅力。メルロ種のみ100%使用したボルドーでは珍しいロゼワインです。ぶどうの繊細なアロマを損なわぬよう直接圧搾法を採用。ローズの色調に白い花やバラ、柑橘類、ライチのアロマと、フランボワーズなどのベリーの風味が響き合います。

2 ボルドーロゼワイン

申込番号 OE 35-001

シャトー・ペシヨー アン・ネール・デテ750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	メルロ
飲み口	甘○○○●○辛
適温	10～12℃
合う料理	魚介料理、豚肉・鶏肉料理

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

WINE

ワイン

フランス ブルゴーニュ / プティ・リュリュ ソーヴィニヨン・ブラン(白)



新感覚ワインの造り手

ボルドー、ブルゴーニュ、ロース地方で15年以上にわたって醸造経験を積んだ醸造家ジュリアン・トップールが、2022年に創設したワイナリー。ボルドー地方を中心に、多彩なスタイルのワインを造っています。ナチュラルな方法で低アルコールを実現し、ソーヴィニヨン・ブランの魅力を100%表現したフレッシュで香り豊かなワイン。メゾンを創設した曾祖父リュシアンへの敬愛を込めて「プティ・リュリュ」と名づけられた、どこかほっとする味わいのやさしいワインです。

1 ブルゴーニュ白ワイン

申込番号 OE 36-002

プティ・リュリュ ソーヴィニヨン・ブラン750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン
飲み口	甘○○○●○辛
適温	8～10℃
合う料理	サラダ、焼き魚、シーフード

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

フランス ロース / ヴァントゥーサン・ペトラルク (赤)



ロース地方のテロワールを反映したワイン

フランス・ロース地方南部に、80年以上続くコート・デュ・ロースの名門メゾン〈ガブリエル・メッフル〉。テロワールが明確に表現されたワイン造りにこだわっています。フレッシュな果実味とスパイシーさ、そしてボリューム感のバランスに優れたワインです。

2 ロース赤ワイン

申込番号 OE 37-001

ヴァントゥー サン・ペトラルク750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グルナッシュ、シラー、サンソー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	16℃
合う料理	パテ、子羊肉の香草焼き、牛肉や豚肉のグリル

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

WINE

ワイン

イタリア トスカーナ / テルツォーナ(赤)



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2024 ゴールド
受賞



テクノロジーを駆使した伝統製法と
自然環境を守るワイン造り

〈カルス・ヴィーニ〉は、テクノロジーを駆使し伝統製法と自然環境を守ることをモットーにワイン製造を行うワイナリーです。このテルツォーナは、濃いルビー色。バニラ、タバコ、チョコレートのような香りを感じられ、やわらかなタンニンとなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。

1 トスカーナ赤ワイン

申込番号 OE 38-001

テルツォーナ 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	メルロ、カベルネソーヴィニヨン
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	14℃
合う料理	グリル、ステーキ、熟成チーズ

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

イタリア ヴェネト / プロセッコエクストラドライ(泡)



フレッシュな味わいと華やかな香りを楽しむ

イタリア・ヴェネト州で造られるスパークリングワイン「プロセッコ」。シャルマ式と呼ばれる醸造方法で、白ぶどうが持つトロピカルで花のような香りを損なうことなく発酵・瓶詰めされます。よりフルーティで香り高く、酸味も控えめな飲みやすい味わいをお楽しみいただけます。

2 ヴェネトスパークリングワイン

申込番号 OE 39-001

プロセッコ DOC エクストラドライ
750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グレーラ
飲み口	甘○○●○辛
適温	5～8℃
合う料理	前菜、パスタ

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

WINE

ワイン

イタリア シチリア / ペリコーネ (赤)



土着ぶどうにこだわるワイナリーの赤ワイン

シチリア島の西部地域で古くから栽培されてきた在来種のペリコーネは、赤いベリーや木の実のフレッシュなノート、そして心地よい持続性が魅力です。優れた温度管理設備を導入することでワインの酸化・劣化を防ぎ、亜硝酸塩等を極力使用せず、シチリアの太陽をたくさん浴びて育った自家栽培のぶどうのみを使用していることも特徴です。

1 シチリア赤ワイン

申込番号 OE 40-001

ペリコーネ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	ペリコーネ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	18℃
合う料理	チーズ、ステーキ、焼肉

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

イタリア シチリア / イゾラ・デイ・プロフーミ グレカニコ (白)
イゾラ・デイ・プロフーミ ネーロ・ダヴォラ (赤)



シチリアの太陽に育まれた
力強い味わいの赤白ワイン

〈アルチェスティ〉はシチリアにある2003年創立の、スペイン家によるファミリー経営のワイナリー。アルチェスティのカジュアルワイン・ライン「イゾラ・デイ・プロフーミ」を、赤白のセットでお届け。白は柑橘を想わせる豊かな果実味。キレがよいのでアペリティフとしても。赤は深みのある赤色でベリーの香りがします。力強いボディとほどよい渋みが特徴です。

2 シチリア赤白ワインセット

申込番号 OE 41-001

イゾラ・デイ・プロフーミ グレカニコ (白)、イゾラ・デイ・プロフーミ ネーロ・ダヴォラ (赤) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

イゾラ・デイ・プロフーミ グレカニコ (白)

ぶどう品種	グレカニコ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	10～12℃
合う料理	前菜、サラダ、魚料理

イゾラ・デイ・プロフーミ ネーロ・ダヴォラ (赤)

ぶどう品種	ネーロ・ダヴォラ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	18℃
合う料理	肉料理、スパイシーな中華やエスニック

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



品質が管理された ファルツの白ワイン

ワイングート ヒルツは、1889年創業のワイナリー。4代目当主クラウス・ヒルツが栽培から醸造まで一貫して手がけています。拠点のドイツのファルツ州デイルムシュタインはフランスの国境近くの歴史ある銘醸地です。この土地は昔から火山が多く、畑は栄養をよく含んだ粘土質の土でぶどうの栽培に適しています。今回紹介するワインはヒルツでも力が入ったもの。メロンのような香りの中に、スパイシーさも感じられます。果実の凝縮した濃厚な風味をお楽しみください。

1 ファルツ白ワイン

申込番号 OE 42-002

グラウアーブルグンダー750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グラウアーブルグンダー
飲み口	甘○○○●○辛
適温	8～10℃
合う料理	魚介料理、鶏肉のソテー

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ルクセンブルク / セレクション ドゥ ミセック (泡)



フランス、ドイツ、ベルギーに囲まれた
美食の国ルクセンブルクのスパークリングワイン

《ベルナール・マッサー》は1921年の創設以来、伝統に基づいた製法にこだわり続けるルクセンブルクの代表的な生産者。このスパークリングワインも伝統的製法で知られる瓶内2次発酵製法で作られています。繊細な泡とフルーツの芳香が心地よく、3つの品種を絶妙に組み合わせ造り出される味わいは、極めてバランスが優れています。

2 ルクセンブルク スパークリングワイン 3本セット

申込番号 OE 43-001

セレクション ドゥ ミセック200ml
×3
※5月1日～9月30日は冷蔵便で
お届けになります。

ぶどう品種	シャルドネ、ピノ ブラン、 ピノ ノワール
飲み口	甘○●○○○辛
適温	5～7℃
合う料理	アペリティフ、デザート (特にフルーツ系の デザート)

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



リンベル株式会社 <https://www.ringbell.co.jp>

〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-6
〈サービス係〉フリーダイヤル：0120-95-3333 受付時間：午前10時～午後5時

個人情報の取り扱いについて

商品のお申し込みの際にお客さまよりいただきました個人情報につきましては、商品発送及び贈り主さまへの発送報告などの、弊社の業務以外の目的で使用することはありません。またその情報は一定期間厳重に保管・管理し、その後安全に廃棄いたします。商品の梱包発送やデータ入力、及び産地直送・メーカー直送で業務委託を行う場合がございますが、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。第三者に情報を提供・譲渡することはありません。開示・訂正・抹消をご希望の場合はフリーダイヤルまでご連絡をお願いいたします。