

お酒の贈り物

— 醸 —

Liquor
Selection



R I N G B E L L

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
フルーツ酒	16
焼酎	18
●ビール	22
●ラム	28
●ウイスキー	29
●ワイン	32
フランスワイン	34
イタリアワイン	37
ドイツワイン	42



＜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。





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。

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。



ボトルに書かれているのは「龍」を4つ書いて、「てつ」と読まれる漢字。この漢字は画数が多く“おしゃべり”という意味を持ち、仲間とおしゃべりをしながら、楽しく飲んで欲しいという想いから生まれました。吾妻連峰の清らかな伏流水と幻の酒米といわれる「愛山」を醸し、醪を最初に搾った際の雫を集めた、純米大吟醸の雫酒。香り豊かでふくよかな味わいです。

数量限定

1 東の麓酒造 純米大吟醸雫酒 龍龍龍龍(てつ)

申込番号 OF 06-002

純米大吟醸720ml/米・米麴:国産
原材料:米、米麴
原料米:愛山
アルコール分:16度
日本酒度:+2(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。



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がっています。ゆず香る辛子めんたいこセットでお届けします。

2 東の麓酒造 純米酒 あずま結2本 & 柚子めんたいこセット

申込番号 OF 07-002

【日本酒】

純米酒720ml×2／米・米麴：国産

原材料：米、米麴

原料米：出羽燦々

アルコール度数：15度

日本酒度：+5（辛口）

【めんたいこ】

柚子風味仕込辛子めんたいこ240g／賞味期間は冷蔵で12日／すけとうだらの卵巣：アメリカ産

※冷蔵便にてお届け。

※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。※お酒と明太子は各々別送になります。



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。



琥珀色の美しい「10年熟成」は、舌全体を包み込むような旨みと鼻に抜ける心地よい熟成香が広がります。「特別純米酒」は、穏やかさのなかにお米の旨さ、豊かな味わい、さわやかな酸味を感じられます。

1 出羽桜酒造 特別純米古酒 10年熟成 & 特別純米酒 2本セット

申込番号 OF 08-002

特別純米酒(古酒) 720ml、特別純米酒 1.8L/
米・米麴: 国産

【古酒】
原材料: 米、米麴
アルコール分: 16度
日本酒度: +5(辛口)

【特別純米酒】
原材料: 米、米麴
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。



香り、味ともに濃すぎないすっきりとした綺麗な味わいの「出羽の里」と、艶のある香りと上品な甘みが魅力の「つや姫」。飲みくらべてお楽しみください。

2 出羽桜酒造

出羽の里&つや姫 3本セット

申込番号 OF 09-002

純米酒 出羽の里720ml×2、純米吟醸 つや姫720ml／米・米麴:国産

【出羽の里】

原材料:米、米麴

原料米:出羽の里

アルコール分:15度

日本酒度:+1(普通)

【つや姫】

原材料:米、米麴

原料米:つや姫

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。



出羽桜酒造

山形県 天童市



東北銘醸

山形県 酒田市

江戸時代に「西の堺、東の酒田」と謳われた港町、山形県酒田市に明治26年に創業。昔ながらの伝統手法「生酛（きもと）造り」で仕込む、全国でも数少ない蔵のひとつです。みんなに愛され喜ばれる酒にしたいと、酒名を「初孫」と名付けました。



歴史ある出羽桜酒造 自信の一品の出羽桜特別純米酒。穏やかさの中に、何層にも重なったお米本来の旨みを感じる1本。まろやかで豊かな味わいと爽やかな酸味のバランスが抜群です。初孫生酛純米吟醸本辛口は、独特の発酵技術を駆使し、より深みのある味とキレ味抜群のすっきりとした辛口の純米吟醸酒です。冷や、ぬるめの燗でお楽しみください。

1 出羽桜酒造 出羽桜 &東北銘醸 初孫2本セット

申込番号 OF 10-002

出羽桜 特別純米酒・初孫 生酛純米吟醸本辛口各1.8L／米・米麴：国産	【初孫】
【出羽桜】	原材料：米、米麴
原材料：米、米麴	原料米：美山錦
アルコール分：15度	アルコール分：16度
日本酒度：+1（普通）	日本酒度：+8（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。



秀鳳酒造場

山形県

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おうべく、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。



山廃は適度な酸味がキレを出し、さわやかな味わいが口中に広がります。山廃ならではの深い旨みとコクのある味わいをお楽しみください。超辛口は、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 特別純米 山廃 &純米大吟醸 超辛口3本セット



申込番号 OF 11-002

特別純米酒 山廃720ml×2、純米大吟醸 超辛口720ml／米・米麴:国産

【山廃】
原材料:米、米麴
原料米:出羽きらり
アルコール分:15度
日本酒度:+3(やや辛口)

【超辛口】
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。



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。



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。



高知県東部、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」。「純米吟醸 土佐鶴」は、しっかりしたコクにふくやかな吟醸香が魅力。「特別純米無濾過 土佐鶴」は、やわらかな香りとふくらみのある味わいが特徴です。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。

1 土佐鶴酒造&香住鶴 日本酒飲み比べセット

申込番号 OF 12-002

純米吟醸 土佐鶴・特別純米無濾過 土佐鶴・山廃純米吟醸 香住鶴各720ml/米・米麴:国産
【純米吟醸 土佐鶴】 **【山廃 純米吟醸 香住鶴】**
 原材料:米、米麴 原材料:米、米麴
 アルコール分:15度以上 原材料:山田錦
 16度未満 アルコール分:15度
 日本酒度: +4(辛口) 日本酒度: +1(普通)
【特別純米無濾過 土佐鶴】
 原材料:米、米麴
 原材料:山田錦
 アルコール分:18度
 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。



東の麓酒造

山形県 南陽市



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。



甘酸っぱく、青リンゴやイチゴを思わせるフルーティな香りが特徴の「熊野のめぐみ」と、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た「甲賀忍酒」をセットでお届けします。

2 東の麓酒造 瀬古酒造 生原酒飲み比べセット

申込番号 OF 13-002

熊野のめぐみ 純米吟醸・甲賀忍酒 純米吟醸
各720ml／米・米麴：国産
※冷蔵便にてお届け。

【熊野のめぐみ】
原材料：米、米麴
原料米：美山錦
アルコール分：17度
日本酒度：-5(甘口)

【甲賀忍酒】
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。



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。



和田酒造

山形県 寒河江市

江戸中期である寛政9年（1797年）に、山形県河北町谷地にて創業しました。河北町は山形県のほぼ中央に位置しており、東に母なる川最上川、南に清涼な水源である寒河江川、西に万年雪を抱く霊峰月山を有し、さらには南の彼方には有名な蔵王を望む、自然豊かな土地です。伝統の味を守り続ける一方で、新しい技術開発にも取り組み、良質な原料に、熟練の蔵人の技術と感性が融合した酒をご賞味ください。



それぞれの酒造で造られた「清流寒河江川」。同じ「清流寒河江川」でも味の違いを飲み比べてお楽しみください。明太子と一緒に楽しんでください。

1 清流^{さがえ}寒河江川 飲み比べ&おつまみセット



申込番号 OF 14-002

千代寿虎屋 特別純米酒・和田酒造 特別純米酒各720ml／米・米麴：国産

【千代寿虎屋】

原材料：米、米麴

原料米：豊国

アルコール分：15度

日本酒度：+2（やや辛口）

【明太子】

無着色辛子明太子150g／賞味期間は冷蔵で12日／すけとうだらの卵巣：ロシア産

※冷蔵便にてお届け。

【和田酒造】

原材料：米、米麴

原料米：改良信交

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。※お酒と明太子は各々別送になります。



美吉野醸造

奈良県 吉野郡吉野町

奈良県吉野町にある美吉野醸造は1912年創業。地元の契約農家の米と杉で出来た麴室で造る総破精(そうはぜ)麴を使用し、酸と旨みが同調した、吉野の風土と発酵食文化に寄り添った酒造りを行っています。



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」、「山麴仕込」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。



室町時代から伝わる製法を基とした、水酛造りで仕込んだ「水もと」。ヨーグルトのような香りの奥に感じるあやしげな香りをお楽しみいただけます。「山麴」は、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。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にしました。

2 古式仕込みの 日本酒飲み比べ&おつまみセット

申込番号 OF 15-002

美吉野醸造 水もと・山麴純米吟醸 香住鶴各720ml/米・米麴:国産

【水もと】
原材料:米、米麴
アルコール分:17度
日本酒度:非公開

【山麴】
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)

【おつまみ】
庄内豚ジャーキー38g



※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。

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ワインとリキュールをお届けします。



静岡で育った温州みかんを熟練の技術でリキュールとワインに仕上げました。みかん缶詰とご一緒にお届けします。

1 みかんワイン&みかんのお酒 &みかん缶詰セット

申込番号 OF 16-002

みかんワイン・みかんのお酒各720ml×2

【みかんワイン】	【みかんのお酒】
原材料:濃縮還元温州みかん果汁、糖類	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:6~7度	アルコール分:6~7度

【みかん缶詰】
みかん缶詰435g(固形量250g)×2
※パッケージ変更になる場合がございます。
予めご了承ください。

※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

夏は海水浴客で賑わう海辺の町、茨城県大洗町。この町の中心部に蔵を構える「月の井酒蔵店」は今から160年前に創業しました。当時、蔵の煙突は漁船が寄港する際の目安で、「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」のほかに、有機認定酒米を使う「和の月」やさわやかな味わいの日本酒仕込みの梅酒など、約30種類もの酒を製造しています。



美吉野醸造

奈良県 吉野郡吉野町



日本酒をベースにした2種の梅酒。月の井酒造店の梅酒は濃厚で酸味の効いた“梅のお酒”といった味わいです。美吉野醸造の梅酒は梅そのものの風味を損なわず飲みやすく優しい甘さを感じられます。それぞれの梅酒をお楽しみください。

2 月の井酒造店 梅酒&美吉野醸造 梅酒 &たくあん缶セット

申込番号 OF 17-002

月の井酒造 梅酒500ml、美吉野醸造 梅酒720ml

【月の井】

原材料：有機清酒、有機梅

アルコール分：11度

【漬物】

たくあん缶(梅酢)60g／大根：宮崎県産

【美吉野】

原材料：日本酒、梅、ビートグラニュー糖

アルコール分：8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。

宮下酒造

岡山県 岡山市



麦・米・芋を原料に使用した本格焼酎の飲み比べ。原料の違いによる味、香りをご堪能ください。山形県産豚肉のおいさをそのままに、味と風味にこだわった手軽なおつまみをセットにしました。

1 宮下酒造

本格焼酎飲み比べ&おつまみセット

申込番号 OF 18-001

【焼酎】

本格麦焼酎 麦じゃがぁ・本格米焼酎 米じゃがぁ・本格焼酎 芋じゃがぁ各720ml
／米・米麴：国産

【麦】

原材料：麦、米麴
麴菌：白麴、黒麴
アルコール分：25度
蒸留方法：減圧

【米】

原材料：米、米麴
麴菌：白麴、黒麴
アルコール分：25度
蒸留方法：減圧

【芋】

原材料：米、米麴、さつまいも
麴菌：白麴、黒麴
アルコール分：25度
蒸留方法：減圧

【おつまみ】

庄内豚ジャーキー38g×4



×4

※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。



麦どころ岡山県産の二条大麦を使用した本格
麦焼酎です。麦の風味がしっかりとしており、後
味がすっきりで飲みやすいのが特長です。

2 宮下酒造 本格麦焼酎「いつも感謝」

申込番号 OF 19-001

【焼酎】

麦焼酎1.8L／米麴：国産

原材料：麦、米麴

麴菌：白麴、黒麴

アルコール分：25度

蒸留方法：減圧

【柄杓】

サイズ(約)：全長22cm／日本製



※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。

天盃

福岡県 朝倉郡

創業明治31年。「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回蒸溜を行います。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。今回は庄内豚ジャーキーをセットにしました。

1 天盃 いにしえ5年 & 豚ジャーキーセット

申込番号 OF 20-002

【焼酎】
麦焼酎720ml×2
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
【おつまみ】
庄内豚ジャーキー38g×2
小 明



薩摩金山蔵

鹿児島県 いちき串木野市

薩摩の歴史を語る上でも欠かせないいちき串木野市で、明治元年に創業した濱田酒造は、伝兵衛蔵・傳藏院蔵・薩摩金山蔵の3つの蔵を有し、夫々の蔵は「伝統」「革新」「継承」という焼酎づくりの理念を表現しています。500余年の歴史を持つ本格焼酎を鹿児島から日本全国、そして世界へ広げるため伝統の味を守りつつも技術の研鑽をし続ける中で、高度な技術が必要とされる芋麴の製造方法を確立させました。

鹿児島県薩摩の歴史が息づく継承の蔵のはぐくみ。全量芋ならではのすっきりとした個性的な香味と樽貯蔵によるウッディーでバニラのような甘く深みのある豊かな味わい。冷たくすると甘みが増します。水割りやロック、お好みでソーダ割りもおすすです。



2 薩摩金山蔵 薩摩のはぐくみ

申込番号 OF 21-001

芋焼酎720ml
原材料: さつまいも、芋麴
麹菌: 黒麹
アルコール分: 34度
蒸留方法: 常圧

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。



日本有数の豪雪地帯である山形県月山麓で造られる月山クラフトビール。「アルト」はふくよかな味が楽しめる赤褐色のビールです。麦芽由来の穀物の甘みや旨みが感じられるプレミアムビールです。

1 月山クラフトビール 月山自然水仕込み

申込番号 OF 22-001

アルト330ml×10
※冷蔵便にてお届け。
原材料:麦芽、ホップ
アルコール分:5度



月山クラフトビール「ラオホ」は、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プレミアムビールです。

2 月山クラフトビール 月山自然水仕込み

申込番号 OF 23-001

ラオホ330ml×10
 ※冷蔵便にてお届け。
 ※お届けは10月1日～2月28日。
 原材料: 麦芽、米、ホップ
 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。



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。

1 ドイツビール10本セット

申込番号 OF 24-002

バイエルン シュトルツ (ピルツ) 500ml×4、
バイエルントラウム (ヘル)・バイエルン
メルヘン (デュンケル) 各500ml×3 / 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: シュトルツ=5.3度、トラウム=5.0度、メルヘン=5.4度

高津川リバービア

島根県 益田市

島根県高津川のすぐそば、益田市高津の地、ここにある築160年以上の古民家（旧料亭）の一部を改修して高津醸造所をOPENしました。高津川の恵みを受けて育った、益田のシャインマスカットや、津和野のまめ茶、吉賀のお茶など。美しい水と豊富な農作物をつかって、個性あふれる美味しいクラフトビールをつくっています。



島根県西部を流れる日本一の清流高津川。その高津川水系のきれいな水で仕込んだスッキリ飲みやすいクラフトビールです。島根県益田市のシャインマスカットを使った「益田マスカットエール」、ゆずを使った「ゆずファームハウス」、いちごを使った「美都いちごセゾン」、山口県萩市の夏みかんを使った「萩夏みかんセゾン」、山口県阿武町のキウイフルーツを使った「阿武キウイセゾン」の5種類のクラフトビールが入ったフルーツ楽しむクラフトビールのセットです。

2 高津川リバービア フルーツクラフトビール&豚ジャーキー

申込番号 OF 25-002

【クラフトビール】

ゆずファームハウス・萩夏みかんセゾン・美都いちごセゾン・阿武キウイセゾン各330ml、益田マスカットエール330ml×2／アルコール分：ゆずファームハウス＝5.5度、萩夏みかんセゾン・益田マスカットエール＝5度、美都いちごセゾン＝6.5度、阿武キウイセゾン＝4度

※冷蔵便にてお届け。

【おつまみ】

庄内豚ジャーキー38g×3



※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。※お酒とおつまみは各々別送になります。

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 16 缶 & おつまみセット

申込番号 OF 26-002

【ビール】
エビスビール350ml×6、プレミアムブラック・プレミアムエール各350ml×5
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×2



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 ザ・プレミアム・モルツ 16 缶 & おつまみセット

申込番号 OF 27-002

【ビール】
ザ・プレミアム・モルツ、香るエール各
350ml×8
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×2



RUM

ラム



ラム酒発祥の地と云われるカリブ海の島々のひとつ、グアドループ島で1887年に設立された島の中でも歴史の長いラムメーカー〈ボローニュ社〉製造のラムをお届け。アグリコール製法で造られたホワイトラム。現在ボローニュ社が唯一の生産者となった、サトウキビの古代種ブラックケーン（黒サトウキビ）を原料としています。エキゾチックフルーツの濃密な香りとかすかなジンジャーの甘さ、芳醇な味わい、長い余韻をお楽しみいただけます。

1 ホワイトラム

申込番号 OF 28-002

ホワイトラム ブラックケーン700ml／フランス製
アルコール分:50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。

WHISKY

ウイスキー



セブンヤーズ ブレンデッドはスコットランド北部のハイランドで最低7年間熟成し、さらにフランスのコニャック地方にてコニャックの古樽で熟成を重ねてからブレンドしています。アルレットウイスキーシリーズ 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、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。

2 セブンヤーズ ブレンデッド & アルレットウイスキー 2本セット

申込番号 OF 29-002

【セブンヤーズ】
セブンヤーズ ブレンデッド スコッチウイスキー700ml/スコットランド製
アルコール分:40度
【アルレット】
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

WHISKY

ウイスキー



×2

熟成のピークに達した原酒を主に、ブレンダーの熟練したブレンド技術で誕生した、麒麟富士御殿場蒸溜所を象徴するウイスキー。濃厚な香りと深みのある味わいの富士山麓シグニチャーブレンドに、おつまみをセット。至福のひとつときをご堪能ください。

1 富士山麓 &おつまみセット

申込番号 OF 30-001

【ウイスキー】
富士山麓シグニチャーブレンド700ml
アルコール分:50度
【おつまみ】
燻製屋が燻したスモークナッツ93g×2





×2

200年の誇り高き血統と、全世界で躍進を続けるスコッチウイスキーを象徴するブランド、シーバスリーガル。リッチでスムーズ、その表現にふさわしい円熟した味わい。ストレート、ハイボールなどさまざまに愉しめるプレミアムスコッチウイスキーとおつまみをセットにしました。

2 シーバスリーガル &おつまみセット

申込番号 OF 31-001

【ウイスキー】
シーバスリーガル12年700ml／スコットランド製
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×2





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。





どこかほっとするやさしい味わいの白と、
果実みあふれる赤のセット。

プティ・リュリュは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です。レニエはガメイを使用したこのワインは、口に含めばグロゼイユやフランボワーズをはじめとした小さな赤系果実の香りが感じられ、味わいは豊かで洗練されており、バランスの良さが特徴です。

1 ブルゴーニュ赤白ワインセット

申込番号 OF 34-002

プティ・リュリュ ソーヴィニヨン・ブラン(白)、レニエ ドメーヌ・ド・ラ・プレーニュ(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。

プティ・リュリュ(白)

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

レニエ(赤)

ぶどう品種	ガメイ
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘○○○●○辛
適温	14～16℃
合う料理	ジビエ、鶏肉料理、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 / プルミエキュヴェルージュ(赤)



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2025ゴールド
受賞



数年の熟成期間で飲める親しみやすいワイン

ボルドーの北50km、ガロンヌ川右岸に位置し、2009年ブライ・コート・ド・ボルドーとしてAOC認定を受けたオー・グルロ。一般的に知られているタンニンの強めなボルドーワインに比べ、ボルドーらしい味わいも残しつつ、全体的に飲みごしもなく、数年の熟成期間で飲める親しみやすいワインが多いのが特徴です。華麗なルビー色の色合いが目を引く赤は、赤や黒のベリー系の香り、口当たりはシルキーでなめらか、微かなバニラ香とスパイスのバランスが心地よく、長いアロマティックな余韻が楽しめます。

2 ボルドー赤ワイン4本セット

申込番号 OF 35-001

ブルミエ キュヴェ ルージュ750ml×4

※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	16～17℃
合う料理	赤身肉の料理全般、ジビエ

※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。



バッカスが舞う

香り豊かで果実味溢れるシャンパーニュ

黄金の色合い、白いフルーツとシトラスの芳香。躍動感に満ちた味わいは、そのデリケートかつフルーティな爽快さが特徴です。あらゆる場面でその場を華やかに演出してくれます。

1 シャンパーニュ

申込番号 OF 36-001

コンテスドブリスィブリュットレゼルブ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	シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ
飲み口	甘○○●○○辛
適温	8℃
合う料理	チーズ、鶏肉料理、魚介料理

※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。

イタリア ロンバルディア / フランチャコルタ・パ・ドゼ(泡)



ドライフルーツとスパイシーな香りが広がる
スパークリングワイン

「最高品質のワインを造る」という強い情熱のもと設立されたワイナリー、〈コルテアウラ〉。フランチャコルタの異なるエリアの畑のシャルドネを別々に醸造し、ブレンド。約50ヵ月間熟成された辛口スパマンテです。グラスに輝くクリーンな黄金色、口の中で多様に変化する味わいと長い余韻をお楽しみください。

2 イタリア
スパークリングワイン

申込番号 OF 37-002

フランチャコルタ・パ・ドゼ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	シャルドネ、ピノネロ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	6℃
合う料理	前菜、魚介のメイン料理、 味付けのしっかりした料理

※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。



親子二代でキャンティの伝統を守り続ける 職人氣質のワイナリー

キャンティエリアの中心にあるワイナリー〈イ・ソーディ〉。古くからワイン作りが行われており、その土地のぶどう木を大切に受け継ぎつつ、最新技術を取り入れ、クオリティの高いワインづくりを続けています。出荷までに約3年をかけたリゼルヴァは、濃いルビー色、プルーンやカシスのような完熟した果実のような香り、まろやかな酸味の心地よい飲み心地です。

1 トスカーナ赤ワイン

申込番号 OF 38-002

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ
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	サンジョヴェーゼ、 カナイオーロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	16～18℃
合う料理	ビーフシチュー、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 トスカーナ / ヴォラ・ヴォレ ペコリーノ(白)
ヴォラ・ヴォレ パッセルリーナ(白)



少人数で設立した

カンティーナ・オルソーニャ

1964年に設立された農業組合〈カンティーナ・オルソーニャ〉。ぶどう畑はマジェッラ国立公園の斜面に位置し、ワイン造りに使う酵母を自然界に生息するミツバチの力を借りて採集しています。ペコリーノはアブルッツォ特有の土着品種です。エルダーベリーや洋なしのような香りで、酸味と味のバランスが良く、生ハムやリゾットに相性のいいワインです。パッセルリーナは、すずめ(パッセルリーナ)がこのぶどうを好んで食べることが名前の由来です。ライラックや柑橘系のフルーツのような香りで、飲み口は軽く、生の魚介料理やオイルベースの pasta 料理などによく合います。

2 イタリア白ワイン2本セット

申込番号 OF 39-001

ヴォラ・ヴォレ ペコリーノ、ヴォラ・ヴォレ パッセルリーナ各750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ヴォラ・ヴォレ ペコリーノ

ぶどう品種	ペコリーノ
飲み口	甘○○○●○辛
適温	9～11℃
合う料理	生の魚介料理、リゾット

ヴォラ・ヴォレ パッセルリーナ

ぶどう品種	パッセルリーナ
飲み口	甘○○○●○辛
適温	9～11℃
合う料理	生の魚介料理、フレッシュチーズ

※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。

WINE

ワイン

イタリア シチリア / グリッロ ヴィオニエ(白) ネーロ・ダヴォラシラー(赤)



イタリア最南 シチリアのパキーノより
バランスのとれた赤白を

温暖な気候と豊富な日照に恵まれたイタリアのシチリアより、フルーティで複雑なしっかりとした味わいを楽しめる白と、バランスが良く上品で洗練された味わいの赤のセットをお届けします。

1 シチリア赤白ワインセット

申込番号 OF 40-001

グリッロ ヴィオニエ(白)、ネーロ・ダヴォラシラー(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。

グリッロ ヴィオニエ(白)

ぶどう品種	グリッロ、ヴィオニエ
飲み口	甘○○○●○辛
適温	9～11℃
合う料理	刺身、天ぷら、サラダ

ネーロ・ダヴォラシラー(赤)

ぶどう品種	ネーロ・ダヴォラ、シラー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○●○辛
適温	15～16℃
合う料理	海の幸の煮込み、ピザ、トマトスパゲティ

※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 / ニンフェア(白)



シチリアの太陽に育まれた
華やかな香りとフルーティな味わい

〈アルチェスティ〉は、シチリア州、マルサラ〜マツァーラ〜サレミをまたぐエリアにある、2003年創立のワイナリーです。自家栽培のぶどうのみを使用して高品質なワイン作りを行っています。ニンフェアは、シチリア土着品種であるグリッロとシャルドネという、シチリアらしい魅力を表現した白ワイン。華やかな香りとフルーティさ、余韻のある味わいです。

2 シチリア白ワイン2本セット

申込番号 OF 41-002

ニンフェア750ml×2

※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	グリッロ、シャルドネ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	18℃
合う料理	ロブスター、蟹・海老料理、白身肉の料理

※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

ドイツ ファルツ / オルテガ ベーレンアウスレーゼ エデルズース (白)



ヘレンガットの畑のみで栽培されたぶどうを
自社で醸造

このワインを造るワイナリーは、100%自社生産で、ヴィン
テージの産地のトレーサビリティと分析値の透明性は、何
世紀にもわたって産地の影響を受けたワインの信頼を生み
出してきました。この白ワインは、パイナップル、ハニーデュー
メロン、オレンジなどの上質な果実の香り。味わいは、上品
な果実の甘さに、穏やかな酸が加わります。

数量限定

1 ドイツ白ワイン

申込番号 OF 42-002

オルテガ ベーレンアウスレーゼ エデ
ルズース375ml

※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	オルテガ
飲み口	甘●○○○辛
適温	10～12℃
合う料理	チーズの盛り合わせ、 スパイシーな前菜

※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。

ドイツ ファルツ / グラウアーブルグンダー(白) ドルンフェルダー(赤)



ドイツのワイン銘産地 ファルツの赤白ワイン

ドルンフェルダーは絹のようにやわらかい口当たりで、バターのような香り。果実味豊富でフルーティな味わいの赤ワインです。グラウアーブルグンダーは透明感のある黄色で、白い花やメロンの香りの中に、独特のスパイシーなアロマも感じます。口に含むと濃厚な風味が広がり、心地良い口当たりのドライな白ワインに仕上がっています。

2 ドイツ赤白ワイン3本セット

申込番号 OF 43-002

ドルンフェルダー (赤) 750ml×2、
グラウアーブルグンダー (白) 750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

グラウアーブルグンダー (白)

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

ドルンフェルダー (赤)

ぶどう品種	ドルンフェルダー
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘○○●○辛
適温	14～16℃
合う料理	肉料理、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。



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ございません。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。