

年末年始は
スパークリングワインを
楽しもう!

RARA会員様限定

抽選で200名様に1,000ポイントが当たる!

RARA
ポイント

合計 **20万** ポイント

自動応募&抽選でプレゼント!



対象期間

2020年11/1(日)▶12/31(木)

対象商品

フレシネ各種

期間中、対象企業各店舗で対象商品をご購入時にRARAカードをご利用いただきますと、「自動応募&抽選」となります。

～ハガキ等での応募は必要ありません～
当選された方は、1月下旬に、ポイント付与致します。
(ハガキにてご連絡致します)

ボジョレーヌーヴォー
～ご予約承り中～

ご予約特典
ジョルジュデュブッフ刻印入り
ワイングラス
プレゼント!

ジョルジュデュブッフブランド
リヨン・ボジョレーヌーヴォーワインコンクール
受賞歴
No.1

2020年
11/19(木)
解禁!!



11004 ジョルジュデュブッフ
マコンヴィラージュ
ヌーヴォー(750ml)
店頭販売価格 本体価格 2,280円 +税

ご予約特典
店頭販売本体価格より
200円引
本体価格 **2,080円** +税

11003 ジョルジュデュブッフ
ボジョレーヴィラージュ
ヌーヴォー(750ml)
店頭販売価格 本体価格 2,280円 +税

ご予約特典
店頭販売本体価格より
200円引
本体価格 **2,080円** +税

11002 ジョルジュデュブッフ
ボジョレーヌーヴォー
ハーフセット(375ml×2本)
・ボジョレーヌーヴォー(375ml)
・ボジョレーヴィラージュヌーヴォー(375ml)
店頭販売価格 本体価格 2,180円 +税

ご予約特典
店頭販売本体価格より
200円引
本体価格 **1,980円** +税

11001 ジョルジュデュブッフ
ボジョレーヌーヴォー(750ml)
店頭販売価格 本体価格 2,080円 +税

ご予約特典
店頭販売本体価格より
200円引
本体価格 **1,880円** +税

ご予約承り期間 **11月9日(月)まで** お渡し日 **11月19日(木)から22日(日)まで**

お申し込みは、各店サービスカウンターに備え付けのご予約伝票に必要事項をご記入の上、お申し付け下さい。

※天候不良、航空会社のスト等による商品到着の遅延が発生する場合がございます。 ※お客様情報の利用にしましては、弊社のギフト運営以外の目的で使用いたしません。
※各商品の数に限りがございます。品切れの際はご了承ください。 ※ご提供いただきました個人情報は、当社規定により適正に管理させていただきます。
※ご予約商品はサービスカウンターにてお渡し致します。 ※写真はイメージです。※未成年の飲酒は法律で禁止されています。
※パンフレット記載の商品は全てRARAポイント対象商品となります。 ※承りはサービスカウンター業務時間内とさせていただきます。(時間は各店へお問い合わせください)

スーパー・アークス ビックハウス ラルズマート ラルズストア フレティ ホームストア フクハラ 365 パストライズ ウェスタン D-marche BASIC FIRST
※この企画は、(南東光ストア・(南)福原・(南)ユニバース・(南)ベルジョイスでは実施いたしません。(北見地区2店舗)

ボジョレー
ヌーヴォーに合う **おすすめレシピ**



CGC
エキストラバージン
オリーブオイル
でつくる



十勝カマンアヒージョ

材料

- 十勝カマンベール…1個
- オリーブオイル…チーズがしっかりと浸かる量
- にんにく…1片 ●塩…少々 ●お好みの具材

作り方

- ① 手頃な大きさのフライパン(スキレット)にオリーブオイル、にんにく、塩を入れて熱します。
 - ② にんにくの香りが出てきたら十勝カマンベールを入れ溶けてきたら火からおろします。
 - ③ フランスパンや野菜(ミニトマト・ブロッコリー)を付けて召し上がり下さい。
- ※きのこ類を入れても美味しく召し上がれます。

おすすめ
CGCヌーヴォー



11005
ヴィニュロンピエール
ドレボジョレー
ヌーヴォー(750ml)

店頭販売価格 本体価格 1,480円+税

ご予約特典 本体価格
店頭販売本体価格より
200円引 **1,280円** +税

樹齢15年~40年のブドウ樹を使用し、深い紫色を帯びた輝きのあるレッドカラー。リンゴや洋ナシのコンポート、マーマレード等のフルーツジャムの香りが溢れだす。ラズベリーやさくらんぼ等の味わいが口の中を奏で、爽やかなレッドベリーの余韻が心地よい。

11006
カーヴデュシャトーデ
ロージュボジョレー
ヴィラージュヌーヴォー
(750ml)

店頭販売価格 本体価格 1,680円+税

ご予約特典 本体価格
店頭販売本体価格より
200円引 **1,480円** +税

当ワイナリーの特別なテロワールを体現したキュヴェ。甘草、スミレ、トロピカルフルーツのワイルドな香りが溢れる。フルボディでなめらかな舌触り、ラズベリージャムやシトラスフルーツ等の味わいが口いっぱい溢れだす。葡萄本来の味わいを残したノンフィルター。



CGCヌーヴォーには、ご予約特典のワイングラスは付いておりません。ご了承ください。

Wine & Cheese

おすすめの組み合わせ

フルーティで爽やかな味わいが
クリーミーな
カマンベールとぴったり。

さっぱりワインが
チェダーチーズの
コクを引き立て相性抜群。

豊潤な燻製香には
香り豊かな
ヌーヴォーがぴったり。

明治 十勝
カマンベール
×
ボジョレー
ヌーヴォー

明治 十勝
スマートチーズ
<チェダー>
×
マコン
ヴィラージュ
ヌーヴォー

明治 十勝
カマンベール
<燻製>
×
ボジョレー
ヴィラージュ
ヌーヴォー



今しか飲めない、初摘みのプレモル。
ザ・プレミアム・モルツ
“初摘みホップ”ヌーヴォー※

限定
出荷

※当製品は、2020年に収穫されたザーツ産ファインアロマホップを使用しています。

今年も収穫されたばかりのホップを特別に空輸でお届けします。

2020年11/17(火)解禁!!

ザ・プレミアム・モルツの最大の特徴である溢れだす華やかな香りに、「欧州産アロマホップ」は欠かせません。最上のホップを安定して手に入れるために、原産地チェコ農家の支援を行っています。また、醸造家は、毎年2~3回、現地へ行き、生産者の方とホップの育成状況や香りを五感でチェックしています。さらに、約10年の歳月をかけて、ホップを複数回に分けて追い足すように投入する、「アロマリッチホッピング製法」を開発。忘れられないような香りを生み出すために、考えられることは全てやり尽くしました。

