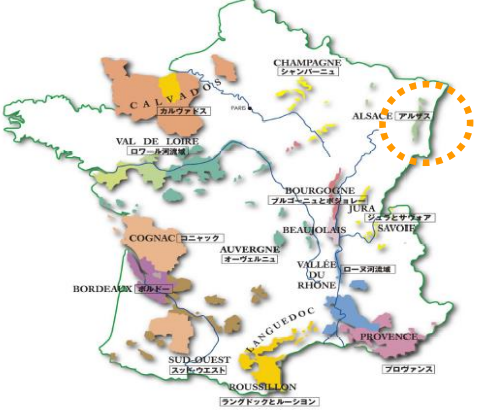

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine RISS
	国>地域>村	フランス>アルザス>バラン >ミッテルベルクハイム
	AOC	アルザス
	歴史	オーナーのカトリーヌは、2003年ポーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。
	気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。
	畑総面積	3.5 ha
	農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)	
趣味	旅行、キノコ狩り、バトミントン	
生産者のモットー	できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。	

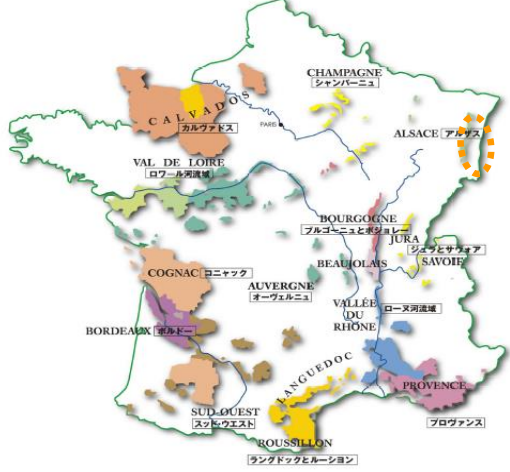


53.-5. VdT Pied de Nez 2015 ピエ・ド・ネ(白)		53.-2. AC Alsace Blanc 2015 Dessous de Table アルザス ドゥス・ド・ターブル(白)		53.-3. AC Alsace Riesling 2015 De Gres ou de Force アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォース(白)	
品種	ピノワール50%、 ゲヴェルトツラミネール50%	品種	ピノオーセロワ95%、ピノブラン5%	品種	リースリング
樹齢	15年~25年	樹齢	20年~30年	樹齢	28年~48年
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)
マセラシオン	直接プレスしたピノワールのジュースに全房のゲヴェルトツを漬け込み、 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	カエル腿肉のフリカッセ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	タルトフランベ、 鯉鱈のサフランソース	マリアージュ (生産者)	スズキと帆立ムースのパイ包み、 雛鳥のリースリング煮込み
マリアージュ (日本向け)	牛モツとトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	アスパラとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	いさきとグレープフルーツの カルパッチョ
ワインの 飲み頃	2017年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃
テイasting コメント	ピンクグレープフルーツ、白桃、サクランボ、スモモ、ジンジャー、森の香り。ワインはスマートかつほんのりスパイシーで骨格があり、野趣あふれる旨味エキスを優しくキメ細やかなタンニンが整える!	テイasting コメント	黄リンゴ、ミカン、ヴェルヴェンヌ、ユーカーリ、セージの香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスを膨らみと広がりがある。ほんのり苦みを伴ったミネラルの心地良い旨みが、味わいにアクセントを与える!	テイasting コメント	洋ナシ、パイナップル、タルトタタン、白い花、ハチミツ、ヨーグルト、プリオッシュの香り。ワインはリッチかつ透明感のある凝縮したエキスが詰まっっていて、緻密で骨太なミネラルと洗練された酸とのバランスが絶妙!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は45 hL/ha。ワイン名は鼻に親指を当てて他の指を動かしながら嘲笑するジェスチャーのことで、いわば日本という「あっかんべー」のこと! クラシックなゲヴェルトツの醸造方法を揶揄するというメタファーが隠れている! ノンフィルター、SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は9月12日、13日。収量は35 hL/ha。残糖1.2 g/Lの辛口! 2015年はReichsfeldにある新しく手に入れたピノオーセロワが主体。ワイン名は「テーブルの下」=「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は9月28日、29日。収量は30 hL/ha。残糖0.8 g/Lの辛口! 畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壤グレローズ(Gres)を掛けている! フィルター有。SO ₂ 無添加!

53.-4. AC Alsace Riesling 2014 Schieferberg アルザス リースリング シッフエルベルグ(赤)		53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2015 Empreinte アルザス アンプラント(赤)	
品種	リースリング	品種	ピノワール
樹齢	37年平均	樹齢	19年平均
土壌	シストブルー(青色片岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で18ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホワイトアスパラとホタテのポワレ、 シュークルーツ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラソテーブルーソース、 牛テールのフライシュナッカ
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とあさりの白ワイン蒸し	マリアーージュ (日本向け)	砂肝とイチゴのサラダ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	青リンゴ、ライム、シトラス、フェンネル、タイム、アニス、白い花の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるほんのりとした甘さとダシのような上品なエキスがあり、線の細い酸と優しいミネラルがきれいに融合する！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、バラの花弁、アニス、オレンジット、ブラリネの香り。ワインは滑らかで奥行きがあり、野趣あふれるふくよかな果実味に緻密なミネラルと繊細な酸、タンニンが上品に溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は10月13日。収量は40 hL/ha。残糖は3.2 g/L！ワイン名 Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壌で唯一シッフエルベルグにだけ存在する！フィルター有、SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月15日~17日。収量は24 hL/ha。畑は3つのコミューンのひとつ Reichsfeldにある。ワイン名 Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine RISS
	国>地域>村	フランス>アルザス>バラ >ミッテルベルクハイム
	AOC	アルザス
	歴史	オータールのカトリーヌは、2003年ホームの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年間借りていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。
気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。	
	畑総面積	2.8 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	旅行、キノコ狩り、バトミントン
	生産者のモットー	できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。

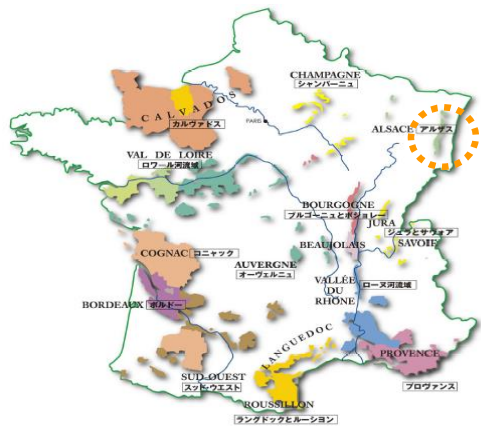
53.-2. AC Alsace Blanc 2014 Dessous de Table アルザス ドゥス・ド・ターブル(白)	53.-3. AC Alsace Riesling 2014 De Grès ou de Force アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白)	53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2014 Empreinte アルザス ピノワール アンプラント(赤)			
品種	ピノブラン70%、ゲヴェルツ10%、シルヴァネール20%	品種	リースリング	品種	ピノワール
樹齢	22年~62年	樹齢	27年~47年	樹齢	17年平均
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母 古樽で3ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で3ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンク&古樽で1ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	自然酵母 古樽で10ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 牡蠣の冷製コンソメジュレ	マリアージュ (生産者)	ほうれん草のケーキサレ、 ホタテのムニエル	マリアージュ (生産者)	ウッフムレット、 ペルドリのロースト
マリアージュ (日本向け)	イサキとオレンジのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	アサリとジャガイモの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15℃
テイasting コメント	レモン、青リンゴ、ミカンの花、シトラス、セージ、森の香り。ワインはみずみずしくフレッシュな酸とやさしいミネラルに清涼感と透明感があり、アフターに苦みを伴った繊細な旨味エキスが長く余韻に残る!	テイasting コメント	黄桃、アプリコット、ミント、クルミ、ヨーグルト、プリオッシュの香り。ワインはピュアで酸に透明感があり、ダシのように澄んだ旨味エキスと洗練されたミネラルがフィネスを伴い複雑に合い舞う!	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、オレンジピール、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく軽快で、赤い果実の優しい旨味の中に緻密なミネラルと繊細なタンニンの収斂味が上品に溶け込む!
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	収穫日は9月22日~24日。収量は35hL/ha。残糖1.3g/Lの辛口!畑は2つのコミューンNothaltenとReichsfeldにある。ワイン名は「テーブルの下」=「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている!フィルター有、SO ₂ は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月4日、6日。収量は30hL/ha。残糖1.5g/Lの辛口!畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壌グレローズ(Gres)を掛けている!フィルター有、SO ₂ は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月12日。収量は30hL/ha。畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている!フィルター無し、SO ₂ 無添加!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine RISS
	国>地域>村	フランス>アルザス>バラン >ミッテルベルクハイム
	AOC	アルザス
	歴史	オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメーヌをスタートする。
	気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。
	畑総面積	2.8 ha
	農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ	1人	
趣味	旅行、キノコ狩り、バトミントン	
生産者のモットー	できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。	



53.-2. AC Alsace Blanc 2013 Dessous de Table アルザス ドゥス・ド・ターブル(白)		53.-3. AC Alsace Riesling 2013 De Gres ou de Force アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白)		53.-4. AC Alsace Riesling 2013 Schieferberg アルザス リースリング シッフェルベルグ(白)	
品種	ピノブラン80%、ゲヴュルツ10%、シルヴァネール10%	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	21年~61年	樹齢	26年~46年	樹齢	36年平均
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	シストブルー(青色片岩)
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 古樽で3ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽で5ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽で8ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	自然酵母 古樽で10ヶ月	熟成	自然酵母 古樽で10ヶ月
マリージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 カサゴのポワレ	マリージュ (生産者)	カエルの腿肉パセリソース、 熟成サレールチーズ	マリージュ (生産者)	サンドル(川魚)のポワレ、 シュークルート
マリージュ (日本向け)	つぶ貝のガーリックバター風味	マリージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのサラダ	マリージュ (日本向け)	イサキの岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃
テイasting コメント	レモン、グレープフルーツ、青リンゴ、 ミモザ、シトラス、クラッカーの香り。ワインはピュアかつエキスが滑らかで透明感があり、フレッシュな酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが複雑で繊細な味わいを形成する!	テイasting コメント	レモン、青リンゴ、ヴェルヴェンヌ、キンモクセイ、蜜蝋、松の葉の香り。ワインはフレッシュで勢いがあり、真っ直ぐ伸びのある酸と緻密なミネラル、洗練された旨味が味わいの骨格を支える!	テイasting コメント	レモン、白桃、クエッチ、ミカン、パッションフルーツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはミネラリーで輪郭がはっきりしていて、洗練された酸と塩辛いくらい凝縮したミネラルの旨味とのバランスが絶妙!
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに!	収穫日は10月6日、10月13日。収量は35 hL/ha。残糖ゼロ! 畑は2つのコミューンNothaltenとReichsfeldにある。ワイン名は「テーブルの下」=「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている。フィルター有、SO ₂ は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月19日。収量は25 hL/ha。残糖ゼロ! 畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde gré ou de force「舌が応も」という諺に土壌グレローズ(Gres)を掛けている。フィルター有、SO ₂ は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月20日。収量は35 hL/ha。残糖ゼロ! ワイン名Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壌で唯一シッフェルベルグにだけ存在する! フィルター有、SO ₂ は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。

53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013 Empreinte アルザス ピノワール アンプラント(赤)	
品種	ピノワール
樹齡	16年平均
土壤	グレローズ(ピンクの砂岩)
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで16日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンク&古樽で1ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークのオープン焼き、 カジキマグロのステーキ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のブルーチーズのはさみ焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15℃
テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、スミレ、タイム、蜜蝋、鯉節、白粉の香り。ワインはピュアでみずみずしく、繊細で伸びのある酸とやさしい果実の旨味を硬質なミネラルと細かいタンニンの収斂味が支える！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は30hL/ha。畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている。フィルター無し、SO ₂ 無添加！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Catherine RISS
国>地域>村	フランス>アルザス>バラン >ミッテルベルクハイム
AOC	アルザス
歴史	オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメーヌをスタートする。
気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。
畑総面積	2.5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	旅行、キノコ狩り、パドミントン
生産者のモットー	できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。

53.-2. AC Alsace Blanc 2012 Dessous de Table アルザス ドゥス・ド・テーブル(白)		53.-3. AC Alsace Riesling 2012 De Gres ou de Force アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白)		53.-4. AC Alsace Riesling 2012 Schieferberg アルザス リースリング シッフエルベルグ(白)	
品種	ピノブラン80%、シルヴァネール10% ゲヴェルツトラミネール10%	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	20年~60年	樹齢	25年~45年	樹齢	35年平均
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)	土壌	シストブルー(青色片岩)
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 古樽で1ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽で6ヶ月、その後 ステンレスタンクで4ヶ月	醱酵	自然酵母 1/3ステンレスタンク、 2/3古樽で9ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽とステンレスタンクで1ヶ月	熟成	1/3ステンレスタンク、 2/3古樽で4ヶ月
マリァージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 魚介のシュクルート	マリァージュ (生産者)	淡水魚のワイン煮込み、 マンステールチーズ	マリァージュ (生産者)	サーモンとホタテのマリネ、 真鯛のポワレエストラゴンソース
マリァージュ (日本向け)	エビのグラタン	マリァージュ (日本向け)	白アスパラのオランダーズソース	マリァージュ (日本向け)	カニとグレープフルーツのサラダ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12℃
テイasting コメント	熟したリンゴ、洋ナシ、パンデビス、メントールの香り。ワインはリッチで、アタックに柔らかな粘着性とボリュームを感じる。後半から緻密なミネラルが味わいにはっきりとした輪郭を与え、余韻のキレも良い!	テイasting コメント	マンゴー、ネクタリン、キンモクセイ、アロエ、フュメ香、海藻の香り。口当たり優しく滑らかで、ネクターのような果実味に調和しながら細く真っ直ぐな酸、骨格のあるミネラル、旨味が複雑に迫上がる!	テイasting コメント	ライム、シトラス、白い花、ブルーセージ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはミネラリーで透明感があり、洗練された酸ときれいに凝縮した旨味とのバランスが絶妙!余韻にクリスタルのようなミネラルが残る!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	収穫日は9月28日~10月2日。収量は30hl/ha。残糖は2g/l。畑は2つのコミューンNothaltenとReichsfeldにある。ワイン名は「テーブルの下」=「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている!	ちなみに!	収穫日は10月20日。収量は40hl/ha。残糖は3.5g/l。畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde gré ou de force「自発的であれ強制的であれ」という言葉に土壤グレローズ(Gres)を掛けている!	ちなみに!	収穫日は10月13日。収量は35hl/ha。残糖3g/l。ワイン名 Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壤で唯一シッフエルベルグにだけ存在する!

53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2012 Empreinte AC アルザス ピノノワール アンブラント(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	15年平均
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩)
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのバルサミコソース、 牛肉のパヴェステーキ
マリアーージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	グリオット、キルシュ、アニス、シナモン、パンデビスの香り。ワインはダイナミックかつボリューム感がある一方で味わいにフィネスがあり、しめやかな果実味と骨格のあるミネラルが余韻を綺麗にまとめる！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30hl/ha。畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！