

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格 (BPREA) を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
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	6 ha
	農法	ビオダイナミ 2004年にエコセール、2015年にデメテール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	日曜大工、機械修理
	生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない!

62.-1. AC Alsace Sylvaner Sigg 2015 アルザス・シルヴァネール ジギ(白)		62.-8. AC Alsace Auxerrois Pinot Gris Brutus 2013,2014,2016 アルザス・オークセロワ・ピノグリ ブリュトウス(白)		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2017 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)	
品種	シルヴァネール	品種	ピノオークセロワ70%、 ピノグリ30%	品種	ピノオークセロワ
樹齢	60年平均	樹齢	30年~50年	樹齢	50年~60年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	開放型ファイバータンクで11日間
醗酵	自然酵母で24ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月~4ヶ月	醗酵	自然発酵で4ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月、 その後ステンレスタンクで合計4年の 熟成。3つのミレジムを樽熟が終わる ことにアッサンブラージュした。	熟成	600 Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	スモークサーモン、 リードヴォーのムニエル	マリアーージュ (生産者)	カエルのソテー香草風味、 カンタルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ツブ貝のバターソテー、 サーモンのポーピエット
マリアーージュ (日本向け)	イワシとウイキョウのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	魚介のシュークルート	マリアーージュ (日本向け)	鱈白子のグラタン
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	白桃のコンポート、黄桃、カリン、白い 花、青いアーモンド、甘酢、火打石の 香り。ワインはピュアかつクリスピー で凝縮したエキスに勢いがあり、線の 細い強かな酸とタイトで筋肉質なミネ ラルが骨格を引き締める!	テイスティング コメント	梨のコンポート、カリン、カモミエ、 ニフトコの花、ノワゼット、蜜蝋、醬 油、火打石の香り。ワインはピュアで 透明感のあるまったりとしたエキスに 塩気のあるダシのような旨味が詰 まっていて、後から強かな酸がじわ っと口に広がる!	テイスティング コメント	カリン、スモモ、ハチミツ、白トリュフ、 火打石、潮の香り。ワインは芳醇か つほのかにスパイシーでストラク チャーがあり、凝縮したピュアなエキ スに紅茶のような上品な渋みと洗練 されたミネラルがきれいに溶け込 む!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。残糖3.6 g/L。2015年は酵母 に勢いがなく発酵に2年の歳月を要し ている! キュヴェ名の「ジギ」は巡礼 の途中で知り合ったドイツ女性の 名前! 巡礼の苦楽を共にしたソウル メイトに対し敬意を込めてこの名前を 付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は13年が10月3日、14年が9 月18日、16年が10月5日。収量は 50hL/ha平均。13年、14年のピノ オークセロワに16年のピノグリをア ッサンブラージュしたワイン! キュヴェ 名「ブリュトウス」は当初13年のワイン が完全に酸化にしたことに対し、「ブ ルータスお前もか!」と嘆きの意味を 込めて名付けた! SO ₂ 無添加! ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月13日。収量は50 hL/ha。ジャン・マルクの持つ品種 の中で一番最後にマセラシオンで仕込 んだピノオークセロワ! キュヴェ名を 「オリジン」にしたのは、元々大昔白 ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と 言う意味で名付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2017 アルザス・ゲヴュルトラミネール オリジン (マセラシオン)		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2017 アルザス・ピノワール アニグマ(赤)	
品種	ゲヴュルトラミネール	品種	ピノワール75%、ガメイ25%
樹齢	50年平均	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	20hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	225 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のフリカッセ、 ウズラとフォアグラのパロティースヌ、
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	オレンジ、キンカン、バラ、キンモクセイ、アールグレイ、海藻の香り。ワインはスパイシーかつはっきりとしたストラクチャーがあり、旨味のたつぷりと詰まったエキスに上品な渋みと骨格のある酸、滋味深く洗練されたミネラルが複雑に融合する！	テイステイング コメント	グロゼイユ、フランボワーズのジャム、シャクヤク、クレソン、タバコの葉、ワインは艶やかかつ女性的で、みずみずしい果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味と強かでチャーミングな酸、洗練されたミネラルのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は春の遅霜で20 hL/haと少なかった！2014年にリースリングの次にスキンコンタクトを試みたジャン・マルクの顔でもあるゲヴュルト・マセラシオン！キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」という意味で名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日、19日。収量は50 hL/ha。前回リリースしたAnimalにボジョレーのガメイをアッサンブラージュした！ガメイはボジョレー南の生産者ラファエル・ベイサングから！キュヴェ名「アニグマ」はAnimalにGamayのGを加え、古代ギリシャのAniguma(なぞなぞという意味)にかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格 (BPREA) を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
	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	6 ha
	農法	ビオダイナミ 2004年にエコセール、2015年にデメテール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	日曜大工、機械修理
	生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない!

62.-9. AC Alsace Auxerrois Tri Aux (2015-2016-2017) アルザス・オーセロワトリ・オー(白)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2017 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-12. AC Alsace Muscat Origin 2017 アルザス・ミュスカ オリジン (マセラシオン)	
品種	オーセロワ	品種	シルヴァネール	品種	ミュスカブティグレン
樹齢	80年平均	樹齢	62年平均	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醗酵	自然酵母 各ミレジムで平均6ヶ月	醗酵	自然発酵で15日間	醗酵	自然発酵で12日間
熟成	225 Lの古樽で1年~3年	熟成	500 Lの古樽で12ヶ月	熟成	400Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹とクススのガレット仕立て、 ピエドコシオン	マリアーージュ (生産者)	小海老のベニエ、 鶏手羽先のパイナップル煮	マリアーージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 アンドウイエットのグリエ
マリアーージュ (日本向け)	桃とモッツアレラチーズのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	ホタテとセロリのソテー	マリアーージュ (日本向け)	豚スペアリブ マーマレード煮
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:11℃
テイasting コメント	白桃、梨のコンポート、西洋菩提樹、セロリ、フメ香、蜜蝋の香り。ワインはフルーティかつピュアでネクターのようにまったりとふくよかな旨味エキスがあり、ほんのりスパイシーなミネラルと繊細で強かな酸が優しく余韻を締める!	テイasting コメント	黄桃のコンポート、パパイア、金木犀、ジンジャー、ハチミツ、カテキンの香り。ワインはスマートかつはっきりとした輪郭があり、洗練された果実の凝縮味を強かで伸びのある酸と優しく上質な渋みを伴う紅茶のようなタンニンがじわっと引き締める!	テイasting コメント	白桃、ライチ、ローズ、アカシア、ジンジャー、海藻の香り。ワインはヴィヴィッドでストラクチャーがあり、塩気のある凝縮した上品なエキスに骨格のある酸、上質な渋みを伴う紅茶のようなタンニンがきれいに溶け込む!
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は2015年が9月12日、2016年が9月30日、2017年が9月13日。収量は30 hL/ha平均。残糖1.6 g/Lの辛口! キュヴェ名はTrio(三重奏)とオーセロワの頭文字Auxで「オーセロワの3年分のアッサンブラージュワイン」という意味を表している! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口! シルヴァネールはジャン・マルクの持つヴィエーユ・ヴィーニユのひとつで、彼のお気に入りの品種! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」という意味で名付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は65 hL/ha。残糖は0.4g/Lの完全辛口! 100%ミュスカブティグレンでその中でも珍しいミュスカブティグレン・ルージュが50%入っている! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」という意味で名付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2017 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2017 アルザス・ピノワール エリオス(赤)	
品種	リースリング	品種	ピノワール
樹齢	41年平均	樹齢	15年～35年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間
醗酵	自然発酵で2ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	20 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	28 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ツブ貝のガーリックソテー、 フォアグラのブリオッシュ包み	マリアージュ (生産者)	アルザス風シャルキュトリー、 ラクレット
マリアージュ (日本向け)	ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	白桃、アプリコット、熟したミカン、アカシヤ、蜜蝋、ハチミツ、石油の香り。ワインはフルーティーで骨格とフィネスがあり、凝縮したまるやかな白い果実のエキスと上質な渋みを伴う紅茶のようなタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤク、蜜蝋、セルローズ、フュメ、シャンピニオン、赤味噌の香り。ワインは滑らかで艶があり、優しく染み入るような赤い果実の旨味にチャーミングな酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は50 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口！2013年に初めて仕込んで以来、ジャン・マルクの顔でもあるリースリング・マセラシオン！キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」と言う意味で名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は50 hL/ha。Eliosのコンセプトは「軽快でライトなピノワール」！キュヴェ名はギリシャ神話の太陽の神「Helios(ヘーリオス)」と風の神「Eole(エオール)」の2つの名前を掛け合わせ名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格(BPREA)を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO ₂ 無添加のワインをピノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO ₂ 無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
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	6 ha
	農法	ビオダイナミ 2004年にエコセール、2015年にデメテール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	日曜大工、機械修理
	生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない!

62.-2. AC Alsace Pinot Gris Weg 2015 アルザス・ピノグリ ウェッグ(白)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2016 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2016 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノグリ	品種	シルヴァネール	品種	リースリング
樹齢	20年平均	樹齢	61年平均	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で24ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月	熟成	500 Lの古樽で12ヶ月	熟成	20 hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 手長海老のナーージュ仕立て	マリアーージュ (生産者)	冷製マトと蟹肉のファルシ、 オマール海老のオレンジソース	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 シュークルート
マリアーージュ (日本向け)	白いんげん豆とミモレットのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	豚のスペアリブ	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣のペニエ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄リンゴ、白桃、レモングラス、青梅、 西洋菩提樹、フュメ香、ヨーグルトの 香り。ワインはピュアかつクリスピー でストラクチャーがしっかりとあり、塩 辛く複雑に凝縮した旨味と骨格のある ミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイステイング コメント	黄桃、パッションフルーツ、マンゴー、 ジンジャー、金木犀、蜜蝋、カテキン の香り。ワインはフルーティかつパン ジェンシーな優しいタンニンがあり、 スパイシーな味わいと共にキンカン のようなフレーバーが鼻を抜ける！	テイステイング コメント	白桃、スターフルーツ、イチゴ、カモ ミール、白檀、蜜蝋、鉄分の香り。ワ インはフルーティーかつ滑らかでフィ ネスがあり、白い果実の上品なエキ スと線の細い酸とのバランスが良く、 繊細なタンニンの渋みが優しく味 いを整える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は9月22日。2015年は豊作で 収量は55 hL/ha! 残糖0.6 g/Lの完全 辛口! キュヴェ名の「ウェッグ」は アルザス語で「道」と言う意味があり、 巡礼の道が畑に隣接していることから この名前を付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は30 hL/ha。ジャン・マルクが初めてシル ヴァネールで仕込んだマセラシオン! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、 元々大昔白ワインは赤と同じくマ セラシオンをして仕込んでいたことか ら「原点」と言う意味で名付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月18日。収量は30 hL/ha。2013年に初めて仕込んで以 来、ジャン・マルクの顔でもあるリー スリング・マセラシオン! キュヴェ名 を「オリジン」にしたのは、元々大昔 白ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と 言う意味で名付けた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

62.-6. AC Alsace Pink Pong 2016 アルザス・ピンク・ポン (マセラシオン)		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anima 2016 アルザス・ピノワール アニマ(赤)		62.-7. AC Alsace Fisterra 2016 アルザス・フィステラ (マセラシオン)	
品種	ピノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノワール	品種	ゲヴェルツラミネール50%、 ピノグリ50%
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで20日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	600 Lの古樽で12ヶ月	熟成	225 Lの古樽で12ヶ月	熟成	18 hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のラビオリ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 ベルドリのサルミソース	マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 ポーフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マグロのタルタル エスニック風	マリアージュ (日本向け)	米ナスとアンチョビのチーズ焼き	マリアージュ (日本向け)	殻付き海老のスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、ジンジャー、モロヘイヤ、 ハイビスカスティー、シャンピニオンの 香り。ワインはピュアで明るくチャーミ ングでみずみずしいエキスの旨味に 線の細い強かな酸とキメの細かいタン ニンの収斂味がきれいに溶け込 む！	テイステイング コメント	グリオット、ドライイチジク、スマイル、ブ ラウンカルダモン、ブラリネ、赤味噌 の香り。ワインは滑らかで艶やかな 果実が染み入るように優しく、ダシの ような旨味とチャーミングな酸、繊細 なタンニンとのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	ライチ、シャクヤク、キンモクセイ、黄 色いバラ、ジンジャー、シャンピニオ ン、鉄分の香り。ワインはフルーティ かつほんのりスパイスで、上品な エキスの旨味にパンジエンシーな優 しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月6日。収量は45 hL/ha。限りなく赤に近いロゼワイ ン！ピノワールはAnimaの畑か ら！キュヴェ名はピンボン(Ping Pong)のPingをPinkに変えロゼワイ ンと掛け、また同時にPinot Noir、 Pinot Grisの頭文字をピンボンに掛 けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は45 hL/ha。キュヴェ名のAnimaはラテン 語で「生命」「魂」の意味、キリスト教 では「大地の匂い」という意味もあ る！ピノワールはジャン・マルクが 最初にSO ₂ 無添加で仕込んだワイン でいわば彼の魂ともいえるワイン！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はピノグリが10月5日、ゲビュ ルツが10月14日。収量は45 hL/ha。ロゼ(グリ)色のブドウ同士を アッサンブラージュし仕込んだマセラ シオン！キュヴェ名は巡礼地コンポ ステーラの最西端の地名で、この世 の果て＝一度仕込んだら最後ま で！という意味を込めて名付けた！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！