

秋は、
ワインがもっと美味しくなる。

この秋に楽しみたい スロバキアワインの魅力をお届け

Slovakia Wine
for Autumn

2026秋号
スロバキアワイン通信
まだ知られていない
ヨーロッパの宝石

マイティワインの マネージャーいちおしワイン

マネージャー
中岡 麻緒

赤ワインがお好きな方はスロバキアが誇る固有品種【デュナイ】をおすすめいたします！華やかで魅惑的な香り、濃厚なのに驚くほど滑らかなタンニンが個性的かつ上品な味わいです。個人的に大好きな1本なので是非お試しください♪



一度は飲んでみたい固有品種！

エクスクルーシヴ デュナイ 2021
知られざる品種、程よいコクと果実味

品種：デュナイ*固有種
赤/ミディアム/13.5%

複雑な味わいでありながら、まとまりが良く美味しい。控えめな渋み×豊富な果実味。程よいコクと果実味、バランスの良さが際立つ赤ワイン。

おすすめペアリング
牛肉のしぐれ煮



4,620円

Recommend
貴腐で有名なトカイを爽やかな辛口で

ヴィーノウルバン
トカイ・フルミント 2024

品種：フルミント
白/辛口/11.5%

貴腐ワインで知られるトカイ地方のフルミントを辛口に仕立てた白ワイン。フルーティーなアタックのあと塩気を感じさせるようなスッキリとした味わい。

おすすめペアリング
海鮮塩焼きそば



2,530円

コスパ抜群！シャンパーニュ製法のスパークリング

セクト・1933
プレステージュキュヴェ・ブリュット NV
18か月熟成、豊かな旨味と深み

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
泡・白/辛口/12.5%

シャンパーニュ製法・瓶内熟成18か月。鋭く切れのある味わいが口の中に広がりしっかりと余韻がある逸品。

おすすめペアリング

から揚げ、餃子
生ハム、チーズ全般

4,180円



安心して飲めるバイオナミ栽培の白ワイン

ソーヴィニオン・ブラン 2019

果実味と樽感の絶妙なバランス

品種：ソーヴィニオン・ブラン
白/辛口/13.0%

樽熟成を12か月行っているが樽感は強くなく果実味と拮抗してバランス良い味わい。クセも無くスムーズ&エレガント。

おすすめペアリング

牡蠣のバターソテー
甲殻類の鰯

4,840円



保存が簡単！スクリーキャップ

フランコフカ・モドラ ロゼ 2023

ほんのりベリー系のタッチ

品種：フランコフカ・モドラ（ブラウフレンキッシュ）
ロゼ/辛口/12.5%

スロバキア赤ワインの代表品種によるロゼ。あくまでもスッキリと心地よく、ほんのりとベリー系のタッチ。

おすすめペアリング

焼き餃子
フィアベース

3,850円



2026年 ドクターアワード 受賞ワイン

医師・歯科医師が美味しいワインを選び紛争・災害地域の支援につなげることを目的にしたワインの審査会



最優秀グレートドクター

WMC カベルネ・ソーヴィニオン
フランコフカモドラ/メルロ 2019

品種：カベルネ・ソーヴィニオン60%
フランコフカモドラ15%
メルロ25%

赤/フルボディ/14.5%

涼やかなニュアンスがワインにフィネス（繊細さ）を与え、古き良きメドックを思わせる気品ある味わい。

赤ワイン 14,850円



ゴールド

WMC モドラ・リエキー 2019

品種：フロン 25%・ヴァーフ 25%
リマヴァ 25%・ルダヴァ 25%
赤/フルボディ/14.5%

熱を感じさせない静かで深い印象の余韻が続く、長期熟成も期待出来る1本。

赤ワイン 12,870円



プラチナ

プレディクション
デヴィン 2024

品種：デヴィン*固有種
白/中辛口/13.5%

スロバキア固有品種。残糖度ほどの甘さは感じさせず、品種特有のアロマティックなニュアンスは若干控えめで、スッキリとしたフルーティーな辛口。

白ワイン 3,520円



ドクターアワード受賞ワインの
商品一覧はこちら

知られざるワインの聖地。
医師たちが選んだ
「究極の1本」

全品
30%
OFF

訳あり商品を
大幅値下げ!!

品質には問題なく中身はすべて良品。
ラベル不良・キズ・擦れなどのため特別価格でご提供！

訳ありアウトレット



できるだけ手を加えず、ブドウの個性をそのままワインへ。

秋のおすすめセットワイン

ゴネプテリクス 2023

柑橘系の皮を思わせる
爽やかな苦み、個性的な味わい

品種：トラミン・チェルヴェニー 80%
（ゲヴェルツトラミネール）
ソーヴィニオン・ブラン 20%
白/辛口/14.0%

ヴォヤーージュ ピノ・ノワール 2020

ブルゴーニュのピノを思わせる
品質の高さ

品種：ピノ・ノワール
赤/ミディアム/12.5%

10%OFF

通常価格 10,340円

セット価格

9,306円

その他
セットワイン



2025年SAKURAアワード
シルバー受賞
在庫限り!! 赤ワイン
エクスクルーシヴ
フランコフカ・モドラ 2021
品種：フランコフカ・モドラ
（ブラウフレンキッシュ）
赤/ミディアム/13.5%

通常価格 2,970円

セール価格 2,079円



シラー好きの方におすすめ!!

在庫限り!! 赤ワイン
デュナイ
グランヴァン 2018
品種：デュナイ（スロバキア固有品種）
赤/ミディアム/14.5%

通常価格 5,500円

セール価格 3,850円



ギフトに

ご自宅用に

季節の食卓に

※数に限りがありますので、お早めにご注文ください。価格はすべて税込みです。

SAKURA

Japan Women's Wine Awards 2026

日本人審査員の心を掴んだスロバキアワインをご賞味ください

"SAKURA" Japan Women's Wine Awards (通称：サクラアワード) は日本の女性が審査する国際的なワインコンペティションとして2014年に始まりました。エントリー数は毎年4,000アイテムを超え、アジアで最大かつ最も価値のあるワインコンペティションです。



300本限定!!

2026年 SAKURA Awards 最高賞
「ダイヤモンドトロフィー」受賞

NEW

MS ヴェルトリンスケ・ゼレネ クリオ 2024

6,160円

品種の特徴でもあるスッキリしたミネラル感にほのかに爽やかさを感じさせるチャーミングなアロマ

【品種】ヴェルトリンスケ・ゼレネ (=グリュナー・フェルトリナー)
白/辛口



おすすめペアリング

白身魚のカルパッチョに
カボスやユズ、ライムなど柑橘のニュアンスを加えて



各賞の審査基準



ダイヤモンドトロフィー

ダブルゴールドに選ばれたワインの中から、より優れた最高のワインに与えられる賞。
受賞数はエントリー数の約1~2%



ダブルゴールド

全ての 카테고리の中で、審査員の平均点が93点から100点のワインに与えられる賞。
受賞数は全体の約5~6%



ゴールド

全ての 카테고리の中で、審査員の平均点が88点から93点未満のワインに与えられる賞。



シルバー

全ての 카테고리の中で、審査員の平均点が85点から88点未満のワインに与えられる賞。



2026年 SAKURA Awards
「ゴールド」受賞

D デヴィン
ノワールコレクション 2024

2,750円

他国ではなかなか味わえない、単体でも楽しめるほのかにコクを感じさせる白ワイン

【品種】デヴィン (スロバキア固有品種)
白/辛口



おすすめペアリング

西京焼き、コクのあるタイプのチーズ

2026年 SAKURA Awards
「ゴールド」受賞

E MS カベルネ・ソーヴィニヨン
ロゼ 2024

4,950円

※8月1日より5,280円に価格変更します。

チェリーやプラムの赤系果実の可憐な香りのまろやかな辛口ロゼ

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン
ロゼ/辛口



おすすめペアリング

ブイヤベース、鮭(鯛・鯉)

ワインを美味しく保存するには?

①日光と蛍光灯の光を避ける

ワインは日光や蛍光灯に含まれる紫外線に弱く、酸化が進んでしまいます。ワインを保存する際は、直射日光や蛍光灯の光が当たらない場所に保管しましょう。

②適切な温度と湿度を保つ

ワインは温度と湿度の変化に敏感です。ワインの理想的な保存温度は10~16度です。温度が高いと酸化が進むため、ワインの劣化が早まります。また湿度は70~80%が理想的で湿度が低いとコルクが乾燥しワインが酸化してしまう可能性があります。

③振動を避ける

ワインは振動によって成分が不安定になり、品質が劣化することがあります。ワインを保存する際は振動の少ない場所に保管しましょう。

④家庭での保存方法

夏期は涼しい場所に保管し、温度変化が少なくなるように工夫しましょう。冬期は、暖房器具の熱風が直接当たらない場所に保管し、乾燥を防ぐようにしましょう。

2026年 SAKURA Awards
「ゴールド」受賞

F MS リースリング・リンスキー 2022

5,500円

※8月1日より5,830円に価格変更します。

スッキリとしたアタックに蜜を思わせるアフターが心地良い

【品種】リースリング・リンスキー
白/辛口



おすすめペアリング

豚のポークソテー、魚のフライ

2026年 SAKURA Awards **NEW**
「シルバー」受賞

G プレディクション デヴィン 2024

3,520円

残糖度ほどの甘さを感じさせない、スッキリとしたフルーティな辛口

【品種】デヴィン (スロバキア固有品種)
白/中辛口



おすすめペアリング

白身魚のバターソテー、西京焼き

ご注文・お問合せ

Tel. 072-874-7573

スロバキアワイン専門店 マイティワイン

平日/9:00~16:00 定休日/土・日・祝
order@mighty-wine.com

SAKURA Awards 受賞ワインの
ご購入はコチラから



マイティワイン 検索

価格はすべて税込です。
※数に限りがありますので、お早めにご注文ください。

配送料

一律880円(税込) ※1梱包当たり
北海道、沖縄、離島は+1,100円(税込)
ご購入金額が19,800円(税込)以上で送料無料

クール便

全国一律330円(税込) ※送料無料にかかわらず1梱包当たり

気温の高い時期にクール便のご指定が無く、配送中や受け渡し時に起こったワインの液漏れ、熱劣化等による返品・交換等は、お受けいたしかねますのでご了承ください。

