





アメリカ国内で大人気のワインがついに日本に初上陸！超高級ワインを難しく飲むのではなく、少しプレミアムなワインを楽しく飲む！

ナパ・ヴァレーでプレミアム・ワインを10数年間に渡り造り続けてきた「ジョンとミッシェル」は、超高級ワインではなく、もう少しカジュアルに、でも廉価版のワインではなく、誰かの記念日に、人が集まる時に、腕を振るった料理と一緒に、あるいは自分へご褒美に、楽しく、元気になるようなワインを作ろうとジャム・セラーズを始めました。コンセプトは明確！泡、白、赤の3種類。名前も、泡＝トースト（乾杯の意味）、白＝バター（樽熟成させたシャルドネ）、赤＝ジャム（果実味が凝縮した飲みごたえのあるカベルネ・ソーヴィニオン）。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Toast BRUT Sparkling</b> トースト フリュット・スパークリング	California	泡白	NV	750	¥4,800	
	Chardonnay 100%、カリフォルニア各地の厳選された畑から、シャンパーニュ方式（瓶内2次醗酵）で造る。ハニーデューメロン、白桃、オレンジの花のアロマが満載。味わいは果実味が華やかで、トロピカル・フルーツのような（パイナップルやメロン）ニュアンスが楽しめる。名前の由来は「乾杯」の意味から。						
	<b>Butter Chardonnay</b> バター シャルドネ	California	白	2018	750	¥3,500	スクリュューキャップ
750ml	Chardonnay 100%、カリフォルニア各地の厳選された畑から、低温マセラシオンの後醗酵、樽熟成（新樽と数年使いの樽をヴィンテージによって使い分ける）味わいはリッチで樽のニュアンスが心地良く、口当たりはクリーミーでしなやか。カリフォルニアのシャルドネらしい、しっかりした味わいとトロピカルなマンゴーや砂糖づけのレモン、梨、白桃など完熟したフルーツのニュアンスが満載。						
	<b>Butter Chardonnay 缶入り(250ml)</b> バター シャルドネ 缶入り(250ml)	California	白	NV	250	1本換算¥900 ¥21,600 /24本	販売は24本単位になります。
250ml	Chardonnay 100% <b>人気のシャルドネ「バター」が缶入(250ml)になりました。</b> ボトル・ワインと同じように低温マセラシオンの後醗酵、樽熟成（新樽と数年使いの樽を使い分ける）、缶入りワインとして飲みやすい味わいになるようブレンド比率を変え、缶からでも、ストローでも、グラスに注いでも最適な味わいを演出。サイズは瓶の1/3、ちょうどグラス2杯分、少しだけ飲みたい時、試してみたい時、アウトドアへの持ち運び、テイクアウトとご一緒に。冷蔵も簡単。						
	<b>JaM Cabernet Sauvignon</b> ジャム カベルネ・ソーヴィニオン	California	赤	2017	750	¥4,300	スクリュューキャップ
	Cabernet Sauvignon 100% カリフォルニア各地の厳選された畑から。樽熟成（新樽と数年使いの樽をヴィンテージによって使い分ける）完熟した黒系ベリー、プラムのニュアンスが口中に広がり、リッチで、華やか、甘みな味わい、しなやかで飲みやすいこなれたタンニン。楽しい仲間と会話があれば言うことなし。楽しくて、リッチな気分を盛り上げてくれるワインです。						