

Seicomart Online

もっと気軽に、コストにこだわったうれしいプライス

厳選ワイン

全国配送いたします。

セイコーマートオンラインだけのおすすめセットも販売中!

70種類以上! 取り扱い商品は



フランス銘醸地ボルドーの中でもとりわけエレガントな味を楽しむサンテリション地区のワイン。

シャトー
ミュツセ シュバリエ (赤)

本体価格 2,038円



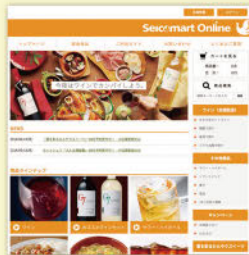
冷涼な気候から生まれる酸味と、太古の昔海であった土壌から育まれたミネラル豊かな味わいが特長です。

シャブリ WR (白)

本体価格 1,667円

12本単位で
送料無料!
※12本単位以外は送料全国一律600円
1本から
全国配送!

ご注文方法



1 セイコーマートオンラインにアクセスします。

▶アクセスはこちらから
online.seicomart.co.jp/delivery/
セイコーマートオンライン 検索



2 お客様情報を登録し、商品を選択します。



3 決済方法・お届け先を指定します。

セイコーマートはワインの品質を保証します。

品質管理には万全を期しておりますが、味・品質等に万一不備な点がございましたら、ご面倒ながらお買い上げの店までお持ちください。ご返金、または商品をお取り替えさせていただきます。宅配をご利用された場合は、下記セイコーマートオンラインから「お問い合わせ」に基んでください。

【セイコーマートオンライン】 online.seicomart.co.jp/delivery/contact/contact_1.php

【セイコーマートウェブ予約相談室】 0120-37-0050 (受付時間:月~金曜日 9:00~17:00)

※掲載商品のパッケージ・ラベルが異なる場合がございます。※予告なく、価格・ラベルデザイン・年号・産地等が変わる場合がございます。※開業の店舗では一部商品の価格が異なります。

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。

お酒は適量。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。のんだあとはリサイクル。

Seicomart

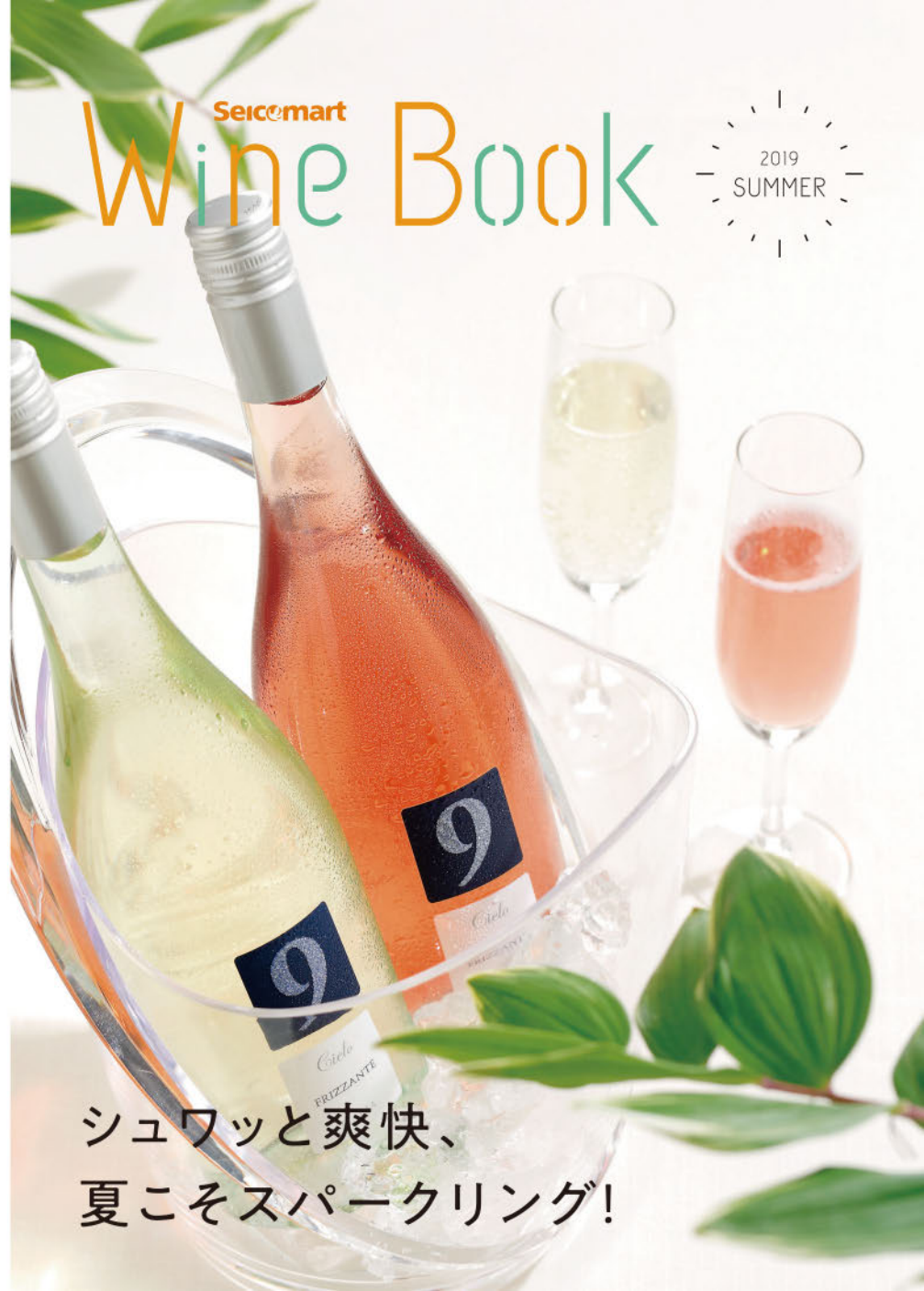
株式会社セコマ 〒064-8620 北海道札幌市中央区南9条西5丁目 パーク9・5ビル

www.seicomart.co.jp

セイコーマートお客様相談室 ☎ 0120-89-8551 (受付時間:月~土曜日 9:00~17:00)

Seicomart Wine Book

2019
SUMMER



シュワツと爽快、 夏こそスパークリング!

Dry



イタリア
ガルガネーガ+メルロー

シエロ9 フリザンテ (ロゼ)

Cielo9 Vino Frizzante Rosato

薄いピンクの彩りがテーブルを華やかに。
軽い飲み口でいろいろな食事を引き立てます。

▶ 炭発泡性 ▶ やや辛口 750ml 本体価格 454円



イタリア

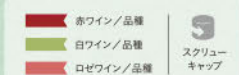
ガルガネーガ

シエロ9 フリザンテ (白)

Cielo9 Vino Frizzante Bianco

すっきりとした味わい。そのまま冷やして飲むのももちろん、ロックにしても美味。

▶ 炭発泡性 ▶ やや辛口 750ml 本体価格 454円



すべてお手軽
スクリューキャップ!

一度に飲み切れなくても
再びキャップをして冷蔵庫へ。
ただし、スパークリングワインは
炭酸のクレが特長なので、
2日以内を目安に
飲み切りましょう。



イタリア
グレラ

イマジネーション
フリザンテ (白)

Imagination Vino Frizzante

フルーティな香りが食前酒に
ぴったり。サラダや魚介類など
軽めの食事によく合います。

▶ 炭発泡性 ▶ やや辛口 750ml 本体価格 371円



夏のスパークリングワイン!

辛口? 甘口?

お好みはどちら?

暑い夏には、よく冷えたスパークリング
ワインが恋しくなります。お口の中で弾ける
泡が爽快感を呼び、一気にクールダウン。
スクリューキャップが開けやすいスパーク
リングは初心者の方にもおすすめ。価格も
リーズナブルに、世界最大のワイン生産国
イタリアから辛口・甘口の飲み比べも楽しい
本格派をお届けします。



イタリア
ランブルスコ

ランブルスコ・アマービレ (白)

Lambrusco Bianco Dell'emilia Amabile

フルーティな香りの飲みきりサイズ。サンドイッチと
いっしょにピクニックのお供に。

▶ 炭発泡性 ▶ やや甘口 ▶ IGT 200ml 本体価格 184円



イタリア
ランブルスコ

ランブルスコ・
セラ・ビアンコ (白)

Lambrusco Cella Bianco

フルーティな甘さにアルコール分
8%とやや軽め。初心者にも
耐ハイ感覚で楽しめます。

▶ 炭発泡性 ▶ やや甘口 ▶ IGT 750ml 本体価格 436円



ランブルスコ

ランブルスコの
自然な甘さはぶどうの甘さ。
炭酸もぶどうの糖分が
アルコールに分解される
過程でできる
天然由来です。



イタリア
ランブルスコ

ランブルスコ・セラ・ロッソ (赤)

Lambrusco Cella Rosso

低アルコールの飲みやすい炭発泡。ぶどうの
甘さとコクが楽しく、初心者にもおすすめ。

▶ 炭発泡性 ▶ やや甘口 ▶ IGT 750ml 本体価格 436円



イタリア
ランブルスコ

ランブルスコ・アマービレ (赤)

Lambrusco Dell'emilia Amabile

ラベルの「QB」はイタリア語でちょうどいいの
意味。手軽に楽しめる飲みきりサイズ。

▶ 炭発泡性 ▶ やや甘口 ▶ IGT 200ml 本体価格 184円



Sweet



もっと気楽に ワインを楽しもう 2025

知れば知るほど、ワインの魅力は奥が深い。酔って終わりじゃもったいない！
ワインをもっと身近に感じたいから、ソムリエに素朴な疑問をぶつけてみました。

赤などと考えることなく、スパークリングワイン一本で食事を楽しむことができます。パチパチ弾ける泡がつねにお口をリフレッシュさせ、洋食のみならず和食や中華にもぴったり。甘口・辛口、発泡の強弱、香りの違いを味わいながら、ふだんの食卓に気軽に取り入れてみませんか。



スパークリング
ワインは
乾杯
だけ？



最初から一本全部は飲みきれないと思ったら、躊躇せずにその日のおつまみに使いましょ。チーズフォンデュをはじめ、アサリやムール貝をスパークリングワイン蒸しにする料理の味わいがグレートアップ。スパークリングワインとの相性も一層おいしく感じられるので、試す価値アリです。

実は、料理酒としてもかなり優秀なのです。

お酒の弱い方にもいいかも。薄まって飲みやすくなるので、白ワインになったと考えればいいのです。それで物足りないと感じるなら、炭酸を加えてソーダ割りに。アルコールが薄まって飲みやすくなるので、

ボトル一本飲みきれなくてもノープロブレム。
今夜は泡な気分。そうは思っても、ボトルを空ける自信がなくてあきらめた、なんてことありませんか。スクリーニャップのボトルなら一晩で飲みきれなくても冷蔵庫に入れておけば大丈夫。多少気が抜けても品質に問題はないので、

ボトル一本飲みきれなくてもノープロブレム。

清涼感たっぷり、夏の食卓を盛り上げよう。

グラスの底からシュワと立ち上がる気泡が、どことなく特別感を盛り上げてくれるスパークリングワイン。何かいいことがあった日や記念日を祝うのに、これほどふさわしいお酒はないのでは、そもそもスパークリングワインとは発泡性ワインの総称で、フランスのシャンパーニュ地方でつくられるシャンパンやスペインのカヴァ、イタリアのフリザンテやプロセッコなども含まれます。さて、そのスパークリングワイン、最初の乾杯用に

愛飲されることしばしばですが、実はどんな料理とも相性がいいことから、お魚に白、お肉には赤などと考えることなく、スパークリングワイン一本で食事を楽しむことができます。パチパチ弾ける泡がつねにお口をリフレッシュさせ、洋食のみならず和食や中華にもぴったり。甘口・辛口、発泡の強弱、香りの違いを味わいながら、ふだんの食卓に気軽に取り入れてみませんか。

ソムリエ池田卓矢

YouTubeにて
ワインを紹介中!

監修 池田 卓矢 Takuya Ikeda

ワインショップの店長を経て、現在はフリーランスソムリエとして、札幌及び空知地方を中心に遠内外でワイン普及に向けたワイン会、ワインセミナーを主宰。

- ◎ソムリエ(J.S.A. 日本ソムリエ協会認定)
- ◎2008年洞窟湖サミット北海道情報館 ワイン&チーズ担当
- ◎道新文化センター ワイン講座 講師
- ◎池田町ブドウぶどう園研究所認定 十勝ワインバイザー

ソムリエが
教える

アレンジワイン講座

ワインをもっと気軽に、もっと自由楽しんでいただきたいから。簡単レシピで誰にでもつくれるセイコーマートおすすめのアレンジ。キラリとした清涼感が楽しめる、夏にぴったりのカクテルをご紹介します。



スパークリングワインと とちおとめ莓かき氷の スパークリング シャーベット

暑い夏のひとときを、スパークリングワインを使ったカクテルで清涼感たっぷりに演出します。今回ご用意したのは、すっきり辛口の「シエロ9フリザンテ」の白。イタリア産の本格派スパークリングながら、ワンコインでおつりがくるコスパにすぐれたおすすめワインです。これに「とちおとめ莓のかき氷」を合わせ、キラリとクールに美しく。ロマンチックな薄紅色とほのかな甘みが大人たちを酔わせ、夏のパーティーの人気者になるでしょう。

カクテルグラスに「とちおとめ莓かき氷」をたっぷり盛り付け、ゆるいシャーベット状になる程度に「シエロ9フリザンテ」を注ぎます。分量はお好みでどうぞ。

作り方

ガルガネーガ

シエロ9
フリザンテ(白)
Cielo9 VINO FRIZZANTE BIANCO

とちおとめ莓
かき氷

Secoma

本体価格 454円

本体価格 100円