



WINES OF HUNGARY



● Japan

● Hungary



AZ GROUP – Our Company Hungary Foods Supply

1987年ヨーロッパ商品の輸入会社として設立。
1993年からハンガリーの食器ジョルナイや雑貨の輸入を開始。ハンガリー政府来日時にハンガリー人シェフの作る本格的なハンガリーレストランの開店を依頼され、翌2001年にハンガリーからシェフを雇用し開店。それに伴いクオリティーの高いワインを厳選して輸入をスタート。毎年ワイナリーを回りオーナーと話をしながらコミュニケーションを重ねる。
ハンガリーワインとパーリンカを普及するためにオフィシャルな境界を設立し、代表理事として活動中。



Garamvári – Tokaji Furmint Brut, 2015

- フルミントは、優れた熟成ポテンシャルを持つ優秀なベースワインです。安定化処理の後完成したベースワインはバラトンレッレイで瓶詰めされ、そこでさらに発酵と熟成を続けます。
- この工程は、瓶詰めされるまでに最低でも40か月かかります。熟したフルミントを特別に調整して加えることで、ワインに風味を与え、非常に細かい泡立ちを持つ淡い黄色のスパークリングワインが生まれます。
- 数年にわたる熟成と完璧な炭酸の融合により、酸味が洗練されるだけでなく、クローブやシナモンといった甘いスパイスの香りも現れます。
- 味わいでは、マルメロ、柑橘類、マンゴーの風味と香りが溶け合い、本格的なトカイの個性と繊細なミネラル感が引き立ちます。



このワイナリーは30年前に設立され、バルトン湖の南岸にあるワイン産地に86ヘクタールを保有しています。ここでは、フレッシュでエレガントかつスタイリッシュな白ワインに加え、複雑でバランスの取れた赤ワインを生産するのに最適な環境が整っています。

100年以上の歴史を持ち、石灰岩をくり抜いて造られたスパークリングワインセラーは、「メソッド・トラディショナル(瓶内二次発酵方式)」によるスパークリングワイン造りに理想的な場所です。

当エステートが受賞した主な賞には、以下のものがあります：

- ガランヴァーリ・ヴィンヤード：2006年 ワイナリー・オブ・ザ・イヤー
- ヴェンツェル・ガランヴァーリ：2006年 ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー

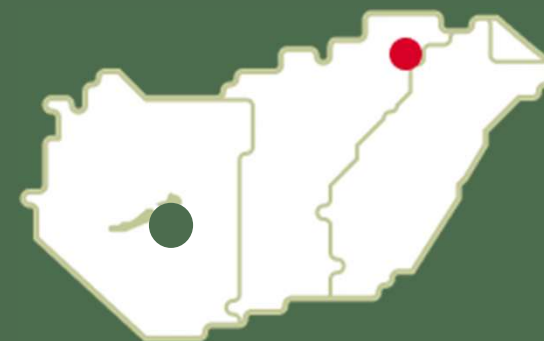


GARAMVÁRI

Established in 1990

Vineyard area: 86

**Production (bottles)
600.000**



**Balatonboglár Wine
District
(and Tokaj Wine District)**



ブドウ品種：フルミント(Furmint)
熟成：瓶内で澱とともに40か月間熟成
生産本数：9,000本
在庫本数：1,000本
アルコール度数：12.5%
総酸度：7.03 g/l
残糖分(ドサージュ)：7.3 g/l
乾物抽出分：21.3 g/l
ボトル容量：0.75リットル
出荷価格(Ex Works)：5～10ユーロ
ワイン地区：トカイ地区(Tokaj)
ワイン地域：トカイ地方(Tokaj)
ワインタイプ：白ワイン、スパークリングワイン、
辛口、ブリュット(Brut)



Gramváriのスパークリングワインとワインは毎年数多くのコンテストで受賞しています。

2022年の受賞歴

VINAGORA 2022

- Pannon Imperial Extra Dry (LIDL) — Gold
- Pannon Imperial Rosé Extra Dry (LIDL) — Gold
- Prémium Sauvignon Blanc 2021 — Gold
- Prémium Sínai hegy Cabernet Franc 2018 — Gold
- Garamvári Lellei Furmint Brut 2018 — Silver

WINES OF BALATON COMPETITION 2022

- Prémium Sínai hegy Cabernet Franc 2018 — Gold
- Lellei Cserszegi Fűszeres 2021 — Gold
- Prémium Sínai hegy Cabernet Sauvignon 2018 — Gold
- Garamvári Lellei Furmint Brut sparkling 2018 — Gold
- Garamvári Prestige Brut sparkling 2018 — Silver
- Garamvári Prémium Sauvignon Blanc 2021 — Silver

HUNGARY'S NATIONAL WINE COMPETITION 2022

- Garamvári Premium Sauvignon Blanc 2021 — Gold
- Garamvári Premium Merlot 2017 — Gold
- Prémium Sínai hegy Cabernet Franc 2018 — Silver
- Prémium Sínai hegy Cabernet Sauvignon 2018 — Silver
- Garamvári Optimum Brut sparkling 2018 — Silver

世界各国のハンガリー大使館にて公式スパークリングワインに選定

- **2017年** : Garamvári Tokaji Furmint 2013
- **2018年** : Garamvári Optimum Brut 2013
- **2019年** : Garamvári Tokaji Furmint 2015
- **2021年** : Garamvári Tokaji Furmint 2016
- **2022年** : **Garamvári Classic Extra Dry**

FINGER LAKES INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION

- Lellei Cserszegi Fűszeres 2020 — Gold
- Extra Dry — Gold
- Prémium Merlot 2017 — Silver

また、世界各地のハンガリー大使館で公式な
スパークリングワインとして選ばれ使用されています。

2017年 Garamvári Tokaji Furmint 2013
2018年 Garamvári Optimum Brut 2013
2019年 Garamvári Tokaji Furmint 2015
2021年 Garamvári Tokaji Furmint 2016
2022年 Garamvári Classic Extra Dry



Juhász Brothers— Egri Csillag, 2024

- エグリ・ビカヴェール白ワイン版が、エグリ・チツラグです。
- このエレガントで凝縮感のある、しかし重くない白ワインは、カルパーチア盆地およびこのエゲルのワイン産地に特有の白ブドウ品種をブレンドして造られています。このエレガントなワインには、夜空に輝く「星」が名付けられています。
- クラシックなハンガリー料理や野菜料理と相性が良く、食中酒として最適な一本です。



このワイナリーは、ユハース・アティッラとその兄によって1996年に設立され、2021年に25周年を迎えました。家族経営のワイナリーは、約1.5ヘクタールの小規模な農園からスタートしました。

ワイナリーの歴史における最初の大きな転機は2002年で、Páptagパプタグのような優れた畑を含む約10ヘクタールに新植ブドウが本格的に生産を開始しました。同時に、エゲルのKőlyuktetőクリュクテトーにあるセラーにて近代的な醸造所も設けられました。

また、2010年にはユハース・ロゼが発売され、国内で広く認知されるきっかけとなるなど、重要な年となりました。




JUHÁSZ
TESTVÉREK PINCÉSZETE

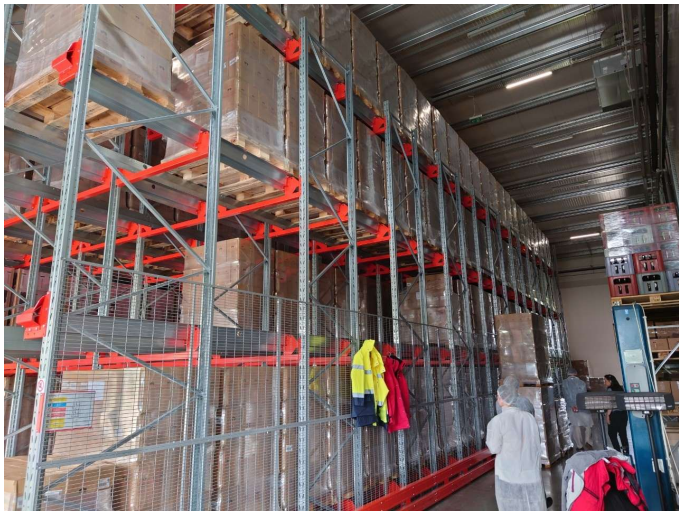
Established in 1996

Vineyard area: 350

Production (bottles)
4.000.000



Eger Wine District



ブドウ品種: ゼニット(Zenit)、チェルセギ・フュセルシュ(Cserszegi Fűszeres)、トラミニ(Tramini)、レーアニカ(Leányka)

熟成方法: ステンレスタンク熟成

生産本数: 100,000本

在庫本数: 21,000本

アルコール度数: 12.5%

総酸度: 5.1 g/l

残糖分: 3.2 g/l

乾物抽出分: 18.8 g/l

ボトル容量: 0.75リットル

ワイン地区: エゲル(Eger)

ワイン地域: 北ハンガリー(Upper-Hungary)

ワインタイプ: 白ワイン、辛口



Thank you for your attention!



TAKAE AZUMA

AZ GROUP 代表
Hungary Foods Supply Inc.
ハンガリーワイン&パーリンカ協会
代表理事
日本ハンガリー友好協会 理事



SuzukiBusiness Co.,Ltd



INTRODUCING OUR WINES

取扱いワインのご紹介

June 2025



 **SUZUKI** 株式会社スズキビジネス

会社概要



社名	株式会社スズキビジネス
所在地	静岡県浜松市中央区篠原町21339
代表者	鈴木 敏明
設立	2002年6月 (母体となるスズキ不動産は1967年設立)
資本金	1億1,000万円 スズキ(株)100%出資子会社
従業員数	476名 2025年3月末
組織	特販(ハンガリーワイン・蜂蜜輸入販売、通信機器販売、旅行代理業ほか)、不動産、住宅(スズキハウス)、保険、石油、オート用品、環境美化サービス、ゴルフ場 の8事業部



ハンガリーとの関わり



1991年

- スズキ(株)がハンガリーに生産会社「マジャールスズキ」を設立
- スズキ(株)の社内事業としてハンガリーの食品、民芸品等の輸入販売を開始
- 浜松市内にハンガリー総領事館を設置

2002年

(株)スズキビジネス発足、輸入販売事業が引き継がれる

2020年

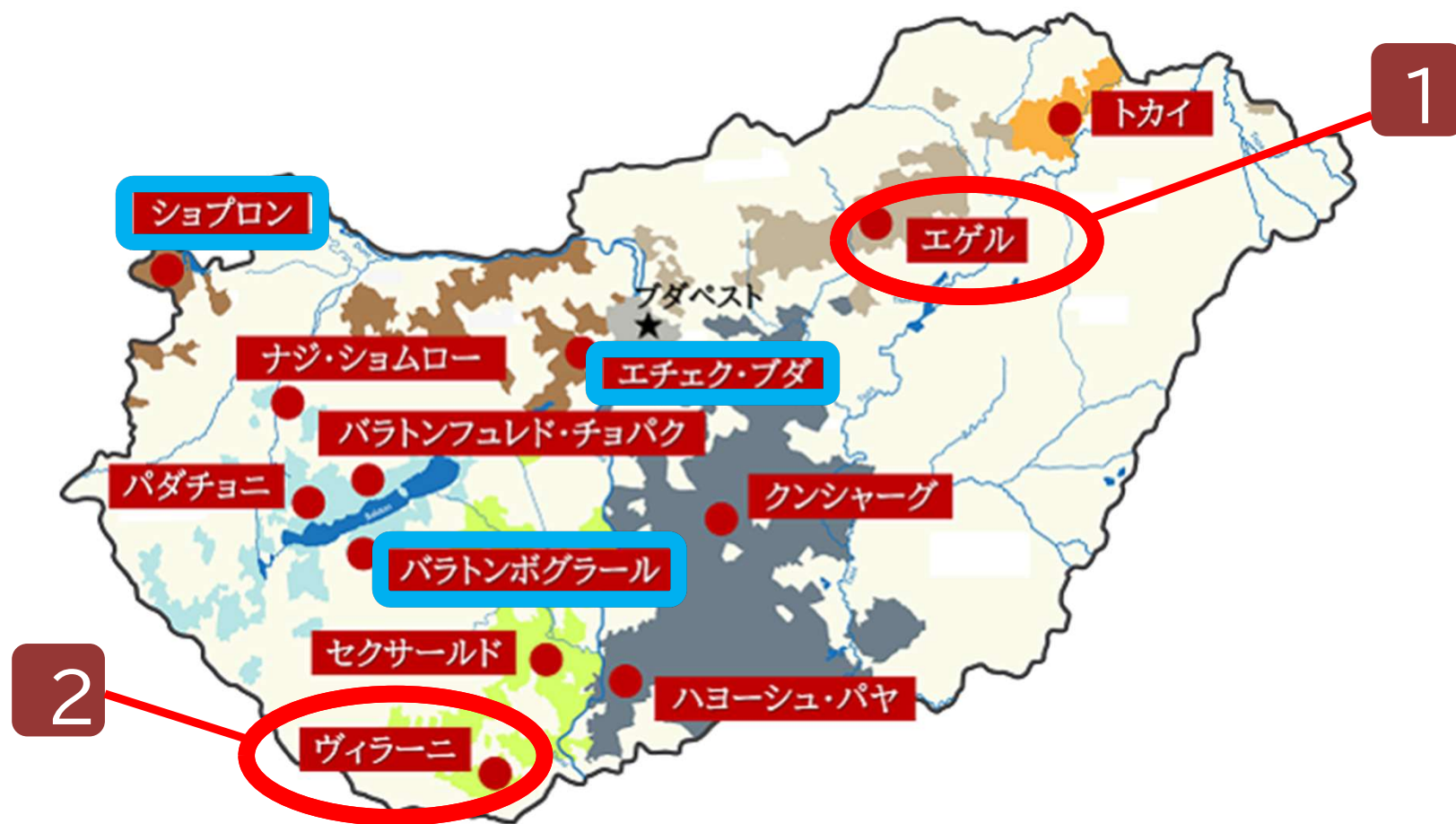
スズキ(株)鈴木修相談役(当時)がハンガリー政府より「大十字功労勲章」を受章

2025年

累計輸入本数 約 320万本 達成



取扱いワイン産地





ワインのご紹介

- 1 アールダーシュ・エグリ・
ビィカベール・スペリオール2022

エゲル地方／セント・アンドレア ワイナリー

- 2 ボック・キュヴェ2017

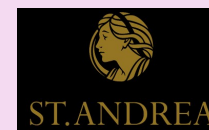
ヴィラーニ地方／ボック ワイナリー



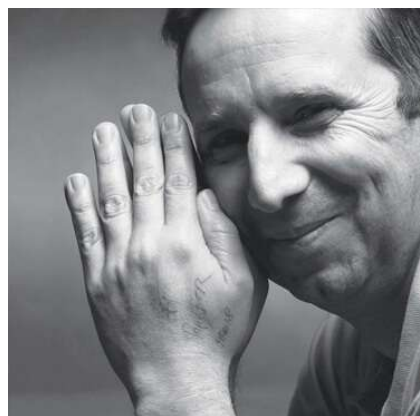
1

～ エゲル地方 ～

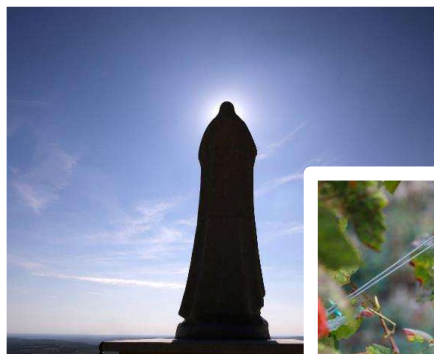
セント・アンドレア・ワイナリー



ジェームズ サックリング98点
固有品種にこだわる自然派ワイナリー



醸造家ルーリンツ・ギョルギ博士



設立	2002年
産地	エゲル産地
気候	大陸性気候と亜地中海性気候が混ざり合い、比較的穏やかで乾燥
畑	50 ha
土壌	起伏が激しく、褐色森林土、腐植土を豊富に含み、海洋性・火山性岩石などが層となる
ブドウ	オラスリズリング、ハールシュレベリュー、フルミント、カダルカ、ケーキフランコシュ
特色	エゲルの独自性を大切にし、優しくモダンでありながら、酸味が強すぎず、ミネラル感と濃厚さを兼ね備えたワイン造り

エゲル地方
セント・アンドレア

アールダーシュ・エグリ・ ビィカベール・スペリオール2022

- 【原産地呼称】 PDOエゲル
【格付け】 DHCエゲル・スペリオール
【ぶどう品種】 ケークフランコシュ37%、シラー18%、メルロ16%、
ピノ・ノワール14%、カベルネ・フラン13%、カダルカ
3%、カベルネ・ソーヴィニヨン3%
【味わい】 辛口・フルボディ
【土壌】 褐色森林土壌、粘土、流紋岩質凝灰岩 火山性土壌
【醸造】 培養酵母 木製の桶とステンレスタンクで温度管理の
もと発酵。300ℓ～2500ℓのオーク樽で11カ月熟成。
木樽でのマロラクティック発酵あり。



デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2024 銀賞



エゲル地方
セント・アンドレア

アールダーシュ・エグリ・ ビィカベール・スペリオール2022

ヴィンテージ	2022
アルコール	14度
酸 度	5.5 g/l
糖 度	1.7 g/l
適 温	15～17℃
入手可能数	2023ビンテージ6万本

【味わい】

完熟のサワーチェリーやレッドプラムの豊かでボリュームのある豊潤な味わい。僅かにココアパウダーのフレーヴァー。
洗練されたエゲル地方特有の酸味と熟成感のある柔らかなタンニン、ミネラリーな余韻がとても美しい赤ワイン。

【お料理】

パプリカのトマト煮込み、グヤーシュ、ブラックペッパーグリルステーキ



2

～ ヴィラーニ地方 ～

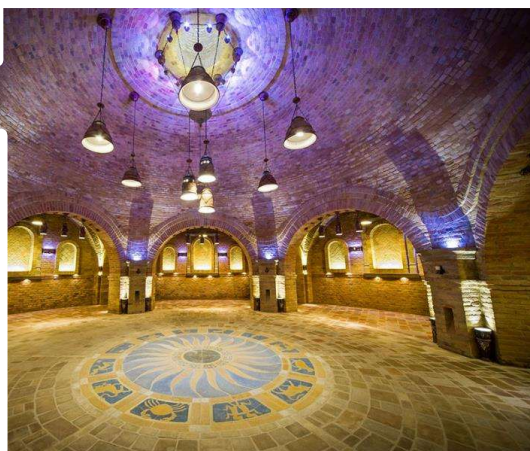
ボック ワイナリー



ハンガリー最高勲章を獲得した醸造家であるボック・ヨーゼフ氏が率いる、ハンガリーで知らない人がいないほど有名なワイナリー



醸造家 ボック・ヨーゼフ氏



設立	1850年
産地	ヴィラーニ産地 (ヤメルタール、マカル、フェケテヘジ、ボコル、コパール・デュロなど)
気候	地中海性気候に近い温暖な気候
畑	150ha
土壌	古代の海底堆積土を含む石灰岩、黒土、褐色森林土、黄土が覆う複雑な土壌
ブドウ	ケーキフランコシュ、カダルカ、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、ピノ・ノワール、メルローなどの黒ブドウ ハルシュレベリー、ソーヴィニヨン・ブラン、オラスリズリング、シャルドネなどの白ブドウ
特色	数多くのワインコンクールで受賞歴。 伝統的な手法を尊重しつつ最新の醸造技術を積極的に導入。

2

～ ヴィラーニ地方 ～

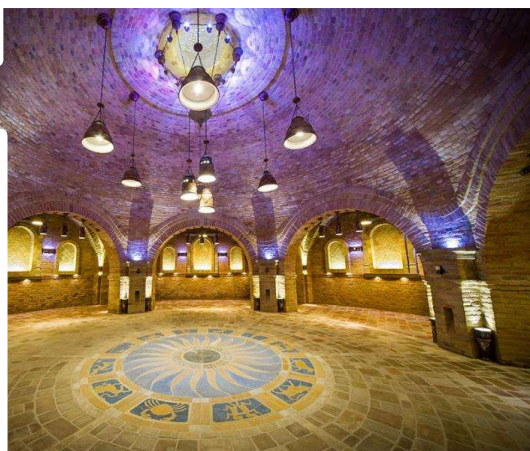
ボック ワイナリー



ハンガリー最高勲章を獲得したワインメーカーである
ボック・ヨーゼフ氏が率いるハンガリーで知らない人が
いないほど有名なワイナリー



醸造家 ボック・ヨーゼフ氏



受賞歴

- 1997年 年間最優秀ワイン生産者の称号である
ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー
- 2007年 ハンガリー共和国功績勲章
- 2007年 ワイナリー・オブ・ザ・イヤー
- 2014年 ハンガリーで最も美しいぶどう園に認定
- 2016年 ハンガリー農業品質賞
- 2024年 生涯功労賞(ハンガリー・ワイン・アカデミー)

セラーのフラッグシップワイン

ボック・キュヴェ2017

ヴィラーニ地方
ボック・ワイナリー

【原産地呼称】 PDOヴィラーニ
【格付け】 DHCヴィラーニ・プレミアム
【ぶどう品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン60%、カベルネ・フラン30%、メルロ10%
【味わい】 辛口・フルボディ

【土壌】 厳選した畑:石灰／黄土
【樹齢】 18～38年
【栽培・収穫】 0.8～1.0kg/ブドウ樹、手摘み
【醸造】 培養酵母
木製の桶で26～28℃温度管理、2週間発酵
毎日果房にまんべんなくワインをかけ酸素供給
(ルモンタージュ)
225ℓのフレンチバリック新樽で24カ月熟成、
瓶内で最低1年間熟成



ベルリナーワイントロフィー2025 金



ヴィラーニ地方
ボック・ワイナリー

ボック・キュヴェ2017

ヴィンテージ	2017
アルコール	14.87度
酸 度	5.4 g/l
糖 度	1.4 g/l
適 温	16~18℃
入手可能数	1.2万本

【味わい】

深みのあるダークレッドから深紅へと変化する色合いが特徴。熟したチェリーやプルーン、タバコの香りが漂い、樽由来のチョコレートやバニラのニュアンス。深みのある果実感とベルベットのようなバランスのとれたタンニンが複雑に絡み合うボルドーブレンド。

【お料理】

ローストビーフ、サーモンのスモーク仕立て、マッシュルームやポルチーニソースを使った肉料理、熟成ハードチーズ





お問合せ

株式会社スズキビジネス
特販事業部

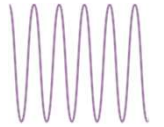
TEL : 053-440-1098

FAX: 053-448-9541

MAIL: essencia@suzuki-business.co.jp

担当: ポラード、坂下、西村





THANK YOU SO MUCH

June 2025



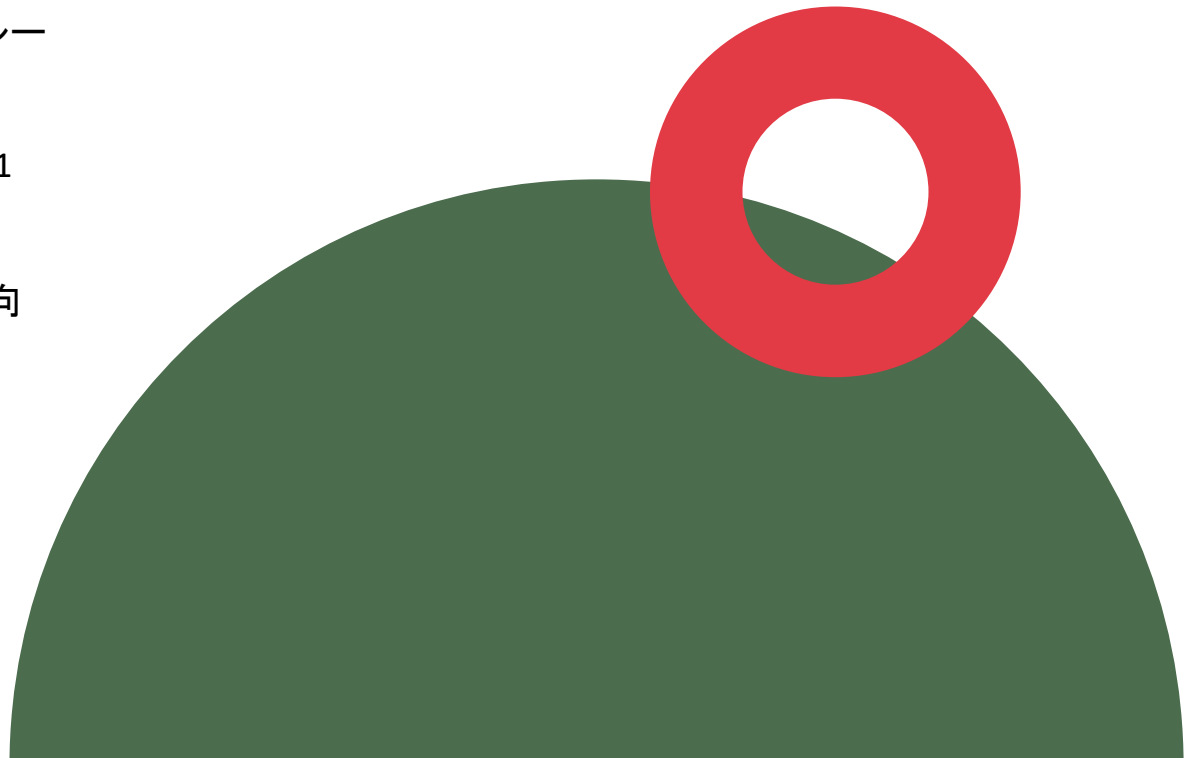
Ipsilons

設立2020年10月

ハンガリーからのワインをはじめジュース、チョコレート、雑貨等輸入販売

ワインは最北端トカイから最南端のヴィラーニ迄11社のワイナリーから100種類以上のワインを販売

販売方法:卸問屋、ワインショップ、飲食店、個人向け(Webショップ含む)



奥さんのユディット、ご主人のジョセフのボット夫妻で営むワイナリーです。
Bottワイナリーのワインづくりは化学物質を使用せず、ワインはオーク樽で自発的に
発酵させます。

Bottワイナリーはこの地域の比較的新しいワイナリーで、生産量が非常に少ないにもかかわらず、国内および国際的に高い評価を受け、オーストリアの農業大学でもワイン造りの講座を受け持つスペシャリスト。

また、ユディットは2007年に設立されたハンガリーの権威あるワイン生産者の大会「A BORÁSZOK BORÁSZÁ (ワイン作りの中のワイン作り)」＝ハンガリーのワイン生産者が最高のワイン生産者を選ぶ大会、で2015年から4年連続のファイナリストで2021年にはワインメーカーが選ぶベストワインメーカーに選ばれました。

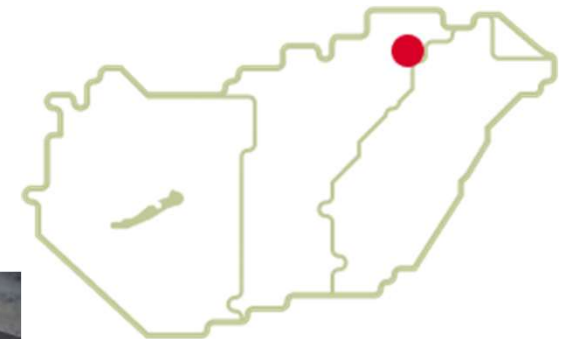
この賞はハンガリーワインメーカーにとって最も名誉ある賞の一つです。



Established in 2006

Vineyard area: 9

**Production (bottles)
15.000**



Tokaj Wine District

-Bott-rytis(ボットリティス)」は、造り手の名前「Bott(ボット)」と、ワイン好きにはおなじみの「貴腐(botrytis)」をかけた名前。モダンで飲みやすい甘口ワインです。

-熟成期間は短めで、フレッシュさが魅力。ひと口飲めば、春の訪れを感じるような爽やかな味わい！

-シャキッとした果実、野生のはちみつ、咲いたばかりの花のような香りがふんわり広がります。

-収穫期はお天気にも恵まれて、貴腐ブドウと通常のブドウがちょうどよく収穫できました。

-このワインには、約20%の貴腐ブドウを使用。ハンガリー伝統のプレスで搾って、220Lの樽で7ヶ月間しっかり熟成させています。



Grape Variety: Furmint, Sárgamuskotály

Ageing: 220L barrels for 7 months

Number of Bottles Produced: 3 256

Number of Bottles Available: The new vintage at the cellar is 2022.

Alcohol: 10 %

Total Acidity: 5,84 g/l

Residual Sugar: 104,8 g/l

Dry Extract: 29,8 g/l

Size of Bottle: 0,375 liter

Wine District: Tokaj

Wine Region: Tokaj

Wine Type: White, Sweet



トカイ「ヘートソーローワイナリー」はトカイ山の南斜面、トカイ・ヘジャリア地区に55ヘクタールのブドウ畑を所有しています。ハンガリー語ではヘートは数字の7、ソーローはブドウを意味し、その名の通りブドウ園は7つの区画に分かれています。1502年にガライ家によって7つのもっとも優れた畑が購入され、最高のブドウを所有し、王室御用地でもありました。その後も著名な王侯貴族の所有地となり、のちにほぼ2世紀にわたりオーストリア・ハンガリー帝国、王室の所有地になるなど長い歴史を経て現在に至ります。



TOKAJ-HÉTSZÖLŐ
Organic Vineyards

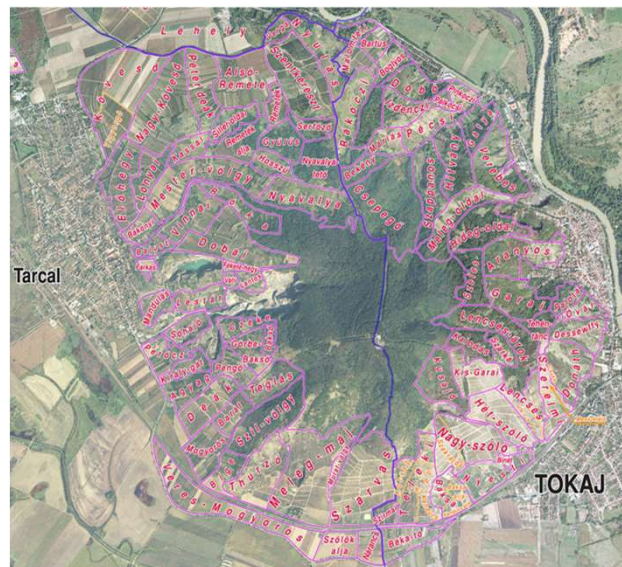
Established in 1991

Vineyard area: 55

Production (bottles)
200.000

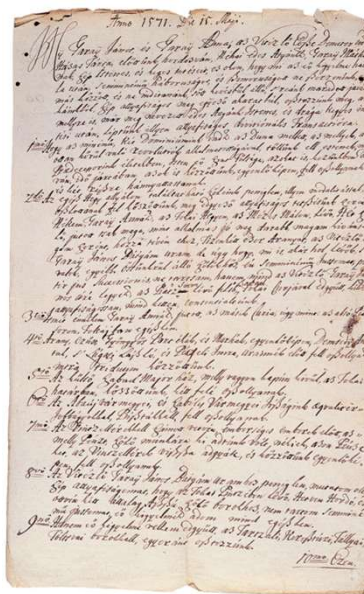
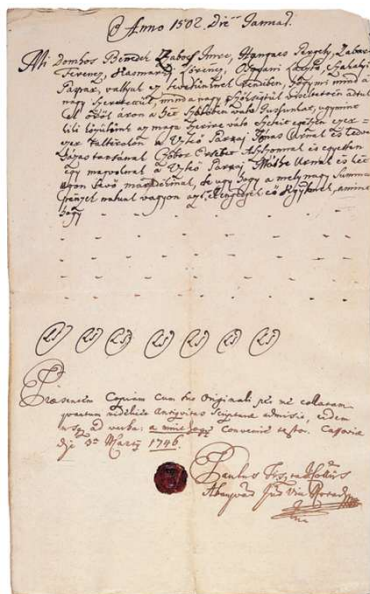


Tokaj Wine District



トカイ・ヘートソロートの区画は、農園がまだオーストリア・ハンガリー帝国に属していた1772年には早くもトカイ・プルミエ・クリュとして分類されました。

ワイナリーの優れた55ヘクタールの土地はぶ厚い黄土に覆われた火山岩が広がっています。丘の真南に面した側は最適な日照条件で、ブドウ園は、ティサ川とボドログ川が合流するで発生する霧を下にし、貴重な貴腐を生み出すボトリティス・シネレアにとって完璧な微気候をとりなます。トカイ以外では、これほど多くの有利な条件が1か所に集まっている場所はありません。



熟したアプリコットやオレンジの皮、蜂蜜、キャラメル
の風味が豊かで、鮮やかな酸味と甘さのバランスが見
事です。特に、長い余韻と複雑な味わいが特徴とされ
ています。バランスの良い酸味と持続的なフィニッシ
ュが特徴と評価されています。





Aszú 6 Puttonyos 2013

Nagyszőlő-dűlő

Alk.: 10,9 %

Sav: 7,4 g/l

Cukor: 196,1 g/l

マストに浸したアスー葡萄
新樽での発酵、古樽での2年間の熟成



干しブドウ
ハチミツ
シナモン
ドライアプリコット
スターアニス（八角）
ヘーゼルナッツ
ペアリング
フォアグラ（イチジク
添え）
北京ダック（または鴨
肉の中華風料理）

Grape Variety: Furmint

Ageing: 2 years in oak barrels

Number of Bottles Produced: 2 400

Number of Bottles Available: 92

Alcohol: 11,46 %

Total Acidity: 8,3 g/l

Residual Sugar: 194,8 g/l

Dry Extract: 49,7 g/l

Size of Bottle: 0,5 liter

Ex Works Price: above 20 EUR

Wine District: Tokaj

Wine Region: Tokaj

Wine Type: White, Tokaji Aszú, Sweet, Organic



トカイ・アスーの歴史

- ・ トカイ・アスーが初めて作られたのは、16世紀から17世紀頃。
- ・ 1630年、ハンガリーのトカイ地方で、サラ・ムトン司祭が、現在のトカイ・アスーの製法を完成。これが貴腐ワインの最古の記録とされています。
- ・ ルイ14世トカイ・アスーは「王のワインであり、ワインの王」（砂糖は「白い金」）
- ・ プットニョシュ（puttonyos）という単位。プットニョシュ＝約25～26kg入りの背負い桶、プットニュ（puttony）に由来。貴腐ブドウを、136リットルの樽に何杯分入れるかによって、ワインの甘さが決まる。3から6プットニョシュが存在
- ・ 2013年のワイン法改正

アスー：貴腐化したブドウを手摘みし、マスト（果汁）、又は同じヴィンテージに造られた若いワインの中で発酵させ、オーク樽で18ヵ月以上熟成させる。

以前：3プットニョシュ(残糖度60g以上)から6プットニョシュ(残糖度150g以上)まで等級。

改定後：3プットニョシュ、4プットニョシュのカテゴリーは廃止。

残糖度が120g以上のものがトカイ・アスー。

生産者が6プットニョシュと記載する際には残糖度は150g以上。

トカイ貴腐ワイン特異な土壌

トカイ地方はもともとパラテティス海と呼ばれていた内海で中新世（約2000万年前～500万年前）の火山活動で隆起してできた山地や火山性の土壌。現代では活火山はありませんが火山活動の時に形成された火山岩が現在のトカイ地方の土壌の基盤。石灰岩や貝殻化石など）が、トカイ地方の地層に残っていて一部では火山岩に覆われ果樹の生育に良い環境ではありませんが、がトカイの独特のブドウ栽培環境に貢献しています。ブドウの根は火山岩をぬって土壌に根を下ろし、トカイワインの特徴でもある、ハーブやミネラリーな味わいを加えてくれます。



ご清聴聴ありがとうございました。

