



# WINES OF HUNGARY



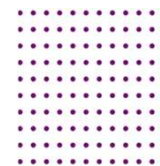
● Japan

● Hungary





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

クーリア・ホワイト 2023

エチェク・ブダ地方／エチェキ・クーリア ワイナリー

2

ティティ・エグリ・チツラグ 2023

エゲル地方／ガール・ティボル ワイナリー



1

～ エチェク・ブダ地方 ～

## エチェキ・クーリア ワイナリー



ハンガリーのシャンパーニュ地方と呼ばれるワイン産地



醸造家  
アレクサンダー・メレス氏



ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —



設立	1996年
産地	<p>白ワイン:</p> <p>エチェク・ブダ産地(32ha/5つのブドウ園)</p> <p>赤ワイン:</p> <p>ショプロン産地(22ha/4つのブドウ園)</p>
気候	エチェク・ブダ 北西の風が強く冷涼
土壌	エチェク・ブダ 石灰岩をベースに褐色森林土壌が覆い、良質のミネラルを豊富に含む
ブドウ	ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、キライーレアニカなどの白ブドウ ケーキフランコシュ、メルロー、ツヴァイゲルトなどの黒ブドウ
特色	過去の経験と現代技術の最新データに基づく統合型アプローチ。エチェク・ブダ地方では珍しいシャルドネの導入や還元的ワイン醸造に力を入れています。

石灰岩土壤が生み出すミネラルの風味

## クーリア・ホワイト 2023

エチェク・ブダ地方  
エチェキ・クーリア  
ワイナリー

【原産地呼称】 ドゥナーントールPGI

【格付け】

【ぶどう品種】 キラーイレアーニカ、ゼニット

【味わい】 やや辛口・ライトボディ

【土壌】 石灰質の岩盤の上に厚く森林性土壤が覆っており、  
水分バランスがよい

【樹齢】 13～35年

【栽培・収穫】 ブドウ品種毎に収穫。収穫制限あり 35－50ℓ/ha

【醸造】 ステンレスタンクで低温発酵。3カ月熟成



## クーリア・ホワイト 2023

ヴィンテージ	2023
アルコール	11.5度
酸 度	6.3 g/l
糖 度	1.2 g/l
適 温	8~10℃

### 【味わい】

春の野の花、レモンやピーチのアロマ。黄色いリンゴ、洋ナシやニワトコの味わいに僅かな白コショウのスパイスを感じます。  
繊細でシルキーでありながら、生き生きとした鮮やかな酸味が特徴。

### 【お料理】

食前酒、クリームを使ったディップで野菜スティック、シーザーサラダ

エチェク・ブダ地方  
エチェキ・クーリア  
ワイナリー



2

～ エゲル地方 ～

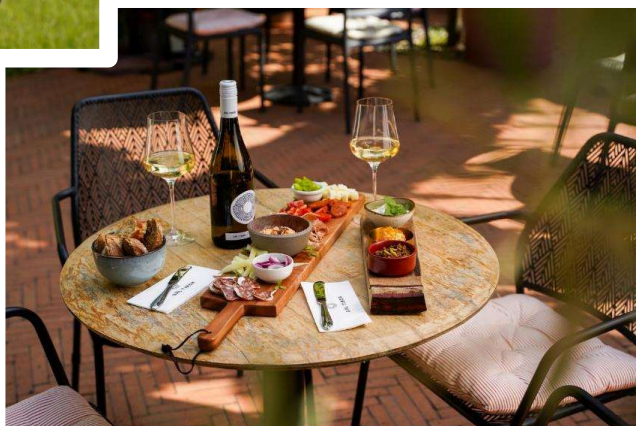
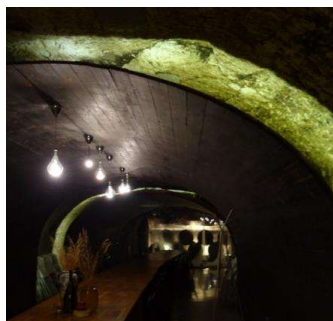
## ガール・ティボル ワイナリー



自然や環境への負荷軽減を図り、近年は有機栽培へ転換し、国内外で高い評価



醸造家 ガール・ティボルJr.



設立	1992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	42ha(多様な4つのブドウ園)
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	ケーキフランコシュ、ピノ・ノワール、カベルネ フラン、カダルカなどの黒ブドウ ハールシュレヴェリユー、キライーレーニカ、スルケバラートなどの白ブドウ
特色	創業以来、土壌の特徴とテロワールを最大限に反映させるべく、厳選したブドウによる少量生産に重点を置く

# ビカベールだけじゃない！エゲルの主カワイン ティティ・エグリ・チツラグ 2023

エゲル地方  
ガール・ティボルワイナリー

- 【原産地呼称】 エゲルPDO
- 【格付け】 エゲルDHC クラッシクス
- 【ぶどう品種】 ハールシュレヴェリユージュ30%、オラスリズリング20%、  
ヴィオニエ20%、トラミネ10%、ピノ・ブラン10%、  
ソーヴィニヨン・ブラン10%
- 【味わい】 やや辛口～辛口 ミディアムボディ
- 【土壌】 火山性の流紋岩凝灰岩
- 【樹齢】
- 【栽培・収穫】 完熟ブドウを手摘み
- 【醸造】 ブドウは軽く破碎、マストは沈殿した後、16～17度に  
温度管理されたステンレスコンテナで低温発酵。  
澱とともに3ヶ月間熟成させ、バトナージュ。



エゲル地方  
ガール・ティボルワイナリー

## ティティ・エグリ・チツラグ 2023

ヴィンテージ	2023
アルコール	12.5度
酸 度	5.3 g/l
糖 度	1.6 g/l
適 温	10~12℃
入手可能数	1.5万本

### 【味わい】

淡いレモン色。白アカシアの花、洋ナシ、グースベリー、ミント、レモングラスの香り。飲みやすく、しっかりとした酸味のある爽やかな味わい。後味に柑橘系の果実の余韻が長く続きます。

### 【お料理】

アボカド・トマト・きゅうりの夏サラダ、カボチャ・ひよこ豆・レンコンの根菜冬サラダ、ポークソテー





# お問合せ

株式会社スズキビジネス  
特販事業部

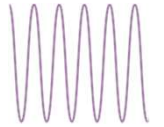
TEL : 053-440-1098

FAX: 053-448-9541

MAIL: [essencia@suzuki-business.co.jp](mailto:essencia@suzuki-business.co.jp)

担当: ポラード、坂下、西村





# THANK YOU SO MUCH

June 2025



# 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。



# Vida Péter – 100 years old Kadarka „Bonsai”, 2017

こちらは、樹齢100年のブドウの木から造られた特別なカダルカです。赤いベリーの香りに、フレッシュな酸味と遊び心のあるスパイスが重なり合い、複雑ながらもエレガントな魅力を持つワインに仕上がっています。



2011年、ペーテル・ヴィダ氏は名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞しました。その後、家族によって将来を見据えた重要な決断が下され、新たな戦略に基づいてブドウ畑の再植樹が行われました。30年にわたる歳月を経て、ついに本物のセクスアルドのテロワールを表現できるブドウ畑を手に入れることができたのです。

「私たちの目標は、本物のセクスアルド・ワインとは、エレガントで親しみやすいものであるという考えを広めることです」

ケークフランコシュ、カダルカ、ビカヴェールに強くフォーカスし、これらのワインこそがこのワイン産地の個性を最もよく表現すると信じています。



**Established in 1989**

**Vineyard area: 23**

**Production (bottles)  
120.000**



**Szekszárd Wine  
District**

- 2020年はカダルカにとって傑出したヴィンテージです。健全な果実に恵まれ、酸の美しさと全体のバランスが際立っています。
- 当ワイナリーの1920年代に植樹された特別な畑は、カダルカの遺伝資源として、ハンガリーの研究機関によるジーンバンクに選定されています。
- このワインは、ハンガリーの『Dining Guide』にて2度、赤ワインのトップ10に選出され、また『Gault & Millau』にも掲載されました。
- 2017年と2019年ヴィンテージは、英国の『Decanter Magazine』にてマスター・オブ・ワインのキャロライン・ギルビー氏より高評価の95点を獲得。さらに、SWWA(サウス・ウェスト・ワイン・アワード)で銀賞を受賞しています。

熟成：ステンレスタンクで25か月間  
生産本数：8,000本  
在庫状況：このヴィンテージはワイナリーでは完売、日本のパートナーにてのみ入手可能

アルコール度数：12.95%  
総酸度：5.6 g/l  
残糖分：1.1 g/l  
乾物抽出分：26.7 g/l  
ボトル容量：0.75リットル  
ワイン地区：セクサールド (Szekszárd)  
ワイン地域：パノン地方 (Pannon)  
ワインタイプ：赤ワイン、辛口





# Mészáros Borház – Kékfrankos, 2019

- ケークフランコシュは、カルパチア盆地原産の品種であり、世界的に認知されるワインとなるためのあらゆる資質を備えています。健全に熟したブドウはセクスールド市を囲む丘陵地から収穫され、グリーンハーベスト(間引き収穫)によって低収量(1本の樹につき約1.5kg)を実現しています。
- ブドウは優しく処理され、果皮は軽くマセラシオン(浸漬)されます。そのため、渋みの強いタンニンは抽出されず、ワインはまろやかで飲みやすい仕上がりになります。その後、オーク樽で熟成されます。このケークフランコシュは、テロワールの持つ独自の風味と香りを見事に表現しています。





# MÉSZÁROS PÁL

BORHÁZ ÉS PINCE

**Established in 2000**

**Vineyard area 50**

**Production (bottles)  
400.000**



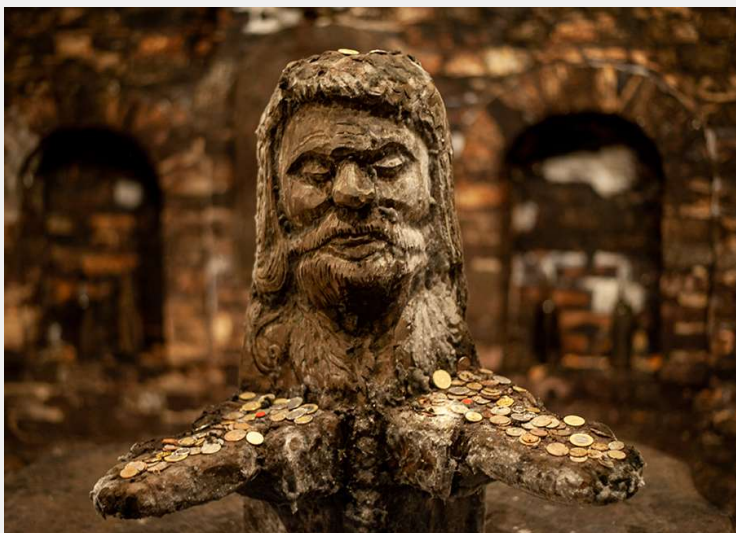
**Szekszárd Wine  
District**

— メーサーロシュ家では、何世代にもわたり、ブドウ栽培とワイン醸造の伝統が父から子へと受け継がれてきました。

— メーサーロシュ・ワインハウスとセラーは、町の中心部に位置し、250年以上の歴史を持つワインセラーに構えられています。このセラーは2000年に彼らの所有となり、過去の精神を大切にしながら修復工事が開始されました。現在では、訪れる人々が当時の趣を残しつつも洗練された印象的なセラーに足を踏み入れることができ、正面入り口もオリジナルの設計に基づいて再現されています。

— ワインは、ステンレスタンクで発酵の後、伝統的なオーク樽で1年間発酵熟成されます。

— 黄土質の土壌により、丘の斜面をくり抜いて造られたセラー内は、ワインの熟成に理想的な温度と環境が保たれており、その後ボトリングされます。



ブドウ品種： ケークフランコシュ（Kékfrankos）

熟成： ステンレスタンクで1年間熟成

生産本数： 13,000本

アルコール度数： 13%

総酸度： 5.1 g/l

残糖分： 1.6 g/l

無糖乾物抽出分： 27.8 g/l

ボトル容量： 0.75リットル

ワイン地区： セクサールド（Szekszárd）

ワイン地域： パノン地方（Pannon）



# 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

# Ipsilons

設立**2020年10月**

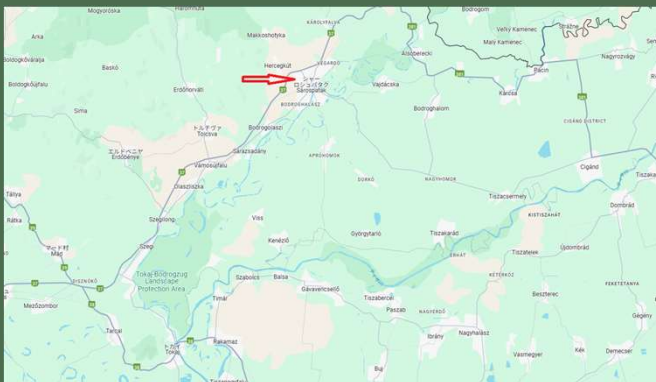
ハンガリーからのワインをはじめジュース、チョコレート、雑貨等輸入販売

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）



- セルペンスワイナリーについて
- トカイ地方でジュルキ・シャンドルさんが率いるワイナリーで、セルペンス名前の由来はくねくねと蛇のように流れるトカイワインに影響を与えているボドログ川にちなんでいます。ワイナリーは3か所の異なるブドウ畑でブドウを栽培しており、その一部は戦前に祖父によって植えられたもので三代続くワイン醸造家です。セルペンスは、自分の畑のワインのみならずいくつかのワイナリーでコンサルタントやディレクターとしても活躍しています。



**Established in 2015**

**Vineyard area: 5 ha**



**Tokaj Wine District**

- ー 過去にはジュルキ・シャンドルさんがかかわったワインが **Wine Advocate**で100点満点、**Wine Spectator**で98点という驚きの評価を受けましたこともあります。セーペンスは、スパークリングワインからアスーに至るまで、伝統的な製法と現代的な醸造技術が融合した優れたワインを生産しています。



ボドログ川

ティサ川



## 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。



# Serpens – Late harvest, 2022

- 2022年の最高のヴィンテージでは、11月の初めにブドウが完熟して少ししぼんだ状態になり、糖度がすごく高く、酸味のバランスもばっちりの状態になりました。この時期に貴腐菌（ボトリティス）が出てきて、さらに糖度が上がり、風味にも変化が生まれました。
- 香りや味わいは、遅摘みワインらしい甘いフルーツのニュアンスがたっぷり。ピーチコンポートやトロピカルフルーツサラダ、アプrikottのような風味が感じられますが、貴腐の影響は控えめです。
- 全体的に軽やかで、甘すぎず、バランスがよくて口当たりもなめらかなデザートワインです。



**Grape variety:** 60% Hárslevelű, 40% Furmint

**Aging (time, vessel):** Fermenting and ageing in stainless steel tank.

**Number of bottles produced:** 12500 bottles

**Number of bottles available:** 1500 bottles

**Alcohol:** 11,15 %

**Total Acidity:** 6,17 g/l

**Residual Sugar:** 128 g/l

**Dry Extract without sugar:** 31,7 g/l

**Size of bottle (liter):** 0,5 l

**Wine Region:** Tokaj



# Serpens – 6 puttonyos Aszú, 2017

ブドウの粒が凝縮し、しなびて貴腐化したタイミングで、畑全体を何度にも分けて一粒ずつ丁寧に収穫されました。アスー（貴腐ブドウの粒）は、フルミント種のベースワインに16時間浸けて発酵させ、その後、ゆっくりと優しくプレスされました。

香りは、干しパイナップルやマンゴー、熟したアプリコットなどのドライフルーツの宝庫のよう。味わいはとてもフレッシュで、熟したアプリコットやほのかなスパイス、ハチミツの風味が感じられます。生き生きとした酸味が後味を爽やかに引き締め、余韻も長く続きます。とてもエレガントで印象に残るワインです。



**Grape Variety:** Furmint

**Ageing:** Fermentation in barrels (40% new) and aging for 40 months in barrels.

**Number of Bottles Produced:** 2 500

**Number of Bottles Available:** 500

**Alcohol:** 10 %

**Total Acidity:** 9,3 g/l

**Residual Sugar:** 181 g/l

**Dry Extract:** 60,5 g/l

**Size of Bottle:** 0,5 liter

**Wine District:** Tokaj

**Wine Region:** Tokaj

**Wine Type:** White, Tokaji Aszú, Sweet

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。

トカイ・アスー:6プットニョシュと記載する際には残糖度は150g以上。



ご清聴聴ありがとうございました。

