



ハワイのマウイ島唯一のワイナリーが贈るパイナップル100%ワイン

マウイワイン

Aloha HAWAII!



Maui Wine Ltd社について

1974年創業。
マウイ島唯一のワイナリーで、現地の人々や観光客に大人気です。ワイナリーに併設されたキングズコテージにはデイス ティングルームもありワインを楽しむことができます。ワインはハワイの有名ホテルで飲まれているほか、お土産としても人気です。マウイ島唯一のワイナリーである上に、三井物産流通グループが独占販売権をもっているため、当社のみが扱えるワインです。

ウルバラクアの標高1,650フィートから1,900フィートの間に、23エーカーのブドウ畑が広がります。ハレアカラ中腹にマウイワインのワイナリーがあります



MAUI BLANC
Alc- 11-5%

マウイ島のパイナップルの果汁そのものを100%使用。開けた瞬間にパイナップルが華やかに香り、味わいはすっきりとしていて、魚、お肉、エスニックなど、どんなお料理にも合わせやすいのが特徴です。



MAUI SPLASH
Alc-11-5%

パイナップル果汁でつくったワインに、パッションフルーツのフレーバーをプラス。香りが良くフレッシュな味わいは女性に大変人気。料理にも合わせやすいワイン。



HULA O MAUI
Alc- 12-5%

パイナップル果汁100%、瓶内二次発酵でつくられたスパークリングワイン。数々の品評会で金賞受賞の実績を持つ人気のワインです。果実と花の香を持ちながら味わいは辛口で、バーベキュー、焼き肉、ローストしたお肉、ハードチーズなどが特にお勧めです。



MELE
Alc- 13-5%

2021年にはAVA(アメリカのワイン指定栽培地域)にも指定されるほどの優良なワイン産地であるウルバラクア地区で栽培されたブドウと、カリフォルニア産ブドウをミックスして造られた赤ワイン。シラー、メルロー、マルベックを使用。濃厚な味わいで肉料理、特にポーキップのBBQにぴったりです。

マウイワインの 特徴とレシピ

マウイ島で栽培される**マウイゴールド**という甘みが強く酸味の少ないパイナップルを**100%**原料に使用した希少なパイナップルワインです。ワインのラインナップの一つとして、もっと身近にパイナップルワインを飲んでみませんか。

料理にも合わせやすく、カクテルやデザート作りにも万能です!

RECIPE

カクテルシャーベット (ブランorスブラッシュ)

ワインとシロップをジップロックバッグに注ぎ、一晩凍らせて。フルーツと一緒にブレンドで混ぜ、グラスに注ぎます。

RECIPE

カクテル (フラオマウイ)

フラ・オ・マウイ・スパークリングにパッションフルーツ、オレンジ、グアバ、少しの塩とレモンを割に添えて!



BARBECUE!



SALMON POKE!