

プロのワインソムリエが選ぶ、絶対飲んでほしい6本！

世界各国から集まったスパークリングワイン 31 本の中でも、プロのソムリエが特に飲んでみてほしいワインをご紹介します！何を頼もうか迷った時にはこちらから選ぶのもおすすめです。会場内にもソムリエ資格を持つスタッフがいるので、お気軽にお声がけしてくださいね。

#1 初めの1杯といえばコレ！すっきり辛口で何にでも合う



サンテロ ブラック ブリュット
Santero Black Brut
泡立ちは力強く、花やフルーツの香り。キレイのある味わいとスタイリッシュさが魅力の本格スパマンテ。

チケット
2 枚 販売ブース：A
商品番号：1

#2 本格派の方はこちら。シャンパーニュ製法で作る高級スタイル



ロータリ ブリュット
Rotari Brut Metodo Classico
世界 70 カ国で愛されるロータリ。シャルドネ 100% を 24 カ月熟成、リンゴや柑橘の豊かな香りとフレッシュな味わい。

チケット
3 枚 販売ブース：A
商品番号：5

#3 “ちょこっと”にしておきたい。アナタにオススメの微アルコール。甘口で飲みやすい



ポコ ロゼ
POCO Rose Sweet Bubbly
「POCO」はイタリア語で「ちょっと」と。アルコール 3% で心地よい泡、フルーティで甘酸っぱい味わいが広がります。

チケット
3 枚 販売ブース：A
商品番号：7

#4 まさかの青！？でも味はすっきりさわやかな辛口ワイン



ラ・ヴァーグ・ブルースパークリング
La Vague Bleu Sparkling Blue
透明感のあるブルー。果実味とグレープフルーツの苦味に酸が調和し、飲み応えと爽やかさを兼ね備えた味わい。

チケット
4 枚 販売ブース：C
商品番号：17

#5 フレッシュな香りとほんのり優しい果実味



レ・タンヌ オクシタン
ソーヴィニヨン・ブラン
Les Tannes en Occitanie Sauvignon Blanc
南仏ラングドック産ソーヴィニヨン・ブラン 100%。フレッシュな香りとスッキリとした味わいが特徴。

チケット
2 枚 販売ブース：B
商品番号：9

#6 まるでぶどうジュースをそのまま飲んでいるような凝縮感。



クエルチオーリ レジアーノ ランブルスコ ドルチェ
Quercioni Reggiano Lambrusco Dolce
干しイチゴやイチゴの香り。やや甘口のランブルスコで、イチゴ風味と酸味、果実の甘味が心地よく広がる弱発泡性ワイン。

チケット
2 枚 販売ブース：B
商品番号：12



あまおうプレミアム
スパークリングワイン

1日40杯限定！

筑後・柳川のあまおうを贅沢に使用した、ルビー色に輝くスパークリングワイン。1本に約 50 粒のあまおうを閉じ込めた、芳醇な香りと泡が奏でる極上の一杯をお楽しみください！

チケット
4 枚 販売ブース：C 商品番号：18

ガチャde
ワイン

カロンセギュールが当たる！

チケット4枚で必ずお値段以上のワインが1杯飲める、お得な運試しにぜひチャレンジしてみてください！

チケット
4 枚 販売ブース：C



マリンワールド×MEAT & WINE
FUKUOKA ガラポン抽選会

期間中、会場ドリンクブースで、青いスパークリングワイン「La Vague Bleu Sparkling Blue」をご注文いただくと、「マリンワールド海の中道入館券」が当たるガラポン抽選会にご参加いただけます！

きらめく“マリンカラー”のスパークリングワインを片手に、ワクワク気分ですて試し！ここだけの特別コラボをぜひお楽しみください！

チケット
4 枚 販売ブース：C 商品番号：17



MC 紹介！

LOVEFM より、「Top of the Morning」(木・金)担当の LUE、「music×serendipity」(月・火)担当のジェフ太郎が MC として登場！その他、DJ による生 MIX で 5 日間会場ステージを盛り上げます！

9/19 - 9/23
FRI TUE

19日・22日/17:00~22:00 (L.O.21:30)
20日・21日/11:00~22:00 (L.O.21:30)
23日/11:00~20:00 (L.O.19:30)

公式サイトで
詳細を確認！



BBQ & LAMBRUSCO FUKUOKA

EVENT
9/22
13:00
~15:00
100名様限定

世界の BBQ を、目の前で。
& ランブルスコ 飲み放題！

お肉とワインをもっと深く楽しみたい人必見！

ステーキの世界大会で準優勝を果たした
ステーキマスター・川井集平氏が登場！



詳細は公式サイトで確認！

WINE PRESENT CAMPAIGN



各種 SNS 投稿で
ROTARI Brut ミニボトルを
先着100名様にプレゼント！

会場で撮影した写真に
「#meatwinefukuoka」をつけて
各種 SNS (Instagram/Facebook/X/
TikTok のいずれか) に投稿していただく
だけで、各日先着 100 名様にスパーク
リングワイン ROTARI Brut のミニボ
トルをプレゼントいたします。

※プレゼントのお受け取りには、受付窓口にて SNS 投稿画面をご提示ください。

DRINK ★ — ビックアップワイン

● 提供するワインは、ボトルでもご購入いただけます。ボトルは「グラスワインチケットの枚数 × 6」で交換できます。

肉料理に合わせて飲んでおきたい、おすすめ銘柄をソムリエが厳選しました。

Wine to Start おすすめワイン
ここから選べば大丈夫。好きなワイン
がきっと見つかるラインナップ

Wine to Collaborate コラボワイン
地元福岡の企業とコラボした特別ドリンクを販
売！詳しくは裏面をチェック！

Wine to Discover こだわりワイン
ワインが好きな方に、世界から選んだこ
だわりのラインナップ

会場MAP



FOOD

※表示価格は税込価格です

厳選された飲食店による
「ワイン」にピッタリの
特別メニューを堪能しよう！

Wine to Start	A ブース	1★🇮🇹 イタリア チケット 2枚 白：辛口 サンテロ ブラック ブリュット	2🇪🇸 スペイン チケット 2枚 白：辛口 ミケタ ブルット	3🇫🇷 フランス チケット 3枚 白：辛口 ヴーゲ・デュ・ヴェルネ ブリュット エディ ション ブルー	4🇨🇱 チリ チケット 3枚 白：辛口 バルディビエソ ブリュット	5★🇮🇹 イタリア チケット 4枚 白：辛口 ロータリ ブリュット	6🇫🇷 フランス チケット 3枚 白：辛口 ノンアルコール ピエール・ゼロ ブランド・ブラン	7★🇮🇹 イタリア チケット 3枚 白：辛口 ロゼ：甘口 ボコ ロゼ	
		8🇦🇺 オーストラリア チケット 2枚 白：辛口 ファウンドストーン シャルドネ	9★🇫🇷 フランス チケット 2枚 白：やや辛口 レタンス オクスタン ソーヴィニヨン・ ブラン	10🇮🇹 イタリア チケット 3枚 白：辛口 プリモ・フィオーレ ファモゾ	11🇫🇷 フランス チケット 3枚 白：辛口 コート・マヌ ヴィオニエ	12★🇮🇹 イタリア チケット 2枚 赤：やや甘口 クエルチオーリ レジャード・ラン ブルスコ ドルチェ	13🇮🇹 イタリア チケット 2枚 赤：ミディアム フェウド・アラン チョー カペルネ・ ソーヴィニヨン	14🇦🇺 オーストラリア チケット 3枚 赤：フルボディ ファウンドストーン シラズ	
	C ブース	17★🇫🇷 フランス チケット 4枚 辛口 ラ・ヴァーグ・ブル スパーキング	18🇯🇵 日本 チケット 4枚 あまおう プレミアム スパークリング ワイン	19🇮🇹 イタリア チケット 8枚 白：辛口 フランチャコルタ ブリュット	20🇫🇷 フランス チケット 10枚 白：辛口 ランソン ブラック クリエーション	21🇳🇿 ニュージーランド チケット 4枚 白：辛口 モモ ソーヴィニヨン ・ブラン	22🇬🇷 ギリシャ チケット 5枚 白：辛口 アンティコ フロリナ	23🇫🇷 フランス チケット 6枚 白：辛口 シャブリ ラ・ビエレレ	
		D ブース	24🇮🇹 イタリア チケット 5枚 赤：フルボディ ロンゾ・ディ・ ノートリ	25🇫🇷 フランス チケット 6枚 赤：フルボディ シャトー・アピュー	26🇳🇦 南アフリカ チケット 6枚 赤：フルボディ スターク・コンデ カペルネ・ソーヴィ ニヨン	27🇺🇾 ウルグアイ チケット 8枚 赤：フルボディ ボウサ タナ	28🇫🇷 フランス チケット 4枚 オレンジ：辛口 コート・マヌ オレンジ	29🇦🇺 オーストラリア チケット 5枚 オレンジ：辛口 クレメンティン ピノ・グリ	30,31 日替わり ワイン
SUNTORY	A チケット 2枚 ザ・プレミアム・ モルツ (ジャパニーズ エール) 香るエール		B チケット 2枚 角ハイ ボール	チケット 2枚 C- 翠ジンソーダ D- 九州香る翠ジンソーダ E- レモンサワー (翠ジンソーダベース) F- あまおうサワー (翠ジンソーダベース)			Soft Drink チケット 1枚 G- オールフリー缶(ノンアル) H- 伊右衛門 I- 烏龍茶 J- ペプシコーラ K- 黒烏龍茶 OTTP (特定保健用食品) L- なっちゃんオレンジ		リーデルブースが登場！ グラスでワインが美味しくなるのを ご存知ですか？ どのように香りや味わいに変化する のか、実際にご体感いただけます。 ぜひ味の変化を楽しみたいワインを お持ちの上、お立ち寄りください。

リーデルブースが登場！

グラスでワインが美味しくなるのをご存知ですか？
どのように香りや味わいに変化するの、実際にご体感いただけます。
ぜひ味の変化を楽しみたいワインをお持ちの上、お立ち寄りください。

1 コウシキャンブ ■ 熟成サーロインステーキ 1,500円 おすすめワイン番号：15/ ブースB	2 GohGan ■ 特製タンドリーチキン 1,000円 おすすめワイン番号：28/ ブースD	3 食堂おとさけ ■ 鴨山椒コロッケ 600円 おすすめワイン番号：14/ ブースB
4 Carbo imaizumi ■ ボルチーニ葉とイペリコ豚 ソーセージのパエリア 1,200円 おすすめワイン番号：24/ ブースD		
5 MANDARIN MARKET ■ MANDARIN 特製チキン 黒酢 4個入り 1,000円 おすすめワイン番号：5/ ブースA	6 筑豊ホルモン ボタ山 ■ 天道ホルモン鉄板 1,500円 おすすめワイン番号：16/ ブースB	7 Aignon(アニオン)/ 黄こん焼き あにおん ■ ポークアンドチップス 1,000円 おすすめワイン番号：4/ ブースA
8 El borracho エルボラーチョ ■ ポーク & チキンタコス 800円 おすすめワイン番号：11/ ブースB	9 tracks ■ 猪サイコロステーキ、 鹿サイコロステーキ 1種盛り800円/2種盛り1,000円 おすすめワイン番号：26/ ブースD	10 羊爆味坊 (やんぱくあじぼう) ■ ラムの串焼き 2本500円 おすすめワイン番号：13/ ブースB
11 DEAN& DELUCA福岡 ■ スパニッシュジャコータ リアソート 1,200円 おすすめワイン番号：2/ ブースA	12 いちごや cafe TANNAL ■ 糸島でつくりジェラート シングル500円/ダブル700円 おすすめワイン番号：7/ ブースA	13 Abbey ■ レアチーズタルト 750円 おすすめワイン番号：12/ ブースB