



Elfen Co., LTD.

株式会社エルフェン

東京都品川区南品川4-3-5

星和都品川ビル7階

TEL : 03-4329-1866

Email : info060729@elfen.jp



VAN NAHMEN
Private fruit press since 1917

1917年創業、ドイツの家族経営フルーツプレス「Van Nahmen」。厳選した果実本来の味わいを大切に、ストレートジュースからノンアルコール・アペリティフまで幅広く手掛けています。添加物・着色料・保存料を使用せず、素材の個性を生かした高品質なものづくりを続けています。

Tea
meets
Fruit



200ml

750ml

SPARKLING
Juicy Tea

スパークリング ジューシーティー

ローズ・ダージリン・ルバーブ

ROSE · DARJEELING · RHUBARB

BIO

著名なティーソムリエと共同開発したノンアルコール・スパークリングティーです。コールドブリュー製法で、Van Nahmenの果汁と厳選した茶葉を組み合わせています。穏やかでフローラルなダージリンティーに、地元産の赤茎ルバーブの爽やかな酸味、ローズウォーターを合わせたエレガントで華やかなオーガニックキュヴェです。



テイastingノート

食欲をそそるサーモンピンクの色調。ティーローズ、草原の花、紅茶、ルバーブに加え、ビターオレンジ、ローズヒップ、グリーンゲージ（西洋スモモ）のニュアンス。フレッシュでフルーティー、ドライな仕上がりで、フィニッシュには心地よいほろ苦さが広がります。繊細な泡が感じられる、活気に満ちたエレガントな味わいです。



おすすめペアリング

海老とグレープフルーツのカクテル、地中海風タコのカルパッチョなどの魚介系前菜、カルダモンなどのスパイスを使った魚・鶏料理、ハーブを使った料理にもよく合います。



提供温度

8℃



ノンアルコール
0.0%



オーガニック
(BIO認証)



容量
200ml / 750ml



生産国
ドイツ



価格 (200ml)
¥2,500 (税込)

Perfect
for Special Moments



海老とグレープフルーツに



タコのカルパッチョに



スパイスを使った鶏料理に





Elfen Co., LTD.
 株式会社エルフェン
 東京都品川区南品川 4-3-5
 星和南品川ビル 7階
 TEL : 03-4329-1866
 Email ; info060729@elfen.jp



VAN NAHMEN
Private fruit press since 1917

1917年創業、ドイツの家族経営フルーツプレス「Van Nahmen」。厳選した果実本来の味わいを大切に、ストレートジュースからノンアルコール・アペリティブまで幅広く手掛けています。添加物・着色料・保存料を使用せず、素材の個性を生かした高品質なもののづくりを続けています。

*Tea
meets
Fruit*



200ml



750ml

SPARKLING
Juicy Tea
 スパークリング ジューシーティー

ヴァーベナ・ジャスミン・リースリング **BIO**

VERBENA · JASMINE · RIESLING

リースリングのブドウ果汁をベースに、ヴァーベナ、ジャスミン、ほのかなミントを加えた、アジアテイストを感じさせるスパークリング・ジューシーティーです。グリーンジャスミンティー、リースリングのグレープジュース、そして繊細なヴァーベナの香りを融合させた爽やかなノンアルコール オーガニックキュヴェです。



テイastingノート

淡いゴールドの色調。マルメロ、ヴィンヤードピーチ、ボスコプリングなどの晩熟果実に、白い花、栗の蜂蜜の香り。さらにヴァーベナ、カモミール、フェネルシードなどのハーブ香が重なります。口には含むと爽やかで繊細な泡立ちがあり、その後にシルキーでクリーミーな質感が広がります。甘くふくよかなボディを持ちながら、フィニッシュには繊細な酸味、ほろ苦さ、旨味を感じさせます。



ノンアルコール
 0.0%



オーガニック
 (BIO認証)



おすすめペアリング

アペリティブとしてはもちろん、フェヌグreekやイエローカレーを使ったアジア料理、シナモンやクローブを使ったチキンタジンなどによく合います。軽い魚料理や白身肉、ベジタリアン料理にもおすすめです。



容量
 200ml / 750ml



生産国
 ドイツ



提供温度 8℃



価格 (200ml)
 ¥2,500 (税込)

*Perfect
for Special Moments*



魚介の前菜に



イエローカレーに



チキンタジンに



*Nature
in a Glass*



Elfen Co., LTD.

株式会社エルフェン

東京都品川区南品川 4-3-5

星和南品川ビル 7階

TEL : 03-4329-1866

Email : info060729@elfen.jp



VAN NAHMEN
Private fruit press since 1917

*Fruit
meets
Sparkle*



200ml



750ml

FRUIT SECCO Apple & Quince

フルーツセッコ
アップル & マルメロ



ノンアルコール・オーガニックのフルーツアペリティフ

APPLE & QUINCE

リンゴとマルメロの果汁を組み合わせた、
熟したリースリングを思わせる魅惑的なフルーティー
な香りのノンアルコール・スパークリングアペリティフです。
マルメロの爽やかな酸味とリンゴのジューシーな甘みが
見事に調和した、エレガントで華やかなオーガニックキュヴェです。



テイastingノート

輝きのある黄金色で、きめ細かな泡立ち。熟したジューシーな
秋のリンゴ、柑橘の皮、砂糖漬けのショウガ、ジャスミンの花や
ミントのニュアンス。口に含むと控えめな甘さから始まり、
フレッシュな酸と生き生きとした炭酸が広がり、心地よい酸味を伴う
ドライなフィニッシュ。余韻にほのかな塩味と繊細なタンニンが続きます。



おすすめペアリング

アペリティフとしてはもちろん、フルーツケーキや軽いデザート、
甲殻類、フルーティーな前菜によく合います。お祝いの席や
お酒を飲まないシーンにも最適です。



提供温度

8~10℃



ノンアルコール
0.0%



オーガニック
(BIO認証)



容量
200ml / 750ml



生産国
ドイツ



価格 (200ml)
¥2,500 (税込)

*Perfect
for Special Moments*



海老とグレープフルーツに



フルーツケーキに



デザートに

