



飲食店 ブラッシュアップ サービス・プラン表

	ライト	ベーシック	ガッツリ
価格	¥50,000	¥100,000	150,000
ワインセレクト	○	○	○
メール・ライン相談	○	○	○
電話相談	○	○	○
初回店舗視察レポート	○	○	○
マンスリーレポート	○	○	○
ご注文ワインの詳細データ（原語、カタカナ、VT、品種、原産国、タイプ、ワインの特徴）	○	○	○
メニュー作成	1回	1回	制限なし
スタッフ教育/month	—	1回	制限なし
訪問相談/month	1回	2回	制限なし
ワイン卸掛率（上代は輸入元においてランダムに変化します。）	上代の80%（日本ワイン、及び一部ワインは対象外のものあり）	上代の70%（日本ワイン、及び一部ワインは対象外のものあり）	上代の70%（日本ワイン、及び一部ワインは対象外のものあり）
送料（ロット外の場合は送料あり、サイズで異なります。20度以上の時はクール便代あり）	無料（20度以上の時はクール便代+¥200）	無料	無料
ロット	4本・6本・12本の単位でのご注文	4本・6本・12本の単位でのご注文	4本・6本・12本の単位でのご注文
アンケヴィーノでのテイスティング（角打ち当日や前後、月2回）	無料	無料	無料
ワインのお支払い方法	月末締め翌月末払い・振込み	月末締め翌月末払い・振込み	月末締め翌月末払い・振込み

※サービスプランの料金とワインの料金は別です。ワインの料金は初月のみ【代引き or 店頭 or 振込確認後の発送】とさせていただきます。お取引開始2ヶ月目以降は月末締め翌末日までにサービスプラン料金と一緒にご請求させていただきます。

※訪問相談につきまして、都内近郊は上記プラン表通りとなりますが、遠方の場合は相談させていただきます。



☆ご興味をお持ちの飲食店の方へ☆

トライアルとして以下の店舗視察レポートと角打ちでのテイスティングをお試し・ご活用くださいませ。

【店舗視察レポート】（¥3,000/回）

ワインのプロから見た御社飲食店についてのレポートを書面にて提出させていただきます。

オーナー様や店舗責任者様とお話しをさせていただき、何に困っているかをインタビュー、その対策や飲食店の雰囲気や料理やスタイルに合ったワインはどのようなものなのかをレポートいたします。

【テイスティング for プロフェッショナル】（¥1,000/回）

アンケヴィーノでは第3・4金曜日に角打ちを行なっております。飲食店の方でワインをテイスティングだけされたい方へ向けて、角打ちで開けるワインを全て試飲をしていただけます。角打ち当日か翌日にご来店くださいませ。

（アンケヴィーノ 営業時間外になる場合はご相談ください）

※飲食店にお勤めの方（アルバイトを含む）であればどなたでも対象です。

お名刺かショップカードをお持ちください。

※完売につき、試飲できないアイテムがある場合がございます。

※テイスティングですので、ご提供は1種10ml以下となります。

※自転車やお車でのご来店はご遠慮ください。

・飲食店サポートサービスをお申し込みしていない飲食店従事者の方も、いつでも【テイスティング for プロフェッショナル】はご活用いただけます。

試飲はワインを知るに当たり最も大切な事です。同じワインでもヴィンテージ違いだけではなくロット違い、瓶差、抜栓後の状態でコロコロ変化します。是非、様々なワインをなるべく多くの機会にテイスティングしてみてください！

Anche Vino!

代表・武石知桂

AIS（イタリアソムリエ協会）認定ソムリエ資格

WSET level3資格

大学卒業後、株式会社グローバルダイニング・ディナー店レガート勤務。現マスターオブワインのネッド・グットウィン氏に出会いワインの世界に魅了される。その後、渡伊。イタリアワインソムリエ資格

（AIS）取得。帰国後、人気イタリア料理店オステリア・ヴィンチェロ勤務、ワイン輸入商社勤務。イギリス人社長と共にフランス、スペイン、ドイツ、オーストラリアへの買い付けや営業の中心として奮闘。

独立を目的とし、転職。東急百貨店本店THE WINE勤務。日本の小売店TOPの店舗で経験を積む。当時は南仏、アルザス、ロワール、日本ワイン仕入れ担当。

2018年3月、東京都板橋区ときわ台にボトルショップ Anche Vino!

アンケヴィーノ設立。

