

デイリーワイン・ピッタピタの食べ合わせ

「カレーに合わせるなら！」 **A サラバンド(赤)** 1,350円
先日インドカレー屋さんを持ち込ませてもらったのですがすごく相性が良かったです。重い渋みがほとんどなく、果実味に溢れているので赤ワインとの相性のようなエグミは全く感じません。是非一度お試しくださいませ。

「みずなすには！」 **B キュヴェ・デザミ(白)** 1,400円
キュヴェデザミが新鮮さ同士で美味しさ相乗効果です！！

「どなお料理にも！！」 **C ジュリアンヌ・ロゼ** 1,750円 当店 1ロゼ
困った時に無敵なのがジュリアンヌ・ロゼです。赤の代わりに白の代わりにもなる優れものです

前シラク大統領がロワールに行く**と必ず立ち寄るというワイナ** **フィリップ・アリエ**

今年も入荷しました！！当直輸入の中でも、早くからソムリエたちの間に名前が知れ渡ったアリエ。夫婦で二人三脚。畑を見学したとき、アリエの畑だけにドラム缶が点在していました。聞くに霜を防ぐために家には霜警報音なるシステムを付けていて鳴ると時間に関係なく、ドラム缶に火を付けに行くそうです。よその畑にはドラム缶など存在しませんでした。この自然と調和し葡萄作りを真面目にしている結果、生れるワイン達がよそと違うのは当たり前のような気がしました。奥様もアリエもとてもシャイで無口です。でもワインを口にし、ニコッと笑うと満面の笑みで返してくれます。05のアリエは特にいいです。このリュイスリーは日本に20ケースしか輸入されていないアリエの新アイテムです。ゆったりとした時間のある夜に上質のお肉をあぶる程度に焼いて塩コショウなどのスパイスやハーブのみでこのリュイスリーを飲んでいただきたいです。

D 2005シノン・リュイスリー 5800円

パーティーにお勧めマグナム(1500mlボトル)ワイン
E.シャトー・ランガン・ロゼ 4300円
先月のパーベキュー大会であっという間に空いてしまった大人気ロゼ。
F.シャトー・ランガン・ルージュ 5800円
ランガンの看板ワインです。エレガントで優しく本格的な味わいです

9-10月のお勧めワイン

Gシャトー・ヴィニヨルブラン(白) 1980円
とてもさわやかな辛口白。一年を通して大人気です
Hコートデュローヌルージュ(赤) / ジュリアンヌ 3850円
滑らかな舌触り、世界が認める上質な赤ワインです
Iダム・ド・ランガン(赤) 2000円
ハンバーグと一緒に合わせても美味しい。エレガントながらしっかりした赤です
J.シャトー・カマン(赤) 1800円
元ラガーマン兄弟がボルドーで造るコストパフォーマンスの良い本格派です
K.ル・ネノマンズノーブル(赤) 2300円
おなじみの鼻のラベルの濃い目の赤ワインです
L.メディティラネ(赤) 1800円
地中海の入り口という名の優しく、まるやかな赤ワイン
M.ブルー・キュヴェプレステージ 3000円
ガメイ種を使ったラッフォレさんのトップキュヴェ24本だけの特別入荷です

M.好評デイリーおまかせワインセット 10本混載で¥12,000円
赤・白・ロゼとお好みに合わせてセットします。

残暑や秋の夜長にもおすすめスパークリング

アルザスの異端児ジュラル・シューラーの造る超ナチュラルスパークリング
N.イック・シーマ・スプーマ 3700円

菊姫・鶴乃里は今年10月2日当店入荷予定です！！

体感！身体に吸収されていく米焼酎です

ギフトにもどうぞ

今年6月、菊姫さんから100%山田錦使用の米焼酎「加賀の露」が発売になりました。発売前からの前評判で発売当日には蔵元完売となってしまいました。菊姫さんは4年前からアルコール度数41度というやはり山田錦100%使用の「加州剣」という米焼酎を出されています。本格的に常圧、減圧、さらに樽貯蔵、ステンレスタンク貯蔵と4種あります。5000円という価格ながら当店でも飲食店さん、個人ファンにご愛飲いただいています。ただ普段飲みにはなかなか手が出せないというお声も聞いていました。そんな中、アルコール度25度の定番酒を出荷してくださいました。蔵曰く「常圧の濃さ、減圧の素直さ、樽貯蔵の風味を旨さの黄金比による絶妙なバランスでブレンドしました」とのこと。呑んでみると軟らかさを感じます。そして身体にスーッと吸収される感じです。よろずやでは皆さんにご紹介したく、数量を確保しておりますのでご安心ください。が、万が一品切れの場合はご容赦願います

加賀の露 1800ml 2,625円 720ml 1,260円

菊姫・山麩純米呑切原酒 好評販売中！！

冬に搾ったお酒をタンクで寝かせ、夏場になると熟成具合を見るために蔵元は全タンクの試飲をします。その作業のことを「呑み切り」といいます。菊姫さんでは数量限定でこの本当の姿になる前の子供を出荷して下さっています。毎年、一回火入れて出荷されていましたが今年は二回火入れとなっています。菊姫さんの通常酒の山麩純米は1-3年蔵で寝かせたものが出荷されています。これは酒の落ち着き具合、熟成具合によるものです。その山麩純米の出来たてが冬に出るムロカでその熟成過程(まだまだ若いですが)この呑切原酒です。二度火入れしているので酒質変化も少なく、きちんと保管していれば、一年中(品切れていなければの話ですが)楽しんでいただけるお酒です。加水もしていませんので18-19度という元気さも兼ね備えています。当店でも毎年、一年中楽しみたいというお客様のご要望に答え、ある程度の数量をキープしております。呑み口の良いお酒ですので度数を考え、呑みすぎにはご注意ください。(笑)

菊姫山麩純米呑切原酒 1800ml 3,500円 720ml 1,800円

世界遺産・白神山地の原流水仕込みの日本酒 (数量限定品のため品切れの際はご容赦願います)

白神山地には、人間活動の影響をほとんど受けていない原流域が集中し、世界最大級といわれるブナ林が広域に渡ってほぼ原生のままの姿で残されています。この白神山地・白瀑神社の上流の方から湧き出る天然水を直接蔵まで引き込み、湧き出たままの天然水で仕込まれたのがこのお酒です。湧水はキメ細かい軟水で、酒の発酵を優しく促し、柔らかで、ふくらみのある酒を造りました。造りは伝統の木槽で丁寧にしぼり瓶燗火入れを一回だけ行い、一年間低温貯蔵庫にて厳密に管理されていました。炭素濾過を行っていないため、オリが混じっている場合がありますが、品質には問題ありません。

秋田・白瀑(しらたき)・純米大吟醸 山田錦40%精米 中取り 1800ml 6,000円

少量ですが入荷しました **田酒・純米大吟醸 百四拾** 720ml 2,800円(品切れの際はご容赦ください)

8月25日現在・由起子マイブームアイテムは以下のとおりです。迷っている時の目安になれば幸いです

佐久平で高橋さんの作る無農薬野菜の販売を当店で手伝わさせていただいていますが、本当に新鮮で好評です。その野菜たちに合わせて呑むのはやはり畑を感じる自然なワイン。やはり、今だと白はなんとと言ってもキュヴェデザミ(1400円)やミステル(2800円)先月だけでも何本空けたことでしょう。その後の赤はやはり重たくずっしりよりも身体にスーッと吸収されていくようなタイプを好んで飲んでいました。今、お勧めはジャンダピットの06ローヌルージュ(2600円)やアミロのブルグイユしかも01年ですね。4000円位してしまいますがタンニンがワインに溶け込んでしまっているようで本当に美味しいです。日本酒は菊姫しか呑まない私ですが今の時期はにこり(1000円)か仕事終わりの家での焼肉に原酒(1300円)をロックでというパターンが多かったです。食べ物は新鮮野菜のほかにあか牛ハンバーグがお勧めです。食べ方は冷蔵庫で解凍させ、オープンで焼くだけです。お肉の味があるので肉汁だけで何もつけなくても大丈夫です。お肉好きのスタッフ美子に味にうるさいお客様達も絶賛のハンバーグです。(400円)それとジャーマンソーセージ3本入り(380円)をお湯でポイルするだけなのですがこれまた美味しいですよ！！日々の旬なワインは <http://www.uguisudani-yorozuya.com/>の日記コーナーで更新中です。

お名前

注文番号と本数

ご住所

お電話/FAX

直輸入ワインと菊姫&こだわりの食品

(有)鷺谷 よろずや

電話 03(3873)8146 FAX 03(3873)8142