



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2020.1

あけましておめでとうございます

旧年中皆様には吉平酒店にご来店・ご注文、そしてワイン会やセミナー等、ご参加頂きましてありがとうございました。吉平酒店も4年目を迎え、吉平=ワインが定着しつつあるのを感じる一歩、そのワインがより満足度の高いもの、お客様が求めているものを提供できているのか日々試行金錯誤しています。「吉平さんの所なら大丈夫！ いいものそろえてくれる！」と皆様に思ってもらえる様、着実に進んでゆきたいと思っております。本年もよろしくお願い申し上げます。

さて、昨年の12月は吉平酒店初のフラワーアレンジメント×ワイン会を松本のアカリエさんで行いました。フラワーアレンジメントのVery Berry Roseさんは「冬のセラ」イベントで毎年ご一緒させて頂いたご縁で、この会の開催となりました。まずはフラワーアレンジメントのレッスンで卓上花を作り、完成品を食卓したテーブルでランチをして頂いたのですが、テーブル全体が華やかで特に匂いも気にならず、素敵な空間でのランチとなりました。最近では今回に限らず文化サロンのような所からもお声がけを頂き、ワインの幅広い可能性を感じています。フラワーアレンジメント×テーブルコーディネート×食事(もちろんワイン込みで)。目で見て楽しく、食べて飲んで楽しいワイン会！さらに発展させていきたい良い企画でした。次回もご期待下さい。

★ ワイン全品 10% OFF!! 吉平酒店 **winter Sale!!!** ~1月5日(日)まで  
Sale期間も残りわずかとなりました。この機会にぜひおまとめ買い下さい！

☆☆☆☆☆☆ 大切なお知らせ NO! ☆☆☆☆☆☆

吉平酒店でワインをご購入の際、お入れしているワイン袋。自宅用だから簡単でもいいのになと思われている方も多いため、エコな地中熱を採用している吉平酒店だからこそもっと意識しなければ！と思い2020年1月から始めます！

「ワインの紙袋はいらないよ」とおっしゃって頂いたお客様、お買い上げ金額より  
**50円引き** 致します！

※ 従来通りフタフタで巻いてお渡しします。紙袋ももちろんお付けできますが、お買い上げ本数以上の袋はお付けできません。

環境にもお財布にもやさしい吉平酒店の取り組みに、ご理解・ご協力よろしくお願い致します。

今回のおすすめワインの紹介は裏面です ⇨

## 吉平酒店よもやま話

明けましておめでとうございます。吉平酒店も無事 2020 年を迎える事が出来ました。ひとえに平素より支えてくださっているお客様のお陰です。ありがとうございます。

さて、新年と言えば抱負ですね。2020 年は吉平酒店にとって飛躍の年になればと思います。

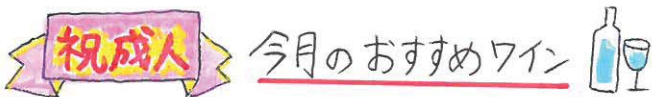
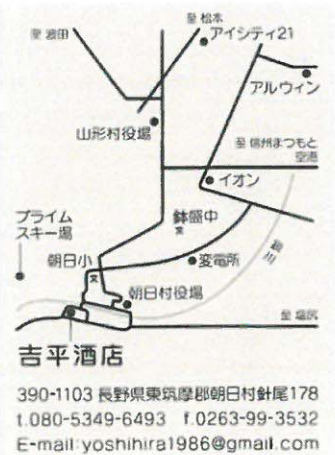
昨年 11 月から 4 年目を迎え、お陰様で少しずつ認知されてきたのか、イベント会場や配達途中などに「もしかして吉平さんですか？」とお声がけを頂くことがチラホラ…それに伴い色々な所からお仕事の依頼を頂くことがあり、飲食を中心に野菜、花、木工、音楽などなど嬉しい出会いがありました。思えば中世の貴族がワインを楽しんでいた時代は、生活を楽しむコンテンツの 1 つがワインだったのかなと思います。

そういう意味では 2020 年は原点回帰をし「ワイン+食事+何か」という複数のコンテンツを合わせたイベントをやっていきたくと思います。まずは昨年好評だった「花」をやりたいですね。実は面白い案が既にあるのですが実現できる会場を模索しています。開催する際はまた告知させていただきます。お楽しみに！！

他にも、今年はオリンピックイヤーということもあり海外のお客様が例年より増えるのではないかと考えています。そうとなれば「長野ワイン」は外せないかなと思ひ、もう少し本腰を入れて色々探していきたいと思っています。

また、長野に来てから英語を勉強し始め早 3 年、ただただ単語を並べているだけでは観光客と一緒にですので、ビジネス英語のようなものを今年は頑張ってみようかなと思います。今まで出会った海外の方はどなたもフレンドリーな方で、こっちがカタコトでも察してくださっているのを私も感じていました。それも旅行の一部だと言えそうなのかもしれませんが、出来ればより信州の良さを定型文ではなく自分の言葉で話せるようになりたいものですね。

新年早々高い目標ばかりの掲げる吉平酒店ですが、今年も宜しくお願い致します。



お酒は 20 歳に  
なってから!

フランス リーリング カッセルウィグ ヴァンダンジュ タルティヴ 2000  
ローリーガスマン 税込 ¥ 6,200

2020 年の成人のおのバースデー ウィンテージ 2000 をご利用  
しました。ワイン好きの方であれば「ご存じかと思いますが、  
2000 年は偉大な年といわれるほど、天候に恵まれ、素晴らしい  
ワインが生産されました。最近では 20 歳の誕生日を迎  
える時に甘口ワインが「飲みやすく良い」というお話しを聞き  
ますので、プレゼントにも最適です。熟成による火燻製のニュア  
スとリンゴの蜜の香り、遅摘みにより凝縮した果実味とほの  
かに白こしょうのスパイス感があります。バコンなど塩気があり、  
脂身の豊富な食材と良く合う甘口の白ワインです。

