



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2020.2

冬らしくない暖かな1月が終わり、2月に入りました。去年も暖かだったなと思い、たよりに見返してみると同じように雪が降らないと書いていました。朝日村も20年位前は12月から雪が降り始め、1月の外は銀世界、雪がきはほぼ毎日でした。学校から帰ってくると田んぼの土手でソリ滑り、村の天然スノーリンクもよく行きました。20数年の内にこまごま「気候が変わる」とは思っていませんでした。親になつてみて、子供には冬は冬らしく雪と共に遊んでほしいなと思います。吉平酒店の店舎は、保温・保湿性の高い「土蔵」にエアコンを使用せず地中の熱を利用する「地中熱冷暖房システム」でワインに最適な環境を作っています。ワインは嗜好品です。人間が楽しむための物です。そんなワインを扱っているからこそ、人間だけがおいしいワインでHappyではなく、環境にも優しい酒屋でありたいと思います。「地中熱」に先月から始めた「手提げ袋いりませんで50円引き」など、吉平酒店ができるエコな事をコツコツ進めていきたいです。



★ イベントのお知らせ ★



★ 2月8日(土) 9:30~16:00 信州なでしこマーケット in 安曇野スィス村サモリッツ大ホール 入場無料
女性企業家によるマーケット! 約50店舗が出店。吉平酒店はワインの無料試飲販売をします。

★ 2月14日(金) 19:00~ ほんまいいワインの週末 in 朝日村 2名1組 10,000円(5組限定)
朝日村観光協会の企画です。吉平酒店のワインの基礎講座を聞きながら、ワインとあまみ堂さんのお料理を楽しんで頂きます。その後は村内のコテージ宿泊となります。
お問い合わせ・ご予約は 0263-87-1935 朝日村観光協会まで。



今日のおすすめワイン



ジュブレシャンバルタン 1er レシャポ-2017 税込 ¥40,430

ジュブレシャンバルタン 1er レカステイ 2017 マグナム 税込 ¥90,500

次世代のドメヌド ラロマネコンティ (1st DRC) 筆頭のブルゴーニュのスーパーstar「オリヴィエ バーンスタイン」が入荷しました!

(正直高いですが、世界中でこの生産者のワインを取り合っています) 2013年から頭角を現し、瞬く間にstarへと上り詰め、今や次世代のDRCと呼ばれるまでに! 各1本ずつ!

(シリアルナンバー付き!) もちろん追加はなりません。

気になる方はお早めに!



吉平酒店よもやま話

新年を迎え今年の年間計画(かなり大雑把ですが)を考えていると、1月は正月、2月はバレンタイン、3月はひな祭り、4月はイースター、5月は…と毎月何かしら行事やイベントなど飲む理由(言い訳?)のある日本だなあと酒屋的には嬉しく思った1月でした。

さて、最近ワインペアリング(以前はマリアージュ)という食事とワインの組み合わせをお仕事でさせて頂く機会が増えました。現在ワインは食中酒という側面が強いですので、ワインバーでも食事を提供するお店がほとんどで、食事とワインは1セットという考え方からペアリングという言葉が使われています。とりわけ高級店では1品に1杯、または価格によって何種類付きといった、半ばお店主導のペアリングコースが提供されています。またそこに付随してノンアルコールや様々な酒類(日本酒、焼酎、ウイスキーetc)を織り交ぜたペアリングコースなどもあります。

当店のスタンスからするとその場でしか楽しむことの出来ない非日常体験としてペアリングコースは素晴らしいものだと思いますし、提案・提供している時はやっている側も楽しいです!!が、その後ワインが売れるのか?と言われれば答えは微妙です。

なぜならワイン単体で際立っているもの(購入の見込み大)もあれば、その料理と合わせて初めて新たな魅力を感じていただけるワインもあります。しかし、組み合わせによって魅力が生まれたワインをご自宅で、他店に持ち込みで召し上がる時にその体験が出来るかと言えば答えはNOだからです。(購入の見込み小)

そこで今日は普段使える食事とワインを合わせる簡単なポイントを1つご紹介します。ざっくりした考え方ですが「白ワイン=魚、赤ワイン=肉」よりは役立つと思います。

☆「油」には軽いワイン、「脂」にはしっかりとしたワインがお勧め!!

これさえ頭があればワインライフはもっと広がると思います。これから少しポイントをご紹介します。

① 「油」(オリーブオイルなど)と「脂」(お肉の脂身など)の違い

「油」と「脂」は融点の違い、これにより口の中での存在感が変わります。もちろん常温で固まらない「油」の方が融点が低く存在感が薄いので軽いワインでも合わせられます。



② 白ワインは鉄分に弱い

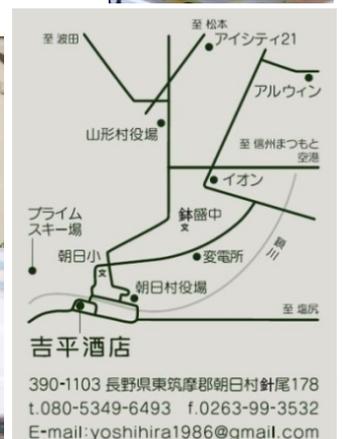
鮪、鯖、牛肉、鹿など見た目が赤い食材や青背魚など鉄分が豊富な食材とは相性がよくありません。逆を言えばお肉でも鶏や豚肉とは美味しく召し上がっていただけます。また完全に火を通したり白ワインに合いそうな調理法(コンフィなど)や味付け(クリーム系など)ですと白ワインにグッと近づいてくれます。



③ フルボディのワインはよく噛んで

一見意味の分からないフレーズですが、これはワインを噛むのではなく食べる時によく噛まないといけない塊の食材や料理はしっかりとしたワインと良く合うということです。また、とろける～というような柔らかい食材や料理は柔らかいワインと良く合います。

是非色々な料理とお試しく下さい。



390-1103 長野県東筑摩郡朝日村針尾178
t.080-5349-6493 f.0263-99-3532
E-mail:yoshihira1986@gmail.com