



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2021.7

夕方の少しムシッとした梅雨独特の空気にも、やっと慣れてきた7月の初旬です。6月から始まった梅仕事も少し落ちついてきました。まず6月上旬に糸州の南高梅を20kg購入し梅干し用に塩漬けをし、その後村内の知り合いから梅をいただいて梅シロップ用に3kg漬け、終わりがなと思ったら追加で3kg梅が来たのでそれも梅シロップに...。それと平行して私の母もカリカリ梅やぽたぽた梅など漬けるので、我が家は一時梅だらけになります。タイピング等見て漬けてゆくので、平日の夜眠い目をこすりつつ梅のヘタをとる時は、ほんとこんなに買っちゃったんだらうとぐったりするのですが、漬け上がった梅を見ると達成感でいっぱいになるので、梅仕事は楽しいですね。そして自分で作った梅干しや梅シロップはやはり安心・安全でおいしい!家族も喜んでくれるので作り甲斐があります。毎年色々な漬け物を作っていた祖母や母の気持ち分かる年になってきたなとしみじみしつつ、梅の土用干しをいつやろうかと天気とにらめっこする日々です。

★ お待たせしました! 吉平酒店「飲食店はじめます!!」 ★

店舗にご来店のお客様はお気づきたらと思いますが、2020年冬から母屋の隣の家を改装していました。思ったよりも時間がかかってしまいましたが、ようやく皆様にお知らせできる所までできました!お店の名前は「馬也走(ちそう) おしひら」です。来て下さるお客様のためにとびっきりの食材を集め、丁寧に調理し提供できるお店にしたいと考えています。8月の開店に向け急ピッチで準備を進めています。Facebook・Instagramのアカウントも作りましたので、ぜひご覧下さい。



## 今月の新入荷ワイン <Ciao Ciao M>

カンティーナ・リエゾーさんの白ワインが2種入荷しました!

● チオチオピアノチャルドネ2020 税込¥2,750  
透明感のある色調の印象とは違、しっかりとした存在感があり、余韻の酸とわずかな苦味が心地良い白ワインです。

● チオチオピアノウヴァッジオ2020 税込¥2,750  
混醸という意味のイタリア語が名前に付いている通り3種類のブドウ品種から作られています。白ワインらしくらめ々モンペックのきれいな色調とタンニンがあり、お肉料理とお楽しみ頂くのがおすすめです。



## 吉平酒店よもやま話

なんだかんだと慌ただしい日々となった6月が過ぎ、楽しみな7月になりました。今月は吉平酒店の今後についてお話したいと思います。

### ・吉平酒店が飲食店を始めます！

既にご存じの方もいらっしゃると思いますが「馳走 よしひら」(チソウ ヨシヒラ) という名前の料理屋さんを始める事となりました。屋号からも察していただけるかと思いますが、和食を提供するお店です。



### ・なぜ今なのか

前々からやりたいとは思っていたのですが、酒屋の事もあるし、お金も無いし、体は1つだし…と踏み出せない理由を1~2年考えていました。そんな中でも頭の片隅に常にあり何かある度に夢のように「飲食店をやりたいなあ…」なんて言っていると、2020年になってからイベントが無くなり、ワイン会が無くなり…という世の中になってしまいました。今まで酒屋には珍しく外に出ていく営業スタイルでしたので少し不完全燃焼な日々が続く、どこかで開催しようにも他の場所をお借りしないと今までの活動が出来ない現実を思い知り、遂に重い腰を上げ自分で場所を作ることにしました。

### ・コンセプトは「信州+α」

地産地消というとてもありきたりなコンセプトですが、朝日村出身の妻と県外出身の僕ではお互いに信州の捉え方が違うと思いますので、敢えてそこにチャレンジしたいと思います。後に続く+αは、私たち夫婦であり、それぞれが出会った人であり、朝日村という場所です。信州の食材を使い、乾物以外は海産物を使わない、本来の信州を満喫していただける料理と国内外様々なワインを楽しめる、里山にひっそりと佇む大人の隠れ家を目指します。

### ・馳走よしひらの楽しみ方

馳走よしひらは完全予約制コース料理のみ定員8名様のお小さなお店で、相席を行わず昼・夜1組ずつの営業形態です。決して交通の便が良いとは言えない場所にあります。折角お越しいただくのであればゆっくりと馳走よしひらをお過ごしただければと思います。中には御二人でご来店した場合に貸切りは気まずいと思われる方もいらっしゃると思いますが、料理やワインに集中していただくのも良いですし、御二人が気まずければお気軽に私達へ話を振ってください。一緒に楽しみましょう！



### ・オープンに向けての道のり

いよいよ店舗が完成し備品を揃え始め、活動が活発になる時期に入ってきました。今になって吉平酒店の存在はとて大きく、数々のシェフ、オーナーの方と話す機会がありますので、食材に関しても様々な生産者の方と繋がるチャンスがあり、各々の持論や調理法など経験までも垣間見る事が出来る位置にいるなど感じています。既に御期待いただいている方もいらっしゃると思いますので、その方々が待ちぼうけてしまわない様に頑張ってお進めたいと思います。もう少しだけお待ちくださいませ。

