



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2021. 8

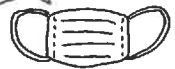
8月もあつという間にお盆が過ぎ、暑さの中にも秋を感じるようになりました。毎月このたよりは月初には皆様にお出しできるようにしているのですが、馬也走よしひらの準備から始まり、普段お世話になっている方をご招待してフルオープン... なんてしていたら8月も中旬になっていました。色々準備はしていたものの、実際にお客様をお招きして料理を作ってお出しするという数年前まで日々仕事としてしていた事ですが、酒屋を始めて料理から離れてしまった事もあり、感覚をとり戻すのが楽しくもあり大変でした。何日かお客様を入れて営業してゆく中で、私達2人でできる限界と私達だからできる事が分かってきた事で、営業形態も定まりましたので改めてお知らせさせて頂きます。馬也走よしひらに来て頂きお食事された方の満足度が高いお店を目指し、努力して参りますので今後ともよろしくお願ひ致します。

お待たせ  
しました!

馬也走よしひら 2021年9月1日 オープン致します!

- ・ 完全予約制 (1週間前まで) お願いします
- ・ 1組最大8名様まで 完全貸切り
- ・ 定休日 月曜日 (祝日の場合は営業)
- ・ 入店時間 AM 11:30 ~ PM 13:00  
PM 17:00 ~ PM 18:30 \* それ以外の時間は応相談
- ・ 店内 コース料理のみとなります  
5,000 (税込) コース 全 7品 \* その他に季節の特別コース有  
8,000 (税込) コース 全 8品  
12,000 (税込) コース 全 9品 (おぼん金鍋コース)  
お料理に合わせてワインの他にビールや日本酒、ノンアルコールもご用意
- ・ お弁当、特製折り詰めオードブル承ります。  
お弁当 1,000 (税込) ~  
折り詰めオードブル 2人前 3,000 (税込) ~

マスク着用の上  
ご来店下さい!



予約電話番号

↓

070-1186-5589

★ 感染症対策を徹底して営業しております。1週間以内に感染拡大地域への往来がある方、体調がすぐれない方、不安がある方のご来店はご遠慮頂いております。

## 吉平酒店よもやま話

最近では世の中の変化が目まぐるしく変わり過ぎてどの様な話をすればいいのか分からずこの吉平酒店だよりも止まっていたましたが、一先ずはゆっくりと進んで行こうと思います。

### ・馳走よしひらについて

先月に馳走よしひらをご報告した頃とは状況が全く変わってしまいました。都心部を中心だったコロナウイルスも長野県に広がり、一部地域の飲食店への時短要請など規制も少しずつ始まってしまいました。そんな中ですが今月頭からプレ営業を開始し、少しずつお料理を楽しんでいただいています。

### ・今後について

気持ち的にはプレとはいえお客様に来ていただいているので営業が始まっているのですが、まだどこにもオープンという情報は発信していません。通常は一刻も早く宣伝、集客を…という時期ではあると思いますが、馳走よしひらはある程度制限をかけた状態で営業を始める事にしました。公にする事はこの吉平酒店だよりだけとし、知って下さっているお客様やそのお客様のご紹介など限られたお客様のみ、安心・安全で楽しく過ごしていただければと思います。開店から生意気な営業形態ですが御理解いただければ幸いです。



さて、ここからは吉平酒店だよりですのでワインについてお話したいと思います。

### ・新たな生産者が色々増加中

今まではおおよそ2社の輸入会社のワインをメインに取り扱ってきたのですが、最近では取扱量が増えた事で少しずつ輸入会社を増やし新しい生産者が増えています。勿論店内がいきなりガラッと変わるほど取扱銘柄が変わる訳ではないのですが、昨年からは試飲会に行かなくなった事や新しく馳走よしひらを始めた事もあり、独自に色々試してみたいという気持ちが強くなりました。

### ・もう夏は終わり？新着赤ワインの紹介です！

最近では雨続きで信州では肌寒い日があるほどです。そんなせいかわれ年であればまだまだ白ワイン！と言っている時期ですが、今年は赤ワインを中心に入荷が増えています。その中から新しい輸入会社から仕入れた2種類をご紹介します。

### ・Chinon Rouge les Chiens Chiens 2018 (シノン ルージュ レ シヤン シヤン) (Domaine de la Noblaie・ドメヌ ド ラ ノブレ) (画像右) **¥2,500**

今まで当店に入荷していたシノンは同じカベルネフラン 100%で造られている中でも柔らかい味わいのものでした。もう少しパンチが欲しいと探しているところのワインに出会い、下記のボルドーワインと比べると柔らかい印象はありますが、タンニンの力強さも程良いミディアムボディタイプです。

### ・Chateau le Temple 2016(シャトー ル タンプル) **¥2,500**

ボルドーワインというのは面白いもので、リーズナブルな価格になればカベルネソーヴィニヨンの比率が下がり、メルロー主体の柔らかい味わいになる傾向があります。しかし、今回はメドック・ブルジョワ級ながらカベルネソーヴィニヨン 60%とこの価格帯としては高い比率でブレンドされており、味わいとしてもしっかり充実感があります。

