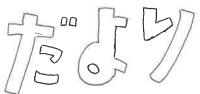


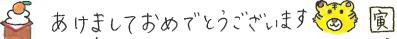
吉平酒店





YOSHIHIRA SAKETEI

Open 10:00 ~ Close 19:00 2022.1



旧年中、省様には吉平酒店と馬や走よしひらにご来店・ご注文頂きましてありかじらございました。本年もよろしくお願い申しよげます。

昨年は9月に馬をよしひらがオープンし、準備から木プン・通常営業まで、走り抜けたし年でした。もちろん吉平酒店も平行して営業しているので、毎日夫婦で、「1日24時間じや足りなくない?」と必死で、その日やらなければ、ならない事をこなしてゆく日々でした。そんな中新入荷ワインを楽しみに来て下さるが、馬也走よしひらで、お食事してにいずかにり帰って行かれるかなど、皆様の満ちたりたお顔や私達にかけて下さる温かい言葉に励まされ、頑張3分!と思えました。朝日村の中でも針尾というかなりどんつきにまではるばるで、来店下さる全でのお客様に感言射致します。2022年はスタートしたばかりの馬也走よしひら、これから益々概定程してゆきたい「吉平酒店」、どちらも未永く皆様に愛されるお店になるよう、より良いものをお届けしたいと思います。今後も吉平酒店、馬也走よしひらにご期待下さい!

●、馬也走よしひらの年明け営業について●

馬や走よしひらは1月11日(火)からの営業となります。海産物を使めず、長野県の食材をふんだんに使用した会席料理とりれをお楽しみ下さい。

※1日1組完全予約制 予約電話 070-1186-5589

☆ 吉平洒店☆ Winter Sale !!!! おまとめ買い下さい ワイン全品 10% OFF!!! 年2回のお得なSaleも1月10日までとなっております!

今月のオススメワイン 豊豊

アルベルト・ティベリオ

ペコリー) テッレ ディ キェーラィ (白) 2020 税込羊2.120 モンテプルケアール ダブルッツオ (赤) 2019

新年の始めはコスパと親しみやすけ抜群のクリア・アブルックナリのワインです。自ワインは熟した果実味と余韻のほる苦さがいせ良く、ホワインは温みのある果実味と余韻のスパインではタンニンが全体を引き締めます。値段とお味どちらも嬉しいない。



吉平酒店よもやま話

明けましておめでとうございます。旧年中は吉平酒店をお引き立ていただき誠にありがとうございました。吉平酒店も早丸5年を迎え、6年目のシーズンをスタートしました。また、「馳走よしひら」という飲食店を8月から徐々に動かし始め、新鮮な1年目を並行でスタートさせています。毎年の事となりますが、2021年の振り返りと2022年の抱負について書いていきたいと思います。





・吉平酒店にとっての 2021 年

コロナに関わらずまだまだ盤石な営業実績でない当店にとっては毎年挑戦と不安の年であり、日々の仕事を丁寧に積み重ねていく他に方法がありません。というか、それ以外の方法を知りません。ある意味ビックリするような利益が突発的に生まれない効率の悪い方法かもしれませんが、そんなことを5年も続けていると少しくらいは名前を知っていただけるのか、2021年は新規のお客様が増えてきているように感じます。

また、12 月に新しいインポーターさん 2 社と契約を結ぶことが出来たので、 来年は新しいラインナップも増えていくと思います。今年の大きな出来事とし て馳走よしひらのオープンがあるのですが、飲食店が始まってからはお食事の 際にお召し上がりいただいたワインをご購入いただく事も多く、飲食店→酒店 という新しい流れを生み出した嬉しい年でもありました。



・2022年の抱負(吉平酒店編)

これは毎年豊富に掲げているのですが、お客様に様々な提案、相談の出来るワイン屋でありたいと思っています。やはりワインは嗜好品という事を加味しても、どこか小難しいイメージがあり、他の料理や飲料と比べてハードルの高さを感じます。そこで抽象的なことから相談出来る気軽なワイン屋でありたいと思います。また、ワインは熟成の概念のある特殊な飲み物でもありますので、当店で熟成させて数年してから店頭販売するなどもやっていきたいです。幸い飲食店という熟成過程を確認する場所もありますので、いい感じになったところでリリースするのも良いかと思います。それに伴い今年実現するかは分かりませんが、もう少し酒店の店舗を広く出来たらなぁとなんとなく思っています。正確には熟成用や仕入れが多くなる際に店舗の中が箱で埋め尽くされてしまうのを防ぐ為の一旦保管出来る倉庫が欲しいですね。長期的にやりたい事は沢山あるのですが、書き出すと終わらないので一先ずはこれくらいにしておきたいと思います。

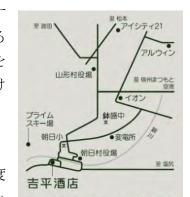
・2022年の豊富(馳走よしひら編)

馳走よしひらは昨年 8 月から動き始めた新規事業ですので、まだまだブラッシュアップが必要な 1 年目です。やるべき事、やりたい事をしっかりと夫婦で考えながら、お客様に朝日村まで来て良かったと感じて

いただけるお店作りをしていきたいと思います。また、吉平酒店が行う飲食店ですのでワインを期待してくださる方が多く、そこにしっかりと応える、期待を上回る努力をしていきたいと思いますし、その結果をフィードバックして酒店でワインをお勧め出来ればと思います。これは継続ですが、信州の素晴らしい食材を探し続けていきたいと思います。

• 最後に…

今年は当店ソムリエが年男で、「五黄の寅年(ごおうのとら)」という 36 年に1度 訪れる運気の良い年らしいです。その勢いに乗って色々な事に取り組んでいこうと 思いますので、2022 年も吉平酒店ならびに馳走よしひらを宜しくお願い致します。



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