



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# たより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2022.1



あけましておめでとうございます



寅

旧年中、皆様には吉平酒店と馬也走よしひらにご来店・ご注文頂きましてありがとうございました。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

昨年は9月に馬也走よしひらがオープンし、準備からオープン・通常営業まで走り抜けた1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も、毎日夫婦が「1日24時間じゃ足りない？」と必死でその日やらなければならぬ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方、馬也走よしひらで食事してにこやかに帰って行かれる方など、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、頑張ろう!と思えました。朝日村の中でも金針尾というかなりどんつきにまで、はるばるご来店下さる全てのお客様に感謝致します。2022年はスタートしたばかりの馬也走よしひら、これから益々飛躍してゆきたい「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ひます。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●

馬也走よしひらは1月11日(火)からの営業となります。海産物を使わず、長野県の食材をふんだんに使用した会席料理とワインをお楽しみ下さい。

\* 1日1組完全予約制 予約電話 070-1186-5589

## ★吉平酒店★ 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 



アルベルト・ティベリオ

ペコリーノ テッレ ティ キエーティ (白) 2020 税込¥2,120

モンテプルチアーレ ダブルッツォ (赤) 2019

新年の始めはコスパと親しみやすき抜群のイタリア・ダブルッツォ州のワインです。白ワインは熟した果実味と余音員のほろ苦さが心地良く、赤ワインは温みのある果実味と余音員のスパイシーな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ワインです!



## 吉平酒店よもやま話

明けましておめでとうございます。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ひます。



### ・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ぬ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くくは名前を知っていただけなのか、2021年は新規のお客様が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ひます。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ひています。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ひます。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ひます。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あとなんとなく思ひています。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ひます。

### ・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ひます。また、吉平酒店が行う飲食店ですのでワインを期待して下さる方が多く、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ひますし、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ひます。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ひます。

### ・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ひますので、2022年も吉平酒店ならびに馳走よしひらを宜しくお願ひ致します。

