



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2022.5

風薫る5月になりました。山々が若葉で緑に染まりとても美しく気持ちが良いです。景色も気候的にも5月が一年の中で一番好きな季節です(花粉も落ち着きますしね。)今年のGWはお出かけする方も多いのではないのでしょうか? 吉平酒店はGW休まず営業しておりますので、気持ちの良い新緑の中ドライブが"てらせ"ひご来店下さい。



3

●

●

吉平酒店 GW SALE!!

5月5日まで!!



3

- 店内ワイン 税込¥5,000以上お買い上げで **5% OFF!!**
- 税込¥10,000以上お買い上げで **10% OFF!!!**
- 税込¥30,000以上お買い上げで **15% OFF!!!!**

馬也走よしひら価格改定のお知らせ

4月1日より原材料・資材の高騰により、Instagramではお知らせしておりました価格改定ですが、改めてこのたよりでもお知らせさせて頂きたいと思っております。

- 店内飲食(税込価格) ¥5,000 → ¥5,500 / ¥8,000 → ¥8,800 / ¥10,000 → ¥11,000
- お弁当・オードブル(税込価格) ¥1,500 → ¥1,620 / ¥2,000 → ¥2,160 / ¥3,000 → ¥3,240
- 3食弁当(税込価格) ¥1,000 → ¥1,080 (ご飯・おかず共に量少なめです)

昨年の開店の8月から走り始め、沢山のお客様にご来店頂きながらやっと現在の形が見えてきました。これからもお客様にゆっくりお食事をお楽しみ頂けるよう精進して参りますので、引き続き馬也走よしひらをよろしくお願ひ申し上げます。



今月の新入荷ワイン



アルボワ サヴァニャン ウィン 2019

ドメーヌデュペリカン 税込¥5,200

フランス・ジラ地方特有のブドウ品種「サヴァニャン」から造られている珍しいワインです。サヴァニャン自体に聞き馴染みがない方でも、知らない内に身近に存在している遠そうだが実は近い面白いブドウ品種です。取り扱い始めで実感はありませんが、2019年から品質が向上しているという噂です。ここから始めるにもおすすめです。詳しくは裏面にてご紹介しています。ぜひご覧下さいませ。

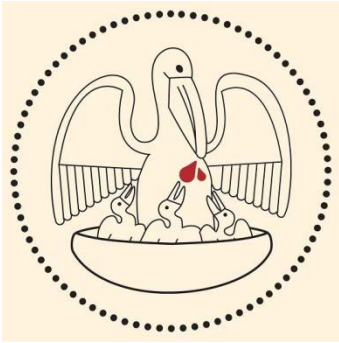


吉平酒店よもやま話

「吉平酒店=ピノノワール」という印象をお持ちの方も多いと思いますが、最近は様々なワインが入荷しています。要因として当店が主に扱っているフランス・ブルゴーニュ地方のワインが相変わらず値上がりしている事もありますが、それ以外にも馳走よしひらの存在が大きいです。食事との組み合わせやバリエーションを考えると沢山ある方が楽しいと思いますので!! 今回はそんなワインの中から今までとは少し毛色の違うワインをご紹介しますと思います。

・フランス・ジュラ地方の白ワイン

ワインをよくご存じの方であればタイトルを見るだけで予想がついているかと思いますが、ジュラ地方特有のブドウ品種「サヴァニャン」から造られています。また、今回はジュラ地方の主要都市であり、近代醸造学の父ルイ パストゥールの出生地である Arbois(アルボワ)で造られたものが入荷しています。



・Domaine du Pelican (ドメヌ デュ ペリカン) について

フランス・ブルゴーニュ地方ヴォルネイ村でワイン造りをしているドメヌ マルキ ダンジェルヴィルが所有するワイナリーで、ワイナリー名であるペリカンは神聖ローマ皇帝マクシミリアン1世が定めたアルボワの町のエンブレムであり、マルキ ダンジェルヴィルが所有するヴォルネイ村の「ClosdesDucs (クロデデュック)」という畑がアルボワと深い繋がりがあったことから名付けられたそうです。

・Savagnin (サヴァニャン) について

サヴァニャンは実は面白いブドウ品種で、具体的に何が面白いかと言いますと様々なブドウ品種の親とされています。サヴァニャンって知らないという方でもソーヴィニヨンブラン、シュナンブラン、グリュナーフェルトリーナーなどサヴァニャンからの変異種はご存知だと思います。また、ゲヴェルトトラミネールに至っては全く違うキャラクターでありながら遺伝子的にはサヴァニャンと全く同じブドウという驚きの結果も出ており、遠いようで実は一番身近なブドウ品種かもしれません。



・Arbois Savagnin Ouilé 2019 (アルボワ サヴァニャン ウイエ)

アルボワのサヴァニャン 100%から造られています。また、銘柄の最後にあるウイエとは補酒を意味し、2週間に1度同年のワインを添加してサヴァニャンのフレッシュさと豊かなアロマを保ちながら熟成をさせています。サヴァニャンらしいミネラルが見て取れる緑がかった黄色の色合いで、抜栓直後はヘーゼルナッツのようなクリーミーかつナッティな香りが印象的です。味わいにも柑橘類や核果実の果実味、キレのあるミネラリーな酸など全体的にシャープな印象でサヴァニャンの特徴が良く表れている個性的であり美味しいワインです。

食べ合わせとしては、ジュラ地方と言えばコンテチーズの産地でもありサヴァニャンとの相性も抜群です。また、魚介類や野菜のフライや天婦羅などの揚げ物、酢豚や中華クラゲの和え物など中華料理、勿論お寿司など和食にもお勧めです。個人的には完熟パイナップルとの組み合わせがお気に入りです!! 守備範囲の広いワインですので、是非色々なものと合わせてお楽しみくださいませ。

