

平酒店





Open 10:00 ~ Close 19:00 2023. 8

イベントラッシュの7月後半が終めり、気がつけは"8月に突入しておりました。 暑さか、体に堪える日々ですが、朝からしっかり食べて、多どもと一緒に夜は寝ているので 元気に過ごせています。熱中症にならないためには朝食と睡眠が大事みたいですぬ しっかり食べて、寝て暑い暑い夏を乗り切りましょう。

7月後半は馬也走よしひらでのワル会、朝日村子とも食堂カレー大作戦」人の参加と 初めてのイベントが続きました。馬や走よしひらでの「古酒の会」は店の席数の都合上 8名という少人数でしたが、自分素の料理とセレクトレたワインを合めせるという、ワイン屋と 料理屋を始めてからずっとやってみたか。た事ができた会になりました。私達は食べる事か 大好きなので、ワル会を開催ないあたってもワルと同じ位その時の料理も大切で いっかり食がてもらいたい!と考えています。ですので、今回の会も古酒を楽しみつつ和食の お料理もしっかり楽しんで頂けたのではないかと思います。ご参加下さった皆様ありかじょう ございまけ。次回は9月頃開催設です。お果いかに!

そして朝日村の子ども食堂「カレー大作戦」では学童に来ている子ども蓮とレクリエーションを 楽しんだ大人のを総数131食分のカレーを作らせて頂きました。カレーは山崎商店さんに 鹿肉を提供して頂き「鹿肉とキャバッた、3°リカレー」でした。当日はボランティアスタッフの イマにもチはって頂きながら無事作り終える事かできました。みども達に手渡してカレーを 配った後みんなで、「いただきます!」の大きな声。その声を聞いた時、この企画に参加 してよかったとしみじみ思いました。普段は大人対象にはイバントばかりでしたので、今回 のみとも対象のイバットは新鮮な事が多く勉強になりました。ごかかかでき、た皆様 いっけい、食べてくれたるども達、ありかどとうごさしいました。





吉平酒店 Summer Sale!!!!



8月11日(祝)~8月20(日)

店内ワル全品

0% OFF!!

※一部 Sale 対象外の商品もございます

※取り置き商品につきましてはSale対象となりませんのでご注意下さい.

☆ 8月15日・16日は吉平酒店・馬也走よしてらともにお付みを頂きます よろいお願い致します。

吉平酒店よもやま話

先月は馳走よしひらで行われたワイン会にご参加いただき、誠にありがとうございました。その際にワインを楽しみながら様々な質問をいただいたのですが、調理とサービスの両方を行なっておりバタバタで中々適格なお話が出来なかったと思います。今月はそのご質問の回答+年に2度のセール月でもありますので、ワインの買い方みたいなところをお話したいと思います。

☆質問と回答

Q: ワインの色合いや味わいは何によって決まるのか?

これはワインの基本的な疑問であると同時に深い意味を持つご質問だったかなと思います。答えとしては、土壌、ブドウ品種、醸造方法、熟成期間によって決まります。言葉にすれば簡単な様にも思えますが、ワインは世界中各地で造られ、ブドウ品種も様々、造り手の考え方によって栽培方法や醸造方法は異なり、熟成年数や保存状態によって味わいは千差万別というのが現状です。ですので、以前飲んだアレが美味しかったのでアレに似ているワインが欲しいと言われても、同じ味わいを別銘柄で探し出すのは難しいです。

☆好きなワインを見つける方法とは?

実は上記の質問はご自身の好みのワインを探す時にとても役立ちます。よく言われるのが同じブドウ品種を探すと良いと言われますが、その他が違えば別物になってしまいます。具体的にどういう事かというと、シャルドネでもソーヴィニョンブランのようなワインがあり、またその逆もあるといった感じです。

ではどうやって好みのタイプを見つけるのか?

Step1:国や地域に注目する

国はざっくりとしていますが、好みの味わいのワインを見つけた時に地域まで気に留めといていただけるとかなりのヒントになります。

Step2:ブドウ品種

結局ブドウ品種なんかい!?と言われそうですが、生産地が限定されていない状態でブドウ品種中心に探すとなかなか好みには辿り着きません。でも、生産地域+ブドウ品種まで絞れるとかなりの確率でお好みに近づきます。

Step3:造り手の特徴を知る

Step2 まで的が絞れれば後は造り手の特徴だけです。好みにバッチリ合わせるにはこの一押しは重要で、造り手によってはどの銘柄を飲んでも○○の味がするという様な独特の味わいがあるものです。ここを蔑ろにすると結局目的地には辿り着かないと思いますし、ここまでになるとワインが楽しくなってきている頃だと思います。(画像は生産者来日セミナーにてドメーヌドラルロの醸造家ジェラルディンヌゴド女史と。)

ヴィンテージは当たり年など言われますが、お手元で長期熟成を考える場合か、1万円以上を御購入の場合、10年以上の古酒をお買い求めの場合に気にするくらいの補足情報だと思ってください。ご来店お持ちしております。





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