



吉平酒店

信州
朝日村

だよリ

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2025. 2

今年はまだ雪がきしてないな〜と思いながら、外のちらちら舞う雪を見ています。気温は低いのに雪が降らない今年の冬なのでとても乾燥しています。火事も昨年の冬より増えているそうです。気をつけたいですね。冬場は薪ストーブが大活躍のわが家ですが、薪ストーブがある部屋とは別の部屋では石油ストーブが活躍しています。ファンヒーターを新調する際、災害があった時に電気がなくても使える物が1つはあった方がいいよねという事で購入しました。ファンヒーターと違ってすぐに暖かい風が出て部屋があたたまるというわけではないのですが、じんわりあたたまる所と、やかんを置いてお湯を沸かせるところがとても気に入っています。お湯が沸いていると加湿にもなるし、お茶が飲みたいなと思った時にすぐ淹れられるのがいいですね。消し忘れなど注意が必要ですが、またまた寒い冬をストーブと一緒に乗り切ろうと思います。

実は2回目! 食堂よしひらワイン会

昨年の9月に初めて開催したいつものワイン会より、と気軽な雑談会。普段は料理にてんやうんやしている当店ソムリエもお客様のお席でしっかりお話しすることができ、いつものワイン会とはちよと違った趣で楽しんでいただけました。そんな雑談会を食堂よしひらワインの会と名前を改め今年も開催していくと思います。いつもとは違ったお料理と本格的なワインをお楽しみ下さい。(普段はこのような気軽なお料理はお店では出ませんよ〜)

日時： 2025年 2月15日(土)

場所： 馬也走よしひら(長野県東筑摩郡朝日村金針尾178)

定員： 8名様 送迎：6名様 広丘馬尺西口へ17:20にお迎え

会費： 6,600円(税込) 料理+ワイン付き

申込： 080-5349-6493(吉平酒店代表番号) 又は 吉平酒店公式LINE



馬也走よしひらおでんの日2月が最終回です!

11月から始まった初の試み「おでんの日」も残すところあと1回となりました。リピーターさんもまだ「行ったことない!」という方もどなた様もお気軽にいらして下さい。お待ちしております。

日時： 2月22日(土) 16:00~21:00 (店内飲食20:30ラストオーダー)

★ご予約もできます。馬也走よしひら 070-1186-5589 までお問い合わせ下さい。

吉平酒店よもやま話

2025年は例年になく忙しい1月となりました。新年早々から吉平酒店・馳走よしひらに御用命いただき誠にありがとうございます。なかなかワインのご紹介が出来ていませんでしたが、今日はワインの御紹介を中心に御案内させていただきます。

・再注目のワイン産地ボージョレ

Beaujolais(ボージョレ)はフランス・ブルゴーニュ地方の一部ですが一般的にコート・ドールのような花形産地の扱いではなく、ボージョレの主流であるガメイ種から造られる赤ワインはピノノワールの代替品として認識されている印象があります。ところが近年ガメイ種から造られるワインが見直されており、「ガメラー」なるガメイワインの愛好家も出てきているとか…。ガメラーの中には素朴さ、親しみ易さから気に入った方もいらっしゃると思いますが、クリュ ボージョレという10カ所の特別な産地のワインや有名生産者のそれを飲んでワインの品質の高さから一気に虜になった方も多いようです。

・まずはボージョレでも珍しい白ワイン



☆Beaujolais Blanc 2020 / Château de Corcelles 販売価格 3,080 円

(ボージョレ ブラン 2020 / シャトード コルセル)

赤ワインが主流のボージョレでは珍しい白ワインで、ブルゴーニュ地方らしくシャルドネ 100%から造られています。そのスタイルはブルゴーニュ地方の南部という位置ながら過熟なニュアンスはなく、軽やかで柑橘や早生リンゴなど清涼感があり一部樽熟成をしていることで酸が突出することなく上手くバランスの取れている白ワインです。

・続いてクリュ ボージョレの赤ワイン



★Morgon Château Gaillard 2019 / Clos de Mez 販売価格 5,720 円

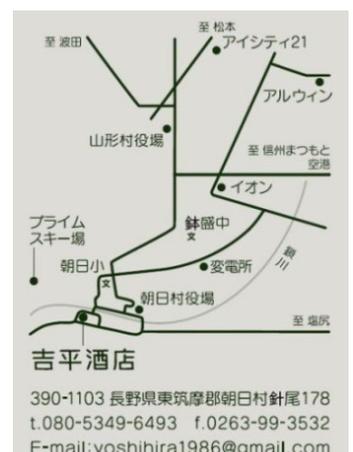
(モルゴン シャトー ガイヤール 2019 / クロ ド メ)

品質が高いワインが生産されるクリュ ボージョレよりモルゴンが入荷しました。モルゴンは一般的にフルボディでボリュームのある赤ワインが生産されると言われますが新規生産者も相まって試飲してみると、エレガントなスタイルでバランスが良くピノノワールに通ずる伸びのある酸がありつつガメイらしい素朴な力強さが魅力でした。ちなみに同生産者・同価格の

Fleurie La Dot 2020(フルーリー ラ ドット 2020)が入荷予定で、クリュボージョレの中でも華やかなスタイルのフルーリーらしさを感じていただけるかと思います。

・最後に…

今回ご紹介するボージョレワインは広くイメージするボージョレとは思えない洗練されたスタイルで、日本料理店も営む私達の琴線に触れる素晴らしさを感じられました。直感的に和食との相性が良さそうという印象があり、現在馳走よしひらのワインリストにもオンリストしています。個人的な合わせ方としてはお寿司がお勧めです。この2本があれば白身から赤身まで幅広くお楽しみいただけます。是非お試しくださいませ。



吉平酒店

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