



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2025. 3

1月・2月とまったく雪が降らず、カラッカラに乾いた畑の石少ぼこりを見ながら雪降ってくれ〜と思っていたら、3月に入ってやっと雪が降ってくれました。日々水位の下がる鎖川を見ていたので少し安心しました。3月は雪もしくは雨が少しまとまって降ってくれることを願いたいと思います。

さて、11月から始まった馬也走よしひらおでんの日は2月が最終月でした。4ヶ月間の冬季限定のイベントでしたがご来店下さった皆様ありがとうございました。寒い冬にふらっと温かいおでんが買えたらいいよね、と気軽な感じで始めたおでんの日でしたが、おでんダネを大量に作るのも、店で一番大きい鍋でおでんを煮込むのも初めてのことで最初の2回位はひひい言いながら仕込みをしていました。大変なイベント始めちゃたなと思っていたのですが、「やっぱりお店の出汁は違うね〜」や「手作りの練り物やがんもどきが美味しかった!次はいつ?」など嬉しいお声をいただき、2月までやり切ることができました。普段は1日1組のお店なので大勢の方とお話する機会は少ないのですが、おでんの日は入れ替わり立ち替わり沢山のお客様とお話ししながらおでんを渡すことができ、私達にとっても楽しいイベントでした。今年も秋がすぎ寒さが増してきた頃からできたらいいなと思っていますので、それまでお待ちいただければ幸いです。

## 馬也走よしひらよりお知らせです

1月号でもお知らせしましたが、馬也走よしひらは2025年4月より日・月曜日を定休日とさせていただきます。店舎内のお食事は日・月定休ですが、お弁当などはお受けできる場合もございますのでご相談下さい。ご迷惑をおかけしますがよろしくお願いたします。\*吉平酒店は今まで通り不定休です

## ● 今月のおすすめワイン 🍷🍷



ネイキッドオレンジ NV ハイニッヒ 税込¥4,400

シャルドネとピノブランを中心に5種類のブドウ品種のブレンドから造られたオレンジワインです。ハイニッヒはワイン誌で世界最高のオレンジワインにも選ばれたオーストリアの造り手で、白ブドウを全体に造られているだけあって華やかさとスッキリとした酸が楽しめます。オレンジワインってどうも苦手と思われる方にお試しいただきたい、ちよと驚く味わいです。



## 吉平酒店よもやま話

久々に-10℃という寒い朝のあった2月が過ぎ、まだ寒そうな3月になりました。毎年のことながら3月、4月は環境が変化する節目の月で、お客様から話を聞いているといずれも前向きな方ばかりな気がします。そこで今月は贈答用にお勧めなシャンパーニュをご紹介しますと思います。

### ・贈り物のど真ん中はシャンパーニュ！！

確固たるブランドであるシャンパーニュは贈り物の定番です。飲み切れないから買うのを控える方もいらっしゃるスパークリングワインですが、それだけに贈られた方は新しい環境や新天地で会う方々と集まるキッカケとなるおめでたいお酒です。今回は数あるシャンパーニュの中でもブランドブランとブランドノワールという2種類のご紹介です。

### ・Thierry Houry(ティエリー ウリー)

現在は廃業している為、必然と幻の存在となったティエリー ウリーはクリュッグ、ルイ ロデール、ポール ロジェなど名立たるシャンパーニュメゾンが挙って所有するアンボネイ(グランクリュ)のブドウからシャンパーニュ造りを行っていました。一般的にアンボネイは最上のピノノワールの産地と言われますが、ふくよかな果実の中にフィネスを備えたシャンパーニュはシャルドネでも素晴らしい結果を残しています。また、ティエリーウリーはステンレスタンクのみで醸造をしていますのでダイレクトにアンボネイのテロワールを感じていただけます。

#### ☆ブランドブラン NV(画像左) 販売価格 6,160円(税込)

ブドウ品種：シャルドネ 100%

#### ★ブランドノワール NV(画像右) 販売価格 6,160円(税込)

ブドウ品種：ピノノワール 100%



簡単な選び方としては、芳醇さと酸のキレがあり乾杯からシンプルな料理まで合わせるのであればブランドブラン、果実の豊かさとふくよかなボディがありメインディッシュまでゆっくりと愉しむのであればブランドノワールがお勧めです。 **なんと3月中はラッピング無料です！**

### ・ワイン会のお知らせです！！

なんだか久々となりますがブルゴーニュをテーマにしたワイン会を開催したいと思います。久々となった理由はブルゴーニュが高過ぎるから…ではなく、良いラインナップが出揃わなかったからです。今回は広域のAOCブルゴーニュもお出しする予定です、勿論只者でない特別なものです。また、最新ヴィンテージもしくはそれに近いものとなりますので予めご承知おきくださいませ。

日時：2025年4月26日(土) 17:50~2時間半くらいを予定

場所：馳走よしひら(長野県東筑摩郡朝日村針尾178)

定員：8名様 送迎：6名様 広丘駅西口へ17:20にお迎え

会費：15,000円(税込) 料理&ワイン付き

申込：080-5349-6493(吉平酒店代表番号)、[吉平酒店公式LINE](#)

ご参加お待ちしております！！

