



なんとなくすきりしない天気のため5月が終わり、またまたすきりしない6月になろうとしています。雨にしっとり濡れた木や花々は美しいですが、洗濯物は乾かない、湿度は高くムシムシする... 人間にとっては少し気持ちが落ち気味になってしまう季節ですね。そんな梅雨の時期は美味しいものを食べて、飲んで気分良く過ごしたいものです。吉平酒店では普段よりちょっといい美味しいワイン、馬也走よしひらでは季節の食材をふんだんに使用した会席のコース料理をゆったりと。皆様の心と体が満たされて梅雨からの暑い夏を元気に過ごせませう美味しいものをどんどん提案してゆきたいと思っております。色々イベントも考えていますので、たより、公式LINE、Instagram等ぜひチェックしてみてください。



2025年土用の丑の日

の次の日とお盆に

鰻のかば焼 Take Out

セリます!!

昨年からやりたいな~と思っていた持ち帰り鰻を今年はずいぶん開催したいと思っております。馬也走よしひらの鰻は愛知県三河一色産のブランド鰻を生きたまま仕入れ、お店で捌いて炭火で焼き上げます。通常スーパーなどで売られている鰻より大きいサイズですのでしっかりと満足していただけると思っております。ワイン屋さんで鰻とワインのペアリングを考えた美味しいセットもご用意いたします。今年の土用の丑の日は馬也走よしひらの鰻とワインをお楽しみ下さい。予約制となります。ご予約お待ちしております!

持ち帰り鰻 詳細 ↓

★ 日時

7月20日(日)  
8月10日(日)

両日とも持ち帰り時間  
をお選び下さい。

15:00 ~ 16:00  
16:00 ~ 17:00  
17:00 ~ 18:00

★ 持ち帰り X=2-

・鰻かば焼 1本(約2~3人前) 税込¥3,000

・鰻白焼 1本(約2~3人前) 税込¥3,000

・鰻かば焼 1本 + おすすめワイン(赤or白) 1本セット 税込¥6,000

・鰻白焼 1本 + おすすめワイン(赤or白) 1本セット 税込¥6,000

(ワインは通常価格3,000円以上のものがセットになっています)

お得な  
ワインセット



★ 7/20・8/10共に予約受付期限は1週間前までとなります。

★ 「朝日村重点支援商品券」使えます!

ぜひこの機会にご利用下さいませ。

お申込みは吉平酒店代表番号：080-5349-6493 または公式LINEまで



## 吉平酒店よもやま話

5月は吉平酒店、馳走よしひらの通常営業に加えGW、田植え、各種総会やイベントの会議など何かとあり、どちらかと言えば営業よりもその他の方が忙しかった印象の1ヵ月でした。さて、6月は暑くなるのかなと思いつつ、今月はスパークリングワインをご紹介しますと思います。

### ・イタリアの気軽な泡の代表格 Prosecco(プロセッコ)

イタリア・ヴェネト州でグレラというブドウ品種が主体で造られるスパークリングワイン。甘口から辛口まで造られ、昔は甘口が主流でしたが現在では食事と合わせられる辛口なものも多くなっています。

### ・Marsuret(マルスレット)

マルスレットは1936年からヴェネト州トレヴィゾとヴァルドッピアードネで高品質なプロセッコを生産しています。家族経営の生産者でありながら2ヵ所で合計85haもの広大な畑を所有しており、その全てが有機栽培で行われています。(ちなみにプロセッコでの有機栽培の比率は僅か7%ほどしかありません。)収穫されるブドウの50%以上を売却し厳選された最高品質のブドウをマルスレットの名を冠してリリースしています。

### ・今回の入荷銘柄

以前にも入荷していたマルスレットが度々欠品する理由は「瓶詰め後6ヵ月以内が美味しい」という生産者のこだわりの為です。インポーターの努力により瓶詰めから2.5ヵ月後には日本に到着という最善の状態での輸入され、美味しいから売れて無くなるという好循環で回っています。当店も大量発注で当店で滞り期間が長くなってしまふより、次回入荷待ちとなっても美味しい状態のワインをご紹介します。

### ★Prosecco Sup Valdobbiadene "Amoler" Extra Brut NV

(プロセッコ スペリオーレ ヴァルドッピアードネ アモレール エクストラブリュット) **販売価格 2,530 円(税込)**

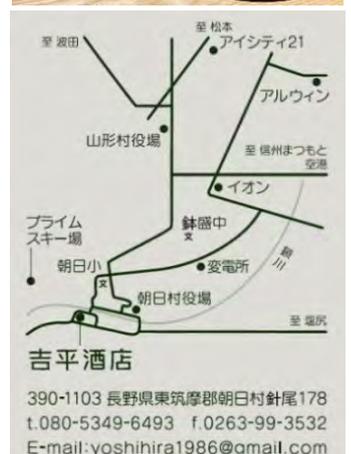
グレラにイメージする青リンゴや洋ナシの爽やかな香りと爽やかな果実味がありながら、残糖度4g/Lという少なさからしっかりとドライに仕上がっています。また、食中にも楽しめる複雑さも魅力です。

### ☆Prosecco Valdobbiadene "Sui Lieviti" Brut Nature 2023

(プロセッコ スペリオーレ ヴァルドッピアードネ スイ リエヴィティブリュットナチュール) **販売価格 2,750 円(税込)**

プロセッコのカジュアルなイメージを覆すメトド アンセストラレという瓶内発酵をさせた伝統的な製法で造られています。澱をそのまま瓶内へ留める事でグレラの爽やかな果実味と酵母の香りや旨味の重なりが絶品です。

本当にこの価格なのかと疑いたくなるような品質ですので、完売する前に複数本お買い求めいただくのがお勧めです。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