



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2025.7

連日の暑さに大人も子どももバテ気味で7月がスタートしました。夕立の前の蒸し暑さも体にこたえますね。体の熱さを冷房で冷やしたりするのも大切ですが、今の季節に美味しいナスやきゅうりなどを食べたことで、体の中から冷やして元気にしてあげることも大切かなと思います。しっかり食べて寝て、暑さに負けずよい体で夏を乗り切りましょう!!
7-8月はイベント目白押しの吉平酒店馬場走よしひらにぜひいらして下さい。お待ちしております。

8月も
あります!

鰻のかば焼 & 白焼 Take Out!!

日時: 8月10日(日) 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

持ち帰りメニュー

・鰻かば焼 1本(2~3人前) 税込¥3,000

・鰻白焼 1本(2~3人前) 税込¥3,000

お得なワインセット

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

・鰻白焼 1本 + おすすめワイン(赤・白) 1本セット 税込¥6,000

★お申し込みは吉平酒店 080-5349-6493 又は公式LINEまでお願いします。

吉平酒店

Summer Sale 2025

8月9日(土) ~ 8月17日(日)まで

ワイン全品表示価格より

10% OFF!!

★年2回のお得なSaleです。この機会にぜひおまとめ買い下さい!

8月は“食堂よしひら”ワイン会やりますよ~ ☺

いつものワイン会とは違い気軽なお料理と美味しいワインでお客様も私達も
わいわい楽しむ会“食堂よしひら”をお盆の最終日にはなりますが開催したいと
思います。初めての参加でも、お一人でも大丈夫!一緒に楽しみましょう!お待ちしております。

・日時: 8月16日(土) 17:45~

・場所: 馬場走よしひら(長野県東筑摩郡朝日村金十尾178)

・定員: 8名様 / 送迎6名様 左丘馬場西口へ17:20にお迎え

・会費: 税込¥7,000円 米料理+ワイン付き

・申込: 吉平酒店代表番号 080-5349-6493 又は吉平酒店公式LINEまで

吉平酒店よもやま話

6月は中旬から暑くなると共に馳走よしひらの営業も忙しくさせていただき、誠にありがとうございました。7月になると暑さが増すのかなと今から心配になってしまいます。そこで今回は冷やして美味しいお勧めのワインについてご紹介したいと思います。

・ **Vire Clesse "Les Pierres Blanches" 2023 / Andre Bonhomme (白ワイン)**
(ヴィレ クレッセ レ ピエール ブランシュ 2023 / アンドレ ボノーム)

販売価格 4,400 円(税込)



☆当店の定番生産者 Andre Bonhomme(アンドレボノーム)

ブルゴーニュ地方マコネ地区ヴィレクレッセで3代に亘りワイン造りを行っており、現在のAOC ヴィレクレッセの確立に尽力したヴィレクレッセの有力生産者です。アンドレボノームの特徴は何と言っても「凝縮感とミネラル」です！ワインの味わいだけを考えればブルゴーニュの花形であるコートドールにも引けを取らない味わいです。

今回のレ ピエール ブランシュはステンレスタンクでスッキリと造られている白ワインです。アンドレボノームらしい密度のある果実味をミネラルの骨格と酸が支えており、スッキリとスタイルですが満足度もある欲張りな味わいです。

・ **Côtes de Toul Mise à Nu Pinot Noir 2022 / Claude Vosgien (赤ワイン)**
(コート ド トゥール ミズ アヌ ピノ ノワール 2022 / クロード ヴォジャン)

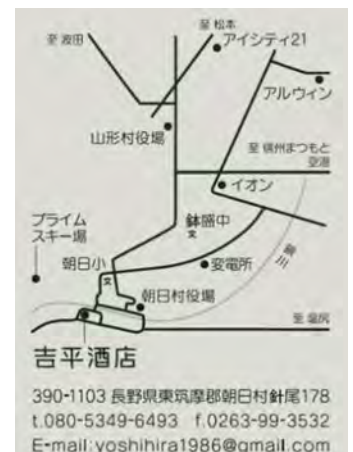
販売価格 3,300 円(税込)



★当店に新入荷した生産者 Claude Vosgien(クロードヴォジャン)

コートドトゥールという聞き慣れないアペラシオンはシャンパーニュのランスから南東に車で2時間、ブルゴーニュのボーヌから北東へ車で2時間走ったところがあり、かつてはシャンパーニュに引けを取らない高品質なスパークリングワインの産地だったポテンシャルの高い場所だったそうです。そんなコートドトゥールで11代に亘りワイン造りを行っているクロードヴォジャンは2000年頃から有機栽培を始めトゥール地方の先駆者として確固たる地位を築いています。

今回のミズアヌという銘柄は良年のみ造られる特別な銘柄で、2023年は生産されませんでした。ピノノワールから造られておりステンレスタンクで醸造された赤ワインで、ヴァンナチュールらしい柔らかさと複雑さ、旨味のある味わいが感じられます。ピノノワールですので元々タンニンは強くなく酸もチャーミングで親しみ易い味わいですので、赤ワインですが冷蔵庫に入れた冷たい温度帯がお勧めです。



冷やして美味しい夏のお勧めワインです！是非お試しくださいませ。