



吉平酒店

YOSHIHIRA SAKETEN

信州
朝日村

たより

Open 10:00 ~ Close 19:00 2025.9

もうすぐ9月になろうとしています。日中はまだまだ暑い日が続いています。それでも夕方になると涼しい風が吹きはじめ、夜はしっかり窓を開けて寝られるようになりました。虫の声も聞こえてきてこんなところから秋を感じられる田舎ってやっぱりいいなと思います。畑の野菜も元気! と言いたいところですが、8月に入って数えるほどしか雨が降っており、山も畑もカラッカラ...。毎日水やりの日々が続いています。秋ナスはいいものになりそうですが、葉物は元々張りどころですね。

さて、7月・8月は今年初めての試みでもある鰻のタイフアウトがありました。はじめはパラパラだったご注文も、間際になってくると増え最終的には早めに予約をストップするほどでした。馬也走よしひらでは愛知県一色産のブランド鰻を生きたまま仕入れ、お店で捌いているので、お店の水槽は鰻で大渋滞! なかなかヤソがいのある数でした。当日も鰻とタレのいい匂いがお店の外まで漂っていて、皆様笑顔でお店に入ってくる姿に、鰻って偉大だな〜としみじみ感じました。朝日村内外からたくさんのご注文をいただき、大盛況のイベントとなりました。皆様本当にありがとうございました。夏の風物詩として来年も開催してゆきたいと思います。お楽しみに!

◆ ランチ付き金継ぎレッスンのお知らせ

7月に開催し、「次はいつですか?」のお声をたくさんいただいた、金継ぎ工房セカリさんとのコラボレッスンの第2回を開催したいと思います。ご自宅にある欠けてしまったり、割れてしまった大切な器はございませんか? 金継ぎ工房セカリさんでは本来時間のかかる金継ぎを簡易的な手法を組み合わせ、2時間ほどで体験できます。器がなくてもご用意できますので、金継ぎをやりたい! という方ぜひご参加下さい。ランチ付のお得なレッスンですよ〜お待ちしております。

日時: 9月26日(金) 10時~

場所: 馬也走よしひら (朝日村金尾178)

定員: 6名様

料金: 税込 8,500円 (金継ぎレッスン+ランチ付)

持ち物: 金継ぎしたい器 (複数可、ガラス不可)

金継ぎした器の入る密閉容器 (タッパーなど)

申込: 馬也走よしひら TEL→07011865589 または公式LINEまで!



吉平酒店よもやま話

毎月のことながらなかなか余裕を持って吉平酒店だよりを書くことが出来ず、もう 8 月が終わる…9 月は始まった！と思いながら忙しく日々が過ぎていきます。8 月はお盆の日程が良かったのもあるのか、年に 2 回のセール開催月だったからなのか、吉平酒店ならびに馳走よしひらへ沢山の来店をいただき誠にありがとうございました。ブドウのシーズンが到来し益々ワインが身近になる季節です。引き続きご来店お待ちしております。

さて、8 月 16 日に開催した「食堂よしひら」にご参加いただいた皆様、誠にありがとうございました。今回は当店のお客様に蕎麦を打っていただいて、鮎の魚醤のかえしで作ったスタチ蕎麦を 6 で提供させていただきました。お蕎麦は香り高く美味しかったのですが蕎麦を打った当人としてはまだ伸びしろがあるそうで、それを聞いた時に蕎麦打ちは手を出さないでおこうと思いました(笑)。話は戻りますが、その時にお出ししたワインが印象深かったのでご紹介させていただきます。



★ヴェルジェーナ マルベック 2016/ ロゴノーヴォ 販売価格 3,520 円(税込)

生産者のロゴノーヴォは、イタリア・トスカーナ州で 2008 年をファーストヴィンテージの比較的新しいワイナリーで、ブルネッロ ディ モンタルチーノで有名なモンタルチーノの南側の西向き斜面に畑を所有しています。イタリア最高のエノロゴの一人ロベルト チプレッソ氏を招きスタートですのでてっきりサンジョヴェーゼを中心としたワインを生産するのかなと思いきや、畑の土壌構成に合わせて、メルロー、プティヴェルド、シラー、サグランティーノ、マルベック、勿論サンジョヴェーゼなどワイン法に囚われず様々なブドウ品種からワインを生産しています。

今回のマルベックはフランス・ボルドーやアルゼンチン・メンドーサが有名なブドウ品種で、この苗木もアルゼンチンの苗木だそうです。裏エチケットに TOSCANA(トスカーナ)と大きく書かれているのでマルベック？と思われるかもしれませんが、トスカーナ州はスーパータスカンと言われるボルドー系ブドウ品種から造られたワインが注目を集めるなど、土着品種以外にも寛容な土地柄です。また、醸造家のロベルト チプレッソ氏は、アルゼンチンのワイナリーをコンサルティングするなどマルベックの扱いにも長けています。

2016 年と 9 年熟成していますので、落ち着いた雰囲気の外観で熟成の期待感も窺えます。豊かな果実味に丸みのある雰囲気がありスパイスなどのニュアンスからも熟成感を感じますが、タンニンにはまだしっかりと力強さが残っています。マルベックなどあまり馴染みのないブドウ品種ですと手を出しづらいと言われがちですが、長野県で身近なブドウ品種メルローの豊かで丸みのある果実味に余韻にタンニンの力強さが加わったイメージの赤ワインです。その為、合わせる料理もハンバーグやラザニアなどメルローに合う料理との組み合わせがお勧めです。熟成ワインだけあって本数は限られていますが、是非お試しくださいませ。

