



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2025.11

朝日村の山々もやっと赤や黄色に色づきはじめました。すっきりとしないお天気の多からた10月でしたが、11月はどうなるでしょうか？ 年々短くなっている秋をいいお天気で楽しめるとよいですね。

さて、吉平酒店はおかげ様で創業9周年を迎えることができました。日頃からの皆様のご愛顧に深く感謝いたします。今年は吉平酒店・馬也走よしひら共に広がりを見せるというよりは、普段から当店を利用してくださっている皆様とよりワインとお料理を楽しめた1年だったように思います。馬也走よしひらでのワイン会も、ワインが「好き！」という方だけでなくお料理とワインを一緒に楽しみたいという方が多く、私達もその期待に応えるべく新しいお料理をお出ししていたので、さながらワイン会は料理の新作発表の場になっていました。お出したワインとお料理のこが合う！やワインがこう変化してきているなど、その場で聞く感想がワインを販売している私達とは違う感覚で共有することができるとは、私達にとって励みであり、勉強の場です。先日の朝日村文化祭でも毎年ワインを買いに来て下さる方や、わらび餅をお買い上げの方に「今度お食事に行きたいと思ってるんです」と声をかけていたたりと、吉平=ワインとごはんが浸透してきていると感じました。10年目の吉平酒店はより多くの方に発信し、広がっていく年になると思いますので、今後とも吉平酒店と馬也走よしひらをどうぞよろしくお願い申し上げます。



食堂よしひら出版記念ワイン会のお知らせ



気軽なお料理とワインでわいわい楽しむ食堂よしひらですが、今回は特別会！

ちょうど当日の12月20日、吉平翔初著書「料理とワインをつなぐ 新しいペアリングの教科書」の発売をいち早く馬也走よしひらでお披露目させていただきと思います。吉平翔のお話しも交えながら楽しい会にしたいと思いますので、年の瀬の忙しい時期とは思いますがぜひご参加下さいませ。お待ちしております。

日時：2025年12月20日(土) 17:50～2時間半位

場所：馬也走よしひら(朝日村金尾178)

定員：8名様 / 送迎6名様 広丘馬場西口へ17:20にお迎え

会費：6,600円(税込)料理+ワイン付き

申し込み：080-5349-6493(吉平酒店代表番号)又は吉平酒店公式LINEまで



吉平酒店よもやま話

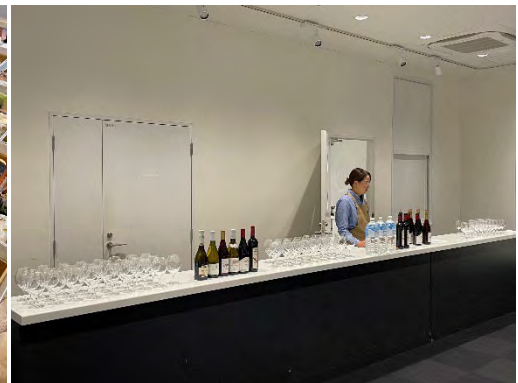
お陰様で10月下旬、11月上旬と忙しくさせていただき、吉平酒店だよりが全然出来上がらないという体たらくです。そんな中ですが、先日久々となるワインセミナーをご依頼いただき実施してきました。そこで今回は、改めて吉平酒店(小売店)と馳走よしひら(飲食店)の両方があることで出来る企画と、申し込み方法についてお話したいと思います。

・久々のワインセミナー

馳走よしひらを开店してから、有り難いことに飲食店としての出仕事(料理教室、出張販売など)をさせていただく機会が多くなりました。しかしながら、吉平酒店にワインの出仕事は年に1~2回で、出張ソムリエが主でセミナーは皆無な状況です。

セミナーと聞くと授業のようなイメージをされるかもしれませんが、テイastingや食事がセットで依頼していただくことが多いです。(御希望があれば座学のみもさせていただきます!) 詳しくはお客様のご要望に合わせて、内容、ご予算、お人数などをご相談させていただいております。

・今月行ったワインセミナーの様子



今回の会場は長野県塩尻市大門にあります「えんぱーく」でさせていただきました。ちなみに、えんぱーく 5 階にあるイベントホールは、プロジェクター、パントリー(簡易なキッチン)もあり、カウンターも備え付けられているワインイベントに使い勝手のよい会場でした。

さて、ワインセミナーでは、プロジェクターでの資料、ワインと共に楽しめるお弁当、ワイン 5 種をご用意させていただき、トータル 2 時間、内 1 時間は座学、歓談 1 時間といった内容でした。吉平酒店でさせていただくワイン会&ワインセミナーでは、ワインやお弁当(希望のみ)だけでなくグラスも持参しますので、主催の方は会場の準備だけで開催可能です。

公式 LINE、お電話で、お気軽にお問い合わせくださいませ。

・来月号に馳走よしひらより大切なお知らせがあります!

お知らせの内容としては、営業形態の変更と価格改定となります。日本料理をもっと身近に感じていただきたい面と、もっと特別感のある信州の食体験をしていただきたい面の両方を叶えるべく思案をしました。来月号をお待ちくださいませ。

