



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2026. 1・2月

あけましておめでとうございます...とご挨拶したいところですが、もう1月も終わりに近づいてしまいました。皆様寒中見舞い申し上げます。先日1年生の娘が持って帰ってきたおたよりに、「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」と言われるくらい3学期はあっという間ですよと書いてありました。その通り、1月は行ってしまいそうだし、2月はもう逃げちゃうのかと毎明け早々焦っています。今年は午年ということで、情熱や勢いが高まり、新しいことへの挑戦や大きな飛躍が期待できる年とされているそうです。昨年は本の出版という吉平酒店、馬也走よしひらにとって大きなイベントがありました。ありがたいことに、購入しました!というお声や内容やイラストを褒めていただいたりと嬉しい反響をたくさんいただいています。本の出版という大きなイベントは当店を知っていただくチャンスです。吉平酒店だけだ、たろが馬也走よしひらへ食事に来られる、馬也走よしひらでお食事だけだ、たろが、ワインのペアリングに興味を持って下さる。2つのお店がうなぎり、広がりを見せるそんな年にしてゆきたいです。広がりという点では、2月より馬也走よしひらではランチ営業と価格改定を行います。皆様に和食をより身近に感じ、信州の食文化を堪能していただく機会が増えればと思います。馬のように去ってってしまう季節に置いていかれないように日々精進し、新しいワインと食の体験をご提供できるよう努めてまいります! 2026年も吉平酒店と馬也走よしひらをよろしくお願ひ申し上げます。



バレンタインワイン会のお知らせ



バレンタインデーとは3世紀にローマ皇帝の迫害下で殉教した聖ヴァレンティヌス(=バレンタイン)司祭を祀る日に由来しているそうです。ということで今回のテーマはイタリア! 初のイタリアワイン縛りでやりたいと思います。イタリアワインと和食の組み合わせは、考える我々もワクワクしています。一緒に楽しみましょう! ご参加お待ちしております。

日時: 2026年 2月14日(土) 17:50 ~ 2時間半位を予定

場所: 馬也走よしひら(朝日村金針尾178)

定員: 8名様 / 送迎6名様 広丘馬尺西口へ17:20にお迎え

会費: 15,000円(税込) 米料理+ワイン付き

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



バレンタインデーに開催というだけでいつものワイン会です笑。お1人様でも大丈夫ですな〜☺

吉平酒店よもやま話

明けましておめでとうございます。一応は言ってみたものの皆様ご存知の通り、もう2月の方が近い日にちとなってきました。今年は年明け早々から新年会のご依頼をいただき、出版記念イベントがあり、通常営業が始まり、子供の学校が始まり、やっと2026年も平常運転の軌道に乗ることが出来ました。今月は1月10日に行いました出版記念イベントを振り返ってみたいと思います。

・初めての出版記念イベント！！

本の出版自体が初めてなので、当然出版記念イベントも初めて行いました。「ロジックを楽しむワインペアリングの教科書」という名前ですので、出版に関する経緯やこぼれ話を聞きながらお弁当とワインを楽しんでいただく、食事付きトークショーという形で開催しました。



食事とワインのペアリングの話をしたかったのですが、実際に体験をしていただきながら昼食にもなる内容というのが難しく、意外に地質についての話が聞きたいというお声が多かったのです。さらに全乗っかりしての開催としました。ところが、これはこれで難しかったです。監修者である義父の下田 力を呼んで親子対談としましたが、主催側は既に時間をかけて学んだ内容ですので基礎知識があるのが前提ですが、当然ご参加される方の全てがそうではありません。この機会に本のご購入をとお考えの方も多くいらっしゃり、知識ゼロでもお楽しみいただけるよう順序立てて出版までの経緯をお話させていただきました。また、著者が司会をする形で進んで行きましたので、一通りの経緯の紹介の後はお待ちかね？の地質や土壌の時間でした。長野県という御自身が住んでいる県ということもあり、断層、地盤、土壌など興味関心からか沢山のご質問もいただけて良かったです。

そんな中ですが、ワインの味わいと土壌の面白い部分を感じていただければと思いながら2人で話をさせていただき、土壌別のワインの飲み比べをご用意するなど、試行錯誤をしました。時間も1時間半程度なので楽しんでいただけたかな？と不安に思いながらも、お顔の分かるお客様ばかりだったので何かの時に改めて感想を聞いてみようと思います。おそらくこの本のセミナーとなると、範囲が本当に広いので3時間くらいの内容になってしまいそうで、且つ予備知識がないと漏れなくチンプンカンプンでボーっとしてしまう気がします(苦笑)



・今後の吉平酒店と馳走よしひらについて

皆さんが吉平酒店&馳走よしひらにどのようなイメージをお持ちかは分かりませんが、露出が増えても、本を出版しても、やっている本人達としては10年前の立ち上げ当時となんら変わりません。勿論継続をし続けているので要領も多少良くなり出来ることは増えていると思いますが、基本何でもやりますし、受注も早い者勝ちです！セミナーやワイン会など、ワインや食事の有無に関わらず何なりとお気軽にご相談くださいませ。2026年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

