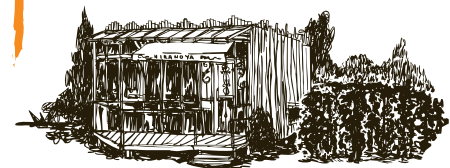


ワイン専門 平野弥通信



Vol.1
2014.1.25 号

■平野弥通信とは

今月のおすすめワインや今飲んで美味しいワイン、ワインの豆知識、その他平野弥独自のワインに関する情報を月ごとに掲載いたします。平野弥通信は毎月25日発行予定です。

■目次

- ・料理とワインのマリアージュ
「刺身に合わせるワイン」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 レ・テラス シラー」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 ソアベ・クラシコ」
「2009 バルベレーラ・ダルバ サン・キリコ」
「2011 マコン オー・ボワ・ダリエ」
「2011 マルサネ キュベ・サン・チュルバン」
- ・ワイン豆知識
「エチケット（ラベル）の読み方」

料理とワインのマリアージュ

マリアージュとはフランス語での結婚。ワインと料理の相性が良い時にも使います。

ここでは、平野弥が独自に追求しているマリアージュについてご紹介いたします。

ワイン専門平野弥が独自に行ってきたさまざまなマリアージュ実験の中から特に面白いもの、驚いたものを紹介していきたいと思います。

今回のテーマは…

「刺身に合わせるワイン」



いろいろな魚といろいろなワインで試してきましたが、驚きの結果がでました。

総体的にもっともよく合うワインは、ブルゴーニュのピノ・ノワールでした。

中でも良かったのは、ジャン・フルニエのマルサネ。面白いのは同じマルサネ村の中でも、畑が違っただけで合うものが違うということです。刺身によく合うのは、マルサネのクロ・デュ・ロワとエシェゾー。醤油をつけて、わさびをつけても、生姜やにんにくをつけても合います。白米や酢飯と合わせても綺麗に調和します。



そして、もう一つ。

右頁で紹介しているテラスのシラーもとてもよく合います。比較的どんなお刺身とも相性が良かったのですが、特に毛蟹との相性が良くこれは是非とも試していただきたいと思います。

(依田 真一)

今月のおすすめワイン

2012 レ・テラス・シラー
ヴァン・ド・ペイドック
コント・ド・ロルジュリル

Les Terrasses Syrah Vin de Pays d'Oc
Comtes de Lorgier

プラムやイチジクを煮詰めたジャムのような甘い香りに、シナモンを先頭に強いオリエンタルなスパイス。果実味豊かな丸みのあるボディが特徴的。スパイシーな料理はもちろん、なんと、お刺身にも合います。

自社輸入



赤/辛口 特別価格 ¥1,365 (税込)

今飲んで美味しいワイン

2012 ソアベ・クラシコ
白桃や蜜、白い花、華やかで品の良いワイン



白/辛口

¥2,204 (税込)



2009 バルベレーラ・ダルバ サン・キリコ
複雑で深い香り、圧倒的な高級感



赤/辛口

¥2,940 (税込)



2011 マコン オー・ボワ・ダリエ
果実味豊かでミネラリー、当店フラッグシップ



白/辛口

¥2,500 (税込)



2011 マルサネ キュベ・サン・チュルバン
ベリー系の香り、酸が綺麗で親しみやすいワイン



赤/辛口

¥3,360 (税込)



ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
エチケット(ラベル)の読み方 ブルゴーニュ編第一回です。
もっとごちゃごちゃと書かれているものもありますが、
今回は一番シンプルなもので説明します。



①村名 「マルサネ村」

Bourgogne としか書かれていないものがありますが、
その場合はもっと広い範囲の葡萄が使われているワインです。

②畑名 「エシェゾー」

エシェゾーという名の畑の葡萄しか使っていないということです。

③作り手名 「ドメヌ・ジャン・フルニエ」

ドメヌとは、ブルゴーニュ地方におけるブドウを栽培してワインを造る「ワインの醸造所」のことです。
フランス語で「所有地」「領地」を表す言葉です。

④作り手の説明

フランスのコート・ドールのマルサネの生産者と書かれています。

○葡萄品種 「ピノ・ノワール 100%」

コート・ドール県内で地区名・村名・畑名を名乗る赤ワインの葡萄品種は、ほぼピノ・ノワール 100%で、
マルサネ村に関しては全てピノ・ノワールです。

■ワイン専門平野弥のコンセプトと品揃え

2010年、新たに店舗をオープンするに当たり、これまでの
フランス産銘醸ワイン(直輸入)に加え、ドイツ、イタリア、
アメリカ・カリフォルニアなど各国のワインや、日常的な食
事に適したデイリーワインの品揃えを豊富にしました。

■品質管理(保管温度)

平野弥では、ワインセラー以外の場所にワインを陳列ま
たは保管することはありません。また、販売前の試飲に
よるチェックも原則的に行っています。



店内にはワインセラーがあり、
ワインに理想的な温度(12℃～
13℃)の下で厳密に管理してい
ます。

ご来店の際には、セラー内でワ
インを直接お選びいただけます。
ワイン生産者のセラーで試飲す
るのと同じ品質で皆様にワイン
をお楽しみいただけます。

平野弥のワインに対する情熱

ワイン専門平野弥で扱うワインの多くは、私が直接
フランス現地において生産者のセラーで試飲を繰り
返し厳選したワインです。これらのワインの素晴らし
さを皆様に少しでも知っていただくために、完璧な
温度管理によりワインを輸入しておりました。

そして、このワイン専門平野弥のノウハウを活かし、
2007年にワイン専門の輸入会社「エスプリ・デュ・
ヴァン」を立ち上げ、より多くの皆様に高品質で素晴
らしいワインを提供するために努力しております。

以降、平野弥直輸入ワインの輸入元は株式会社エス
プリ・デュ・ヴァンです。

皆様のお越しをお待ち申し上げております。

平野弥店主 平野 光昭

お知らせ

★ワイン会

2月は、ワイン専門平野弥テラスで行われるワイン会
はありません。

★HIRANOYA Selection

頒布会を始めました。

月¥ 12,000 で 6ヶ月、2本3本6本から選べます。詳
しくは店頭のチラシ、ホームページかお電話でお尋ねく
ださい。

★ランチ営業

ランチ営業は 2013 年 12 月 22 日で終了しました。
たくさんご愛顧いただき、ありがとうございました。

■アクセス



●電車でのアクセス

▼東急田園都市線「江田駅」
東口乗り場 [1]より東急 44、
または 45 系統 網島駅行きに
乗車し、三つ目のバス停「柚の木
谷(ゆのきや)」下車。
徒歩で 5 分ほど。

▼東急田園都市線「あざみ野駅」
タクシーで 10 分ほど。

▼横浜市営地下鉄「中川駅」
徒歩で 18 分ほど。

▲店舗敷地に 5 ～ 6 台の無料駐車場がございます。

〒224-0008 神奈川県横浜市都筑区荏田南町 4212-1

営業日 : 水曜日～日曜日

ショップ : 12:00 ～ 19:00

TEL : 045-915-6767

E-mail : vin@hiranoya.net