



平野弥のワインに対する情熱

■ワインは芸術だ!

「ワインは人々に感動を与えるもの、それゆえにワインは芸術だ!」という故古賀守先生の言葉を受け継ぎ、心に響くワインを多くの皆様のご紹介させていただきます。

■フランスより直輸入! - パリのワインショップよりも高いクオリティーを実現!

ブルゴーニュ、シャンパーニュ、アルザス、ラングドックなどフランス現地生産者のセラーで試飲し厳選された直輸入ワインは、デイリーワインから高級ワインまで幅広い品ぞろえです。生産者のセラーで試飲するのと同様のクオリティーでワインをお楽しみ頂けます。

■ワインと料理のマリアージュを探求 - 未だ誰も見たことのない味覚の美的世界を紹介します!

例えば、鮮魚に赤ワイン、肉に白ワインのマリアージュも存在します。平野弥ワインのマジック! クオリティーの高いワインだからこそできること! ワインと料理の調和した世界は、日々の食卓に喜びを与え人生を豊かにします。

■品質管理

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。

■日本に唯一の特別なワインセラー - ワインにとっての理想的空間!



店内ワインセラー奥の小部屋においてワインの保存にとって適温(12℃~14℃)の空気を作り、ダクトでセラー内部を循環させています。平野弥独自の空調システムによりワインにまったくストレスのかからない状態が作り出され、理想的な保管とワインの熟成がなされます。

お知らせ

■ウインターセール開催

期間: 11月28日(水) ~ 12月16日(日)

現金でのお支払いは7%引き、カードでのお支払いは3%引き
店舗内全てのワインが対象です。書籍、備品は対象外となります。

■恒例 ラ・ターシュの会

日時: 12月22日(土) 19:00 ~

会費: 48,000円(ワイン+お食事代+税)

会場: ワイン専門平野弥

■年末年始の営業のお知らせ

最終営業日: 12月31日(月) 12:00 ~ 19:00

※12月19日(水)より最終日まで休まず営業致します

2019年度営業初日: 1月5日(土) 12:00 ~ 19:00

■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】より東急綱44、または綱45系統綱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。

▼横浜市営地下鉄「センター北駅」「センター南駅」
タクシーで10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

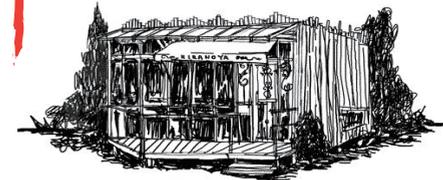
E-mail : vin@hiranoya.net

ワイン専門

平野弥通信

Vol.32

2018.11



■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、料理とワインのマリアージュ、ワイン事始め、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。

■目次

・料理とワインのマリアージュ
『おせち料理』

・おせち料理におすすめワイン

「ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2015 ユベール・リニエ」

「NV ブネ・シャルドネ

グラン・クリュ・テロワール・エソンス」

「ヴィレ・クレッセアン・ブレッシェン 2016

ドメヌ・コルディエ」

「マルサネ・ルージュゼ・シェゾ 2014

ジャン・フルニエ」

・年末年始おすすめワイン

ホームページ: www.hiranoya.net

Face Book: <https://www.facebook.com/wineshop.hiranoya>

料理とワインのマリアージュ

今回のテーマは「おせち料理」

今年もあとわずか、年末年始の準備に向けて世間が活気づいてきましたね。そこで今回は、お正月に欠かせない『おせち料理』に合うワインをご紹介しますと思います。

おせち料理は年神様へのお供え料理であり、また家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあります。五穀豊穡、子孫繁栄、家族の安全と健康などの祈りを込めて山海の幸を盛り込みます。



マメに働けるようにと「黒豆」、腰が曲がるまで長生きすることを願う「海老」、喜ぶに掛けて「昆布巻き」

というように、地域によって違いはありますが様々な縁起の良い料理をお重箱に詰めていきます。

そんなおせち料理に平野弥が特にお薦めするワインがブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2015 ユベール・リニエ

毎月1回平野弥スタッフが通う、赤坂にある懐石料理の名店『辻留』の料理教室、そのお料理を持ち帰り様々なワインとの相性を検証しています。

写真は「菊かぶらの甘酢和え」「栗の甘煮」「いくらのおろし和え」という様々な料理を寄せた「盛肴」という品。



辻留さんの盛肴

このお料理に使われている良質な出汁の旨味と、このワインの柔らかくて懐の深いミネラルと全体の風味が素晴らしいマリアージュを展開しました。そして、これは伝統的な和食の結晶であるおせち料理でも言えるでしょう。

さらに少し付け加えるなら、ワインは抜栓から数日経った状態でもより楽しめます。若いタンニンの粗さがそぎ落とされ、良い意味で力が抜けリラックスした部分との相性を楽しめるでしょう。

さらに少し付け加えるなら、ワインは抜栓から数日経った状態でもより楽しめます。若いタンニンの粗さがそぎ落とされ、良い意味で力が抜けリラックスした部分との相性を楽しめるでしょう。

おせち料理におすすめワイン

Bourgogne Pinot Noir 2015 Hubert Lignier

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2015

ユベール・リニエ

フレッシュなプラムやリンゴの紅玉を想わせるとも洗練された綺麗な果実の香りが広がります。

口に含みますと透明感があり、果実、酸、タンニンが一体となり溶け合い、その包み込むような優しい味わいに心がほっとします。

和食の繊細な旨味と、このワインのミネラルとのマリアージュは是非とも試してほしい！



赤/辛口 ¥4,800 (税抜き)

NV プネ・シャルドネ
グラン・クリュ・テロワール・エソンス

美しい酸と泡立ち、繊細な和食の為にあるような
シャンパーニュ

泡白/辛口 ¥8,500 (税抜き)



ヴィレ・クレッセ アン・ブレシェン 2016
/ ドメーヌ・コルディエ

懐が深く、和・洋両方のおせち料理に合わせられます

白/辛口 ¥3,800 (税抜き)



マルサネ・ルージュゼ・シェヴ 2014
/ ジャン・フルニエ

平野弥万能ワインの代表格！心地よいベリーの
風味が広がります

赤/辛口 ¥4,700 (税抜き)



年末年始おすすめワイン

年末の忘年会やクリスマス、

お正月の集まりなどに

いつもよりちょっと良いワインは
いかがでしょうか？



NV アンドレ・ロベール
ブリュット・レゼルヴ グラン・クリュ

柔らかくクリーミーな泡立ち、シャルドネの優しい甘みが広がる

泡白/辛口 ¥6,200 (税抜き)

NV デウール・エ・フィス
グラン・レゼルヴ・ブリュット

オレンジやリンゴの蜜の甘さ、繊細さと力強さを兼ね備えたシャンパーニュ

泡白/辛口 ¥7,000 (税抜き)

ペルナン・ヴェルジュレス・ベル・フィュー・ブラン 2015
ジャン・クロード・ラモネ
ベル・フィュー (美しい娘たち) の名にふさわしい気品あるブルゴーニュ

白/辛口 ¥7,400 (税抜き)

ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ
レ・シャン・カネ 2015 ジャックカリヨン
身震いするほどの美しい香りがグラスの中に広がる一級品

白/辛口 ¥15,400 (税抜き)

マルサネ・トロワ・テール ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015
ジャン・フルニエ

ジャン・フルニエの最上級品、スミレの紫の花や赤いバラのようなフローラルな香り

赤/辛口 ¥7,600 (税抜き)

モレ・サン・ドニ トリロギー 2014 ユベール・リニエ
赤い果実にクローブなどのスパイスが複雑に溶け合う、魅惑的なブルゴーニュ

赤/辛口 ¥9,700 (税抜き)