

レストラン
Column: エタージュ試食会

＜フランス料理とワインのマリアージュ＞
ご家庭でも応用可！

横浜の野毛（桜木町）の正統派フレンチレストラン「エタージュ」さんでの取り組み。月毎に変わるメニューの試食会に、平野弥のスタッフも参加させていただき、お料理に合うワインの選定を行っております。

お料理とワインのマリアージュの探求において、さまざまなイメージを膨らませることは可能ですが、最終的に試食しワインを合わせることが肝要です。なぜならば、このことは机上の理論ではなく、お客様が実際に口にすることで最終的にチェックして責任を持つということであり、また、お客様からは見えない隠れた努力ですが、食とお客様にたいする真摯な態度の現れだからです。

その中で今回、ご家庭でも応用できるマリアージュをご紹介します。

メインディッシュ ＜金華豚のロースト シャルキテリ風＞
× マルサネ・ルージュ クロ・デュ・ロワ 2015 ジャン・フルニエ

世界三大ハムの一つに数えられる金華ハムに使用される金華豚をローストし、ピクルスにしたキュウリや玉ねぎ等の野菜を並べ、マスタード風味のソース。



ジャン・フルニエのクロ・デュ・ロワ・ルージュは金華豚の美味しさである脂の旨味、そして料理全体の味わいとバランスが良く、とても美味しいマリアージュでありました。

マルサネ・ルージュ クロ・デュ・ロワ 2015
赤 辛口 生産者：ジャン・フルニエ ¥4,700（税別）
マルサネ村の将来1級畑に昇格が決まっているひとつの区画に＜クロ・デュ・ロワ＞の畑があります。こちらから産出されるワインは、赤白のふたつの種類がございますが、いずれも豚肉やイノシシなどに相性が良く、今回もそのマリアージュの真価が証明されました。ご家庭で手に入る豚を使ったお料理に是非お試しください。

◇レストランエタージュでは

お料理毎にワインをグラスで提供。
最高品質の平野弥ワインと料理のマリアージュ
をお楽しみいただけます。

JR 桜木町駅徒歩6分 お問い合わせ電話番号：045-325-8788



ワイン専門平野弥のワインは
なぜ美味しいのか？

★すべてのワインを試飲チェック

基本的にすべてのワインを試飲しチェックします。

★平野弥が美味しいと考えるワインとは？

透明感があり綺麗な風味を持つワイン、ニュアンスに富み、生き生きとした生命感のあるワインです。

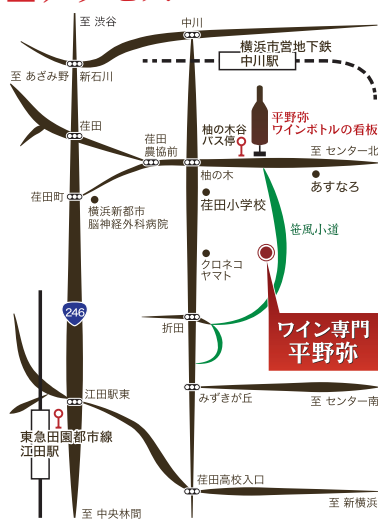
★生産者の美的価値観を伝えるために

平野弥の味覚的基準は生産者の美的価値観でもあります。食の究極美は純粋性（ピュアリティ）にあります。

★そのために徹底した品質管理を実現

20℃以上の環境にワインが置かれてしまうと、ワインの風味のバランスは崩れ、純粋性は失われてしまいます。また、5℃以下では低温劣化を生じます。平野弥では徹底した温度管理を輸入・保管・販売のすべての過程において実現しています。

■アクセス



・東急田園都市線「江田駅」より網島駅行きバスに乗車、バス停「柚の木谷（ゆのきや）」下車、徒歩5分ほど。
・横浜市営地下鉄「中川駅」より徒歩18分ほど。
・店舗敷地に5～6台の無料駐車場がございす。

〒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
営業時間：12時～19時
Tel：045-915-6767
E-mail：vin@hiranoya.net

日本で唯一
特別な冷却システム
による完璧な保管



ワイン専門
平野弥通信



Vol.40

2020.9

■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、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。

シャンパンストッパープレゼント！！
期間：8月29日（土）～9月13日（日）

Antechのスパークリングワイン
1本ごとに1個プレゼント



→詳細は裏面 P.4 を
ご参照ください。

■目次

- ・P2 デイリーワイン革命Ⅰ / 夏にムルソー
- ・P3 おすすめランキング
- ・P4 デイリーワイン革命Ⅱ
- ・P5 コラム：レストランエタージュ試食会
- ・P6 ワイン専門平野弥のワインは
なぜ美味しいのか？

ホームページ：www.hiranoya.net



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

デイリーワイン革命Ⅰ

★コンディションが良く美味しく、そしてバリエーションがあるデイリーワインを日本のマーケットで探すのは残念ながら困難です。

まさにこの問題を解決したワインが、平野弥輸入のラングドックワインの数々です。

生産者：Comtes de Lorgeril(コント・ド・ロルジュリル)

1 位 2019 Rose Comtes de Lorgeril Vin de Pays D'Oc (ロゼ ヴァン・ド・ペイドック) ロゼ 辛口

夏にラングドックのロゼは定番、癒される美味しさです！ ¥1,300(税別)

2 位 2018 Le Saint Martin Blanc Grand cuvee AOP Cotes Roussillon (レ・サン・マルタンブラン グランキュベ AOP コトー・ルーシヨン) 白 辛口

魚介に甲殻類に最適です！ ¥2,300 (税別)

3 位 2018 Cabernet Sauvignon Comtes de Lorgeril Vin de Pays D'Oc (カベルネ・ソーヴィニヨン コント・ド・ロルジュリル ドック) 赤 辛口

ブラックペリーのアロマ、細かいタンニンで牛肉とご一緒に！ ¥1,300 (税別)

4 位 2017 Syrah Comtes de Lorgeril Vin de Pays D'Oc (シラー ヴァン・ド・ペイドック) 赤 辛口

教科書的なシラー。タンニン細かくスパイスシーです！ ¥1,300(税別)

番外編 2017Chateau de Ciffre Terroirs d'Altitude Saint-Chinian (シャトー・シフル テロワール・ダルティチュード サンシニアン) 赤 辛口

ラングドック地方のレベルを遙かに超えた一級品です。 ¥2,300(税別)

夏にムルソー！

残暑厳しい日が続きます。
夏場に美味しく飲めるブルゴーニュの白ワインといえば、
＜夏にムルソー＞が平野弥の定番です。

その昔、ムルソーといえば、濃厚なバターと蜜の風味のイメージがありました。しかし、それは 1980 年代の話。

現代のムルソーは、透明で綺麗な酸にかぼすなどグリーン系柑橘の風味がのります。

なかでも今一番は、
2017 年 Meursault(ムルソー)
Francois Mikulski(フランソワ・ミクルスキー)
¥9,500 円 (税別)

夏の鰹や鮎との相性も抜群です！



おすすめランキング白ワイン

特に美味しかったロルジュリルのサン・マルタンには驚きました。
継続的に定番のコレディエ、マコン・オーボワ・ダリエは安定の美味しさ。

1 位 2018 Le Saint Martin Blanc Grand cuvee AOP Cotes Roussillon (レ・サン・マルタンブラン グランキュベ AOP コトー・ルーシヨン) 白 辛口

生産者：Comtes de Lorgeril(コント・ド・ロルジュリル)

魚介に甲殻類に最適です！ ¥2,300 (税別)

2 位 2016 Tramin červený(トラミン・チェルヴネ) 白 辛口

生産者：Jaroslav Osička(ヤロスラフ・オセチカ)

葡萄品種トラミネールの辛口でここまで完成度の高いワインはこれまで見たことがない、素晴らしいワインです！ ¥4,700(税別)

3 位 2017 Macon Milly Lamartine "Clos du Four"

(マコン・ミリー・ラマルティエヌ"クロ・デュ・フォー") 白辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

コート・ドールの秀逸な白に迫る品質！ ¥3,500 (税別)

4位 2018 Vire Clesse en Brechen

(ヴィレ・クレッセ アン・ブレシェン) 白 辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

とても綺麗なワインです。 ¥3,500 (税別)

5位 2017 Macon Aux Bois d'Allier

(マコン・オーボワ・ダリエ) 白 辛口

生産者：Cordier Pere et Fils(コルディエ・ペール・エ・フィス)

お料理の幅も広く今一番のワインです。 ¥2,700 (税別)

おすすめランキング赤ワイン

1 位 2015 Marsannay Rouge Es Chezots(マルサネ ルージュエ・シェゾー) 赤辛口

生産者：Jean Fournier(ジャン・フルニエ)

¥4,700(税別)

2 位 2015 Marsannay Rouge Les Longeroies(マルサネ ルージュレ・ロンジェロワ) 赤 辛口

生産者：Jean Fournier(ジャン・フルニエ)

¥4,700(税別)

3 位 2015 Andrea natura(アンドレア・ナチュラ) 赤 辛口

生産者：Dobra vinice(ドヴラ・ヴィニーチェ)

チェコ最高の芸術的なワイン生産者ドブラの入門ワイン！

【20% off】 ¥4,300 ⇒ ¥3,440(税別)

デイリーワイン革命Ⅱ

まだまだ続く猛暑を乗り切るスパークリングワイン！！
第二弾期間限定企画 (8/29 ~ 9/13)

“ **シャンパンストッパーズプレゼント！** ”
(Antechのスパークリングワイン1本に1個プレゼント)



**スパークリングワインは飲みたいけれど、
飲み残したらどうすればいいの...
というお悩みにお応えしての企画！**

1本に1個ですよ！3本買えば3個付いてくる！

プレゼントにも喜ばれる！しかも何回でもOK！

スパークリングワインをもっと身近にお楽しみ頂きたく企画いたしました。

皆様のご来店お待ちしております。まだまだ暑い日々、スパークリングワインで乗り切りましょう！

※シャンパンストッパーに限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。

**フランス最古のスパークリングワインの生産地リムーより
秀逸な生産者 Antech (アンテッシュ)**

1 位 2017 年 Cremant de Limoux Heritage (クレマン・ド・リムーエリタージュ) 辛口 ¥2,700 (税別)

2 位 2018 年 Cremant de Limoux Cuvee Emotion Brut Rose (クレマン・ド・リムー キュベ・エモーション・ブリュット・ロゼ) 辛口 ¥2,400 (税別)

3 位 2016 年 Blanquette de Limoux Reserve Brut (ブランケット・ド・リムー レゼルヴ ブリュット) 辛口 ¥2,200 (税別)

4 位 NV Cremant de Limoux "Pure Emotion Rose" (クレマン・ド・リムー "ピュア・エモーション・ロゼ") 辛口 ¥2,400 (税別)

5 位 2017 年 Cremant de Limoux Cuvee Eugenie Brut (クレマン・ド・リムー キュベ・ユージェニー ブリュット) 辛口 ¥2,400 (税別)

6 位 NV Blanquette de Limoux Brut Nature (ブランケット・ド・リムー ブリュット・ナチュル) 辛口 ¥2,200 (税別)

7 位 NV Antech Esprit de Bulles (アンテッシュ エスプリ ドゥブレ) やや甘口 ¥2,200 (税別)