

5月のスタッフオススメ自然派ワイン♪



※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 微泡白・辛口

暑い日に昼からでも飲める軽いタッチの爽やかドライ&濁りありのじんわり旨味系。軽い前菜と。

★カルクシュビッツ・ペットナット [2019&2020]

品種: グリュナー・ヴェルトリーナー35%、ツヴァイゲルト35%、ソーヴィニオン・ブラン10%、ミュスカットネル10%、ブラウアー・ポルトギーザー10% (オーストリア/ニーダーエスタライヒ)



  クリストフ・ホップ **3300円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 泡白・辛口

蜂蜜、焦がしたバターのような香りや濃い目のリッチな果実味はまるで熟成シャンパン! 香ばしさの中にほんのり蜜感。前菜、豚の角煮等と

★ミリアール・デトワール [NV]

品種: シュナン・ブラン50%、カベルネ・フラン50% (フランス/ロワール地方)



  ギャルリエール **4400円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白・辛口

角のない穏やかで優しい味わい、まさにスッキリとした辛口。濁りもほんのりで野菜料理、お魚全般、刺身もOK。

★ラグラベラ・ピ・ナトゥラル・ブランコ [2020]

品種: ガルナツチャ・ブランカ100% (スペイン/カタルーニャ州)



  ラグラベラ **限定24本 3080円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 白・辛口

びわ、みかん、りんごの香り。薄にのりのある旨味の詰まった濃厚な果実の味わい。酸と旨味のバランスが絶妙でしっとりとした感じが美味しい! 鶏のクリーム煮等と

★ダンス・アンコール [2018]

品種: グルナツシュ・ブラン、マカブー (フランス/ルーション地方)



  ポッシブル **3850円**

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 ロゼ・辛口

さくらんぼやざくろの香り、口当たり滑らかで、じんわりと余韻もある穏やかな滋味ロゼ。アスパラベーコンや旬のお野菜の炒め物にも。

★シュヴェルニィ・ロゼ [2020]

品種: ピノ・ノワール、ガメイ (フランス/ロワール地方)

  フィリップ・テシエ **2970円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤・ミディアム

フレッシュなブドウ感たっぷりの濃縮赤ワイン。酸味や甘味、渋味もバランスよく、トマトソース系のパスタやマルゲリータなどで楽しいイタリア〜♪

★アグリコラーエ [2020]

品種: バルベラ100% (イタリア/ピエモンテ州)



  クレアルト **限定36本 2750円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤・ミディアム

柔らかいジューシーな果実の中に、溶け込んで柔らかくなった軽めのタンニンが美味しい。じんわり旨味を楽しんで。中華料理、焼き鳥、餃子等と。

★グラビュージュ [2019]

品種: グルナツシュ60%、シラー40% (フランス/プロヴァンス地方)



  アレクサンドル・ダレ **限定30本 3520円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤・ミディアム〜フル

樽のスモーキーさと果実の旨味がよく溶け込んだ高級感のある優雅な風味が素晴らしい。コスパよし。ローストビーフや熟成チーズなどと。

★ネッピオーロ・ダルバ・ジェルボーレ [2016]

品種: ネッピオーロ100% (イタリア/ピエモンテ州)

  ブガンツァ **3850円**

★オススメワインのライブ配信日は
5/10(火)の21:00~21:30!



オススメワインの右上のマークについて



「黄色」 有機・無農薬栽培のぶどうを使用し、添加物を不使用



「緑色」 有機・無農薬栽培のぶどうを使用し、添加物にSO2のみ微量添加 (SO2含有量が40mg/L未満)

【ワインのご注文方法】

お電話、FAX、メール (形式問いません)
※詳しくはお問合せ下さい。

～送料～

全国一律 760円 (沖縄、北海道除く) 15000円以上送料無料
※5月はクール便になります。別途330円を頂きます。

～支払い方法～

銀行振込、クレジット決済 (メールのご案内になります)

「パン屋さんでアルバイト♪」

「大人になったら、パン屋さんでアルバイトがしたい!」
小さい頃から、そんな思いを描いていた次女のゆか。
それがいよいよ現実となった。
朝5時から10時くらいまでの早い時間のアルバイト。
ちゃんと起きれるのか...、不安いっぱい期待もいっぱい。

朝4時に目覚まし鳴る。
むっくりと起き上がって身支度をし、ポーっとしたまま真っ暗な中出かける。
そして10時過ぎに元気に帰ってくる。

「まだ研修中じゃからレジは打てんけど、今日もいっぱい売れた〜!」
楽しそうだ。

「パンの値段も覚えんといけんし、
スタッフの人たちの名前と顔も覚えんと。」
「でも、いつかパン、落としそうなんよなあ...」

そしてある日の早朝。

「ブルブル、ブルブル...」

ゆかの携帯の鳴る音で私目目が覚め、時計を見たら5時過ぎ。
寝坊だ。急いで出かけたが、朝6時半からオープンするパン屋さんなので、朝のオープン準備は毎日戦闘状態らしく、ゆかが着いた頃には、ほとんど準備は出来ていたらしい。
寝坊はみんなやるとはいえ反省。

そんな朝の準備にも徐々に慣れてきたようで、
焼きあがったパンに溶かしたチョコを付けていくのも朝の仕事の一つらしい。
そんなある日、

「今日は順調に朝の準備ができてきたなあ〜♪」

と余裕を感じたその瞬間、なんと溶かしたチョコをまき散らしてしまった...

まあまあ失敗は誰でもありますが、
大学の授業も始まり、いつまで続くのかこのハードな日々。
ゆかちゃん、居眠りばかりしないでね〜♪

(山本恭子)