

# 9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

プレヴナンのオンラインショップ  
はこちら→



【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **微泡白・辛口**

きめ細かい泡がクリーミーに弾ける上品な微発泡。洋梨のような果実味や程よい苦味も心地よく、和食のお供に最適♪

**★ペット・ナット[2021]**  
品種：ムスカテラ-55%、  
グリュエー・フェルトリナー-45%  
(オーストリア/カンパール)

フレッド・ロイマー **限定24本 3350円**

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 **白・辛口**

秋といえば焼き魚！そんな時にぜひ置いておいて欲しい白。爽やかなマスカットのような香り、瑞々しいミネラルが、脂ののった青魚と相性バツグンです。

**★ビアンコ・コスティエッラ[2020]**  
品種：タイビアンコ、モスカートビアンコ、セルブリーノ  
(イタリア/ヴェネト州)

アツラ・コスティエッラ **2420円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

爽やかな酸と後口のキレのよいミネラル感が気持ちいい。食中酒にピッタリ♪ 焼鳥やハーブチキンなどの鶏肉料理と。

**★エス・ノウ・ブラン[2021]**  
品種：カルトウシャ、マカベオ  
(スペイン/カタルーニャ州)

セイエル・ノウメス **2530円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **白・辛口**

キンモクセイ等の華やかな香り。フレッシュで炭酸のピリリ感もあり、じわじわと旨味やコクの広がる軽いオレンジワインのような味。チキン南蛮やトンカツと。

**★アルザス・オーセリス[2019]**  
品種：ピノオークセロワ100%  
(フランス/アルザス地方)

ジャン・マルク・ドレイヤー **限定20本 3520円**

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 **ロゼ・辛口**

お昼からカジュアルに飲んで欲しいさっぱりロゼ。桃や杏子のような軽やかな果実味は食前酒や蒸し野菜など軽めのお料理にピッタリ。

**★ロゼ[2021]**  
品種：ブラウフレンキッシュ90%、  
ザント・ラウレント10%  
(オーストリア/ブルゲンラント)

ピットナウアー **2480円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **オレンジ・辛口**

綺麗な果実味ときめ細かい優しい渋味がとても印象的な上質なオレンジワイン。ちょっと贅沢な握りずしと最高に合います！

**★サ・ム[2020]**  
品種：ソーヴィニオン・ブラン100%  
(フランス/ロワール)

メゾン・ブリュレ **限定12本 5060円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

赤果実の濃縮した果実味に、スパイシーさや旨味あり、翌日も美味しい。14.3%の度数もグッとくる飲み応えあり。春巻きや餃子とぜひ。

**★ア・ノ・ザンファン[2020]**  
品種：シラ-90%、サンソー-10%  
(フランス/ラングドック)

バルタソウ **2860円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ミディアム〜フル**

熟した赤い果実に、干し葡萄やドライトマトのような風味。濃厚果実の中に旨味やコクが広がる。旨いワイン！豚の角煮や煮込み料理と

**★アルマンド[2017]**  
品種：バルベラ、  
カベルネ・ソーヴィニオン、コロリーノ  
(イタリア/エミリア・ロマーニャ州)

マリア・ポルトロッチェ **3740円**

★オススメワインのライブ配信日は  
9/6(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



以下を満たすワインに「あすラクダ」マークを付けています。  
「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  
※全て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、  
クレジットカード決済  
(メールでのお案内になります)

輸送費の値上げにつき、10月から送料を760円→850円に変更いたします。ご迷惑をおかけしますが、ご了承頂けますようお願いいたします。

「スムージー屋さん、初出店！」

何やらパソコンに向かって、話を聞いているゆか。  
洗濯物を干そうと、ゆかの横を通ると、  
『お母さん、カメラ回るとるんじゃから、そこ通らんで！』  
「そんな無理よ、ベランダ行きたいし。」  
パソコンの向きを少し変えて、引き続きパソコンに向かう。

近々、スムージー屋さんを一日だけ営業するために、  
食品衛生管理者の講習を受けていたようだ。  
講習をちゃんと聞いているかどうか、カメラでチェック  
されながら無事終了。  
出店直前のギリギリだったが何とか許可証を取得できた。  
販売する商品名は「はらべこすむーじー」。

有機栽培の美味しいお野菜を、はらぺこの青虫くんが美味しく食べる、  
というイメージで、農家さんの所で過剰にできてしまった野菜や、キズがあって  
出荷できない野菜を買い取って、スムージーにする計画だ。  
そんなこんな思いやイメージを、小学生のときの超仲良かった同級生に  
しっかりと伝え、ロゴやイラストを作ってもらった。

さて、出店の日が近づいてくると、動きが慌ただしくなってきた。  
帰りも遅く、早朝はアルバイトに行ったりなかなか会う機会がない。  
そのため、出店準備の進捗状況もよくわからない。前々日になって、  
「貸して欲しいものリスト」なるものが、父親のLINEに届く。  
友人が車で取りに来てくれた。

当日はそんなに売れなかったようだが、知人、友人が買いに来てくれたようだ。  
まだ挑戦は始まったばかり。がんばれ〜♪ (山本恭子)

