

8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

オンラインショップでも販売しています。



【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **リキュール**

今年の夏は、カシスとペシェ(桃)のソーダ割を楽しみませんか?濃厚で美味しいリキュールは、パリの高級菓子店で選ばれる実力です。ソーダ割りの他、白やスパークリングワインで割るもよし!






★クレーム・ド・カシス
★クレーム・ド・ペシェ


産地:フランス/ブルゴーニュ


各3850円

アラン・ヴェルデ

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **微泡白・辛口**

とてもナチュラルな泡をご紹介。黄桃や洋梨などを思わせるジュシーで優しい果実味。ミネラル感もあり、食事とも相性よし。





★ビアンカ[2022]


産地:スロヴェニア
品種:マルバジア、ピアンケーラ主体、シャルドネ


通常4290円→3980円

ザロ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **微泡オレンジ・辛口**

オレンジ系果実の生き生きジュシーな果実感がドライに広がる微発泡。食中酒としても最適で、魚介やシュウマイ、揚げ物などと楽しく飲んで♪





★オレンジ・イズ・ザ・ニュー・ホワイト[2021]


産地:フランス/アルザス
品種:ゲヴルツラミネール30%、ピングリ30%、リースリング15%、シルヴァネール15%、他


3740円

クラインケヒト

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

レモン、夏みかんなど柑橘系果実の爽やかで穏やかな果実味に、辛味もあってキレもよし。ソーセージや野菜などの前菜や、外でバーベキューと一緒に♪





★リターヴォア・ヴァイス[2022]
【1リットル瓶】


産地:オーストリア/ヴァーグラム
品種:グリュナーヴェルトリーナー100%


2750円

フランツ・アントン・マイヤー

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **白・辛口**

夏でも美味しい、爽やかな酸味とミネラルのバランスが良い。まるやかでコクも楽しめます。刺身や野菜などと。





★シャトー・グラン・ローネイコート・ド・ブル[2022]


産地:フランス/ボルドー地方
品種:ソーヴィニオン・グリ100%


3080円

ピエール・アンリ・コザン

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

厚みのある果実味と豊かな旨味のまとまりよし。樽の風味もよく溶け込み余韻まで広がります。鶏肉やクリーム系のお料理と。





★ブレグ・キュヴェ ホワイト[2018]


産地:スロヴェニア
品種:ラスキリーリング、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン


3630円

マロフ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・中位**

黒系果実の濃縮感やスパイシーさがまとまりよく柔らかく広がり、飲み頃感あり。色んなお肉の焼肉にピッタリ。ジビエとも。





★ベレール・フォーヴフロントン[2020]


産地:フランス/南西地方
品種:ネグレット60%、シラー30%、カベルネ・ソーヴィニオン10%


2080円

シャトー・テール・フォーヴ

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・中位**

軽い飲みの中に少し荒削りなタンニンが楽しめる。スパイシーで夏でも美味しい。軽く冷やしてもOK。お肉のグリルや鶏肉のトマト煮込み等と。





★コスティエール・ド・ニームルージュ[2020]

産地:フランス/ローヌ地方
品種:グルナッシュ、シラー、マルスラン、ムールヴェードル


2530円

シャトー・ラ・トゥール・ド・ペロー




8/1 (火) 21:00~ ライブ配信

【8月のオススメ自然派ワイン】

当日ライブで観られない方はぜひアーカイブをご覧ください。



「あすラクダ」マークについて 以下の基準でマークを表示しています。

 有機・無農薬栽培 酸化防止剤無添加	 有機・無農薬栽培 酸化防止剤微量添加 (含有量が40mg/L未満)	 有機・無農薬栽培 酸化防止剤少量添加 (含有量が40mg/L以上)
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ワインのご注文方法 お電話、FAX、メール、LINE等 (形式は問いません) ※詳しくはお問合せ下さい。

[送料] 全国一律850円+クール代330円 (沖縄、北海道除く) 15,000円以上のお買い上げで送料無料 (クール代は別途要)

[お支払い方法] 来店支払い、銀行振込、クレジット決済 (メールでのご案内になります)

韓ドラ見過ぎて・・・

次女は今日もパソコンで韓ドラを見ている。

今から6年ほど前になるが、次女は中2の頃からKPOPにハマり、中3になると今度は韓国のwebドラマにハマった。その頃はYouTubeで無料で韓国のwebドラマが見れていたそう。そのwebドラマには名もなき新人俳優たちが出てきていて、そこでいいと思う役者を見つけてはフォローしたり、その役者が何かのドラマに出ていないか探したりして、有名になっていくのを追いかけるのが楽しかったらしい。

高1の時、KPOPの人気アイドルが出ていた韓ドラを見た事がきっかけで、その韓ドラの主役がカッコよくて、さらにそこに出て女優が可愛くて、彼らが出ているドラマを見あさっているうちに、韓ドラにハマってしまったらしい。

そうしてハマってるうちに、韓国語を単語レベルで自然と覚えるようになり、「これって、韓国語、結構聞き取れるじゃん?」っていう気分になってきた。そこで訪れたのが、コロナ禍。高2のスタートからコロナ。休校が続いた。毎日韓ドラを見た。気付いたら、韓国語の語彙が増えていた。しかし、文法的にわからないところが色々あり、それでもどうにかして、韓国語が話せないかと思った次女は、毎朝、自転車で学校に行く間、簡単な文を韓国語で考えながら自転車をこいでいたそう。動詞の活用も、韓ドラのシチュエーションから少しずつ知識を得たらしい。

大学に入ってからは、アプリを使って、実際に韓国人とフランクなおしゃべりをして、実際に活用してみたそう。さて、その実力がいかほどかは誰も知らない。そして、ゆかは今日も韓ドラを見ている。

次回はまたしても長女の韓国オタ活ツアーのご報告になりそうです。