

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

オンラインショップ
でも販売しています。



【店長 山本恭子のイチオシ♪】

微泡白・辛口

最初はライムやハーブの風味がドライにスッキリと、徐々に濁りと旨味が増えてきて、最後はすごい濁りだけドススクリ♪和食と。



ヴァイガント

★ペットナット[2022]

産地:ドイツ/フランケン
品種:シルヴァナー 30%、ミュラートウル
ガウ30%、他4種

4290円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白・辛口

開けたて優しいハーブやスパイスの風味、酸味少なく熟した洋梨の味にコクも広がる。具材何でもクリームパスタ全般と。



ヘリオセントリック

★セム・リヴァー・トワイス・ブラン[2022]

産地:フランス/ロヌ
品種:クレレット100%

2860円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口

まるやかで優しく白桃、レモン、みかんを思わせる風味。柔らかく旨みもしっかりあり、まったり飲みたい。野菜たっぷりグラタン等



クレモン・パロー

★エルブ・フォル・ブラン
[2022]

産地:フランス/ロワール
品種:シュナンブラン50%、
グロローグリー30%、ソーヴィ
ニオン・ブラン20%

3190円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口

ドライでフレッシュな洋梨のような果実味、スイスイ飲める!ミネラルが穏やかでしっかりしているので和食にも◎野菜や魚料理等と



クリスティーナ・ワインズ

★グリュナー
・ヴェルトリーナー[2022]

産地:オーストリア/ニーダーエスタライヒ
品種:グリュナー・ヴェルトリーナー100%

3080円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

オレンジ・辛口

薄にぎったワイン。パッションフルーツやすもものような香りが◎夏みかんのような味。優しい口当たりで、旨み豊か。中華料理等と



ベトル・マラダ

★ソーヴィニオン・オランズ
[2020]

産地:チェコ/モラヴィア
品種:ソーヴィニオン・ブラン

4820円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム

柔らかい熟した果実感としなやかな渋み。飲み頃でしっとりした旨みも広がる。チンジャオロースやデミグラスソースのハンバーグ等



ダニエレ・ポルティナーリ

★ナンニ[2019]

産地:イタリア/ヴェネト
品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン

3080円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ライト

ロゼのような赤。心地よい酸と熟したイチゴ感がバランスよくとてもチャーミングで美味しい。ハーブ鶏やホワイトソーセージと。



クレモン・パロー

★エルブ・ルージュ[2022]

産地:フランス/ロワール
品種:グロロー100%

3190円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム

開けたてイキイキ感ありジューシー。時間とともに深み出て、柔らかくて味があって旨い♪いろんなお肉で焼肉パーティにも最適。



バステアン・ブータロー

★ノヴェスク[2020]

産地:フランス/プロヴァンス
品種:カベルネ・ソーヴィニオン50%、
シラー50%

4180円

YouTube

ライブ配信
5/4(土) 20:30~



おすすめワイン全種類をテイスティング
後日でもご覧いただけます。

「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385円(沖縄、北海道除く) 15,000円以上のお買い上げで送料無料(割引ご利用の場合は2万円以上)
[お支払い方法] 来店支払い、銀行振込、クレジット決済(メールでのお案内になります)

長女のTikTok料理

全く料理をやるもしない長女。大阪で一人暮らしを始めた時には最低限のキッチン用品を揃えたものの、いつしか違う用途に使われていた。

長女「炊飯器でガトショ作ってな、1ホール食べてた時が一番太ってたわ〜笑」
今時、ネットでレシピを調べたらいくらでも出てくる出てくる。またある日、

母「ライスペーパーにちょっと凝ってたんだけど、巻くの面倒になって使わずに残って、」

長女「じゃあ、ライスペーパーでピザはどう?」
TikTokとやらで、どんどんレシピを調べてくれる。ライスペーパーは巻くものだと思っていたが、何とそのままフライパンにおい

て、具材を載せて焼くだけ。意外と面白い。そして先日、「みか〜、たこ焼き作ってよー」大阪にいた時、最初にやったバイトが近所のたこ焼き屋さんだったので、たこ焼きはなんだか上手に焼いてくれる。

長女「今日はタコ使わないたこ焼きがやりたいなあ。」
と言いながらまたパツパツとTikTokで調べる。

長女「こんなのどう?」
餃子の皮をたこ焼き器に敷いてミンチ肉詰めてシュウマイや小籠包。とろけるチーズと野菜をいれてチーズフォンデュもどき。オリーブオイルとタコや椎茸入れてアヒージョなどなど、いっぱい出てくる、スゴイ。早速たこ焼き器で作ってみたシュウマイ、美味しい!また作ってね。

(山本恭子)