

2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♪】 微泡白 辛口

黒ぶどうから造った軽い泡の白。華やかなビターオレンジのような味わい。爽やかで旨みや香ばしさもあり美味しい。天ぷら、フライと

★ト・アンセストラル・トレパット



セラー・デュエット

収穫年: 2022年
産地: スペイン/カタルーニャ州
品種: トレパット100%
アルコール度数: 9.5%

★特価★
(通常4,400円)

3680円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 白 辛口

コスパ最高の白。爽やかな果実味の中に、スパイシーさや豊かなミネラル感があり、切れ味もいい。お刺身、魚介類全般と

★ラングドック・ブラン レ・パルセル



レスカット

収穫年: 2024年
産地: フランス/ラングドック地方
品種: グルナッシュブラン60%、ブルブラン
30%、ヴィオニエ10%
アルコール度数: 12%

2750円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

洋梨や桃などの南国系果実味に、旨味もしっかりと感じられる酸の穏やかなほっこり系白ワイン。グラタンなどクリーム系の料理と

★ユニ・グル



ジャン・マリー・ランペール

収穫年: 2024年
産地: フランス ラングドック地方
品種: ユニ・ブラン100%
アルコール度数: 12.5%

3080円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

ピリッとした辛味に、爽やかなハーブの風味とクリーンな果実味、塩気を感じるミネラルが印象的。お刺身やお寿司、魚介料理と

★ビ・ナトゥラル・ブランコ



ラグラベラ

収穫年: 2022年
産地: スペイン/カタルーニャ州
品種: ガルナッシュ・ブランカ100%
アルコール度数: 12%

★特価★
(通常4,620円)

3280円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 オレンジ 辛口

華やかで高級!花梨や紅茶の香り、黄色い果物系の綺麗な味で、軽い飲みや余韻の旨味が上品。焼き鳥(塩)や白身魚のソテーと

★インスタビレ・プリサット



ビンス・ヌス

収穫年: 2022年
産地: スペイン/カタルーニャ州
品種: ガルナッシュ・ブランカ40%、
マカベオ30%、チャレップ20%他
アルコール度数: 13%

★特価★
(通常6,120円)

4280円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム

赤系果実味としっとりとした優しい渋味にミネラルも感じるコスパの良い赤。焼鳥やシャルキュトリ、鶏肉のトマト煮込みと

★ラングドック・ルージュ レ・パルセル



レスカット

収穫年: 2022年
産地: フランス/ラングドック地方
品種: グルナッシュ60%、ムールヴェードル20%、
カリニャン10%、シラー10%
アルコール度数: 13%

2640円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤 ミディアム〜フル

7年熟成のこなれた果実の味わいと力強い樽の風味が美味しい。スパイシーで豊かな飲みが広がる。ステーキ、トンカツ、ブルーチーズと

★オンラ・ネグレ



ラグラベラ

収穫年: 2018年
産地: スペイン/カタルーニャ州
品種: ガルナッシュ75%、
カベルネ・ソーヴィニヨン25%
アルコール度数: 14%

★特価★
(通常3,520円)

2980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム〜ライト

さらりとした飲み口、飲むほどに味が出てくる貴重なアルザスのピノ。丸い酸と土っぽさも心地よく、鴨鍋や地鶏料理、和食全般と

★ピノ・ノワール



エンゲル

収穫年: 2023年
産地: フランス/アルザス地方
品種: ピノ・ノワール100%
アルコール度数: 13.5%

4400円

YouTube 【ライブ配信】
2/3(火) 20:30~
上記のワインを全てテイスティング。
ぜひご覧ください。過去の配信もどうぞ



「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

ワイン選びの相談やギフトの
ご依頼もお気軽にどうぞ。

ご来店	電話	オンライン ショップ
メール	LINE	

【お支払い方法】

現金、クレジットカード等

【送料】

全国一律850円(沖縄、北海道除く)
総額15,000円以上で送料無料
(割引ご利用の場合2万円以上)

美味しいワインを 造る生産者

先日、大阪で開催された、自然派ワインの輸入業者が10社集まる試飲会に、恭子さんと(写真:古谷さんと山本夫婦)みかさんと私の3人で参加してきました。会場にはおよそ200種類ものワインが並んでいたの、その中から気になるものを選び、最終的には100種類ほどをテイスティングしました。その中でも、特に心に残る素晴らしい味わいだったのが、ロワール地方の生産者「アレクサンドル・バン」と「セネシャリエール」のワインです。どちらも、ワイナリーを訪れたことのある生産者で、何度も紹介したこと



がありますが、あらためて美味しさを実感しました。せっかくなので、この感動をぜひ皆さまと共有したいと思い、急遽ワイン会を開催することにしました。(1面で紹介)まずは、アレクサンドル・バンとそのパートナーが造るワインをご紹介します。また、セネシャリエールのワインもこれから輸入されるタイミングに合わせて、それぞれの土壌や醸造の違いを説明しながら味わっていただける会を企画したいと思っています。現在、醸造責任者は、ペノーさんから古谷さんに交代しました。美味しいワインには、きっと理由があります。今年は、味わいだけでなく、そのワインを生み出す生産者の想いや土壌なども、丁寧にお伝えしていきたいと考えています。