

# 3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**

ライム系の果実味とミネラルがあり、ほんのり苦味とハーブ、ジンジャーな感じがこれからの季節にぴったり。揚げ物や前菜全般と

★ペットナット・ブランコ

収穫年: 2023年  
産地: スペイン/ラ・マンチャ地方  
品種: シャルドネ100%  
アルコール度数: 13%

ラガスカ

**2750円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **微泡赤 辛口**

赤果実の濃縮した果実味と少し野生的な風味が後口ドライに広がる。泡も軽く、鯉出汁的な風味もほんのり。生ハム、揚げ物などと

★ネロ・マエストリ

収穫年: 2023年  
産地: イタリア/エミリア・ロマーニャ州  
品種: ランプルスコ・マエストリ、  
ランプルスコ・グラスパロッサ  
アルコール度数: 12%

クアルティチェッロ

**3850円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白 辛口**

フレッシュな果実味、少し苦味を含んだ伊予柑系の果実味が爽やかに後口よく広がる。春野菜の Pasta や生ハムのサラダなどと

★グランセルヴァ

収穫年: 2024年  
産地: イタリア/ヴェネト州  
品種: ガルガーネガ、ドウレツラ、シャルドネ  
アルコール度数: 12.5%

サウロ・マウレ (イル・カヴァッリーノ)

**3520円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **白 辛口**

旨みが豊かに広がり、爽やかでキレの良い酸味が美味しい。塩味のミネラル感もあり食事と楽しみたい。貝類、刺身等の魚介類と

★ス・キ・ヌ・リ

収穫年: 2023年  
産地: フランス/ロワール地方  
品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ  
(ミュスカデ)100%  
アルコール度数: 12%

ド・ヴィニ

★特価★  
(通常3,960円)

**3680円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **ロゼ 辛口**

すっきりしたドライな辛口。ミネラリーでチェリーのような果実味と旨みあり。翌日さらに美味しい。食事全般、サラダ、魚介類と

★風・ロゼ

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、グルナッシュグリ  
アルコール度数: 12.5%

ガランス

**3000円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **オレンジ 辛口**

上品でクリアな果実味、爽やかなミネラル感に少しジンジャーの風味あり。とてもまとまりよく旨みもあり、小籠包や地鶏料理と

★デフェルラント・オレンジ

収穫年: 2024年  
産地: フランス/ラングドック地方  
品種: サンソー50%、グルナッシュ・  
ブラン25%、ユニ・ブラン25%  
アルコール度数: 12%

オリヴィエ・コエン

★特価★  
(通常4,620円)

**3980円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤 ミディアム**

開けたて少しピリピリ感あり。少しワイルドな旨味とジューシーでまとまりのよい果実味と旨味が広がる。地鶏からジビエまで幅広いお肉と

★ソタ・モン・ソレウ

収穫年: 2022年  
産地: フランス/ローヌ地方  
品種: メルロー100%  
アルコール度数: 12.5%

マス・ド・レスカリダ

**3850円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤 ライト**

絶望的な天候で不作の年だったため、全ての葡萄をブレンド。淡い色合いの優しい果実味が旨い。出汁系の旨みもあり、和食と合わせて楽しみたい。

★ケル・タン

収穫年: 2024年  
産地: フランス/ブルゴーニュ地方/ボジョレー  
品種: ガメイ100%  
アルコール度数: 13%

レミ・デュフェイトル

**6050円**

**YouTube** 【ライブ配信】  
3/4(水) 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)

ルクレアションという、自然派ワインの輸入業者が10社ほど集まる大きな試飲会が、1月に大阪でありました。会場に並んだ200種類ものワインの中で、恭子さんと私がそれぞれ、とても印象に残ったワインがあります。私は、フランス・ロワール地方の生産者「アレクサンドル・パン」の白ワイン。恭子さんは、なんとそのパートナーである「キャロリーヌ・パン」の白ワイン。二人は近くの畑でそれぞれブドウを育て、ワインを造っていますが、二人とも旨味たっぷりのとても個性的なワインを生み出しています。

どれも感動的な味わいで、この美味しさを皆さんにぜひ味わっていただきたいと思い、フレンチ料理とのマリージュを楽しむ会を企画することにしました。そこで早速、近くのフレンチ料理店「キッチンエポ」さんをお願いし、それら3種類の白ワインに合う

お料理を特別に作っていただくことに。

まずは白子のグラタン、そしてパテ・ド・カンパーニュ。さらに、ブルブランソース(白ワインの酸味とバターのコクを合わせた、魚料理にぴったりのフランス・ロワール地方のソース)を使った魚料理。

これらの美味しいお料理は、二人の白ワイン3種類とピッタリで最高でした!ワインももちろん美味しいのですが、お料理とマリージュすることで、さらにその魅力が引き立ちます。

当日はおかげさまで満席となり、ご参加の皆様にも大変ご満足いただきました!

またワイン会を開催しようと思っておりますので、皆さんぜひご参加ください。