

4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♪】 泡白 辛口

キリッと辛口。さっぱりスッキリした味わいで、ミネラルやほのかな苦味、蜜の感じを楽しめる。刺身、アスパラベーコン等



レ・ヴィニヤル

★イノセント・ブリュット

収穫年: 2024年
産地: フランス 南西地方
品種: モーザック100%
アルコール度数: 11%

★特価★
(通常3,630円)

3480円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

フルーティな味わいにしっかりとしたミネラルが感じられ、旨味も豊か。揚げ物との相性よく、魚でもよし、鶏肉、豚肉でもよし。



ベアトラム・イゼレ

★ゲシュプリーツヴァイン

収穫年: 2023年
産地: ドイツ バーデン地方
品種: ヴァイスブルグンダー
50%、ヘリオス50%
アルコール度数: 11.5%

お得な
値上げ前価格

2970円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

桃やリンゴを思わせる豊かな果実味、日本酒のような旨味も感じる度数高めな味わいながら喉越しもよし。豚肉、鶏肉にも合う白



オジル

★シャシーユ

収穫年: 2024年
産地: フランス ローヌ地方
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
100%
アルコール度数: 14.5%

★特価★
(通常3,520円)

3280円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 ロゼ 辛口

辛口でスッキリ。徐々に開いてきて、果実味や旨みコクが広がる。少しスモーキー。サーモン、サンドイッチ等。アウトドアにも



リヴァトン

★ポワル・ダン・ラ・マン

収穫年: 2022年
産地: フランス ルーシヨン地方
品種: グルナッシュ70%、カリニャン30%
アルコール度数: 12.5%

2640円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 オレンジ 辛口

食事との相性抜群のオレンジ。苦渋心地よく、ミネラル主体の出汁的な旨味があり、和洋中間わず、食材自体とよく馴染む優れたもの。



ヴィン・マルトヴィレ

★ツオリコウリ

収穫年: 2022年
産地: ジョージア サメグレロ地方
品種: ツオリコウリ100%
アルコール度数: 12.5%

3850円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム〜ライト

赤果実の酸穏やかで渋味少なく飲みやすい。軽い味がしっかりありバランスよく、醤油とも相性よく和食全般、赤身の魚や軽いお肉も。



フリサク

★ラブルネット・ティント

収穫年: 2024年
産地: スペイン カタルーニャ州
品種: ガルナツチャネグラ50%、カリニェナ50%
アルコール度数: 12.5%

3000円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤 ミディアム

淡い色合い。爽やかで小さい赤果実のチャーミングな味わい。酸味程よくスルスル飲めて、旨味も美味しい。マグロ、じゃがチーズ



ベアトラム・イゼレ

★ゲシュプリーツトフ

収穫年: 2022年
産地: ドイツ バーデン地方
品種: シュベートブルグンダー
(ピノワール) 100%
アルコール度数: 12.5%

お得な
値上げ前価格

3850円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤 ミディアム〜フル

上質なシラーのエレガントな風味。スミレの香り、滑らかでしなやか、きめ細かいタンニンも旨い。牛肉や豚肉のトマト煮などと



ヴェガ・アイシャーラ

★エマ・シラー

収穫年: 2022年
産地: スペイン カタルーニャ州
品種: シラー100%
アルコール度数: 14%

5540円

YouTube 【ライブ配信】
4/2(木) 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。



【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)

先日、家族で台湾旅行に行ってきました。せっかく台湾に行くなら、現地のワイン事情も少し知ってみたいと思ひ、何ヶ所か見て回りました。

事前に、台湾に行ったことのある輸入業者の方から聞いていたのですが、台湾では食事中にお酒を合わせて楽しむ文化はあまり一般的ではなく、食事の際はお茶を飲むことが多いそうです。

まず、小籠包で有名な「鼎泰豊」に行きました。さすがの人気で、なんと2時間30分待ち。店内を見ても、アルコールを飲んでいる方はあまり多くなく、飲むとしてもビールくらいの印象でした。ドリンクのメニューにワインはありませんでした。

また、台北の商業施設「台北101」の地下にワイン売り場があったのでのぞいてみましたが、ナチュラルワインは見当たりませんでした。

その夜に訪れたナチュラルワインバー「Can Nature 肯自然葡萄酒」は、とても賑わっていました。日本のバーのようにおつまみと一緒に楽しむというより、グラスワインを軽く飲むスタイルのようで、実際に多くのお客様がワインだけを楽しまれていました。このお店はおつまみの持ち込みができるようで、お客様の中には持ち込まれている方もいらっしゃいました。日本でも見かけるようなナチュラルワインも扱われていて、ボトル販売もされています。その日は、私もグラスで1杯だけいただきました。

台湾でナチュラルワインを探すなら、こうしたワインバーで探されるのがいいと思います。また、台湾旅行のことは、YouTubeでも少しお話しします。お楽しみに。



山本和志