



「食欲の秋」だからこそ！！
弊社営業マンがご提案する「おすすめワインとマリナーージュ」

シユーシィな巨峰を冷凍することでさらに凝縮したタンニン、果実味にぴったり！



フリージング・グレープ & 豚キムチ

×

マヤ クーバーアー2006

商品名:KA-350 マヤ クーバーアー2006 ¥1,680(本体価格¥1,600)
生産者:リンゲンフェルダー 《赤》【辛口・ミディアムボディ】
生産地域:ドイツ ファルツ地域
葡萄品種:ドルンフェルダー(85%)、シュペートブルグンダー(15%)

手摘み、ノーファイニング、ノーフィルタリング、天然酵母のワインを「偶然の自然の恵み」と位置付けるリンゲンフェルダーは、「2006 年はドルンフェルダーの年」と賞賛しています。甘口から辛口の広いバリエーションのラインナップの中で、MAYA シリーズは辛口で、“冷やして”、“食中に”、“ガバガバ”が信条です。ピノのさわやかな酸味とドルンフェルダーの柔らかなタンニンがほとんどの家庭料理に、旬の葡萄にも合わせられます。

組み合わせのポイント

冷蔵庫に熟成したキムチを見つけてしまった。豚と合わせてソテーしたら目から鱗。さらに驚いたのは、冷凍巨峰に合わせるとこれまで最高！他の赤ワインとはちよっと？でもドルンフェルダーのたっぷりした果実味とは一直線！結局、食事からデザートまで通した MAYA は空っぽとなりました。 営業一課 椎川

タコのフリットとフルーツマリネ

×

リンゲンフェルダー ヘアラベル 2006

商品名:KA-351 リンゲンフェルダー ヘアラベル クーバーアー 2006
¥1,890(本体価格¥1,800)
生産者:リンゲンフェルダー 《白》【辛口】
生産地域:ドイツ ファルツ地域
葡萄品種:ゲヴェルトツラミナー(100%)

ゲヴェルトツラミナーは、ファルツの伝統品種。フルーティで若干スパイスと花の香りがバックに入り混じっています。このワインに対するリンゲンフェルダーのメッセージは、めまぐるしく過ぎ去る日々の中で、家庭の当たり前の食卓でもちよっと特別な時間を楽しんでもらうための「気分転換」のワインだそうです。ラベルのファルツの畑の野うさぎ(ヘア)は、勤め帰りの人々が「気分転換」の味を求めて、我が家へ急ぎ帰る様子を想像させませんか？

組み合わせのポイント

揚げタコを、パイナップル缶の実と汁にワインヴィネガー、オリーブオイルでマリネした自画自賛の一品。さらにリンゴも加えたら「正にこのワインのためのおつまみ」。ボリュームと柔らかさのあるトロピカルな果実の香り、印象よりも重過ぎない味わいで思わず飲み進みます。ワインも料理もしっかり冷やして下さいね。 営業一課 椎川



フルーツのマリネが料理とワインを結びつける意外な「キューピット」に！

東南アジアのスパイス香るハンバーグと
素朴でしみじみとした味わいが互いに高めあう



シナモン、クローヴを効かせたハンバーグ

×

フィットウ 2006

商品名:F004 フィトウ 2006 ¥1,785(本体価格¥1,700)
生産者:ドメヌ ド ロラン 《赤》【フルボディ】
生産地域:フランス ラングドック地方 フィトウ地区
葡萄品種:カリニャン(60%)、グルナツシュ(30%)、シラー(10%)

この地区には日当たりの良い山の斜面に葡萄畑が点在して、厳しい環境のため収穫量が自然に抑えられ、海岸地区より力強い良いワインが出来ます。所有する畑は、除草剤や人工肥料は一切用いず、動物の糞や葡萄の皮や種、枝などを肥料として使い手入れをしています。2009年ヴィンテージからは正式にエコセールの認証を受ける見込み。葡萄の平均樹齢は40年と長く、最も若いものでも15年、古いものは100年です。深い赤色、すみれ、シナモン、タイムの香りの混じった、刈ったばかりの草のアロマ。ジューシーで力強い味わいの赤ワインです。

組み合わせのポイント

森の土を連想させる、素朴で田舎っさい独特の個性。さらに、シナモン、ナツメグ、オールスパイス、クローヴなどのお香にも似たスパイスの風味。香りに感じるスパイスをハンバーグに混ぜ込んでもよし、ソースに混ぜるもよし。今回はしょうゆベースのソースにスパイスを混ぜてみました。ソースはまろやかで甘めであれば幅広く合わせる事が出来ます。 営業一課 白川

秋茄子と挽肉たっぷりのラザニア

×

チェラズオーロ 2008

商品名:I-492 モンテプルチアーノ ダブルツォ
チェラズオーロ 2006 ¥1,365(本体価格¥1,300)
生産者:ファルネーゼ 《ロゼ》【辛口】
生産地域:イタリア アブルッツォ州
葡萄品種:モンテプルチアーノ(100%)

一年に一度しか入荷しない、ファルネーゼ自慢のロゼ。世界的に有名なプロヴァンスに代表される南仏のロゼと違い、モンテプルチアーノから造られるこのロゼは非常に色濃くアロマも強い、飲み応えのある味わいをしています。

ロゼというと中途半端、どんな料理と合わせたらいいのか分からない、というような声をよく聞きます。でも何にも難しいことはありません。私はむしろ料理を選ばないと思います。今回のようなトマトソース系の料理はもちろん、これからの時期にはおでんや煮込みに、なんでもOKです。

組み合わせのポイント

「秋茄子は嫁に食わずな」とはよく言いますが、秋茄子は身が引き締まって美味しいから、ということが由来のひとつとも言われていますね。そんな秋茄子を使ったラザニアを今回ロゼと合わせました。ロゼに合うことは食べる前から予想できましたが、秋茄子の旨味にもラザニアのボリュームにも対応できるロゼ、本当に使い勝手がいいなあ、とさらにロゼが好きになってしまいました!! 営業一課 岩瀬



「秋茄子は嫁に食わずな」とはよく言いますが、秋茄子は身が引き締まって美味しいから、ということが由来のひとつとも言われていますね。そんな秋茄子を使ったラザニアを今回ロゼと合わせました。ロゼに合うことは食べる前から予想できましたが、秋茄子の旨味にもラザニアのボリュームにも対応できるロゼ、本当に使い勝手がいいなあ、とさらにロゼが好きになってしまいました!! 営業一課 岩瀬

「小エビの思い出」あなたが噛んだ小エビがウマムマ
 昨日の夜の小エビがウマムマ！伊東ゆから



小エビのオリーブオイル煮

×

コート ド ガスコニュー ブラン 2008

商品名:F-431 ヴァンドパイ コート ド ガスコニュー ブラン
 2008 ¥1,365(本体価格¥1,300)

生産者:ロラン ジェスレー 《白》【辛口】
 地域:南西地方
 葡萄品種:コロンバル(50%)、グロ マンサン(30%)、
 ユニ ブラン(20%) 平均樹齢:20年

ロバート パーカー Jr.「ワインバイヤーズガイド」で3☆が付けられ、「最も成功し、味わいにも価格にも満足のいく辛口白ワインの生産者」のひとつに挙げられています。ブランデーで有名な、アルマニャック地方の珍しいワインです。レモンのような清々しさ爽やかさがあります。低温発酵により香りも華やかです。葡萄品種の、コロンバルは果実味、ユニブランは酸味、グロ マンサンはこくを出すために使われています。とても長く、このワイナリーと取引をしていますが、いつも変らぬ美味さを届けてくれます。変らないという信頼です。

組み合わせのポイント

小エビとマッシュルームを適量、ニンニク 2 つをスライス、輪切り唐辛子を一つまみオリーブオイル(1255 コルナツキアが最適)で浸し、塩を満遍なくかけます。オーブンで 5~6 分焼くだけ。欧州でよく見かける簡単料理。オリーブオイルにバゲットを浸して食べると、ガスコニューが止まらなくなります。レシピはボンデュガール様(弊社 HP 参照)に教わりました。ありがとうございました。 営業一課 織川

根室産 秋刀魚の塩焼き

×

コスティエール ド ニーム ロゼ 2008



脂の乗った「トロ秋刀魚」と、ジューシーでスパイシーなロゼとの意外な相性の良さ！！

商品名:FA-827 コスティエール・ド・ニーム・ロゼ 2008
 ¥1,785(本体価格¥1,700)

生産者: マ デ プレザド 《ロゼ》【辛口】
 生産地域: フランス ラングドック
 葡萄品種: グルナツシュ(50%)、シラー(30%)、サンソー(20%)

あのR パーカー Jr.がおすすめる3種類のロゼとして選び、世界的な評価も高まったことで、人気が高いこのロゼは、常に生産量を越えた予約が入るといいます。実際、当社のワインリストにはあまりにも入荷数量が少ないために載らない【裏ワイン】なんです。18°Cに保ちながらセニエ法で醸造し、ブレンドします。年に一度限られた数量しか入荷しないスペシャルなロゼをお求め頂けたら幸いです。

組み合わせのポイント

今が旬の北海道の根室産の秋刀魚。マグロのトロにも勝るとも劣らない、脂ののりの良さから『トロ秋刀魚』と呼ばれる全長 30cmの脂もたっぷりのった丸々太ったトロ秋刀魚を、コスティエール ド ニーム ロゼと一緒に頂きました。お箸を入れると脂が滴り落ちるほどのジューシーな秋刀魚です。この脂をきれいに洗い流してすいすい飲めるのが、この組み合わせの妙。グルナツシュがまるやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造りだしています。
 営業一課 大橋

秋うぶなぶき酒の甘酸っぱいパルサミコ酢が、このオムレツにぴったり！



たっぷりきのこのオムレツ

×

ガバルダ ウノ 2008

商品名:S-108 ガバルダ ウノ 2008 ¥1,470(本体価格¥1,400)
生産者:ボデガス ロマブランカ 《赤》【ミディアムボディ】
生産地域:スペイン カリニエナ(アラゴン州)
葡萄品種:ガルナッチャ、シラー

「ワイン造りは畑から始まる」と考えるオーナーのマストラル。「病気の患者を扱うように葡萄をも扱う」という彼の言葉からも、ワイン造りには何が最も重要かが伝わってきます。そんな彼が丁寧に育てた葡萄から造られるワインがバラのラベルが特徴的な「ガバルダ」シリーズです。今回ご紹介する「ウノ」はガルナッチャとシラーのブレンドです。それぞれのアロマの特徴を損なわないために、品種ごとにステンレスタンクで醗酵します。フルーティでやわらかなタッチと若々しい酸があります。ガバルダシリーズの中では一番手頃な価格ですが、厳しく選別した葡萄を使用、妥協はひとつもない1本です。

組み合わせのポイント

たっぷりのキノコ(今回はエリンギ、椎茸を使用)をバターで軽く炒めたものを、卵で包んだだけのとてもシンプルな料理。パルサミコ酢とバターのソースをオムレツにかければ出来上がり。ソースは加熱しすぎず、さっとあたためるだけ。これがポイントです。まろやかなオムレツにこの甘酸っぱいソースがアクセントになって若々しい酸味があるこのワインとの愛称がぴったりでした。

営業一課 西尾