

なかなか涼しくならない毎日ですが、いかがお過ごしですか？
カラダに美味しいジュースとワインの10%OFFセールもあと5日！！
この機会に是非！話題のジュースをお試しく下さい♪

そして！お待たせいたしました！
9月の葡萄屋試飲会は、なんとフレッシュポルチーニ茸の登場です！
この時期ならではの旬の味わいと10カ国の土着品種のワインをお楽しみください！
葡萄屋だから！驚きの土着品種が勢揃い！
欧州から届いたポルチーニ茸を、ピッテの日見シェフがワインに合わせて豪華メニューに。どうぞ、10種の土着品種と、ポルチーニ茸の饗宴の会をお楽しみください

● 敬老の日10%OFFセール！カラダに美味しいジュース&ワインでパワーアップ！

カラダに美味しい人気のジュースとワインをなんと！10%OFF！！
健康なカラダで長生きしてほしい！カラダに美味しい飲み物をご年配の方や、もちろん自分へのプレゼントとして飲んでいただきたい！是非この機会にお試しく下さい♪
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267

★★★有機栽培のオーストリアの砂糖不使用100%ストレートジュース★★★

●マイン克蘭グ 有機アップルジュース

＜オーストリア・ブルゲンラント州、りんごジュース、1L＞
通常価格(税込)：960円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：864円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=207

砂糖は一切不使用ですが、とても濃くて甘くておいしいです。
有機栽培のりんごを使用し、りんご本来の美味しさを生かした100%ストレートジュース。

●マイン克蘭グ 有機ホワイトグレープジュース

＜オーストリア・ブルゲンラント州、グレープジュース、1L＞
通常価格(税込)：960円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：864円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=208

飲んだ瞬間「ハチミツ?」と錯覚してしまうほど、濃くて甘くておいしい。
有機栽培のぶどうを使用し、ぶどう本来の美味しさを生かした100%ストレートジュース。
スパークリングウォーターで割ってもおいしいです。砂糖は不使用です。
オーストリアの代表的な白葡萄品種グリューナーフェルトリーナーを使用しています。

●マイン克蘭グ 有機レッドグレープジュース

＜オーストリア・ブルゲンラント州、グレープジュース、1L＞
通常価格(税込)：960円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：864円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=209

飲んだ瞬間「ハチミツ?」と錯覚してしまうほど、濃くて甘くておいしい。
有機栽培のぶどうを使用し、ぶどう本来の美味しさを生かした100%ストレートジュース。
スパークリングウォーターで割ってもおいしいです。砂糖は不使用です。
オーストリアの代表的な赤葡萄品種ツヴァイゲルトを使用しています。

★★★ポリフェノールたっぷり！栄養満点★★★

●ローター・トラウベンモスト 赤ぶどうジュース

＜オーストリア ニーダーエスタライヒ州・赤葡萄ジュース＞
通常価格(税込)：1,490円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：1,341円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=781

ワイン醸造用のぶどうを搾っただけの果汁100%ジュースです。
通常のぶどうジュースとは異なり、無添加、無加水で、酵母を加えれば発酵してワインになるような果汁です。甘味・酸味など全ての味わいが濃く、美味しいだけではなく体に有用な栄養素がいろいろ含まれています。
カリウム、マグネシウム、カルシウム、鉄、銅、亜鉛、セレンウムなどのミネラルや、ビタミンB類、ビタミンCを多く含み、ワインよりポリフェノールなど動脈硬化を防ぐものを多く含まれているとも言われています。
※日本屈指のパティシエ「トシ・ヨロイツカ」で提供されているブドウジュースはこのトラウベンモストです。

★★★クレオパトラが飲んでいた！？美の元！？デザートワイン★★★

●コマンドリア セント・バルナバス

＜キプロス・極甘口・デザートワイン＞
通常価格(税込)：2,415円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：2,174円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=713

ポートの香りでうっとりとし、やさしい上品な甘さが食前食後に最適なデザートワイン。
摘み取ったブドウを藁に並べ天日に乾し糖度を高めてから発酵させるという紀元前からの製法を現代に踏襲しています。
数々の歴史的逸話を残す、太古からのロマンがこの1本に詰まっています。

メルマガ38 (100913)

愛と美の女神アフロディーテのキスより甘いと言われ、羨望の的でありました。
クレオパトラが飲んでいたワインとも言われています。
キプロス第三位の大手・ソダップ社によるコマンドリアです。

.....

★★★金賞受賞ザクロワイン！カラダに嬉しい★★★

●リモン ザクロ・デザート【Rimon Desert kosher wine】

<イスラエル・赤・甘口>

通常価格(税込)：5,250円 →【10%OFF】販売価格(税込)：4,725円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=417

この気品!この味わい!!ざくろの香りに酔いしれます・・・

完熟したザクロを収穫し、フレンチオークの樽で10ヶ月間熟成貯蔵しました。

深みのある味わいと上品な飲み心地を楽しめるバランスのとれたワインです。

樽の香り。チェリー系の香りが豊かに広がります。

味わいは、甘口で少し酸味があり非常に上品です。

5度～10度位によく冷やしてお召し上がりください。

ざくろには人間がもつエストロゲンと同じ植物性エストロゲンが多く含まれています。

ストレス社会に生きる皆様には不可欠な栄養素と言えるでしょう!

飲んでおいしい!身体に嬉しい!!是非、一度お試しください!!

※コーシャ食品認定商品、コーシャ食品とは?

欧米では「コーシャ食品は原料に厳格で安全で高品質」という認識が浸透し、最先端のダイエット食品として注目を集めています。

※コーシャフェスタ2007新製品コンペ、ワイン、ビール、スピリット部門において金賞を受賞したワインです。

.....

★★★最高級グラッパ樽熟19ヶ月以上の絶品★★★

●ストラヴェッキア グラッパ【Stravecchia Rrappa】

<イタリア・ベネト州・ブランデー>

通常価格(税込)：3,620円 →【10%OFF】販売価格(税込)：3,258円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=652

ローマより直輸入品。

原料を丹念に選別し、昔ながらの蒸留方法で作られました。

ストラヴェッキアとは1年半以上樽熟成された高級なグラッパの事を言います。

イタリアの法律ではこの条件を満たしていないものはストラヴェッキアと呼ぶことができません。

ストラヴェッキアはそれ故にコニャックやスコッチ等と並べ称される上級のグラッパを指します。

グラッパの総生産量のわずか1%程しか作られていないこのストラヴェッキア・グラッパを是非お楽しみ下さい。

フルティーでエレガント、ふくよかなバニラの香りに酔いしれます・・・

●世界10カ国の土着品種ワインとポルチーニ茸料理のマリアージュの会！参加者募集中

「世界のワイン 葡萄屋」と「ヨーロッパダイニング Bitte」とのコラボ企画第14弾！

昨年からお客さまからのご要望が多かったテーマが、「世界の土着品種」をテーマにしたワイン会。そこで、恒例の「世界10カ国のワイン」で「土着品種」の美味しいワインを探してきました。一年かかりましたが、ようやく世界10カ国の土着品種のワインを用意できる状況になりました。

そこで、今回は、「世界10カ国の土着品種のワイン会」を開催致します。

http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/index.html

ワインと合わせる料理のテーマは、「ポルチーニ茸」です。

この秋、欧州から届いたポルチーニ茸を、ビッテの日見シェフがワインに合わせて豪華メニューに。どうぞ、10種の土着品種と、ポルチーニ茸の饗宴の会をお楽しみください！

<開催概要>

日時：2010年9月25日(土) 15:00～17:00

場所：ヨーロッパダイニング「Bitte」

東京都千代田区永田町2-9-6十全ビル1F

東京メトロ銀座線・南北線 溜池山王駅 5番出口 徒歩2分

参加費：お一人様4,900円

内容：葡萄屋が厳選した世界10カ国の土着品種ワインをフリーティasting形式でお楽しみいただきます。またビッテ日見シェフ特性のポルチーニ茸の料理をお召し上がりいただきます。

定員：大変申し訳ございませんが、先着30名様とさせていただきます。

申し込み方法：メールで受付いたします。参加者のお名前とお電話番号（できれば携帯）

を明記し、参加の申し込みをお願いします。

申し込みメール送付先：info@budouya.jp

※先着順となりますのでお早めにお申し込みください

http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/index.html

メルマガ38 (100913)

● 希望の再入荷!!!『ウルグアイの宝物』最高級ワイン入荷しました!!!

ウルグアイの宝物と言われる黒ブドウ「タナ種」のもつポテンシャルを最大限引き出した出来ばえです。

●カラスコ ロブレ・タナ【ウルグアイ・赤・フルボディ】

販売価格(税込)：4,890円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=175

ルビー色が映える魅惑的な色合い。ウッディで枯葉や動物臭、シルクチップの香りを漂わせながら、飲み口はシルキー。溶け込んだタンニンが熟成感を醸し出し、タナ種の凝縮された果実とスパイスがボディに厚みを与えています。

※ウルグアイ最大のワイン産地、カネローネスで醸造される、ブティックワイナリー「カラスコ」の最高級クラスの1本。ドイツ・ルフトハンザ航空でも採用されています。

↓新入荷続々!!!ウルグアイのワインはこちら↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=79

今回も最後までメルマガを読んでいただき、ありがとうございました。

「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」

ワインで世界の国巡り 世界のワイン 葡萄屋 大山愛子

〒230-0048 神奈川県横浜市鶴見区本町通4-177-10-101

(TEL/FAX) 045-511-3067

(ホームページ) <http://www.budouya.jp>

(メール) oyama@budouya.jp

(葡萄屋店長ブログ) <http://blog.goo.ne.jp/grass2108/?ml=0038-13>

(葡萄屋ソムリエブログ) <http://maymei.seesaa.net>

「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」」

※◇葡萄屋infoを停止させたい場合◇

本メールの返信をお願いします。

その際、件名に「配信停止」と記載していただくと幸いです。