

—[葡萄屋 info vol.17] —————[2010/1/22]—————

「ワインで世界の国巡り 世界のワイン 葡萄屋」ワインのご案内マガジン

<http://www.budouya.jp/>

いつも葡萄屋をご愛顧いただき、ありがとうございます。

寒さ厳しくなりましたが、いかがお過ごしですか？

私は、あまりの寒さに、夜は鍋料理を食べて過ごすことが増えました。

マイブームは、火鍋です。

最近人気の激辛鍋です！

ニンニク、生姜、葱、八角、唐辛子に花椒・・・カラダを温める要素がいっぱいです。

まあ、スパイスの調合には日々唸っている状況ですが・・・。

これが、赤ワインにとっても良く合います。

もちろん中国の赤ワインにも♪

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=444

是非お試しください♪

葡萄屋には、なんと！30カ国の魅惑的な世界のワインがあるんです！

● 南仏の旨いオーガニックワインに感激！葡萄屋お勧めの1本

地中海を見渡す南フランスのラングドック地区は、

世界遺産に登録された、城塞都市のカルカソンヌや、

ローマの水道橋ポン・デュ・ガール、ミディ運河。

ローマ時代を代表する遺跡が数多く残るニーム。

詩人ポール・ヴァレリーが詩のモチーフとしたモンペリエ。

マチスやデュフィー、ピカソ等多くの画家が訪れたコリウール。

個性的な街があるラングドック地区は、フランスの旅に欠かせないエリアです。

広大な葡萄畑に圧倒され、美しい小さな村で癒され、

色鮮やかなマルシェを満喫し、地中海沿岸のレストランで
美味しい魚介類がたらふく食べれる幸せな場所・・・

そのラングドック地区で、4世代に渡り、90年の歴史を持つ老舗
ドメーヌ・サント・ジャクリーヌのワインを紹介します。

●サント・ジャクリーヌ キュベ・セリーヌ 販売価格(税込)：1,407 円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=495

4代続く歴史あるワイナリー。35haの畑はすべてビオ&ビオディナミです。
現オーナーの父親が農業などの化学物質が原因で体調を崩したことをきっかけ
に始め、自分と家族のためにやっていることなので、有機栽培を売りにするた
めの認証は受けていません。夫婦で経営しており、夫のジョゼがブドウをつくり、
妻のセリーヌ(ボルドーの最高峰シャトー・シュヴァル・ブランの元醸造家)が
醸造を手掛けています。

99%以上を国内で販売し、ジョルジュ・サンク(パリ)などの星付きレストランや
ル・ノートル(パリの有名なショコラティエ)でも取り扱われています。

オーナー夫人の名前「セリーヌ」のついたドメーヌ自慢のワインです。

黒系果実の香りに芳醇で骨格のある味わい。
やさしさと力強さを持ち合わせた、出来栄え。バランスが絶妙です。
飲みごたえのある1本です。

★12本のケースでお買い求めいただくと、なんと10%OFFです！

サント・ジャクリーヌ キュベ・セリーヌ **【Jacqueline】** 赤
16,884 円 (12本) →10%OFF 価格 15,196 円 (12本) もちろん送料無料！
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=637

◎●◎葡萄屋ソムリエSATSUMIのお料理レシピ◎●◎

サント・ジャクリーヌ キュベ・セリーヌにぴったりの簡単で美味しい
料理レシピを紹介いたします。

豚ロース肉のマスタードソース焼き

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

◎材料

豚ロース肉 2枚
粒マスタード 大匙1
マヨネーズ 大匙2
白ワインビネガー 小匙1（無い場合はレモン汁で代用）
塩 胡椒

◎作り方

- ①ロース肉は脂身に切り込みを入れ、包丁の背で叩いて筋を切っておく。
塩コショウをして10分ほど置く。
- ②ソースを作る。マヨネーズ、マスタード、ワインビネガーを混ぜる。
- ③テフロンフライパンを温め、油は入れず、中火で豚肉の両面を焼き、ある程度火を入れておく。
- ④トースターに付属している鉄板にアルミホイルを敷き、その上に③の豚肉をのせ、上から②のソースを塗る。
トースターで5～6分焼き、焦げ目が付いたら出来上がり！

私も作って見たら、本当に簡単で美味しい！！！！

豚肉とソースのコンビネーションが癖になります♪

サント・ジャクリーヌ キュベ・セリーヌと相性が抜群！！

是非お試しください♪

バレンタインに贅沢なチョコレートはいかがですか？

フランスはソーテルヌ地区で作られる、希少な手作り高級貴腐ワイン

「シャトー・サンミッシェル」黄金の貴腐ワインをたっぷりとしみ込ませた、年に一度しか作られないという、贅沢なチョコレートをご紹介します。

● ショコラ・ド・ソーテルヌ 1,960 円 (チョコレート 180g×1 本)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=216

黄金のソーテルヌに数日間漬けたドライレーズンは芳醇な香り、凝縮した果実味が広がります。

それだけでじゅうぶんに贅沢な味わいのレーズンを、

世界のパティシエに支持される、ヴァローナ社のチョコレートで包みました。

熟練のチョコレート職人たちが小さな釜でゆっくり、ゆっくりと回しながら

純チョコレートをからめた『ショコラ・ド・ソーテルヌ』。

ボトルのラベルにはハートマークが美しく描かれ、

大切な方への贈り物にぴったりです。

バレンタインのプレゼントに是非いかがですか。

複数の方へのプレゼントにはこちらがお得です！

● ショコラ・ド・ソーテルヌ 6 本入り 10,000 円 (チョコレート 180g×6 本)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=636

専用ギフト袋を 6 枚、同封します。

※メッセージカードをご希望の方は、備考欄に、内容を、記載願います。

到着日のご指定も、備考欄にて承ります。

● 南アフリカ風バレンタインはいかがですか？

南アフリカではバレンタインのチョコレートのかわりにこのワインを贈る人も！

完全割当てで入手困難な限定品！！南アフリカ NO.1 ワイナリーの

ブーケンハーツクルーフ社のフルボディ赤ワインをご紹介します。

● ブーケンハーツクルーフ・チョコレートブロック 販売価格(税込)： 3,683 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=325

シンプルなラベルに贈る人のメッセージが書けるようになっています。

「I love you!」や「Thank you!」等・・・オリジナルのメッセージを書いて
プレゼントするのはいかがでしょうか？

チョコレートブロックの名前の通り、
ほんのりスパイシーなダーク・チョコレートのような濃厚でなめらかな味わいです。

ジョン・ブラッター・ワインマガジン(南アフリカ)で 4.5 星を獲得しています。
甘いものが苦手な方、ワイン好きな方へのプレゼントにお勧めです！
希少価値の高い商品ですので、お早めにご注文ください。

※到着日のご指定をご希望の方は、備考欄にて承ります。



10カ国のフルボディワインの試飲会を開催します



毎度ご好評いただいているワインの試飲会のご案内です。

今回は、10カ国のフルボディワインの試飲会を行います。

葡萄屋が選んだ世界中の秀逸なフルボディを集結させて、じっくりとフルボディ
な世界をフリーティスティングの形式で味わっていただきます。

ビッテ日見シェフ自慢のビュッフェと一緒に。
特に今回は「ハンガリーの食べる国宝」マンガリツァ豚の一品も、お出しします。

厳寒の真冬の時期ではありますが、この時期だからこそ一番美味しい、
フルボディの赤ワインの試飲会にぜひお越しください。

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

日時：2010年2月6日（土）14:00～16:30

参加費：お一人様 3,900 円

ポイントは今まで通り、100円につき、1Pointお付けします。
葡萄屋主催の試飲会をご案内します。(不定期です)

ご友人、ご家族も会員登録していただければ、チャンスもアップ！
葡萄屋倶楽部をどうぞ宜しくお願いいたします。



☆::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*:

2月のプレゼントワイン

あの最高級シャンパン、ドンペリニオン・ロゼに勝った！！

ロジャー・グラート カヴァ・ロゼ・ブリュットをプレゼント！

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=200

きめ細かい泡立ち、甘いベリーのと、果実味溢れた、
芳醇でエレガントな味わいが魅力的な伝統的シャンパーニュ製法で作られた
カヴァ（スパークリングワイン）です。

「ワイン王国 NO.31」では、★★★★特選を獲得。
テイスターは「キメ細やかな泡とボリューム豊かな口当たり」とコメント。

ブリュッセル国際コンクール 2008 銀賞受賞

★葡萄屋倶楽部の会員の方から抽選で毎月1本、プレゼント！！！！
毎月末抽選を行います。
抽選の結果は、2月1日メールにて当選者の方へお知らせいたします。
毎月どんなワインがプレゼントになるか、楽しみにしてくださいね♪

☆::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*::;*☆**☆*:

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。

