

日増しに秋の深まりを感じる今日このごろですがいかがお過ごしですか？
秋といえば美味しいキノコ！先日テレビでマイタケを食べると免疫力がアップすると言っていたので、最近毎日マイタケを食べています。
先週の試飲会で、イタリア産フレッシュボルチーニを食べ損ねたことも関連しているかも・・・食べたかった・・・。食欲の秋到来です！

なんと本日から2週間限定でイタリア秋祭りセールを開催いたします！
10月14日までの大特価です！お見逃し無く！

ところで、今年のお正月映画で話題になったイタリアのアマルフィをご存知ですか？

イタリアのアマルフィは9世紀から14世紀頃に繁栄した海洋都市国家でした。地中海を航海する際に羅針盤を使ったのはアマルフィが最初だったと言われてます。
現在のアマルフィは人気のリゾート地。急勾配の山の斜面には、へばりつくように可愛らしい家が建ち並び、その周りには名物のレモン畑が広がっています。海洋国家らしく、街への入り口はマリナー門（海の門）。そこをくぐってアマルフィの街中に足を踏み入れると、中心地であるドゥオモ広場にでます。アマルフィの街中にはメインストリートが街を貫いており、名物のレモンチェッコを売るお店が何軒か並んでいます。

アマルフィ海岸は切り立った断崖に沿って約40km続いています。
この景勝は1997年に世界遺産にも登録されています。エメラルド色の地中海とのコントラストも素晴らしく、「世界一美しい海岸線」と言われるところがあるのも納得です。
秋冬のドライブは最高の旅の思い出となることでしょう。

↓アマルフィが満喫できるユーラシア旅行社のページはこちら↓
http://www.eurasia.co.jp/nittei/s_europe/special/amalfi/index.html

● イタリア秋祭り10%OFFセール！！！！

秋に美味しいイタリアワインが大特価！
葡萄屋ならではの美味しいイタリアワインをこの機会に是非ご堪能ください！
イタリアの各州の人気ワインを取り揃えました！
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267/?ml=0040-1

★★★料理に相性抜群！上品で果実味たっぷりの赤★★★

●ビザンツィオ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ

<イタリア・アブルッツォ州・赤・フルボディ>

販売価格(税込)：1,050円 → 【10%OFF】945円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=119

ブラックチェリーやミュールの熟成したアロマが上品に漂う。ボリュームある果実味と、なめらかなタンニンで、とてもバランス良く構成されています。

★★★バイイングガイドで3ツ星獲得！魅力的な樽熟ワイン★★★

●ルイジ・リゲッティ ヴァルポリッチェクラッシコSPR

<イタリア・ベネト州・赤・ミディアムボディ>

販売価格(税込)：2,100円 → 【10%OFF】1,890円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=112

すみれの花や甘いブルーのような香りがあります。味わいは、樽熟成による複雑さとフレッシュな果実味が雑ざり合い、魅力的で心地よい余韻が長く続きます。

★★★濃厚で豊かな香りにウツトリする極旨フルボディ★★★

●バロンチーニ ロッソ・ディ・モンタルチーノ

<イタリア・トスカーナ州・赤・フルボディ>

販売価格(税込)：3,466円 → 【10%OFF】3,119円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=159

ルビーレッドの色合いに、ボリューム感のある香り。スマイレや完熟したラズベリージャムの濃厚な香りです。味わいは、溶け込んだタンニンをピロードのような舌触りで楽しむことができます。骨格のある、まろやかなフルボディ。素晴らしい出来です。

※'05年が「ヴェロネッリ」で2ツ星/87点を獲得

★★★世界で人気のファルネーゼお勧めの絶品★★★

●ファルネーゼ ピノ・グリージョ

<イタリア・アブルッツォ州・白・辛口>

販売価格(税込)：1,418円 → 【10%OFF】1,276円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=56

金色の麦わら色、果実やハーブの複雑なアロマとオーク、ヴァニラ、ナツメグのニュアンス。フルーティな果実やグレープフルーツ、レモンライム、ミネラルのフレーヴァーがあります。穏やかな酸と適度なボリュームがあり、ファルネーゼの白ワインとしては、最もおすすめできる1本。

★★★「ワイン王国」大好評！甘口スパークリングなら絶対アスティ★★★

●アスティ・スプマンテNV

<イタリア・ピエモンテ州・白・スパークリング>

販売価格(税込) : 1,365 円 → 【10%OFF】 1,229円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=196

イタリア産甘口スパークリングワインの定番。

マスカット、リンゴ、洋梨、ミネラルなどの新鮮で優美な香り。程良い甘さがあり、後味はとて爽やか。甘み、酸味、泡立ちのバランスが非常にバランスが良く、心地よい味わい。

↓イタリア秋祭り 10%OFFセールはまだまだこちらにございます↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267/?ml=0040-1

●本日10月1日は、中国の国慶節です！

中国の国慶節は本日10月1日です。記念式典が天安門広場で催されます。国慶節の制定は1949年9月に中国人民政治協商会議において10月1日を「国慶節」と定めたことに由来します。これは、1949年10月1日に天安門広場にて、中華人民共和国の建国式典が行われ、毛沢東により中華人民共和国の成立が宣言されたことにちなみます。中国では、この日をはさむ約1週間が大型連休となります。

この大型連休に中国国内でも人気の旅行先である「九寨溝」(きゅうさいこう)をご存知ですか？1992年に世界遺産に登録された。四川省の成都の北約400km、岷山山脈にある秘境です。原始林を背景に、大小合わせて108もの美しい湖が点在しています。

↓水の饗宴「九寨溝と黄龍」の画像が楽しめるユーラシア旅行社のページはこちら↓
http://www.eurasia.co.jp/nittei/c/special/kyusaiko_summer/index.html

日本の横浜中華街でも獅子五頭が中華街をねり歩き、各店舗の軒先につるされた赤い祝儀袋を採り、祝いの舞を披露します。

世界のワイン生産量で第6位ってどの国かご存知ですか？

実は、中華人民共和国なのです！

国内消費が殆どなので、世界に未だ知れ渡っていないワインがまだまだあるのです。

そして張裕は、中国国内で3大メーカーに数えられるワインメーカーなのです。

中国にしかない蛇龍珠(Cabernet Gernischt)という葡萄品種をご存知ですか？

ヨーロッパの赤ワイン用の品種で、カベルネ・フランの一種ではないかといわれていますが、既に現存していない品種です。これが1800年代に中国に持ち込まれた際に、GernischtをGernischtと間違えて綴ったものがそのまま定着したのではないかとされています。また、カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニヨンの自然交配種に、当時張裕の醸造を任されていたドイツ人が命名したという説もあります。

現在、蛇龍珠は中国(主に山東省)でのみ生産されているブドウ品種です。

●チャンユー・カベルネ 優選級【張裕ワイン】

<中国・山東省・赤・ミディアムボディ>

販売価格(税込) : 2,100 円

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

ブラックチェリーやカンス香に薫香が漂う。落ち着いた酸と控えめながら深みのある果実味のバランスに優れた飲み口のよい味わいです。中華料理だけでなく、和食や海鮮にもよく合います。

中国にしかない葡萄「蛇龍珠」を使用して造られたワインです。

また、ブランド名「張裕解百納」は70年以上の歴史をもち、中国ワインの先駆的ブランドとして今も飲み続けられています。商標として登録される前ですが、孫文も飲んだといわれています。

(山東省煙台市にある張裕博物館には、孫文から贈られた題字が飾られています。)

こうした中国ワインの歴史や物語性、そして「蛇龍珠」という中国オリジナルの葡萄とカベルネソーヴィニオンとのブレンドによって生まれた辛口赤ワインです。

↓中国のワインはまだまだこちらにございます↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=147/?ml=0040-2

◎◎◎●◎◎◎●◎◎◎●葡萄屋ソムリエSATSUKIのお料理レシピ◎◎◎●◎◎◎●◎◎◎●

世界各国の料理が楽しめるページにリニューアルしました！
簡単で美味しいソムリエレシピをワインと共に楽しみください♪
http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/?ml=0040-3

<<鶏肉とカシューナッツの炒め>>
中華料理も、もちろんワインとの相性が抜群です！

<材料>

鶏もも肉 1枚

玉ねぎ 1/2個

カシューナッツ 1袋(40~50g程度)

ピーマン・赤ピーマン(またはパプリカ)

メルマガ40 (101001)

各2個 (パプリカは1/2~1個)
生姜の微塵切り ニンニクの微塵切り 各小さじ1
ごま油 大さじ1 サラダ油 大さじ1~2

A 塩 小さじ1/2 こしょう 少々 紹興酒 小さじ1 片栗粉 小さじ1

B 紹興酒 小さじ1 塩 小さじ1/2 しょうゆ 大さじ1 オイスターソース 大さじ1
水 50cc 鶏がらスープの素 小さじ1 砂糖 小さじ1/2 はちみつ 小さじ1
片栗粉小さじ1/2強

<作り方>

- 1、鶏もも肉は大きめの一口大に切り、Aの片栗粉以外を揉み込む。酒などが馴染んだら、片栗粉を加え、さらに良く揉み込む。Bの材料を全て合わせておく。
- 2、玉ねぎ、ピーマンは1cm角に切る。
- 3、中華鍋を温め、サラダ油を入れる。強火で鶏肉を炒める。あまり肉には触らず、しっかり焼き目をつける。
全体の色が変わったなら、玉ねぎ、にんにく、しょうがを加えさらに炒める。
- 4、玉ねぎが透き通ったら、ピーマン、カシューナッツを加えて、さっと炒めたら、Bを入れ、強火で煮立て、全体に絡まったら出来上がり。

※はちみつを入れることで、コクと照りが出ますよ！

http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/?ml=0040-3



● 今月のお勧め！地中海フルボディ赤ワインセット ●

地中海沿岸の葡萄屋ならではの濃厚なフルボディワインを取り揃えました。地中海の沿岸は夏に乾燥、冬に湿潤となり、地中海性気候と呼ばれます。この気候のため、乾燥に強いオリーブや、ブドウなどの果物、柑橘類などの栽培が盛んです。又、夏の強い日差しや冬季の温かな気候を求めて多くの観光客がバカンスに訪れます。

秋にお勧めの濃厚なフルボディ赤ワインを是非お楽しみください。

●地中海フルボディ赤ワイン5本セット

販売価格(税込)：10,939円 → 特別価格：9,800円
(下記商品各1本 合計5本)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=945

◆シャトー・クサラ レゼルブ・デュ・クヴァン【Ksara】

<レバノン・赤・フルボディ>

黒系果実の優雅な香りと、コクと深みのある味わい。
フレンチオークで12ヶ月間熟成させているので樽熟成によるバニラ香も豊かなフルボディ。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=7

◆クロ・サン・トマ レ・グルメ・ルージュ【ST. THOMAS】

<レバノン・赤・フルボディ>

渋みはあるけれども、甘さがやってくる。そしてそのあと酸味はその甘さを引き締める。
素晴らしいバランスのフルボディ。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=23

◆アンティック レッド【Antik】

<トルコ・赤・フルボディ>

伝統的な方法でフレンチオーク樽にて熟成させ、華やかなで豊かな香りとまろやかでし
っかりしたボディーの気品あるワインです。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=344

◆ヤルデン・メルロー【YARDEN Merlot】

<イスラエル・赤・フルボディ>

熟したベリーやプラムの香りがオークやバニラ香と層を成し、またオレンジ、クローブ、
チョコレート、さわやかなハーブなどの香りを持ち、フレンチオークで14ヶ月熟成された
フルボディです。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=804

◆マゴン・マジェス【Magon Majus】

<チュニジア・赤・フルボディ>

酸味、渋み、果実味が見事なバランスで凝縮し、豊かなコクを実現しています。
フレンチオーク樽で12ヶ月熟成したフルボディ。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=8

◆ネミオス・イノス【Nemean Wine】

<ギリシャ・ネメア・赤・フルボディ>

アギョルディコの特徴でもある深い赤の色調。赤い果実の豊富なアロマと、心地よいタン
ニン、長い余韻を楽しめるギリシアでも人気のフルボディです。

● 新入荷！7000年の歴史を誇るトルコから新商品が到着！銀賞受賞ワイン！

1926年に設立されたドルジャ・ワイン・カンパニーはトルコに初めて近代的なワイン製造技術を導入したワイナリーです。
紀元前、ペルシャのダリウス大王が賞賛したといわれるマルマラ海北西岸の小都市ミュレフテの地を中心にヨーロッパの代表的な葡萄品種の輸入・作付けから始め、いつの時代も最新鋭の技術と設備を伴ったリーダーワイナリーとしてドルジャ社は成長を遂げました。今も7000年の伝統を誇るトルコのワインの普及に力を尽くしています。

●DLC レッド<トルコ・赤・ミディアムボディ>

販売価格(税込)：2,520円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=935

トルコ東部の地ブドウ、オキズギョズ種から作られた、生き生きとした個性的なアロマの果実味あふれる赤ワインです。

4か月フレンチオークで熟成したバランス良い出来で、チェリー、カラメル、こけももの香りなどが楽しめ、どんな食事にも合わせられます。

●DLC ホワイト<トルコ・白・辛口>

販売価格(税込)：2,520円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=934

フルーティーな酸味のトルコ・エーゲ海地方の地ブドウ・スルタニエの心地よさ、カッパドキア産エミール種の力強さを持つ辛口白ワインです。

青リンゴやマンダリンオレンジのアロマ。余分な力を加えず、ブドウの実の重さで自然に出た果汁だけを低温発酵させた、さわやかでなめらかな口当たりが特徴です。

※ワイナリーインターナショナル08 銀賞受賞

●カルマ<トルコ・赤・フルボディ>

販売価格(税込)：4,445円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=933

チェリー、ラズベリー、クローヴ、すみれのアロマ。リッチでビロードのような滑らかなフルボディの赤ワインです。

メルローの果実味あふれる芳醇さに、トルコの字ブドウのボアズケレ種がユニークなアロマと奥行きを与えています。ボアズケレ種は南東アナトリアのディヤルバクルの広大な大地と気候によって育まれた、フルボディとタンニンが特徴のブドウ品種です。

トルコ産の赤ワインとしては最高峰の辛口赤ワインです。

※インターナショナルワインチャレンジ08 銀賞

※ワイナリーインターナショナル04 銀賞

↓トルコワインはまだまだこちらにございます↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=129/?ml=0040-4

● シチリア島から甘い香りのエレガントな赤ワインが新入荷！

長年モダンバローロの造り手(バローロボーイズ)を束ねてきたグラツィア兄弟が自ら畑を購入し立ち上げたワイナリー。イタリアでも屈指のテロワールを持つと言われるシチリア。その中でも最高の土地を求めた結果、エトナ山の北方斜面に位置する畑に出会いました。この土地はフィロキセラに犯されていない唯一の土地でした。またエトナ山の50万年以上に亘る噴火活動の結果多様な土壌を得たこの一帯は、ブルゴーニュ地方に良く似た畑の特徴が顕著で、筋肉質のワインが多い他の地域と比べても素晴らしいフィネスを持ったワインを産出できるのです。グラツィア兄弟は、そのテロワールを最大限に生かしたワイン造りを目指しています。

●エトナ・ロッソ<イタリア/シチリア島・赤・ミディアムボディ>

販売価格(税込)：2,730円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=944

輝くルビー、ガーネットレッド。いちごジャム、ラズベリーの甘くふくよかな果実味たっぷりの印象とリッチで濃い味わい。心地良い余韻が持続します。

樹齢60～80年。エトナ火山北斜面、海拔650～900mに位置し、ミネラル豊富な火山灰土壌。ステンレスタンクで発酵、熟成は、ステンレスタンク6ヶ月、木樽(225、500、2000ℓ)で5ヶ月さらに瓶内2ヶ月。

イタリア・シチリア島原産の葡萄品種、ネレッロマスカレーゼ種と、ネレッロカブッチョ種を使用しています。

● 9月25日の土着品種ワイン試飲会のアンケート結果です！

先日行われた世界10カ国の土着品種ワインとポルチーニ茸料理の会のアンケート結果をご報告させていただきます。

その国や地域で産まれたり、開発されたブドウ品種を使った辛口ワインを10種類集めて飲むということで、今回は珍しいマニアックな品種も沢山集まりました。

↓試飲会のレポートと美味しそうなポルチーニ茸料理の写真はこちら↓

http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/report14.html/?ml=0040-5

1位：カルマ<トルコ・赤・フルボディ>

メルマガ40 (101001)

【ボアズケレ種】アナトリア半島の高原地帯で生食用とワイン用のブドウとして栽培
【メルロー種】

トルコは土着品種が多く、総じて軽やかな味わいのワインが多いですが、
このカルマは力強く、さすがに最高級のクラスの風格があります。
ラベルも秀逸なデザインで、存在感抜群でした。

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=933

2位：カテテロ・ダルバ レゼルヴァ・ドウロ・ティント

<ポルトガル・赤・フルボディ>

【ティンタ・ロリス種】・・・スペインのテンプラリーニョの別名

【トゥリガ・フランガ種】・・・ポルトガルの伝統的なブドウ品種

【トゥリガ・ナシオナル種】・・・ポルトガル黒ブドウ品種で最上位品種

スペインのテンプラニーリョと、ポルトガル在来種2種を使った赤ワインです。

まったりとした果実味が土着っぽさを感じさせられます。

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=840

2位：スペシャルリザーブ・フェテスカ・レガラ

<ルーマニア・白・辛口>

【フェテスカアルガ種】・・・同国で古くからある在来種。別名「王家の乙女」

【グラサデコナリ種】・・・トランシルバニア地方の特有品種

「飲み口がさわやかで飲みやすい」

「複雑味がないかもしれないけど、このチャーミングさとくせのなさが大好きです」
など、気取らない味わいが人気でした。

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=134

● 今月のポイント10倍ワインは秋にお勧め！エレガントな南アフリカワイン！

ドルニエ社は数ある南アワインの中でも「繊細で美しいエレガントなワイン」を生産する
代表的なワイナリーです。
才能豊かなスタッフ達が世界トップレベルの設備と最適な環境で育てたベスト・ブドウを
使用し、「完璧を目指したワイン」を造ります。

●ドルニエ ピノタージュ【dornier pinotage】

<南アフリカ・赤・フルボディ>

販売価格(税込)：2,625 円

通常ポイント：26pt → 【10倍ポイント】：262 Pt

濃い紫色。プラムなどの豊かな香り。柔らかな酸味にしっかりしたボディ。

繊細で上品な長い余韻が続きます。重厚でも柔らかい厚みのある飲み口。

※ジョン・プラッター・ワイナマガジン(南ア)で4ツ星。デカンター・WWA2009で銅賞

● 世界10カ国のシラーと自家製ハム・ソーセージのマリアージュの会！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15弾！
秋の季節に最適な赤ワインのブドウ品種として今回取り上げるのが、シラー（シラーズ）。
フランス・コート・デュ・ローヌのシラー、ニューワールドではオーストラリアのシラー
ズが有名ですが、今回は世界10カ国のシラー（シラーズ）を飲み比べて頂きます。
http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/?ml=0040-6

「南ア」の受賞数々の仏樽熟成16カ月のシラー、
定番「豪州」のチョコレート香濃厚シラーズ、
ローヌ巨匠が「モロッコ」の地で作り上げたエレガントなシラー、
「イタリア」の珍しいオーガニックシラー、
「タイ」のシラー100%で造ったパーカーポイント85点のロゼ、

などなど、世界10カ国の厳選シラー（シラーズ）を取り揃える予定です。

また、今回のマリアージュする料理は、Bitte日見シェフの自家製ハムとソーセージ。
ドイツ料理専門店のハム、ソーセージ尽くしとシラーの饗宴をお楽しみください。

■世界10カ国のシラー（シラーズ）ワインと自家製ハム・ソーセージ料理のマリアージュ
の会

〈開催概要〉

日 時：2010年10月30日（土）

時 間：15:00~17:00

場 所：東京・永田町の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4,200円

内 容：葡萄屋が厳選した世界10カ国のシラー（シラーズ）種の赤ワインをフリーティス
ティング形式でお楽しみいただきます。

またBitte日見シェフ特性のハムとソーセージ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。

申込方法：試飲会のご参加には事前予約が必要となります。

メールで受付いたします。参加者のお名前と人数、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。

メルマガ40 (101001)

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/?ml=0040-6

● 名醸ワイン新入荷！50アイテム追加入荷致しました！ ●

ポルドー、ブルゴーニュ、イタリアのスーパータスカン等世界の名醸ワインはこちらから
↓↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=130/?ml=0040-7
☆☆
ケースご購入いただくとなんと10%OFF！お得な商品が勢揃い！もちろん送料無料！
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=150/?ml=0040-8

★★「このワインを12本買うから10%OFFにして～」のリクエストがございましたら、★★
お気軽に下記までお問合せください。
info@budouya.jp

☆☆

※夏季はクール便での配送をお勧めします。

☆:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**
10月のプレゼントワイン

極旨グランプリ第1位！
ペタヴェル レイトハーベSTRリースリング

雑誌『一個人』12月号の『決定！国別2000円以下の極旨ワイングランプリ～6カ国から集
まった298本のデイリーワインをトップソムリエ6人がブラインドテイस्टィングで厳正
審査！～』という企画にて堂々の1位を獲得しました。

シトラスなどの柑橘系の果実の香り、ハチミツの香り、花の香りがエレガント。
豊かな甘みと繊細な酸味で、上品なデザートワインに仕上がっています。

葡萄は夏の終わりから秋の始まりに完熟期を迎えます。葡萄はリッチな金色になり、
糖分のレベルは少しずつ上がり続ける。寒く、しかし日差しのある暖かな気候のもとで
糖分のレベルは凝縮され、エレガントでフローラルなアロマと典型的なリースリングの
フレーヴァーを獲得しました。

http://www.budouya.jp/user_data/present/?ml=0040-9
★葡萄屋倶楽部の会員の方から抽選で毎月ワインをプレゼント！！！！
月末抽選を行います。結果は、11月1日メールにて当選者の方へお知らせいたします。
☆:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**

今回も最後までメルマガを読んでいただいて、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/?ml=0040-10
(メール) oyama@budouya.jp
(葡萄屋店長ブログ) http://blog.goo.ne.jp/grass2108
(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」と記載していただけると幸いです。