



平野弥のワインに対する情熱

■ワインは芸術だ！

「ワインは人々に感動を与えるもの、それゆえにワインは芸術だ！」という故古賀守先生の言葉を受け継ぎ、心に響くワインを多くの皆様のご紹介させていただきます。

■フランスより直輸入！ - パリのワインショップよりも高いクオリティーを実現！

ブルゴーニュ、シャンパーニュ、アルザス、ラングドックなどフランス現地生産者のセラーで試飲し厳選された直輸入ワインは、デ일리ワインから高級ワインまで幅広い品ぞろえです。生産者のセラーで試飲するのと同等のクオリティーでワインをお楽しみ頂けます。

■ワインと料理のマリアージュを探究 - 未だ誰も見たことのない味覚の美的世界を紹介します！

例えば、鮮魚に赤ワイン、肉に白ワインのマリアージュも存在します。平野弥ワインのマジック！クオリティーの高いワインだからこそできること！ワインと料理の調和した世界は、日々の食卓に喜びを与え人生を豊かにします。

■品質管理

平野弥では、ワインセラー以外の場所にワインを陳列または保管することはありません。また、販売前の試飲によるチェックも原則的に行っています。

■日本に唯一の特別なワインセラー - ワインにとっての理想的空間！



店内ワインセラー奥の小部屋においてワインの保存にとって適温（12℃～14℃）の空気を作り、ダクトでセラー内部を循環させています。平野弥独自の空調システムによりワインにまったくストレスのかからない状態が作り出され、理想的な保管とワインの熟成がなされます。

ワイン会情報

■フランス現地のクオリティ！

平野弥 × BLUE DOOR COFFEE ワイン会

開催日：2019年5月24日（金）19：30～21：30

開催場所：BLUE DOOR COFFEE たまプラーザ店

詳細は未定

たまプラーザに新店舗をオープンさせた BLUE DOOR COFFEE さんとコラボ！平野弥のハイ・クオリティワインを中心としたワイン会です。（軽食あり）

■世界が注目するスロバキアNo.1 自然派生産者<ストレコフ 1075>試飲会

開催日：2019年5月25日（土）18：00～21：00

会費：7,500円（ワイン代、税・サービス料込）

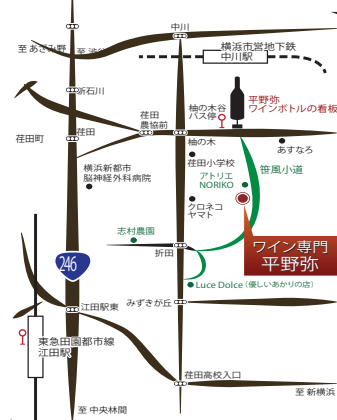
※お一人一品お持ちよりください

開催場所：ワイン専門平野弥

世界中の星付きレストランの取り合いにより、もはや入手困難なくストレコフ 1075>ワインから数種類を厳選して試飲します。



■アクセス



●電車でのアクセス

▼東急田園都市線「江田駅」東口乗り場【1】より東急綱 44、または綱 45系統綱島駅行きに乗車し三つ目のバス停 柚の木谷（ゆのきや）下車。徒歩で5分ほど。

▼東急田園都市線「あざみ野駅」タクシーで10分ほど。

▼横浜市営地下鉄「中川駅」徒歩で18分ほど。

▼横浜市営地下鉄「センター北駅」「センター南駅」タクシーで10分ほど。

▲店舗敷地に5～6台の無料駐車場がございます。

〒224-0008 神奈川県横浜市都筑区荏田南町 4212-1

営業日：水曜日～日曜日
ショップ：12:00～19:00
TEL：045-915-6767
E-mail：vin@hiranoya.net

ワイン専門

平野弥通信

Vol.36

2019.4



■平野弥通信とは

今月のおすすめワインや今飲んで美味しいワイン、料理とワインのマリアージュ、ワイン事始め、その他平野弥独自のワインに関する情報を月ごとに掲載いたします。

■目次

・料理とワインのマリアージュ
『餃子』

・今月のおすすめワイン

「NV アンドレ・ロベール レ・ジャルダン・デュ・メニル
グラン・クリュ」

「シャトー・シフル テロワール・ダルティチュード
サンシニアン 2014 コント・ド・ロルジュリル」

ブルゴーニュ・ルージュ 2015 ジャン・フルニエ」

「ブルゴーニュ・アリゴテ シャン・フォレ

ヴィエイユ・ヴィーニュ 2016 ジャン・フルニエ」

・ワイン事始め（9）
ワインの香りと風味を味わう⑥

ホームページ：www.hiranoya.net



Face Book：https://www.facebook.com/wineshop.hiranoya

料理とワインのマリアージュ

今回のテーマは「餃子」

ときどきご来店されるお客様から餃子にどんなワインが合いますか？と聞かれ、ロゼワインと答えていましたが、今回は他のワインの可能性も探りました。

餃子は市販品ではなく、キャベツ、または、白菜＋ニラ＋豚ひき肉、調味料は塩・胡椒、といったいたってシンプルなものを作り、合わせてみました。ちなみにニンニクは使用していません。



9種類のワインを試しましたが、何と言ってもコント・ド・ロルジュリルのロゼワインが断トツの1位！

餃子に使っているニラ（パクチーでも可）がロゼのわずかな雑味を消してくれて、ワインのジューシーな旨味を引き立て、餃子の旨味と交わります。

第2位は、同じくロゼで、クレマン・ド・リムー “ピュア・エモーション・ロゼ”。こちらはスパークリングワインですが、豚肉との相性も良く食卓を楽しくしてくれます。

そして、赤ワインが合うのでは？という提案から、ジャン・フルニエのブルゴーニュ・ルージュ 2015 年。

これも、美味しいでね。餃子の風味にワインが負けず、両者とも美味しくいただけます。こちらが第3位、次点でロルジュリルのソーヴィニヨン・ブランでした。

◆ロゼ 2018 コント・ド・ロルジュリル

ロゼ/辛口 ¥1,300 (税抜き)

◆クレマン・ド・リムー “ピュア・エモーション・ロゼ”

スパークリング・ロゼ/辛口 ¥2,600 (税抜き)

◆ブルゴーニュ・ルージュ 2015 ジャン・フルニエ

赤/辛口 ¥3,400 (税抜き)

◆ソーヴィニヨン・ブラン 2018 コント・ド・ロルジュリル

白/辛口 ¥1,300 (税抜き)

今月のおすすめワイン

NV Andre Robert Les Jardins du Mesnil Grand Cru

NV アンドレ・ロベール

レ・ジャルダン・デュ・メニル グラン・クリュ

シャンパーニュ地方で最高級のシャルドネを生み出す偉大なる畑『メニル』。その素晴らしさが見事に表われています。

美しく凛としたミネラルの風味は正にメニルの個性！味わいはきめ細かく繊細、透き通るような透明感があります。

ワインから、メニルの尊さを表現したいという生産者の熱い情熱が伝わってくるよう。それほどまでにエネルギーに満ちています。

是非、週末や連休の楽しみとして飲んでいただきたいシャンパーニュです。



泡白/辛口 ¥6,100 (税抜き)

シャトー・シフルテロワール

ダルティチュード サンシニアン 2014 コント・ド・ロルジュリル

ここ数ヶ月で抜群に美味くなりました！

干しブドウや紅茶、ローズマリーの香りが広がる...



赤/中重口

¥2,800 (税抜き)

ブルゴーニュ・ルージュ

2015 ジャン・フルニエ

平野弥のスタンダードワイン！

毎週、いや毎日でも飲んでほしい！！



赤/中重口

¥3,400 (税抜き)

ブルゴーニュ・アリゴテ シャン・フォレ ヴィエイユ・ヴィーニユ

2016 ジャン・フルニエ

新ヴィンテージが入荷！

2016年のブルゴーニュの白はバランス良く秀逸！



白/辛口

¥2,900 (税抜き)



ワイン事始め (9)

ワインの香りと風味を味わう⑥

【3】ワインの味わい-②

前号では、ワインの味わいの基本的な要素は、酸味、果実味（甘味）、渋味であり、この三つの要素を削り落とすとベースにある味わいは、＜山間から流れ出る清流のような、瑞々しい新鮮で透明感のある心地よい液体である＞という話をしました。

さて、今度は、このシンプルなこの＜液体＞に、酸味、渋味、果実味（甘味）を付け加えていきワインの味わいがどのように構成されているのかを見ていきます。

フランス、ラングドック地方の秀逸な生産者ロルジュリル (Lorgeril) の2016年シャルドネ（白・辛口）を試飲します。シャルドネは葡萄品種の名です。

味わいのベースには、最初から最後まで、みずみずしい清流のような液体が心地よく流れていくのが分かります。

この透明な液体をベースに、洋ナシや白桃などの果実味（甘さ）とレモン水のような酸味が加わり、味わいを構成しているのが分かります。

次に、同じ葡萄品種 - シャルドネから造られるブルゴーニュの白ワインを比較試飲してみます。

ワインは、2016年サン・ヴェラン・アン・フォー (Saint Veran En Faux)、生産者はドメヌ・コルディエ (Cordier) です。

ロルジュリルのシャルドネと比較すると明らかに力強く奥行のある味わいです。

しかも、みずみずしい液体の流れは、風味全体を下支えし味わいに重みと力強さを与え、魚介の旨味に通じる風味＜ミネラル＞を表現しています。酸味は濃厚な熟したグレープフルーツのようで、このミネラルとともに特有の旨味を表現しています。

【次号につづく】