

みどりや通信

～ひとときの時間を、おいしいワインとともに楽しみませんか～

オーガニックな商品とワインの得意な酒屋

Midoriya
Vin Nature

●毎月13日は【13日の会】自然派ワインを全国で同時にいただく会です。<https://www.facebook.com/13nichinokai>
今月の13日は『ドメーヌ・ムリニエ』のワイン。理想のブドウの為なら、自ら畑を開墾してしまうほどの情熱の持ち主です。
月内、彼のワインは全て10%OFF! この機会に、是非ご自宅やレストランで乾杯しましょう!

●ワインを小瓶でシェアするイベントを開催します! ! !

「家飲みで1本買うと量が多い」「少量ずつ色々な種類のワインが飲みたい」というご要望にお応えして、シェアサービスを始めました。
現在は「13日の会」や「オンラインワイン会」に合わせて、ワインを小分けしています。イベントにご参加されなくてもご購入可能です。
価格は4600円(税込)。4種類のワインを100mlずつお試しいて頂けます。
ご近所へのご配達は無料で行っており、遠方へのご発送も900円(税込)で承ります。
シェアしたワインをWEB上でご説明する、オンラインのワイン会も月2回ほど開催しています。
詳細はみどりや公式LINEアカウントの「タイムライン」にてご紹介しております。

●「みどりや公式LINEアカウント」への新規ご登録もお待ちしております!



5

月

2021

イベント情報



ZOOMでオンラインイベント開催中!
詳細はLINEや店頭でお知らせしています。ご興味のある方はスタッフまでお問い合わせ下さい。
毎月1～2回開催しています!

～みどりやの立ち飲みワイン場について～
毎週の木金土、イベントが無い日に18:00から開催しています。一杯500円～、やや大振りのグラスで6～8種類の自然派ワインをお試しいて頂けます。
ご試飲頂いたワインは10%引きでご購入できます♪

日	月	火	水	木	金	土
25 定休日	26 マドレーヌ & シベリア 入荷	27	28	29 昭和の日 高級有精卵 入荷!	30 フランスパン 入荷!	1
2 定休日	3 憲法記念日 臨時休業	4 みどりの日	5 こどもの日	6 ナチュラルチーズ 入荷!	7 フランスパン 入荷!	8
GW 中も営業致します。						
9 定休日	10 マドレーヌ & シベリア 入荷	11	12 和飲学園34期 中級(夜)クラス 19:30-21:00	13 オンラインワイン 座談会 19:30～ 13日の会 「ムリニエ」 @みどりや店内 18～21時 予約不要	14 フランスパン 入荷!	15 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00
16 定休日	17 マドレーヌ 入荷	18 和飲学園 研究科クラス 19:30-21:00	19 和飲学園27期 上級(夜)クラス 19:30-21:00	20 ナチュラル チーズ 入荷!	21 フランス パン 入荷!	22 オンライン ワイン 座談会 19:30～ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00
23 定休日	24 マドレーヌ & シベリア 入荷 「なごみ絵と自然派ワイン」 18:30-20:00 要予約	25 和飲学園26期 上級(夜)クラス 19:30-21:00	26	27 高級有精卵 入荷!	28 フランスパン 入荷!	29 和飲学園27期 上級(タ)クラス 16:00-17:30 和飲学園26期 上級(夜)クラス 19:30-21:00 和飲学園23期 上級(夜)クラス 19:00-20:30
定休日 30				和飲学園33期 上級(夜)クラス 19:30-21:00	和飲学園26期 上級(夜)クラス 19:30-21:00	

【入荷情報】

- 月曜日は毎週でマドレーヌが、隔週でシベリアが入荷します。
- 毎週金曜日は、フランスパンの日。美味しいフランスパンが入荷します。
- 美味しいナチュラルチーズが2週に一回入荷します。
- とってもおいしい高級有精卵の入荷は2週に一回です。

オンライン13日の会

「ドメーヌ・ムリニエ」

今回は彼のドメーヌで、過去に世界第2位となったシラーの2016年ヴィンテージを試飲します! その他4種類100mlずつ小瓶に入れてシェアします。
やや値段の高めなワインですので、少しずつ味見の出来る良い機会かと思えます。ご希望の方はぜひお問い合わせ下さい。小瓶のみのご購入も可能です。配達も致します。オンライン会もやりますので、どうぞご参加ください!

■開催日時 5/13(木)19:30～20:30

■参加費(小瓶の価格) 税込4,600円

■遠方へのご発送 税込900円

※要予約です。

★今月のおすすめナチュラルチーズ

キュレ・ナンテ(牛乳製)
1231円(税込)/1個(約100g)

黄色い生地はふつら、むっちり弾力があります。まるやかでナッツ系の香ばしさも感じられます。表皮を洗う塩は有名なグランド産のもの。じゃが芋と相性が良く、ミスカデやロワールの赤、また日本酒にもよく合います。



※予定は変更する場合がございます。ご了承ください。ブログやFacebookページ上などで更新いたします。

【営業時間】

月、火、水
10:00～20:00
木、金、土
10:00～21:00

【定休日】

日曜日と
月曜の祝日