

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『ヴァラ・デゾール』のワイン。昔ながらのワインの復刻に励む、情熱の自然派ワイナリーです！
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)。4～5種類のワインを100mlずつお試し頂けます。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！



10
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
26 定休日	27	28	29	30 高級有精卵入荷！	1 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	2
				立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00
3 定休日	4	5	6	7 ナチュラルチーズ入荷！	8 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	9
				立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00	和飲学園小林組 2期初級クラス
10 定休日	11	12	13	14 高級有精卵入荷！	15 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	16
			13日の会「ヴァラ・デゾール」@みどりや店内 18～20時 要予約	10/13 オンライン13日の会 19:30-20:30 和飲学園小林組 1期上級クラス	立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00
17 定休日	18	19	20	21 秋分の日 ナチュラルチーズ入荷！	22 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	23
				立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00	10/23 オンラインワイン座談会 19:30-20:30 立ち飲みワイン場 18:00-20:00
24 定休日	25	26	27	28 高級有精卵入荷！	29 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	30
定休日 31	「なごみ絵と自然派ワイン」 18:30-20:00 要予約			立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00	立ち飲みワイン場 18:00-20:00

【入荷情報】

- マドレーヌと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 「ヴァラ・デゾール」

みどりや大人気ワイナリー！ヴァラ・デゾールのワインで乾杯します。自然で、ごくごく飲んで、安全で低価格！を目指し、夫婦でワイン造りに挑戦し続けているドメーヌです。彼のワインを含めた5種類のワインを、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 10/13(水)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

★今月のおすすめナチュラルチーズ

カマンベール・オ・カルヴァドス(牛乳製)
1137円(税込)/100g

見た目には普通のカマンベール。しかし、ひとたび口に含むと上品なカルヴァドスの風味がふんわりとお口いつばいに広がります。凝乳酵素と一緒にカルヴァドスをミルクに混ぜ込む、という製造方法ならではの独特の味わいです。



※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