

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
今月は3/12(土)に『ル・クロ・デ・ジャール』のワインで開催します。高評価の止まない新進気鋭のナチュラルワインの作り手です！
月内、彼のワインは店頭のみ全て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！



3
月
2022

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
27 定休日	28	1 ワイン担当不在 15-18時	2	3 ナチュラルチーズ入荷！ ワイン担当不在 15-18時 和飲学園 小林組 第1期 上級クラス	4 フランスパン入荷！ マドレーヌ & シベリア入荷 和飲学園 小林組 第2期 初級クラス	5
6 定休日	7	8 和飲学園 研究科クラス	9 和飲学園33期 上級(夜)クラス	10 高級有精卵入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	11 フランスパン入荷！ マドレーヌ & シベリア入荷 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	12 3/12 オンライン13日の会 19:30-20:30 和飲学園21期 上級(夕)クラス 13日の会「ル・クロ・デ・ジャール」
13 定休日	14	15 和飲学園26期 上級(夜)クラス	16 和飲学園27期 上級(夜)クラス	17 ナチュラルチーズ入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	18 フランスパン入荷！ マドレーヌ & シベリア入荷 和飲学園26期 上級(夜)クラス	19 立ち飲みワイン場 18:00-21:00
20 定休日	21 春分の日 臨時休業	22	23	24 高級有精卵入荷！	25 フランスパン入荷！ マドレーヌ & シベリア入荷 和飲学園28期 上級(夜)クラス	26 和飲学園27期 上級(夕)クラス 和飲学園23期 上級(夜)クラス
27 定休日	28 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	29	30	31 ナチュラルチーズ入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	1 フランスパン入荷！ マドレーヌ & シベリア入荷 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	2 立ち飲みワイン場 18:00-21:00

【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

「ル・クロ・デ・ジャール」

ラングドック地方で代々ブドウ農家を営む家系でしたが、ついに当代ヴィヴィアンさんがワイナリーを立ち上げました。良質なブドウを使ったナチュラルワインはフランスで早くも高評価を得ています！今回は彼のワインを4種類、100mlずつ小瓶に入れてシェアします。やや値段の高いワインですので、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 3/12(土)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

3/26 オンライン
ワイン座談会
19:30-20:30

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ブルー・ド・メー(羊乳製)
896円(税込)/100g

オーヴェルニュ地方、中央山塊で良質の牧草を食んで育つ羊のミルクからつくられるマイルドな味わい。羊乳のもつ自然な甘みにほどよく塩分が効いた生地に、青かびの香りがほんのりと広がります。

【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
--	------------------------

※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。