

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9/13(火)に『ショーム・アルノー』さんのワインで乾杯します。3つの季節風の恵みを受けたローヌ地方のワインです！
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」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。

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！



9
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
28 定休日	29 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	30	31	1 ナチュラルチーズ 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	2 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	3 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00
4 定休日	5	6 和光学園 研究科クラス	7 和光学園33期 上級(夜)クラス	8 高級有精卵 入荷！ 和光学園 小林組 第1期 上級クラス	9 フランスパン マドレーヌ シベリア 入荷！ 和光学園26期 上級(夜)クラス	10 和光学園 小林組 第2期 中級クラス
11 定休日	12	13 13日の会 「ショーム・ アルノー」 18-21時 みどりや店内 予約不要	14	15 ナチュラル チーズ 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	16 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	17 立ち飲み ワイン場 20:00～ InIwa&みどりや コラボ ピストロみどりや ①13:00-15: 30 ②17:00-19: 30 要予約
18 定休日	19 敬老の日 臨時休業	20 9/21 みどりや和光学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンペット	21	22 高級有精卵 入荷！ 和光学園 小林組 第3期 初級クラス	23 フランス パン 入荷！ マドレーヌ &シベリア 入荷 和光学園28期 上級(夜)クラス	24 和光学園27期 上級(夕)クラス 和光学園23期 上級(夜)クラス
25 定休日	26 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	27 和光学園26期 上級(夜)クラス	28 9/26 みどりや和光学園 日比谷校研究科コース(夜) @日比谷かつ吉 和光学園27期 上級(夜)クラス	29 高級有精卵 入荷！ 「日本酒セミ ナー 清水屋酒造 飲み比べ」 19:00-20:30 要予約	30 フランス パン マドレーヌ &シベリア 入荷 「日本酒セミ ナー 清水屋酒造 飲み比べ」 19:00-20:30 要予約	1

【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。

日本酒セミナー

清水屋酒造 飲み比べ

清水屋酒造は1873年(明治6年)創業。群馬県館林市に本社醸造蔵を構えています。
今回ご試飲頂くお酒は『SAKAEMASU』と『KIYOMIZU』です。『SAKAEMASU』商品にはすべてお米の収穫年が記載されており、熟成の飲み比べができるヴァンテージ日本酒、『KIYOMIZU』は2020年よりスタートした新しいブランドにです。地元群馬県の原料にこだわったテロワールを楽しむことができます。
精米歩合や製造年の違いで変わる日本酒の味わいを、どうぞお楽しみ下さい。

■開催日時 9/29(木)19:00～20:30
9/30(金)19:00～20:30
※両日もイベントの内容は同一です。
※要予約です。

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ヴィニョロン・マール・ド・ミュスカ
約100g/1501円(ウオッシュ・牛乳)

小ぶりな葉の結び紐が可愛い外見。蒸留酒で洗われ、ウオッシュ特有の香りがありますが、口に含めばミルク本来の甘みと濃厚な旨みを楽しめます。同時に爽やかさも感じられる複雑な味わい。

※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
--	------------------------