

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

明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。ありがとうございます。2023年もどうぞ宜しくお願い致します。

●ふとした時にワインがある生活を【みどりや酒店】が提案します！今晚のお食事などお伺いできればそれに合うワインをセレクトします！「味見をしてみないと分からない・・・」という方は、週末の立ち飲みワイン場をお気軽にご活用ください。

●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『マルキ・デ・ミュール』のワイン。本当にナチュラルなワインを求めて、誠実な仕事をしている職人さんです！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。

●みどりや酒店にて、新たに「みどりや公式LINEアカウント」を開設しました！
こちらは、ご注文やご配達、贈り物のご相談などにご利用頂けます。また、新入荷ワインやお得なワインセットなどのご案内もしております。参加は無料です。年会費などありません。

☆今月は「ギド・アシェット2つ星獲得！ジャッキーさんのミネラル赤ワイン入荷」、そして「おなじみラルジョルさんの最高の赤ワイン、アルルカン'20の入荷」などをお知らせしています。



1月

2023

イベント情報

1/30(月)19:00～ なごみ絵作家の美穂子先生をお呼びして、自然派ワインを飲みながらなごみ絵を描くイベントです。先生の教え方がとても優しいので、絵を描く事が苦手な方でも楽しくご参加頂けます。会費3100円、ワイン2杯と簡単なおつまみ付きです。@みどりや店内 **要予約**

～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
1 定休日	2 冬期臨時休業	3 冬期臨時休業	4	5 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	6 和飲学園26期 上級(夜)クラス	7 立ち飲みワイン場 18:00-21:00
8 定休日	9 成人の日 臨時休業	10 和飲学園 研究科クラス	11 和飲学園33期 上級(夜)クラス	12 高級有精卵 入荷！	13 13日の会 「マルキ・デ・ミュール」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要	14 立ち飲みワイン場 20:00～ 「nIwa&みどりや 酒店 コラボ ピストロみどりや」 ①13:00-15:30 ②17:00-19:30 要予約
15 定休日	16	17 和飲学園26期 上級(夜)クラス	18 和飲学園27期 上級(夜)クラス	19 ナチュラルチーズ 入荷！	20 フランスパン 入荷！ マドレーヌ & シベリア 入荷	21 和飲学園21・27 上級(夕)クラス 和飲学園23期 上級(夜)クラス
22 定休日	23 1/23 みどりや和飲学園 日比谷校研究科コース(夜) @日比谷かつ吉	24	25	26 高級有精卵 入荷！	27 フランスパン 入荷！ マドレーヌ & シベリア 入荷	28
29 定休日	30 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	31	1	2 ナチュラルチーズ 入荷！	3 フランスパン 入荷！ マドレーヌ & シベリア 入荷	4 和飲学園 小林組 第2期 上級クラス

【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。

nIwa&みどりや酒店 コラボ Bistroみどりや

大庭シェフの料理と自然派ワインのコラボレーションをお楽しみ下さい。

参加費：5000円+ボトルワイン代
内容：前菜～メインの料理をお出し致します。

ワインは2杯付きです。また、メイン料理に合わせてボトルワインを1本ご購入頂けます。店内にある数百種類のワインの中から、お好みに合わせてソムリエがオススメ致します。

※ボトルワインは10%割引の特別価格です。
定員：8名程度(要予約)

■開催日時 1/14(土)
①部13:00～15:30、②部17:00～19:30
※両日ともイベントの内容は同一です。
※要予約です。
◎20時より、シェフによるおつまみ付きの立ち飲みワイン場を開催します！こちらは予約不要です。

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ブルー・デ・ネージュ
1/2個(約125g)/青カビ・牛乳(フランス)

肥沃な土地の牧草を食んだ牛の上質なミルクを使い、澄んだ空気の中で作られるもっちり弾力のある生地に優しく青カビが広がります。塩気も控えめで穏やかな味わいは、土地の恵みに感謝したくなります。

※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
--	------------------------