

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ませるか～

オーガニックな商品とワインの得意な酒屋

Midoriya
Vin Nature

●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。



◎5月の立ち飲みワイン場では、スペシャルなワインを抜栓します。グラスでお分け出来る数に限りがありますので、ご希望の方はぜひご予約下さいませ。無くなり次第終了です。
ご来店、お待ちしております！

5/19(金)～「ボットゲイル/グラン・クリュ・ゾーニングランツ・ピノ・グリ・セレクシオン・グラン・ノーブル 2017」1杯 1600円
※こちらはハーフサイズ(凡そ50ml)お注ぎします。
○ピオディナミ農法で造られた高級甘口ワインです。
○このスペシャルなワインの他、立ち飲みワイン場では一杯500円(凡そ100ml)よりワインをご提供しています。色々なワインを開けてお待ちしております！



5
月
2023

イベント情報	
5/22(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
30 定休日	1	2	3 憲法記念日	4 みどりの日 ナチュラルチーズ入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	5 こどもの日 フランスパン マドレーヌ シベリア入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	6 和飲学園21期 上級(夕)クラス 和飲学園 小林組 第2期 上級クラス
7 定休日	8	9 和飲学園 研究科クラス	10	11 高級有精卵 入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	12 フランスパン マドレーヌ シベリア 入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	13 13日の会 「シャトー・ラ・ラズ・カマン」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要
14 定休日	15	16	17	18 ナチュラルチーズ 入荷！ 和飲学園 小林組 第3期 中級クラス	19 フランスパン マドレーヌ & シベリア 入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	20 「nlwa & 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
21 定休日	22 「大島旧中川 そらまめ祭り」 みどりや酒店 出店します！ 予約不要	23 5/22 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 和飲学園27期 上級(夜)クラス	25 高級有精卵 入荷！	26 フランスパン 入荷！ 和飲学園28期 上級(夜)クラス	27 和飲学園27期 上級(夕)クラス 和飲学園23期 上級(夜)クラス
28 定休日	29 和飲学園35期 初級(夜)クラス	30 5/31 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンベツ	31 和飲学園26期 上級(夜)クラス	1 ナチュラルチーズ 入荷！ シビと猪肉の会 要予約 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	2 フランスパン マドレーヌ シベリア 入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	3 和飲学園 2期上級 小林組 「清水屋酒造と日本酒の会」 @深川ポンベツ 要予約

【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。

地元の酒屋 もっと知りたくありませんか？
角打ちフェス開催！
開催日時
5/20(土)①14:30～ ②16:30～ ③18:30～
5/21(日)④14:30～ ⑤16:30～ 各回80分
定員：各回25名様(ご予約優先)
ケータリングにNew Yorkerのシェフ、Gerard Bredyさんが参加します！
参加費：1000円
ご予約特典！>
ドリンク3杯、またはシェフの一皿付き
内容：大島・亀戸・砂町地区の酒屋が西大島に集結し、角打ちコーナーを出店します。こだわりのビールやワイン、日本酒にウイスキーを気軽に味見できるチャンスです。
ご予約はみどりや酒店まで！

★今月のおすすめナチュラルチーズ
ブルー・ド・ジャックス 約100g/青カビ・牛乳(フランス)
ジュラ山脈の高地で古くから作られる、数の少ない大変貴重なチーズ。高地放牧された牛の乳特有の豊かなミルクの風味、ナッツのようなコク、そしてかすかな苦みの絶妙バランス。これを体感できる方はラッキーです。



【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。