

# 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



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。2025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。



◎今月の立ち飲みワイン場でも、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！

1/12(土)【シャトー・ピエール・ビーズノル・クロ・デュ・グラン・ボー・プレオ 2020】  
1杯1600円

北フランスはロワール地方、アンジュ地区の造り手です。今回は彼等が造る最高峰のシュナン・ブランを開けます。畑の土壌を知り尽くした彼等だから出来る白ワインです。丁寧な栽培と土壌のミネラルが奏でる、優雅で玄妙な味わいのシュナン・ブランを是非ご堪能下さい！

<みどりや公式LINEアカウント>



1月

2025

## イベント情報

1/20(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4100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
29 営業日	30	31	1	2	3	4
立ち飲みワイン場 14～19時	年内最終営業日 18時閉店	冬季臨時休業	冬季臨時休業	冬季臨時休業	冬季臨時休業	冬季臨時休業
高級ワインシェア企画 17時～要予約						
5 営業日 10～19時	6	7	8	9 高級有精卵 入荷!	10	11 和飲学園 21期上級(タ)クラス
2025 みどりや新年会 @みどりや 13:00～要予約		和飲学園 研究科クラス		和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	立ち飲みワイン場 18:00～21:00	13日の会「ピエール・ビーズ」@みどりや 18:00～21:00 予約不要
12 定休日	13 成人の日	14	15	16 ナチュラルチーズ 入荷!	17 樽酒販売開始	18
	臨時休業	和飲学園26期 上級(夜)クラス	和飲学園 小林組 第4期 中級(夜)クラス	立ち飲みワイン場 18:00～21:00	立ち飲みワイン場 18:00～21:00	「みどりや酒店 店内ワイン 試飲販売会」 13時～3部制 @みどりや 要予約
19 定休日	20 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00～20:30 要予約	21	22	23 高級有精卵 入荷!	24 フランスパン マドレーヌ 入荷!	25
			和飲学園27期 上級(夜)クラス		和飲学園28期 上級(夜)クラス	和飲学園23期 上級(夜)クラス
26 定休日	27	28	29	30 ナチュラルチーズ 入荷!	31 フランスパン マドレーヌ 入荷!	1
	1/27 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ボンベツ			立ち飲みワイン場 18:00～21:00	立ち飲みワイン場 18:00～21:00	生産者 来日イベント 「ドメーヌ・バサック」 12時～2部制 @みどりや 要予約

2025/2月以降の予定
2/1(土)ドメーヌ・バサック ルイさん来日イベント
2/15(土)ピストロ・みどりや
2/中旬 黒いグラスのテイスティング会

三好屋さんより、マドレーヌの入荷日です。	三好屋さんより、フランスパンの入荷日です。
ナチュラルチーズの入荷日です。	とってもおいしい高級有精卵の入荷日です。

### 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：5500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本ご購入頂きます。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 2/15(土)、3/15(土)

※要予約です。

①部13:00～15:30、②部17:00～19:30

◎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

#### F熟成 貴醸酒ブルー

約100g/青カビ・牛乳(フェルミエ熟成)

フルム・ダンペールをベースに榎田酒造さんの満寿泉「貴醸酒」に漬けて熟成。他にはない特製チーズです。ほんのりとした甘みが感じられ、穏やかな青カビの風味を包み込んでよりまろやかな味わいに。

【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。HPやFacebookページなどで更新いたします。