

# 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

●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！



2/13(木)【シャトー・マンヌーブル/キュヴェ・マリー=アニック 2018】  
1杯1200円

保険会社を営んでいたジャンスジェル氏は、会社を売却後にラングドック地方にドメヌを設立。晩年を理想のワイン造りに捧げました。その中でも特に秀逸な年におみ生産され、最愛の妻マリー=アニックさんの名前を付けた最高の限定キュヴェがこちら。力強くも上品な味わいは、まさに格別な一杯です。

<みどりや公式LINEアカウント>



2  
月

2025

## イベント情報

1/17(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
26 営業日	27	28	29	30	31	1
	1/27 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ			立ち飲みワイン場 18:00-21:00	立ち飲みワイン場 18:00-21:00	立ち飲みワイン場 18-21時
	和飲学園35期 上級(夜)クラス					生産者来日 イベント 「ドメヌ・バサック」 @みどりや 2部制 要予約
2 定休日	3	4	5	6 高級有精卵 入荷!	7	8
		和飲学園 研究科クラス	和飲学園33期 上級(夜)クラス	和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	和飲学園26期 上級(夜)クラス	和飲学園21期 上級(夕)クラス
9 定休日	10	11 建国記念日	12	13 ナチュラル チーズ 入荷!	14 樽酒販売 開始	15
	1/10 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	黒いグラスの テイスティング会 @みどりや 19:30-21:00 要予約		13日の会 「マンヌーブル」 @ピストロ・シビ 要予約		立ち飲みワイン場 20-21時
				立ち飲みワイン場 「13日の会」 18:00-21:00	立ち飲みワイン場 18:00-21:00	「nIwa&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
16 定休日	17	18	19	20 高級有精卵 入荷!	21 フランスパン マドレーヌ 入荷!	22
	「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	11/11 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		ブルゴーニュ 飲み比べ 「ドメヌ・バヴロ」 & 「ガシヨ・モノ」 19:30-20:30 要予約	和飲学園28期 上級(夜)クラス	和飲学園27期 上級(夕)クラス
		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			
23 定休日 天皇誕生日	24 振替休日	25	26	27 ナチュラル チーズ 入荷!	28 フランスパン マドレーヌ 入荷!	1
	臨時休業		1/26 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	立ち飲みワイン場 18:00-21:00	立ち飲みワイン場 18:00-21:00	立ち飲みワイン場 18-21時
			和飲学園27期 上級(夜)クラス			手造りサンキャッチャーのワークショップ @みどりや 要予約

2025/2月以降の予定	
3/1(土)	手作りサンキャッチャーのワークショップ
3/13(木)	13日の会「シャトー・ヴィニョール」
3/20(木祝)	massanの土鍋レストラン & マルシェ

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)、4/19(土)、

5/17(土)、6/14(土)、7/19(土)、8/30(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

## ★今月のおすすめナチュラルチーズ

ファン・ブリーヤール・オレンジリキュール (クーブ) 約100g/白カビ・牛乳(フランス)

ブリチーズの間にマスカルポーネとビターオレンジのリキュール、グラン・マルニエを合わせたクリームを挟み込んで熟成させた白カビチーズ。ブリだけでも十分おいしいのに、すべてがなじんで調和した味わいは贅沢すぎるおいしさ。



※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