

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！

4/9(木)【マルキーズ・デ・ミュール/レゼルヴ・ド・マルキーズ 2020】
1杯2300円

南フランス・ラングドック地方にあるサン・シニアン村にて、代々ドメーヌを構えるベテランの造り手「ジャン・ジャック」氏。自然派ワインに覚醒した後、瞬間にスター的な生産者に駆け上がりました。今回開けるワインは、そんな彼の最高傑作です。ナチュラルではあり得ない程の密度を誇る味わいをご体験下さい！

<みどりや公式LINEアカウント>



2026

イベント情報

4/20(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 定休日	30	31	1	2	3	4 和飲学園21期 上級(夕)クラス
5 定休日	6	7 和飲学園 研究科クラス	8 和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	9 高級有精卵 入荷! 	10 和飲学園26期 上級(夜)クラス	11 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00
12 定休日	13 【13日の会】 マルキーズ ・デ・ミュール 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	14 和飲学園26期 上級(夜)クラス	15 4/15 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ボンベツ	16 ナチュラル チーズ入荷 	17 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	18 深川ボンベツ お料理教室 14:30～16:30 要予約 ↓ 17:00より 立ち飲み開始
19 定休日	20 4/20 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 「なごみ絵と自然派 ワイン」 19:00-20:30 要予約	21 和飲学園26期 上級(夜)クラス	22 和飲学園33期 上級(夜)クラス	23 高級有精卵 入荷! 	24 メイカセブンさん で立ち飲みワイ ン場出張!	25 「massan」の 土鍋レストラン & マルシェ [レストラン] 要予約 (マルシェは予約 不要です)
26 定休日	27 4/27 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ボンベツ 和飲学園35期 上級(夜)クラス	28	29 昭和の日 大庭さん コラボイベント 寿司会 Vol.3 昼 13:00～ 夕 17:00～ 要予約 20時～立ち飲 み	30 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	1 和飲学園28期 上級(夜)クラス	2

2026/5月以降の予定

- 5/13(月) 13日の会「ジャン・ダヴィッド」
- 5/26(火) 黒いグラスのテイスティング会
- 5/30(土) massanの土鍋レストラン&マルシェ
- 6月より、南高梅のご予約の受付を開始致します。

今月のおすすめワインを抜栓する日です。ジャン・ジャックさんの傑作をお楽しみ下さい。

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。

4/25(土)「massan」の土鍋レストラン&マルシェ

ナチュラルワイン好きのmassanが自ら栽培するお野菜や、友人から譲り受ける無農薬野菜など、顔の見える生産者の食材を使った土鍋料理を皆さまの目の前で調理します。

そして料理に合わせてナチュラルワインをセレクト！ massanの土鍋料理と自然派ワインの美味しさを体験してみてください。

①massanの土鍋ランチ 13時～15時

ご参加費：7,500円 (ワイン2杯付き)

②massanの土鍋ディナー 17時～19時

ご参加費：8,500円 (ワイン3杯付き)

ワインは別料金にて追加が可能です。ランチ、ディナー共にお料理の内容は同じ物をご用意しています。

定員：8名程度 (要予約)

次回 5/30(土)、6/27(土)

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ブシェット・トリュフ
1個(約100g)/シェーヴル・山羊乳(フランス)

爽やかな酸味のシェーヴルに香り高いトリュフが混ぜ込まれた贅沢なチーズ。ホイップしたクリームのような食感で、バゲットに塗ったり、サラダに散らして楽しむ方を増やしても。



※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。

【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