

# 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！

6/12(金)【ランガラン/ケトン・サン・ジョルジュ 2020】  
グラス1杯、2000円

ランガランが誇る最上級ワイン「ケトン・サンジョルジュ」。シャトー・パルメに源流を置くドメーヌが故の高貴なフルボディワインです。シラーを主体にムールヴェードルと少量のグルナッシュをブレンド。パワフルな黒系果実にハーブやスパイス、上品な樽香の複雑さが玄妙な味わいを醸し出しています。

<みどりや公式LINEアカウント>



6

月

2026

## イベント情報

6/15or22(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。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
31 定休日	1	2	3	4	5	6 和飲学園21期 上級(夕)クラス
7 定休日	8 ラグニール社 単独試飲会 ①13時～14時 ②15時～16時 ③17時～18時 要予約	9 6/8 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンパット 和飲学園 研究科クラス	10 和飲学園 小林組 第4期 上級(夜)クラス	11 高級有精卵 入荷! 和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	12 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	13 おつまみ付 立ち飲み ワイン場 20～21時 【限定復刻】 「大庭シェフ ピストロみどりや」 ①13:00-15:30 ②17:00-19:30 要予約
14 定休日	15 6/15 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	16 和飲学園 小林組 第4期 上級(夜)クラス	17 和飲学園33期 上級(夜)クラス	18 ナチュラル チーズ入荷 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	19 和飲学園28期 上級(夜)クラス	20 和飲学園27期 上級(夕)クラス 和飲学園23期 上級(夜)クラス
21 定休日	22 「なごみ絵と自然派 ワイン」 19:00-20:30 要予約	23 和飲学園26期 上級(夜)クラス	24 和飲学園33期 上級(夜)クラス	25 高級有精卵 入荷! 6/26 ワイン会 @日本橋 三代目たいめいけん 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	26 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	27 「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)
28 定休日	29 和飲学園35期 上級(夜)クラス	30 和飲学園21期 上級(夕)クラス	1 和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	2 ナチュラル チーズ入荷 和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	3 和飲学園26期 上級(夜)クラス	4 和飲学園 小林組 第2期 上級(夜)クラス

## 6月以降の予定

7/11(土) みどりや店内試飲会
7/13(月) 13日の会「マルク・ベノ」
7/18(土) massanの土鍋レストラン&マルシェ
7/28(火)or29(水) 黒いグラスのテイスティング会

今月のおすすめワインを抜栓する日です。ランガランの最上級ワインをお楽しみ下さい。

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。

## ★今月のおすすめナチュラルチーズ

ル・ブテット 18ヶ月以上熟成  
約100g/ハード・牛乳(フランス)

複雑で繊細な芳香を放ち、余韻の長い深い味わいは、マルセル・ブテット社の標高1,100mのカーヴでゆっくり熟成されたからこその上りです。



## 6/27(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。

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 7/18(土)、

8/22(土)、9/19(土)



※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