

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！



7/23～7/24(金)【マルク・ペノ/トレーズイエーム・ウール 2022】
グラス1杯、2400円

北フランス・ロワール地方の有力白ブドウ「ミュスカデ」。この地ブドウで世界一の白ワインを造るという遠大な目標を掲げ、その挑戦の末に、現在はミュスカデの最高の造り手と称される程の存在になっています。今回は彼が本当にいいブドウが収穫できた時にだけ造るシークレットキュヴェを抜栓致します。

<みどりや公式LINEアカウント>



2026

イベント情報

7/6 or 13(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
28 定休日	29	30	1	2	3	4 和飲学園21期 上級(夕)クラス
5 定休日	6 7/6 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンペット	7 和飲学園 研究科クラス	8 和飲学園 小林組 第4期 上級(夜)クラス	9 高級有精卵 入荷! 和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	10 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	11 おつまみ付 立ち飲み ワイン場 20～21時 みどりや酒店 夏季店内試飲会 ①13:00-14:30 ②15:00-16:30 ③17:00-19:30 要予約
12 定休日	13 7/13 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	14 「なごみ絵と自然派 ワイン」 19:00-20:30 要予約	15 7/15 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンペット	16 ナチュラル チーズ入荷 和飲学園33期 上級(夜)クラス	17 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	18 「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)
19 定休日	20 海の日 臨時休業	21 和飲学園26期 上級(夜)クラス	22	23 高級有精卵 入荷! メイカセブさん で立ち飲みワイ ン場出張!	24 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	25 和飲学園27期 上級(夕)クラス
26 定休日 アン・エコ・デリ with みどりや 立ち飲みワイン 12-16時 みどりや店内 要予約	27 和飲学園35期 上級(夜)クラス	28	29 「黒いグラスの会」 19:30-21:00 要予約	30 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	31 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	1 和飲学園27期 上級(夕)クラス

8月以降の予定

- 8/13(木) 13日の会「ドメヌ・ムリニエ」
- 8/22(土) massanの土鍋レストラン&マルシェ
- 9/20(日) 山形県は上山市にあるワイナリー「ベルウッド・ヴィンヤード」ツアーを開催!(要予約)

今月のおすすめワインを抜栓する日です。世界最高のミュスカデを是非ご堪能下さいませ!

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。

7/18(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 8/22(土)、9/19(土)

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ブリア・サヴァラン・アフィネ(デュラン社)
1/2個(約100g)/白カビ・牛乳(フランス)

フランスの高名な美食家の名を冠したクリーミーな白カビチーズ。滑らかな口溶けと爽やかな酸味、深いコクを兼ね備えた贅沢な味わいです。



※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