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！今晩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有りますので、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！

9/10(木)～9/12(土)【クロ･バガテル／テール･ド･モンペール 2024】
グラス1杯(100ml)、2200円
現当主のシモン･リュック氏が、偉大な父への尊敬の念を込めて造った珠玉のワイン。彼が造るブレンド物の中で最高のキュヴェです。野生のハーブとスパイスの芳醇なアロマに、迫力を持って広がるブルーベリーやカシスのパワフルな果実味。高級である事と「美味しい」と思わせる味わいに、強い説得力のあるワインです。

＜みどりや公式LINEアカウント＞

LINE

9月 2026

イベント情報

9/14(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
30 定休日	31	1	2	3 ナチュラルチーズ入荷	4 メイカセブンさんで立ち飲みワイン場出張！	5
			「黒いグラスの会」19:30-21:00 **要予約**	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 小林組 第2期 上級(夜)クラス
6 定休日	7	8	9	10 高級有精卵入荷！	11	12 立ち飲みワイン場 18-21時
9/7 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		和飲学園 研究科クラス	和飲学園 小林組 第4期 上級(夜)クラス	立ち飲みワイン場 18:00-21:00	和飲学園28期 上級(夜)クラス	13日の会【クロ･バガテル】18:00-21:00 立ち飲みワイン場にて予約不要
13 定休日	14 なごみ絵と自然派ワイン 19時～	15	16	17 ナチュラルチーズ入荷	18	19
9/14 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			和飲学園33期 上級(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	**「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）
20 定休日	21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24 高級有精卵入荷！	25	26
9/20～21 山形県 ベルウッド･ヴィンヤード 見学ツアー **要予約**	臨時休業			立ち飲みワイン場 18:00-21:00	立ち飲みワイン場 18:00-21:00	和飲学園23期 上級(夜)クラス
27 定休日	28	29	30	1 ナチュラルチーズ入荷	2	3
	和飲学園35期 上級(夜)クラス	9/30 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		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 夏季店内試飲会 ①13:00-14:30 ②15:00-16:30 ③17:00-19:30 **要予約**

※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。

10月以降の予定

10/3(土) 秋季みどりや店内試飲販売会
10/13(火) 13日の会「ガショ･モノ」
10/17(土) massanの土鍋レストラン＆マルシェ
10/25(日)「アン･エ･コ」さんコラボイベント

みどりや酒店で最も人気の造り手「クロ･バガテル」。今月は彼のワインは全て10%offでご購入頂けます。

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

9/19(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 10/17, 11/14, 12/12
1/23, 2/20, 3/20

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ブリ･ド･モー
約100g/白カビ･牛乳(フランス)

8世紀頃からパリ近郊でつくられ、宮廷でも愛され続けたフランスの誇りとも言えるチーズ。
熟成すると中身がとろりとクリーミーで、ミルクの滋味を味わえます。

【営業時間】	【定休日】
月、火、水 10:00～20:00 木、金、土 10:00～21:00	日曜日と月曜の祝日

〒136-0072 東京都江東区大島7-36-6 有限会社みどりや酒店 tel 03-3681-9697 fax 03-3682-1804 e-mail info@midoriya-saketen.co.jp