

バレンタイン特集♥

ワインとチョコレートとの  
マリアージュを楽しんで

バレンタインが近づき、パートナーへのバレン  
タインチョコレートを選り始めている方も多いは  
ず。  
トリュフにオレンジジュート、シヨコアラマンド。

バレンタインの定番の贈り  
物といえ、やはりチョコレ  
ートです。コーヒーや紅茶に  
よく合い、午後のティータイム  
や食後のリラックスタイム  
に頂くチョコレートは、至福の  
ひとときをもたらしてくれま  
す。

今年のバレンタインは少しひ  
ねりを加えて、チョコレートと  
一緒にワインを贈りませんか？  
香りと甘みを増幅させる組み合  
わせで、両方の味わいをより堪  
能することが出来ます。  
また、ワイン名やキュートな  
ラベル気持ちは伝えることも大  
切です。ね。

魅力的なチョコレートは色々あるけれど、  
ちょっとびり大人の楽しみ方してみたいなら、せ  
ひワインも一緒に贈ってみてはいかが？  
今回はチョコレートの種類別に、相性の良いワイ  
ンをご紹介します。



♥ ほろ苦いビターチョコレートには

ボーグル ジンファンデル 2300円  
アメリカ産のコクと渋みのある赤ワイン。  
滑らかでシルキーな舌触りに加え、長い余  
韻が楽しめます。リッチなビターチョコ  
レートに負けない力強さとポリウム感の  
ある味わいで、お互いの個性を高めます。



♥ ドライフルーツ系チョコレートには

アルピアーネ 4000円  
イタリア産の甘口デザート白ワイン。ピー  
チ、アプリコット、オレンジピールなど芳醇  
な香りと程よい甘さ。ドライフルーツ系の  
チョコレートとうまく調和します。



♥ ナッツ系チョコレートには

周五郎のヴァン 2529円  
山梨県グレイスワインナリーの甘口赤ワイン。  
樽熟成した風味豊かな赤ワインは、アーモ  
ンドやクルミなどのナッツ系チョコレート  
と美味しく溶け合います。



和・洋酒専門店(有)リカーポート蔵家  
〒194-0037 東京都町田市木曾西1-1-15  
Tel: 042-793-2176 / FAX: 042-793-2177  
E-MAIL: machida@kura-ya.com \*Face Bookやっています\*  
営業時間: 9:30~20:00 / 定休日: 月曜日  
駐車場5台完備 / 配達・発送承ります。

