



「ハレの日」をワインで祝う



「ハレの日」は、儀式や祭り、年中行事などの「特別な日」を意味しております。

酒は平安時代より、頻繁に庶民の口に入ることがない、宗教的な儀式に用いられ
たり、慶事や祝い事に重宝される神聖な飲み物でした。

その名残は今でも継承されており、特に神仏常時には欠かせない飲み物ですね。

今では、日本酒の他、ジャパンメイドの様々な酒類(焼酎、ワインなど)が食卓を彩
り、日本人の趣向の裾野は広がりを見せています。

そして、「新年はシャンパンで乾杯♪」「お節には繊細なリースリング、鰯大根には
渋味穏やかなピノ・ノワールがピッタリ♪」など、「ハレの日」をワインで彩るケール
も増えたことで、将来的には日本の食文化のひとつとなるのではないのでしょうか。

では、前述にありました新年にピッタリのワインを2点紹介させていただきます。
(商品は、階段上り切った左側の棚にて展開中です)

【縁起ラベルでゲン担ぎ】

◆CREMANT D'ALSACE Cuvee

(クレマン・ダルガス キュヴェ・マネキネコ)

フランス アルザス産

人や幸運を招く「金色のマネキネコ」が描かれた、縁起物の本格派辛口スパークリング。

シャンパンと同じ製法で造っているため、深みのある味わいときめ細かい泡が楽しめます。



【茹で海老や鰯塩焼きなど火を通した魚介に幅広く合う万能型】

◆BOGLE Chenin Blanc

(ボーグル シュナン・ブラン)

アメリカ カリフォルニア産

辛口白ワインながら、りんごの蜜のような仄かな甘さが、ワインと反発しやすい海の幸と

好相性をみせます。ワインビギナーにも嬉しい優しい飲み口です♪

