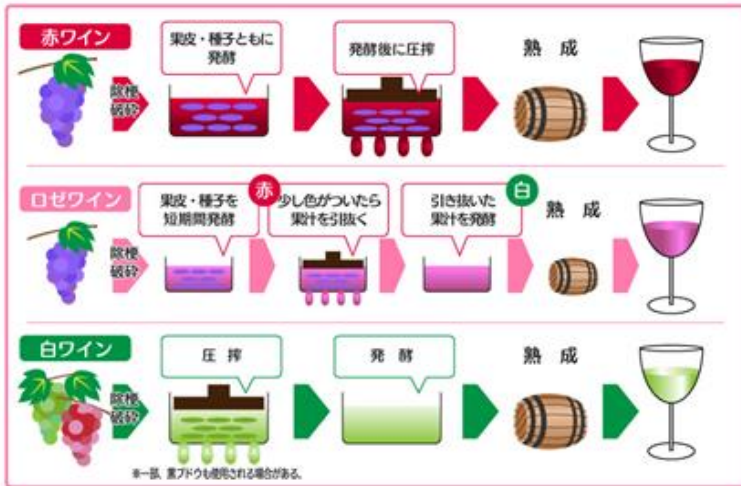




# 蔵家わいん通信 4月号

## お洒落に乾杯・ロゼワイン♪



春の季節が近づくと、ロゼワインの特集も多くみられるようになります。  
近年は日本でも年間を通して人気が高まっており、小売店では専用売り場が設けられたり、飲食店も積極的にメニューに取り入れられたりしています。

そもそもロゼワインとは。  
細かく言うといくつか作り方はあるのですが、代表的なものとしては左記の図の様に、赤ワインに近い造りをするものです。黒ブドウを使い、果皮・種子と果汁を発酵。ほんのり色づいた時点で果汁と分け、その後果汁のみで引きつづき発酵を行っていきます。  
そうしてできたワインは白ワインの様な清涼感のある味わいに、赤ワインのようにほんのりと渋味やコクを感じる味わいに仕上がります。

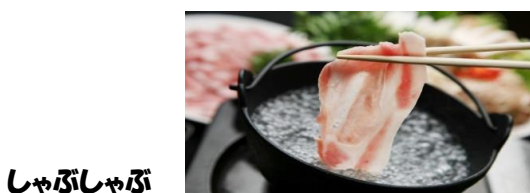
Q. ロゼワインは甘口ばかり？  
A. いいえ、世界のロゼの大半は辛口です！

日本では1980年代のワインブームの際、甘くて飲みやすいフランスの「ロゼ・ダンジュ」が大流行しました。その時のイメージが今日まで根強く残り、「ロゼ＝甘口」と思われている方が多いようです。  
辛口から甘口まで、しっかりからさっぱりまで。他のワイン同様、幅広い味わいがロゼにもあります！！

色合いも様々♪ 見てるだけで楽しくなれる♪



**フランスでは白ワイン以上に飲まれています！**



しゃぶしゃぶ



豚肉と好相性♡ **すっきり辛口ロゼ**  
蔵家お薦め「**ドール ロゼ**」



中華と好相性♡ **しっかり辛口ロゼ**  
蔵家お薦め「**アカ フリミティーボ**」



麻婆豆腐

軽めのお料理から重めの物まで。幅広く対応できるのがロゼの魅力です♡

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL: 042-793-2176 FAX: 042-793-2177

E-Mail: machida@kura-ya.com 営業時間: 9時30分～20時 <月曜定休日>

