

2012年「ぶなのソムリエ大場」のワイン会

世界のワインを楽しむ会





in山辺
 天然手造り味噌醸造元
 お食事とお惣菜の店
ヤマキチ
 さん



小物が可愛く飾られたカウンター席もあります。

久々の開催となりました
 「ベル 世界のワインを楽しむ会」
 今回はベル山辺店もあります、山辺町で
 開催する事に。
 お感のお座敷が素敵でヤマキチさんにて…



「酒育講座」主宰
 最高位日本酒指導師範
 最優秀賞
 セミナーコンテスト
 「ポルドーワイン」
 2008年度
 YSA山形ソムリエ協会会員
 (社)日本ソムリエ協会
 新鮮館ベル河北店勤務

おお ば あつし
大場 淳氏

【ワイン解説】



ワイン会の会場は、
 このお感の中…



今日はいつもとちょっと違う
 ソムリエの大場さん。
 正座しながら、皆様におもてなすです。
 お客様の雰囲気も、心無しか
 のんびりムード(笑)
 足をくずしておくろぎくださいね。
 いつもより、“より”飲み会らしいワイン会。



また、お越しく下さいませ。

本日のワインリスト

ベルのワインを飲んで
勉強にもなるワ〜♪



乾杯!
スパークリングワイン
イーグルホーク
ブリュットシャルドネ
オーストラリア
・食前酒・天ぷら全般(塩)
・刺身・揚げ物
・料理全般に

白
ミユスカデ
セーブルエメーヌ
シユルリー
フランス
・魚介類料理全て・天ぷら
・特に生牡蠣に最高
・野菜料理



セビ牡蠣と合わせて
食べてください★



白
シャブリ第一級
ヴァイヨン
フランス
・バターやクリームを
使った料理(魚・鶏・豚肉)
・揚げ物



ロゼ
ガタオロゼ
やや辛口ポルトガル
やや辛口ボルネオ
・中華料理・カレー
・豚肉料理・酢豚・サラダ
・スナック



ロゼ
タヴェルロゼ
フランス
大人気のまろやか辛口のロゼ。
パリ農業コンクール金賞

ワインに合わせるのが
難しいもの

- ・野菜素材だけ
- ・辛味の強い料理
- ・昆布単品のヨードの強い物



赤
ジユヴェレ
シヤンベルタン
フランス



赤
エニール
ブルガリア

料理とワインの合わせ方のヒント

- 肉は赤?白は魚?
- 特別な決まりはありません。
- 1.色で合わせる
- 2.調味料などの味付けに合わせて
- 3.乳酸の多しに合わせる
- 4.こまつた時のマヨネーズ
- または、パン・ご飯・豆腐で口を
リセットしてからワイン★



貴腐ワイン
ゾーテルヌ



お料理メニュー

山辺の物、旬の物を使いました。

- 盛のせ
- 山辺産アロエベラと
きゅうりの酢の物
- 野菜のゼリーよせ
- かつおのたたきだしのつけ
- 舞米豚の味噌焼
- 揚げ物各種





PHOTO あるばむ



何故かベルの事務所の
柵に眠っていた
ムルソーを
持って行きました(笑)
この日来られた方は
ラッキーでしたね!



和食という事で、
お客様から日本酒の
差し入れと言う
ビッグなサプライズを
頂いてしまいました!
しかも...黒縄!...!
本当に本当にメ
あいがとう
ございます!

