地酒&ワイン 酒本商店

お酒もワインもぜ～んぶまとめて『酒本商店』にお任せください！

お酒なら新潟県を代表する、ご存じ「久保田」の最高峰「萬寿（まんじゅ）」。入手困難なレア地酒として通の間で人気の銘柄です。上品でやさしい米の香りと口当たり柔らかく、純米大吟醸ならではのふくらとしたお米本来の旨味が人気。軽く冷やなら、このお酒ならではの優しさとふくらみを堪能♪燗で楽しむなら、ぬる燗（35度～40度）で！昆布だしがたっぷりのおでんや、味の軽めなお鍋にピッタリです。御贈答に最適！

萬寿　1.8ℓ　8,169円
　　720mℓ　3,664円

ドラピエ
カルト・ブランシュ
3,580円
（現在在庫限り）

ワインのおすすめ、「ドラピエ カルト・ブランシュ」はピノ・ノアール主体のエレガントな飲み応えのシャンパン。キメ細やかな泡が魅力で、化学肥料を使わない自然派。フランスの英雄シャルル・ドゴール、三大テノールのパバロッティなど多くのセレブリティが愛飲、年末年始の食卓を彩るのに最適です。

地酒&ワイン酒本商店
室蘭市祝津町2丁目13−7
営業時間　9:00～19:30
定休日　日曜日
電話　0143−27−1111
URL http://sakemoto.org

寿店
室蘭市寿町1丁目7−16
営業時間　11:00～19:30
定休日　日・祝日
電話　0143−45−1323

長崎屋 室蘭中島店

北海道ワイン
・葡萄作りの匠
北島秀樹
ミュラー・
トゥルガウ（左）
・葡萄作りの匠
北島秀樹
ツヴァイゲルト（右）
各720mℓ　各1,964円

『長崎屋 室蘭中島店』のお酒コーナーが熱いゾ～今回は国産ワインに注目！

「葡萄造りの匠」シリーズは、ワイン専用葡萄にこだわりを持ち契約農家の単独仕込み。北島秀樹氏が丹精込めて醸造したツヴァイゲルトは、独特の赤い果実の香りが印象的な、渋みのほどよいミディアムボディの飲み口です。牛のステーキなどお肉料理と好相性の赤ワイン。白ならミュラー・トゥルガウ。完熟葡萄のなめらかさ、みずみずしい果実の風味がとても心地よく、上品なアロマを楽しめるやや辛口に仕上がっています。お野菜の甘みと共にどうぞ！

そして岩見沢の宝水ワイナリー。隣接する自社農園の葡萄を100％使用したR・C・C・Aケルナー2012は軽快な白。ワンランク上の特別な醸造法を用いた雪の系譜シリーズなど、品揃え豊富で迷ってしまう！

ワインだけじゃなく、おつまみまで全て揃っちゃう『長崎屋』へGO！

宝水ワイナリー
・RICCA
ケルナー2012（左）
720mℓ　2,100円
・RICCA雪の系譜
ケルナー2012（中）
・RICCA雪の系譜
レンベルガー2012（右）
各720mℓ　各2,680円

長崎屋室蘭中島店
室蘭市中島町１丁目19−11
営業時間　9：00～23：00
定休日　なし
電話　0143−45−3810
URL　http://www.nagasakiya.co.jp

㈱きたがわ（ワインハウスグリーン）

ワインの品揃えなら「きたがわ」です！さむーい冬にお勧めの飲み方はホットワイン。ドイツを初めとするヨーロッパでは、寒い時期の欠かせない飲み物です。赤ワインをベースに砂糖・レモン・オレンジ・シナモン等のスパイスを入れて温めるので、心も体もぽっかぽかに温まりますよ♪

賑やかな席のスタートにはシャンパンやスパークリングで乾杯－そして赤ワインならフランスのボルドーはいかが？気候培による葡萄から造られ、スパイシーで果実味のある、しっかりとした味わいが、肉料理やチーズとよく合いますよ♪

お店のワインセラーには高級な1本からリーズナブルなもの、レア物まで数多くのワインや地酒をキープ－自宅用はもちろん、年末年始のご挨拶にも喜ばれること間違いなしです。

また、北川店長はワインアドバイザーの資格を持っているので、あなたの好みの1本をサッと取り出してくれますよ。是非ご相談ください♪

㈱きたがわ
（ワインハウスグリーン）
室蘭市中島本町1丁目4−4 モル工内
営業時間　10:00～20:00
定休日　なし
電話　0143−43−3033

クリスマスにワイン&お正月に日本酒

とうとう師走に突入です！

これからはクリスマスやお正月と、家族が揃ったり、友達同士で集まってのホームパーティーも増える時期♪そんな時はお酒も大切!!美味しい料理を囲んでみんなで楽しいひと時。そしてワインとお酒があればリラックスして話もはずみ、コミュニケーションUP！

年末ですもの！お酒大好きな人も、そこそこの人も楽しいお酒で1年を締めくくりましょう☆

ワインバー ムートン

中島町の北都ビル1Fにある『ワインバー ムートン』。しっとりと落ち着いた空間でワインを楽しめるお店です♪今回は白ワイン&赤ワイン、それぞれ2本のご紹介です！

白はスペインワインの「ボターニ ミュスカ2012」。清涼感のある甘い香りと酸味のバランスが調和よく、ドライフルーツ、ハードタイプのチーズとよく合います♪

そしてイスラエルからは「ヤルデン シャルドネ2012」。バニラの香りの辛口ワイン－シチューやグラタンなど、クリームソースの料理にピッタリ合います。

赤はフランス、ピノ・ノワール種の「ミシエル・ピカール ブルゴーニュ」。チェリーのような香りがフルーティで渋みは少ない。鴨肉料理と相性GOOD！

最後にスペインの赤、テンプラニーリョ種「ヴェンタ・モラレスオーガニック2012」は、重量感たっぷりのしっかりタイプなので肉全般の煮込み料理に最適です。

さうそく美味しいワインとお料理、いただきましょ♪

ワインバームートン
室蘭市中島町1丁目12−1
サンヴェール北都ビル1F
営業時間　18:00～1:00
定休日　日曜祝日
電　話　0143−47−0339
090−3891−8419
URL:http://trois-moutons.com/bar-mouton

炭火焼海鮮居酒屋 哲屋 中島店

新鮮な海の幸を旨～い日本酒でいかがですか！

室蘭市中島町の『炭火焼海鮮居酒屋 哲屋』、イチ押しの日本酒は道内屈指の豪雪地帯、倶知安町で大正5年より酒造りをしている二世古酒造の地酒－平成23年新酒鑑評会金賞を受賞した「純米吟醸 今金」は今金産の「吟風」と、「利別川伏流水」を使用して醸した純米吟醸酒。立ち香は穏やか、純米らしいしっかりとした味わいが特徴です。

「名水本造り京極本醸造」は、羊蹄山のふきだし湧水と秋田県の酒米を使用、米、米麹と最小限の醸造用アルコールを加え、清酒本来の香味をくずさず美しい仕上がり。さすがニセコの名水を使ったお酒－冷やはもちろん燗つけ、ロックでもその呑み口の良さを堪能できます。

季節限定の活性酒「えぞの誉」、原酒大吟醸などニ世古酒造のお酒をたっぷり楽しめる『哲屋』で、この冬はしっぽり日本酒をお楽しみください♪

炭火焼海鮮居酒屋
哲屋　中島店
室蘭市中島町1丁目9−6
営業時間　17：00～25：00
定休日　なし
電　話　0143−45−3777

チーズあれこれ

ワインとお酒と聞けば…チーズだ－という結論に達しました！

ただ、みてネッと編集部スタッフによる、好みのチーズを取り上げるという偏った見方かもしれませんが（笑）。

まずはミモレット。これは、かの小泉さんと森さんの密談（？）でメジャーになったチーズですよね♪初めて食べた時、わたし的にはイマイチ。でも、次第にそのミルキーな旨みとコクが大好きになりました。クルミも相性が良いです。

白カビのブリー・ド・モー。濃厚なトロリとしたチーズ。冷蔵庫から出して、少し時間をおいて柔らかくなってからの方が好き♥冷蔵庫の中でも熟成が進み、日を追う毎にお漬物のたくあんのような香りに－その香りにハマってしまいます！

皆さんお馴染みのマスカルポーネ。薄切りパンにブルーベリーなどのフルーツを添えるとケーキのよう♪食べすぎ注意です！

ブルーはブルーキャステロをチョイス。ブルー独特のピリッとした刺激は少なく、クリーミーな味わいなのでブルー初心者さんも食べやすいと思います。洋ナシと合うとの情報アリ。

ドライフィグやフルーツを添えたり、蜂蜜をかけたりすると一層チーズのおいしさが引き立ちます。これを機会にぜひお試しください♪