

## Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

## 【フジクレール プティ・ヴェルド 2019 / フジッコワイナリー】

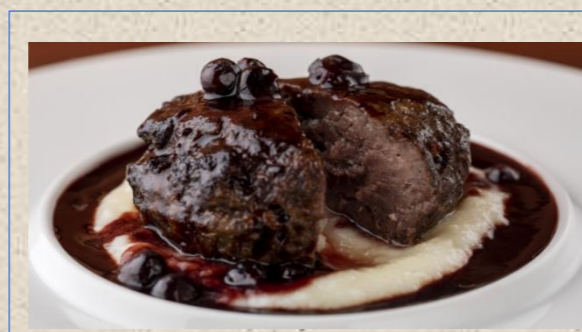
食品メーカーで知られる**フジッコ**が1990年に設立したワイナリー。  
 設立当時から**純国産葡萄 100%**でワイン造りをしていた数少ない  
 造り手です。このワインは、標高が高く日照量の多い**北杜市明野町**  
 で栽培された**良質のプティ・ヴェルド**のみを使用し、**補糖無し**で発酵  
 の後、**5ヵ月間木樽熟成**されたワインです。

カシスやブルーベリーなどの果実香に加えスミレの花、黒胡椒などの  
 スパイス、さらに木樽由来のバニラの香りが調和します。

味わいは凝縮感があり、豊かな渋みとなめらかな酸味がバランス  
 よく広がり、長い余韻が続きます。

16℃～18℃位の温度で、少し大きめの  
 赤ワイン用のグラスを使用すると良いです。

**ビーフシチュー**や**ペッパーステーキ**、  
**鹿肉を使ったハンバーグ**や**煮込み料理**などと  
 よく合います。**レストランにてグラスワイン**でお愉しみいただけます。



## &lt;Cave de ワイン県風ペアリング&gt;

## ～板前がつくる鶏もつ煮～

## 【割烹立よし 甲州鶏もつ煮】

山梨県富士川町の老舗割烹旅館の板前さん  
 が生み出した鳥もつ煮。仕込みから箱詰めまで  
 全ての工程が実際の店舗で行われています。

しっかりと噛み応えがあり、旨味をしっかりと閉じ込めた  
**甘辛醤油味**は、**プティ・ヴェルド**などの**濃厚な赤ワイン**  
 とよく合います。お好みで山梨の名物スパイス「すりだね」  
 を少量加えてみるのも良いでしょう。

## 【甲州ワインビーフにんにく肉味噌】

ワインに合わせてそのまま食べてもよし、また**ステーキ**や  
**炒め物**への**ちよい足し**としてもおすすめです。  
**甲州ワインビーフ**を100%使用、ニンニクがごろっと  
 そのまま入っており、歯ごたえも楽しめます。

