



5



4



3



① 葡萄の収穫は8月後半から10月まで。主に食用品種の葡萄で造る ② 3代が生み出したワインの数々に醸造所の年月を感じる。祖父の時代はデラウエアの果汁で造る白ワインのみだった。家族経営のため、毎日とにかく忙しい ③ 薄暗い蔵に天然酵母が住み着く。「太陽の光や電気の明かりに弱いから、発酵作業が終わったら暗くするんだよ」 ④ 秋に仕込んだワインをタンクで熟成。1〜2年寝かせることでまろやかな味わいに ⑤ 物事にまっすぐ向き合う真澄さん。光にかざして出来を確認する

代々の製法を信じて造る、まっすぐなワイン。

岐阜市に、3代続く家族経営のワイン醸造所がある。天保年間から建つ蔵とその横の倉庫で、毎年新しいワインが生まれる。「長良天然ワイン醸造。昭和初期、砂地で水はけの良い長良川沿いで葡萄栽培が広まったのと同時期に開業した。葡萄畑近くの集落にあるそれは、一見普通の民家のように。「夏の葡萄搾り」ここに機械を置いて行こうんだよ。3代目の林真澄さんが指す先は自宅の駐車場。「1カ月間、甘い香りが広がるね」。

ささやかなこの場所で造られるワインは、自園や山梨産などの有機栽培葡萄を使い、蔵に住み着く天然酵母でじっくり発酵。酸化防止剤も加えない、自然に即したワイン。酒屋を営んでいた祖父の与吉さんは、国産ワインの研究所や大学、身内の杜氏から知識を得て自力で醸造を開始。父の昭さん、真澄さんと代替わりしても、その製法はただ静かに守られてきた。孤高でマ

イペースな醸造所。その唯一無二のワインを、全国の客は毎年のように心待ちにする。「父は頑固者で職人気質。え、私？ 普通。根気もない」と即答する真澄さん。だがそのワインは、タンニン、酸味、ミネラルがバランスよく馴染み、最も難しい万人受けする普通でありながら、品が漂う。約25年前、服飾の仕事に没頭していた頃、昭さんが急逝。残されたのは、蔵出し前のワインとそれを求める大勢の客だった。「もう使命感だけで継いだね。元々継ぐ気なんてなかったし、教わったこともなかった。でも子どもの頃に見てたのが大きかったな。そして、葡萄のことを近所の農家に尋ね、醸造技術は約3年、幾多の試行と失敗を経て体で覚えた。最も神経を使うのが、発酵の温度管理。天然酵母と反応し、ぼこぼこ沸いてくる果汁の温度を保つため、タンクに水入りの瓶を投げ入れたり、かき混ぜ

たり。「夜中4時になると落ちてくんだけど」。蔵でうとうとしながら酵母に付き合う。「今も楽しくはないな。取り繕うことのない、正直な言葉。だが、楽ではない従来の製法を変えることは考えもしなかった。「祖父や親父のやり方しか分らないし、これがいいと思ってる」。目指すのは、開栓と同時に葡萄本来の香りが立ち、果実をそのまま感じるまっすぐなワイン。それはまるで、何事にも素直に向き合う真澄さんのよう。「自分好みのワインを目指してきたけど、最近では親父の感覚と味に近づいてきたかもね。出来たワインを飲んでもう時は、そりゃうれいよ」。冬になり、葡萄栽培の土づくりが始まる。さて、今年の葡萄から、いったいどんなワインが出来るだろう。



ワインは左から白の辛口・甘口、赤の辛口・中辛口・甘口、ロゼの6種類で¥1,090(税込)〜。マスカットベリーAの果汁で造る赤中辛口が人気。渋味が少なく、軽くて飲みやすい。父の昭さんが造り始めた。醸造所では小売り販売も行う

ワインアドバイザーに聞きました

Wine Adviser



酒のひろせ 広瀬恭子 さん

長良天然ワイン醸造のワインは柔らかくて優しい味わいで、家庭料理にぴったり。赤中辛口はホルモン焼きやウナギの蒲焼き、白甘口は焼き肉やすき焼き、フルーツやケーキに合います。普段ワインを飲まない方やご年配の方は赤甘口がおすすです。

※「酒のひろせ」(P9参照)でも購入可能



1



美味しいワインに、出逢いに行こう。岐阜には、ワインを愛する人たちが営む数々の店がある。醸造所、レストラン、ワイン専門店。葡萄や造り手のこと、合う料理のこと、香りや味のこと。知るうちに大好きな1本に、ふと出逢う。美味しくって奥深い、ワインの世界へ。

岐阜で、ワインを。

特集

WINERY

長良天然ワイン醸造

■ DATA
岐阜市長良志段見106
9:00~18:00 不定休 (1/1~4は休み)
Pあり 058-232-4750





和らん

DATA

各務原市蘇原吉新町3-10
11:30~13:30 (最終入店)、18:00~20:00 (最終入店)
不定休 ②あり(共同) ☎058-322-8390
前日までに要予約(当日の事前連絡でバーとして利用可)
http://waranco.blog28.fc2.com/



※料理はコースのみ。写真は夜のコース¥5,000~の一例

想いがあるから美味しい、和食と自然派ワイン。

「想いがあるものは味わいが違います。だから野菜もワインも、自然農法を採用するなど大地に根ざして作られたものを選び、と加藤夫妻。愛情と、手間暇をかけたものたちだ。膳の上に、それらが結実した料理が現れる。野菜の彩り、器と料理の妙、食材の共鳴、体に馴染むワインに心酔する。海外の一流店で学んだ和弘さんは、豊かな発想力と真摯な姿勢で、生産者の想いを継ぐかのように一皿に全力をこめる。そんな料理に合わせるワインは「素直でピュア。ワインと暮らす造り手の人生を感じる」と蘭さんが表現する自然派を。敬意と愛しさにあふれた膳に、力をもらおう。

岐阜県産の天然鮎のクリームコロッケ
×
トリンケーロ
アユート! ピアッコ
2011(イタリア) グラス ¥850

鮎を1匹まるごと使うコロッケは、その独特の苦味にルッコラのペーストの酸味が効く。果皮も漬けて込んで造られた華やかな香りの白ワインは、程よい酸とタンニンが料理の風味と響き合う



鳥羽 浦村産の牡蠣のソテー
¥1,200
×
リッジ・ヴィンヤーズ
シャルドネ・エステート
2012(アメリカ) ¥15,000



表面を香ばしく焼き上げた牡蠣のソテーは、食べるごとに濃厚な旨みと甘みがあふれる。合わせる1本は、鉱物感と重厚感、そして高級感がリンクする白ワイン。双方の香りの重なりが余韻となって続く

RISTORANTE & BAR RIDGE リッジ

DATA

岐阜市金宝町2-2 レオビル 1F (P36地図B-5)
18:00~翌1:00 水曜日・第2火曜日定休
(12/31~1/7は休み)
☎058-215-7275



魅惑のマリアージュの世界への誘い。

旬の旨みが口の中で花開く牡蠣のソテー。続いてカリフォルニアの白ワインを。果実味とミネラル感、凛とした品に身を委ねていると、牡蠣とワインの余韻が増幅して広がった。えも言われぬ至福。「これがマリアージュです」。シェフの藤山さんとソムリエの柘植さんが頷いた。「食べ終えた後も、ワインによって料理の風味が継続するんです」。岐阜の老舗イタリアンで修業した藤山さんは、5年前に独立。信条は「研ぎ澄まされたものを、親しみやすく」。メニューは食材の滋味を最大限に引き出したアラカルトを約150品。どの客も好きな一皿に出会えるよう配慮した。ワインは自身の舌で選んだ秀逸な銘柄を約60種類。ソムリエおすすめ

ソムリエおすすめのワイン



B ドメヌ・ジャン・マルク・ボワイヨ
ブルゴーニュ・ブラン 2011
(フランス) ¥5,800



A ドメヌ・セリーヌ
ピノ・ノワール
ヤムヒル・キュヴェ 2011
(アメリカ) ¥10,000

Sommelier



柘植 由加里 さん



C カンティーナ・チェラーロ
ルーマ シラー 2012
(イタリア) ¥4,800

Aはフランス・ブルゴーニュ地方の銘醸ワインにも打ち勝つほどの実力を持つ赤ワイン。Bはしっかりした酸味と樽香が特徴の白ワインで、お値打ちですが高級感があります。Cはトマトソース系のイタリアンに合うカジュアルな赤ワインです。

ムリエでもある彼は「ワインの出来は常に変わる。動かないといものは手に入らない」と仕入れに注力。時にグラスワインにまで稀少な1本を出し、客がそれを知る機会を作る。客と料理やワインの橋渡し役をしなやかにこなすのが「ソムリエは最高の仕事」と話す柘植さんだ。二人は狭くて深い、料理とワインのマッチングに魅了され、日々試し、意見を交わす。そして、銘柄に合わせて料理に胡椒を少し利かせたり、ソースを変えたり。巧みなさじ加減で、客を新境地へ誘う。「ソムリエは森林ガイドのよう。知らない」と通過してしまふ楽しみ方を伝えたいと藤山さん。魅惑の世界への入口が、ここにある。

ワイン厨房 Dali & Dali

DATA

岐阜市八代1-16-15 17:00~翌1:00
木曜日定休 ②共同25台
☎058-297-1411



気取らず楽しむ、隠れ家ワイン厨房。

ハモン・セラードの原木が置かれたカウンター。奥の厨房で店主の安藤さんが忙しく立ち働く。料理人歴26年。居酒屋やカフェ、洋食屋で経験を積み、長良で居酒屋をオープン。平成25年にこの場所へ移転し、自らが好きなワインと各国の料理が気軽に楽しんでもらえるようにと「ワイン厨房」を開いた。グラスワインもそろうが、この店の醍醐味は100種類以上のボトルが並ぶ棚から、料理に合う1本を自分で選べること。説明書きをあれこれ読み、店主に相談しながら今宵のワインを決めるのも一興。きっと、そこには素晴らしい発見と幸福が待っているはずだ。

ニンニクの効いたオリーブオイルで砂肝や野菜を煮込むスペイン料理のアヒージョには、スペイン・トロ地方を代表する赤ワインを。かつて世界一予約が取れない店といわれた「エル・ブジ」のハウスワインとしても有名な1本

砂肝のアヒージョ
バゲット付 ¥900
×
フィンカ・ソブレノ
2010(スペイン) ¥6,500



Recipe

ワインのおつまみレシピ

「ドライトマトのオイル漬け」

- ① プチトマトのへたを取って半分は切り、断面を上にして皿に並べる
- ② 塩を振って30分置き、ペーパーで水気を軽く拭き取る
- ③ 100℃に予熱したオーブンで40分~1時間加熱する
- ④ 1時間、自然乾燥させた後、サラダオイルに浸して完成!



かんたんアレンジ
葉物、モッツアレラチーズ、バージンオリーブオイルとピネガー(1:2の分量)で和えてサラダに



左. 飛騨牛サガリのロースト/ ¥3,200
右. 本日の自家製ドルチェ3種盛り合わせ/ ¥1,000
グラスワインは赤白各3種 ¥900~

Owner Chef & Sommelier
藤山 純一 さん





Information



酒のひろせ

オーストラリアワインの専門家として認定を受けた妻・恭子さんが選んだ豪州、ニュージーランドのワインや、フードフレンドリーな銘柄が約600種類並ぶ。「一緒に考えて選ぶのも楽しい」と、話好きな店主が初心者にも分かりやすく教えてくれる。

■ DATA

岐阜市柳津町本郷3-186 10:00~21:00
水曜日定休 ☎058-387-6155 ④ 4台

オススメ

スモールフライ
パロッサ・ジョヴェン 2014
(オーストラリア) ¥3,200

デメター認証*を受けた赤ワイン。肉料理との相性がよく、愛嬌のある味わいとラベルがにぎやかな席にぴったり。



花井屋酒店

「岐阜の人に感動を味わってほしい」と、フランス産を中心とした銘醸ワインを幅広いビンテージ(収穫年)でそろえる。輸入会社選びから温度、湿度管理までを徹底。1万本もの高い格付け*のワインが眠るL字型のセラーは、ワイン好きには垂涎の空間だ。

■ DATA

岐阜市西野町1-18-1 9:00~21:00
日曜日定休 ☎058-262-1268 ② 2台

オススメ

シャトー・カルボニュー
プラン 2008
(フランス) ¥5,500

ボルドー地方の格付けシャトー*で造られた白ワイン。樽熟成のスムーズで華やかな香り、上品な酸味が特徴の味わい豊かな辛口。



水谷酒店

「ワインは僕にとって、楽しむための道具。皆さんにも気軽に飲んでほしい」と、店頭と並ぶ約4,000本はほぼ1,500円以下。インドやルーマニア、グルジアなど「人と違うものが好き」という店主の個性が反映されたマニアックなラインアップも面白い。

■ DATA

海津市海津町馬目西方363-1 8:00~20:00
水曜日定休 ☎0584-53-1105 ⑩ 10台

オススメ

センガ
カベルネ・ソーヴィニヨン
2012
(南アフリカ) ¥1,000

高品質でリーズナブルなアフリカワイン。この赤は口当たりが柔らかく、若々しい果実の香りが楽しめる一本。



七森酒店

米国のワイナリーで働いた経験から「真摯に葡萄と向き合い造られたワインを勧めたい」と、造り手を基準に厳選した300種類が並ぶ。コスタの高級ワインを各店が選りすぐる専門誌の企画で、6年連続大賞を受賞するなどデリーワインの品ぞろえも定評がある。

■ DATA

美濃加茂市加茂川町2-10-5 10:00~20:00
水曜日、第1・3火曜日定休 ☎0574-26-2745 ① 1台

オススメ

フログス・リーブ
ソーヴィニヨン・プラン
(アメリカ) ¥3,210

自然派の先駆者のワイナリーの白ワイン。生産者のおおらかで明るい性格が、果実味あふれる軽快な味に表れている。



日常でのワインの楽しみ方は
水谷 皆さんは外や家で、どんな
ワインの楽しみ方をしてます？
広瀬 僕は外だと、山登りのとき
に冷やした泡を山頂で飲む！
花井 体だるくなっちゃうよ。
七森 高度高いから酔いそう。
というか、外でって外食って意
味ですよ(笑)？
広瀬 あ、アウトドアじゃない
のか(笑)。ワインは外食では、
変に予算立てをしないで、その

場の雰囲気を楽しんで飲んで
ほしいですね。家で飲むなら、
ワインを数本諦めてもグラス
をぜひ買ってほしい。それで
味が全く変わります。
水谷 グラスの形が味の形にな
りますよね。大きいのは丸く、
細長いものはサツパリ。
七森 あと、最近ネットで購入
人も多いけど、本当は専門店
で話をしながら、好きなワイ
ンを見つけてほしい。こんな食
事に合わせたいとか、甘いもの

手とか、好みを伝えれば的確に
選んでもらえるはずですよ。
広瀬 美味しかったワインのラ
ベルの写真を見せてもいいね。
水谷 僕たち専門店は、実際に
飲んだものを売っているんで、
味を把握した状態でおすすめ
できる。ワインと人を繋げら
れることが強みです。
花井 あとは、個人的におすす
めなのがグーグル・アースを
使うことかな。産地を入力して、
景色を見ながら飲むと実際に

行った気分になって面白いよ。
水谷 畑の色を見ながら、その
葡萄の味を楽しむのさ！
広瀬 ロマンチック！
花井 それにしても、ワインって
不完全だよ。日本酒は醸造
技術が素晴らしいので、毎年同
じような味に仕上がるんだけど、
ワインって少し加減だもの。
広瀬 高い買い物だと思って思
う事もある。でも、その不完全
さがチャーミングなんだよね。
全員 うん、うん！

Special Thanks

撮影協力

バル・パロッサ

岐阜の食材を使った欧州料理と
スペイン産や自然派などの豊富
なワインが楽しめるバル。冬は
ジビエ料理に合わせて。

■ DATA

岐阜市金宝町1-12 PORT-A B1F (P36地図B-5)
17:00~24:00 (OS23:30)
(金・土・祝前日は翌1:00 (OS24:30) まで)
月曜日定休 (祝前日の場合は翌日)
☎058-265-1099



広瀬 史樹 さん
酒のひろせ 店主

花井 克俊 さん
花井屋酒店 店主

水谷 昌貴 さん
水谷酒店 店主

七森 康志 さん
七森酒店 店主

ROUND-TABLE TALK



ワイン専門店店主が 「岐阜とワイン」を語る。

平成26年11月、柳ヶ瀬本通に200種類以上のワインと
21店の飲食ブースが集まり、大盛況で幕を閉じた「岐阜ワインフェスタ」。
立役者である岐阜の4店のワイン専門店店主が、
イベントの裏側や岐阜とワインの「いま」を語る。

「岐阜ワインフェスタ」の
盛況は感動的でした

水谷 皆さんにとって、ワイン
とはどんなものですか？
七森 店を継ぐ前の修業時代は、
1本何万とするワインが売れ
るのを見て、特殊な世界だと
思っていました。でも勉強の
ためにアメリカに行ったら、ワ
インが生活に自然と馴染んで
いる。日本でもそうなるとい
いなあと感じましたね。
花井 僕は勉強会で初めて良い
ワインを飲んだら、高いものは
想像を超えたうまさ。そこか
らワインは素晴らしいと思う
ようになった。最近では、飲ん
だことがない人も少ないくら
い手軽になったよね。
七森 20年くらい前だと、安い
ワインって変なものが多かつ
た気がしますね。
広瀬 本当は、ワインは定温コ
ンテナで運ばないといけない
のに、昔は輸入量も少ないし、
普通のコンテナで運んだもの
があったんですね。そうす
ると海路で赤道を通るから、お
爛されて劣化しちゃう。
水谷 こころ7、8年で輸入の際
の管理が良くなって、普及しま
したね。でも全国でも岐阜は
酒の消費量が少ないらしいよ。
花井 車移動が多いからね。で
も、実は岐阜は味の付けが
いいんだよ。それに最近はその
料理と一緒にワインを提供する
お店も増えたとね。

広瀬 今回の「岐阜ワインフェ
スタ」の開催は、岐阜の美味しい
ワインと食を広める、ファン作
りの意味が大きかったですね。
水谷 だから、売りたいものじゃ
なくて飲んで喜んでもらいた
いものを用意しました。
花井 岐阜で200種類以上の
ワインを一堂に集めて飲める
機会なんてないからね。
広瀬 心配もあつたけど、前売
り券の販売も含め、多くの飲食
店やお酒の専門店が「一緒に
楽しいことやろう」と協力して
くれて。結果、2千人以上の人
が来てくれました。それに面
白いじゃないですか。みんな
がグラスを持って柳ヶ瀬をウ
ロチョロしてるって。
水谷 僕は普段飲まない友達
が「ワイン、美味しいんだね！」
と言ってくれたことが最高に
うれしかったですよ。
七森 ワインって会話しながら
飲んだりして、人と
人を繋げるツールだ
と思うんです。それ
が最大の形で実現で
きたから感動しまし
た。ワインを地元で
広めたいという昔か
らの夢が叶ったかな。
広瀬 最低3年は続
けるつもりなので、
来年もやります！



*デメター認証…特別な有機農法によって作られた作物や加工品に与えられる認証。その基準の厳しさは数あるオーガニック
認証の中でも随一

**格付け…ワインの品質を保つための法律に基づいたランク付け。栽培・醸造方法、熟成条件などが細かく決められている
**シャトー…ワイナリーを備えた広大な葡萄園



A ル・グラン・ノワール
カベルネ・ソーヴィニヨン
2012(フランス) ¥1,852

南フランスで造られた、やや熟した葡萄の甘みを感じられる果実味豊かなミディアムボディの赤ワイン。自然な甘みのある黒豆とは、お互いに反発することなく、口の中でスーッと馴染んでいくような絶妙な親和性が快い。

C 丹波大黒 ¥650

大粒の丹波産黒豆を使用した甘納豆。パリッとした薄皮の表面を覆う砂糖の上品な甘みと、豆の味が優しく広がる。

口当たりは柔らかだが奥行きがあり、熟した果実味が豊かに感じられるフルボディの赤ワイン。甘みや旨みに比べて渋味が強くなく、スモークチーズ特有の味の白さを消すことがない。まさにお似合いのカップル。



B ボデガス・アタラヤ
ラヤ
2013(スペイン) ¥1,620



E ころっと 中(120g) ¥860(税込)

12時間スモーク 小(95g) ¥550(税込)
桜チップの燻製独特の大人びた香りとチーズの軽やかさが調和。口だけのいいものから、燻製の効いたものまで。

ほんのりとしたフルーツの風味を持ち、酸味も強すぎず、深みや余韻など、すべてのバランスが素晴らしい辛口の白ワイン。特にまったりとした甘みが特徴の白イチジクとは、お互いを引き立て合う見事なマリアーージュを見せる。

F 11種ミックス ¥1,401(税込)

無加糖で丁寧に作った11種類のドライフルーツ。エーゲ海岸沿いで育った白イチジクは薄皮で果肉が多く、コク深い味わい。



B ガロフォリ
ポディウム
2011(イタリア) ¥3,024



A ドメーヌ・デ・ソビュイジエール
ヴーヴレ・セック
キュヴェ・ド・シレックス
2011(フランス) ¥2,800

C 野菜と果物 ¥900

契約農家の野菜や果物を米油で揚げたチップス。凝縮された風味や甘み、ポリポリの食感がやみつきに。

シュナン・ブランという葡萄から造られた、甘みと酸味のバランスがとても心地よい辛口の白ワイン。素朴な甘みのあるサツマイモやカボチャはもちろん、甘酸っぱいリンゴなど、いろんなチップスと組み合わせても好相性。



A ドメーヌ・ド・ラ・ヴェルバイユ
ヴィレ・クレッセ
2012(フランス) ¥3,100

D 豚モモ生ハム(約100g) ¥630

バルバリー鴨生ハム(約200g) ¥800
県産豚やフランス産鴨肉などの生ハムは、独自製法で丁寧に塩抜きし、柔らかくしっとりとした仕上がりに。

噛みしめるたびに肉の旨みが広がり、程よく塩気を感じる生ハムには、料理のインパクトに負けないボリューム感とコクがある辛口の白ワインを。胡椒をまぶした鴨にはタンニン(渋味)が控えめな軽めの赤ワインもおすすめ。

Otsumami Shop

D 丸福商店

昭和28年創業の肉屋。飛騨牛や美濃ヘルシーポークなど岐阜県産の食材にこだわり、ハムやソーセージはすべて妥協することなく自社専用工房で手作りしている。

■ DATA
岐阜市日ノ本町3-9 (P36地図B-5)
9:30~18:00
日曜日・祝日定休
☎058-251-5727
http://shop-marufuku.co.jp/

C おつまみ専門店 平光商店

創業96年を数える老舗のおつまみ専門店。お茶請けからごはんの友、酒の肴まで、店主が各製品の味とこだわりを追求し、厳選した300種類以上がずらりと並ぶ。

■ DATA
岐阜市金町4-29 (P36地図B-4)
10:00~19:30 (祝日は18:00まで)
※平成27年1月以降は9:30~19:00
水曜日定休(12月は無休)
☎058-262-2917
http://www.hiramitsu.jp/

F 株式会社 たたらちや 多々楽達屋

陶磁器の窯元が器の添え物として作り始めたドライフルーツが評判を呼び、専門店に。低温でゆっくりと乾燥させた果物は、ジュシーで豊かな香りを持つ。

■ DATA
本社：土岐市下石町1411-1
10:00~17:00
土・日・祝日定休 ㊤ 3台
☎0572-57-6566
http://tataratiya.com/
直営店：JR名古屋高島屋B2、名古屋三越栄店B1

E いぶし香房

自宅の小さな工房で吉川夫妻が手作りするスモークチーズの専門店。ホイップクリームを加えてまろやかな味と柔らかな食感を実現したチーズの燻製は全6種。

■ DATA
多治見市滝呂町5-110
10:00~17:00(時間外も対応可)
不定休(電話にて要確認) ㊤ 1台
☎0572-22-0622
http://www.ibushi-kobo.com/

Wine Shop

B ワインショップ いいぬま

「どの国や地域のワインでも、その味に表れるのは造り手の想い」と店主の飯沼洋成さん。欧州を中心に2,000円前後から高価なビンテージまで、400種類以上を扱う。県内で初めてシニアワインアドバイザーの資格を取得。経験に基づく豊かな知識を、謙虚かつ誠実に客に伝える。こんな全幅の信頼が寄せられる店主を見つけることこそ、美味しいワインと出逢う最良の近道だ。



室温15℃に保たれたセラーでワインがひっそりと息づく

■ DATA
各務原市蘇原瑞雲町3-17
9:00~20:00
日曜日定休、盆・正月(1/1~4)休み ㊤ 3台
☎058-383-3030
http://dagyaa.shop-pro.jp/

A 丸美屋酒店

「ワインは分からない、難しいという方にこそ、気軽に飲んでほしい。食卓の楽しみがぐんと広がります」と店主の溝口和宏さんとまことさん。年数回の試飲会や信頼するインポーターから情報を得て、最終的に自分たちが太鼓判を押すワインだけを店頭で並べる。フランスやイタリアを中心に、山梨県・勝沼醸造などの国産も含め300種類以上を扱い、手頃な価格帯も充実。



■ DATA
岐阜市鏡島西2-17-44
10:00~20:00(土・日・祝は19:00まで)
月曜日、第1・3・5日曜日定休 ㊤ 5台
☎058-251-2863
http://marumiya.ocnk.net/



手書きのポップ一つひとつにそのワインへの深い愛情が刻まれている

