

# Pievalta verdicchio dei castelli di jesi classico superiore

ピエヴァルタ ヴェルディッキオ デイ カステージ デイ イェシ クラシコ スペリオール  
イタリア・マルケ州を代表する品種ヴェルディッキオ100%で作られた白ワイン。  
ヴェルディッキオの特徴である独特の苦みがシーフードとの相性抜群。  
黄金の輝き・うま味が凝縮された上品な果実の香りが特徴の辛口ワイン。  
標準小売価格2,250円（税込）



## ミニ紋甲いかとセيطانフリットの アラビアータ

旬の新ごぼうと新人参、小ぶりの紋甲いか、セيطانフリットをマイルドな辛さのア  
ラビアータソースで軽く煮て仕上げました。1,365円（税込）  
※こちらのメニューには魚介類を使用しています。



<オーガニック・ワインのお問い合わせ先>  
株式会社岸本 eurovin  
大阪市中央区南船場2-6-3-5F  
TEL:06-4705-4321  
FAX:06-4705-4323  
ワインのご購入はこちらのサイトで  
<http://www.eurovin.co.jp>

# オーガニック・ワインと マクロビオティック料理の 美味しい関係

Photographer:Satoshi Hishida (CRESCENT)  
取材協力:チャヤマクロビ勢丹新宿店



ポルトガルのワイナリー・タン地方のカサド・モウラス。バイオダイナミック農法のブドウ畑は2月なのに緑が強い。

ヘルシーなマクロビオティック料理と相性抜群のお酒といえ、オーガニック・ワインです。このふたつの楽しみ方を、人気のマクロビオティックレストラン「チャヤマクロビ伊勢丹新宿店」のシェフに伝授してもらいます！

素材が活かした  
自然なお酒

食品の安全性が大きな社会問題化しているなか、本来の自然なカタチで造られたワインを求める声が高まりを見せています。だからこそ、安全で身体に優しいオーガ

ニック・ワインをセレクトしてみませんか？ 多くのオーガニック・ワインの生産者は小さな家族で努力を重ね、大きな情熱を持って個性味のある美しいワインを造っています。自然の恵みが凝縮された美味しいブドウを、最大限に引き出して作られるオーガニック・ワインは絶品。

本来の自然な食事と一緒  
に、オーガニック・ワインをいた  
だいてみてください。きつと双方に自然の力強さを感じる  
ことでしょうか。葉野菜、根野  
菜、木の実、果物などにも、白  
ワインだけではなく、フルー  
ティな赤ワインとも良く合う

組み合わせが見つかります。  
オーガニックの食材は優しいので、食べるとホッと心も体も嬉しくなります。野菜には自然の中で育まれた強い力と豊かな味わいと癒す力があるのです。


こだわりぬかれた  
オーガニック・ワイン  
古くから商人の町として  
知られる大阪は船場。そこで  
オーガニック・ワイン専門の輸  
入元として、美味しいワイン  
を私たちに届ける役割をし  
ているのが株式会社岸本で  
す。イタリアやポルトガルか



左:スプマンテ・ブルット レ・カルリーネ 標準小売価格3,225円(税込)  
レ・カルリーネのブドウ畑と醸造所はイタリア・ベネチアの北東、DOC地区リン・ブラマジオールにあり、  
ダニエレ・ピッチンによって営まれています。きれいで透明感のある麦わら色の、新鮮で爽やかな酸味を  
持ちながらもコクと切れ味のバランスが非常によくとれたスプマンテ。特別な時のお祝い酒としてもオ  
ススメの本。  
右:ネロ・ダヴォラ 標準小売価格2,520円(税込)  
イタリア最南端シチリア島で作られたネロダヴォラ100%の赤ワイン。紫赤色・豊かな香り、シャープな  
果実のあるアロマ、柔らかな上品なタンニン。エレガントで力強いシチリアを感じる1本。トマト料理やコ  
クのある料理と相性が良い。

**シェフも推薦するオーガニック・ワイン!**  
邪魔なものが入っていないオーガニック・ワインは、自然を大事にするマクロビオティック料理にとてもマッチします。素材をより美味しく楽しめる魔法のお酒です。

**丸 伸彰 (まるのぶあき)**  
チャヤマクロビオティックス・エグゼクティブシェフ。  
ホテルオークラ等での修行の後、レストラン・ラマーレド・茶屋の副料理長を務める。クシマクロビオティックス認定シェフ取得し2002年チャヤマクロビ伊勢丹新宿店の料理長に就任。料理指導にあたりながらメニュー開発を行う。





フレンチ出身のシェフが創り出す「チャヤ」のマクロビオティック料理が堪能できるレストラン。有機玄米や旬の野菜に豆や海藻を基本とし、ハーブやスパイスを加えた「食べる愉しみ」を満喫できるメニューが豊富に取り揃えられています。肉や卵・乳製品はもちろん、白砂糖や化学調味料も使わない、身体に優しいお料理を気軽に味わえるのが嬉しい。晴れた日の緑あふれるテラスでの食事は、都心にいることをしばし忘れさせてくれる優雅なひとときが過ごせること間違いなし。

CHAYA Macrobiotics チャヤマクロビ伊勢丹新宿店  
東京都新宿区新宿3-14-1 新宿伊勢丹本館7階  
Tel:03-3352-1111 (代表) <http://www.chayam.co.jp>

らオーガニック・ワインを、スイスからはオーガニックビールを厳選して輸入しています。同社では品質と安全なものを基本として、テイステイングを行い美味しいものをセレクト。そして、大事に育てられた美味しいワインが劣化しないように、輸送時から輸入後までワインがベストな状態でいられる温度に保たれ管理されています。写真で紹介している3種類のワインは「チャヤマクロビ伊勢丹新宿店」にて味わえます。オーガニック・ワインで癒される食事の時間を満喫してみてください。