

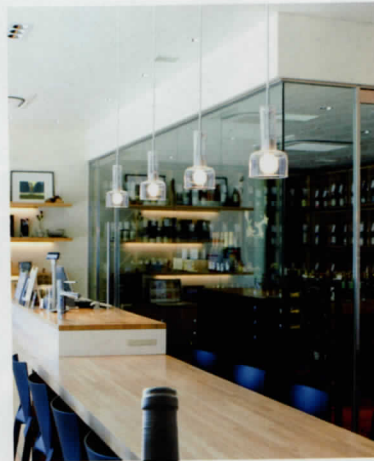
通も通うワインショップが厳選した、こだわりのビオワイン16本。

藤小西  
Fujikonishi

併設の立ち飲みバーで  
気になるワインをチェック。

自然派ワイン、日本のワインを中心に扱う。併設の立ち飲みバーで持ち込み料 ¥700 を払って飲むことも可能。チーズやオリーブなどの食材も扱っており、高知の「きびなごフィレ」などのご当地のもの。

●東京都中野区中央 2-2-9 第3戸谷ビル 1F ☎03-3365-2244 📍ショップ 11:00 ~ 23:00 (月~土) 12:00 ~ 21:00 (日) 無休 www.fujikonishi.co.jp HPからも購入可。



銀座カーヴ・フジキ  
Cave Fujiki

イベントも盛り沢山の  
ワインブティック。

銀座三越別館に隣接した、自然派ワイン専門店。フランスが中心だが、イタリア、日本のものも。毎週土曜日の試飲会や、チーズセミナー、銀座の飲食店とのコラボイベントも定期的に行っているため、HP やメルマガでチェックして。

●東京都中央区銀座 4-7-12 (三越新館 1F) ☎03-6228-6111 📍11:00 ~ 20:00 無休 www.ginzafujiki-wine.com HPからも購入可。



4 3 2 1

1. **Domaine Takeda Bailey A Vieilles Vignes (2009)** (赤) ¥3,171。日本のビオ、生命力のみなぎるマスカットベリーA。果実味の濃厚さ、酸の力強さ、豊かな果実味。米沢牛のフィレ、鴨などとぜひ。
2. **Frederic Cossard Bourgogne Chardonnay Bigotes (2009)** (白) ¥4,200。ミネラル感抜群で、ボディもしっかり。地鶏の塩焼きや脂ののった魚料理などと好相性。
3. **Vincent Tricot Les Milans (2009)** (赤) ¥2,180。旨味も酸味もあり、小梅のような味わい。コスバの高い、気軽に楽しめる1本。
4. **Domaines des Maisons Brulées Le Petit Uccello (2009)** (白・泡) ¥3,150。ミッシェル・オジェは自然派の大家所。いきいきした酸、ミネラル感、旨味がつまった、キンキンに冷やして飲みたいスパークリング。



4 3 2 1

1. **L'Ange Vin VDT L'Iris du Loire (2005)** (白) ¥6,200。凝縮感と、銅のようなミネラル、杏やびわのようなリッチなフルーツのニュアンス。素材重視のシンプルなお料理と相性よし。
2. **Massa Vecchia Rosato (2005)** (ロゼ) ¥6,100。ほかにはないタイプの華やかな凝縮感のあるロゼで、ジュワツとくる旨味が後を引く。鳩などのお料理に。
3. **Le Petit Domaine de Gimios VDP Rouge de Causse (2007)** (赤) ¥4,400。樹齢100年の古木のブドウから生まれる深い味わい。猪や鹿などのジビエと抜群の相性。
4. **Binner Alsace Kaefferkopf l'Original (2007)** (白) ¥3,700。厚みがあってアロマティック。ワインだけでも楽しめるし、ウォッシュ系のチーズに合わせても。

ワイン&リカース  
ロックス・オフ  
Rocks Off

徹底した管理&発送の  
オンラインショップ。

店頭では普通のワインも扱っているが、オンラインショップでは自然派ワインが中心。ワインの説明がシンプルなので初心者にもおすすめ。徹底した温度管理と低温輸送へのこだわりは、業界でも有数。試飲会も定期的で開催している。

●神奈川県藤沢市鶴沼石上 2-11-16 ☎0466-24-0745 📍11:00 ~ 20:00 (金・土 ~ 22:00) 📅月曜 http://rocks-off.ocnk.net



ドワネル  
Doinel

お洒落感が高く、  
ギフトにも最適。

オーナーが欧州を中心に集めたインテリアとグロッサリーがセンスよく並び。お店の雑貨を買う人がきっと好きなビオワイン、という視点でセレクトしているとあって、デザイン的に目を惹くラベルが楽しい。お土産にも喜ばれそう。

●東京都港区北青山 3-2-9 ☎03-3470-5007 📍13:00 ~ 21:00 📅水曜 www.doinel.net ショップでの販売のみ。



4 3 2 1

1. **La Grand Colline Clairette de Die (2007)** (白・泡) ¥2,780。ほんのり甘いマスカット味のスパークリング。アペリティフやエスニック料理にぴったり。
2. **Hartman Dona Mitterberg Dona Blanc (2006)** (白) ¥3,180。パニラ香となめらかなテクスチャー。ボディがしっかりしているので、バターと相性抜群。冷やしすぎないほうが個性を発揮する。
3. **Clos Rougeaux Saumur Champigny le Clos (2004)** (赤) ¥4,580。クロ・ルジャールは自然派ワインの重鎮的生産者。血の気が多いワインなので、ビーフなどの赤身肉とぜひ。果実味もパンチもあり。
4. **NaNa, Vins et Cie You Are So Fine (2007)** (白・微発泡) ¥2,130。ミネラル分が強いので、塩を利かせた焼き鳥などの料理が合う。生ガキ、寿司でも。



4 3 2 1

1. **La Ferme de la Sansonnière Rose d'un jour (2009)** (ロゼ) ¥3,360。厚みもあるので、肉料理などに合わせても。
2. **Pierre Overnoy Arbois Pupillin Ploulsard Savagnin (1999)** (白) ¥7,350。多くの生産者に影響を与えた元祖自然派、ピエール・オヴェルノワのワイン。黄金っぽい色で、ミネラル感もあって、余韻も長い。
3. **Domaine Rietsch Riesling Vieille Vigne Brandluft (2007)** (白) ¥3,360。果実味のやわらかさや甘みのニュアンス。なっとりした質感がユニーク。和食とも合う。
4. **Domaine Mathieu et Marcel Lapierre VDF Rouge - Raisins Gaulois (2009)** (赤) ¥2,100。巨匠マルセル・ラピエールのやさしい飲み口のワイン。私のイラストレーター、モリス・シネのイラストがかわいい。