



# 焼肉 つつし

枯らし熟成

私たちはこだわりをもって希少な日本の肉を扱っています。

この肉と合わせるワインを考えたときに 同じく日本に拘っているワインを扱うことにしました。現在の日本では海外から輸入されたブドウを使い造られたワインでも「国産ワイン」と名乗ることができます。

そこで当店は国産ワインではなく、日本ワインに拘りました。日本ワインは日本産ブドウのみを使用し日本国内で醸造、瓶詰めされたものです。シニアソムリエ湯川大樹氏監修の元、肉に合う日本ワインを厳選いたしました

店主 筒井 健一

# 赤ワイン

Red wine

<b>高畠ワイン クラシック メルロー&amp;カベルネ</b> 山形県/高畠ワイナリー/メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	6,000
<b>奥野田ロッソ赤</b> 山梨県/奥野田葡萄酒醸造/メルロー主体、カベルネ・フラン、マスカット・ベリーA	6,000
<b>フジクレール マスカット・ベリーA 樽熟成</b> 山梨県/フジッコワイナリー/マスカット・ベリーA	6,000
<b>葡萄作りの匠 北島秀樹 ツヴァイゲルト</b> 北海道/北海道ワイン/ツヴァイゲルト	9,000
<b>ヤマナシドグレイス</b> 山梨県/中央葡萄酒/マスカット・ベリーA、メルロ、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、プティヴェルド	9,000
<b>奥出雲ワイン メルロー</b> 島根県/奥出雲ワイナリー/メルロー	9,000
<b>マリコヴィンヤード メルロー</b> 長野県/シャトーメルシャン/メルロー	12,000
<b>登美の丘 赤</b> 山梨県/サントリー 登美の丘ワイナリー/メルロー主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなど	12,000
<b>高畠アルケイディア セレクトハーベスト</b> 山形県/高畠ワイナリー/カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド	12,000
<b>高畠ゾディアック ピノ・ノワール</b> 山形県/高畠ワイナリー/ピノ・ノワール	12,000
<b>ヘリテイジ</b> 新潟県/岩の原葡萄園/マスカット・ベリーA	12,000

# 白ワイン

White wine

<b>高畠クラシック シャルドネ</b> 山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ	6,000
<b>フジクレール 甲州 シュールリー</b> 山形県／フジッコワイナリー／甲州	6,000
<b>奥出雲ワイン 白</b> 島根県／奥出雲ワイナリー／ホワイトペガール、セイベル 9110	6,000
<b>葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー</b> 北海道／北海道ワイン／ケルナー	6,000
<b>ルバイヤート 甲州樽貯蔵</b> 山梨県／丸藤葡萄酒工業／甲州	9,000
<b>グレイス茅ヶ岳甲州</b> 山梨県／中央葡萄酒／甲州	9,000
<b>北信シャルドネ</b> 長野県／シャトーメルシャン／シャルドネ	9,000
<b>マリコヴィンヤード シャルドネ</b> 長野県／シャトーメルシャン／シャルドネ	12,000
<b>高畠シャルドネ 樽発酵 ナイトハーベスト</b> 山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ	12,000

## スパークリング

Sparkling

嘉 スパークリング シャルドネ NV <small>山形県／高畠ワイナリー／シャルドネ</small>	6,000
丹波ワイン サペラヴィ スパークリング赤 <small>京丹後／丹波ワイン／サペラヴィ</small>	6,000
フジクレール スパークリング甲州 <small>山梨県／フジッコワイナリー／甲州</small>	9,000
安心院スパークリングワイン <small>大分県／安心院葡萄酒工房／シャルドネ</small>	12,000

## ロゼ

Rose

マリコ・ヴィンヤード ロゼ <small>長野県／シャトーメルシャン／シラー、メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン</small>	6,000
--	-------

## オレンジ

Orange Wine

シャトーメルシャン笛吹甲州グリ・ド・グリ <small>長野県／シャトーメルシャン／甲州</small>	6,000
---	-------

# 「日本ワイン」と「国産ワイン」

	焼肉つついではこだわりの 日本ワインを提供しております	
	日本ワイン	国産ワイン
原料	国産ブドウ 100%	海外から輸入した ブドウや濃縮果汁
製造	国内製造	国内製造

国産ブドウ 100%を使用して国内製造されたワインを「日本ワイン」、海外から輸入したブドウや濃縮果汁を使用して国内で製造されたワインを「国産ワイン」と呼んでいます。国税庁がこの表示ルールを策定したのが、2015年10月。

この法律が完全に施行されるのは、そこから3年後の2018年10月からです。

## 日本の穏やかな気候を反映した 穏やかな味わい

日本ワインがブームになったと言っても、まだまだ「国産ワイン」や「輸入ワイン」と比べると圧倒的に消費量が少なく、希少価値が高いのが現状です。

また、「日本ワイン」を定義するのと同時に、産地名、ブドウ品種、収穫年についてもルールが設けられました。産地に関しては、地域で育てたブドウを85%以上使用した場合に限り産地名をラベル表示できるようになりました。

ワインは、その土地の気候風土を表すと言われていています。産地が変われば、風味も変わってきます。消費者が間違った風味を感じるようでは、ワインの魅力が台無しです。

ルールを決めることは、ワインの魅力を最大限伝えるということに繋がっています。

「日本ワイン」は日本の穏やかな気候を反映した穏やかな味わいがすると言われていています。

和食にもよく合う繊細な味わいは、国産のブドウを使用しているからこそ出せるものです。

国で、「日本ワイン」がしっかり定義された今、わたしたちもしっかりと「日本ワイン」について理解していきたいところです。

ワインは、その土地の気候風土を表すと言われていました。

産地が変われば、風味も変わってきます。

「日本ワイン」は日本の穏やかな気候を反映した

穏やかな味わいがすると言われていました。

焼肉にもよく合う繊細な味わいは、

国産のブドウを使用しているからこそ出せるものです。