

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
タイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第3号 03_02013102

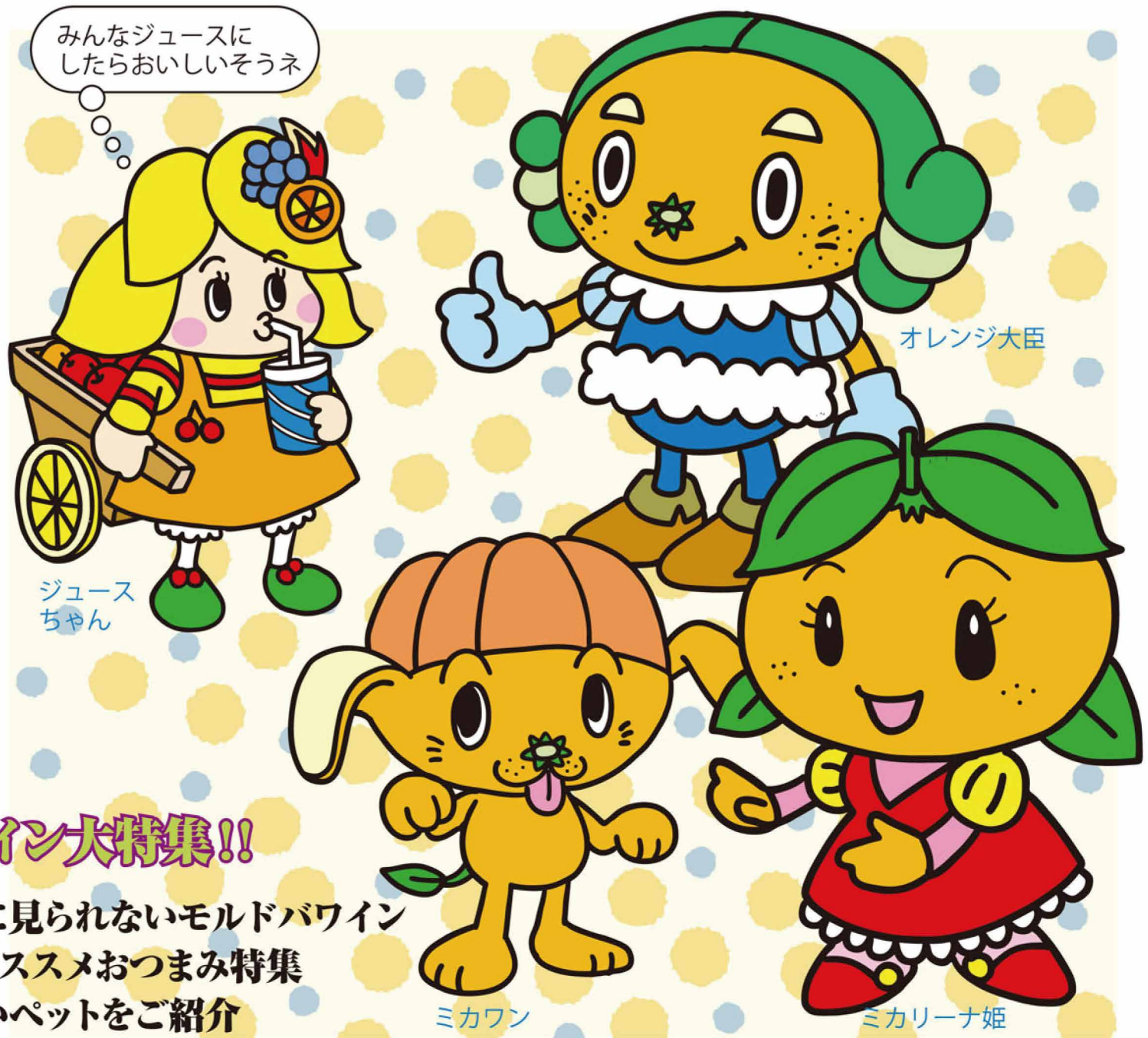
<http://taiyo-otoku.com/index.php>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください



タイヨーが厳選した美味しいワイン! ぶどうのワインとジュース

タイヨー独自のルートで
仕入れたワインの数々と
相性抜群のおつまみ!



タイヨーのワイン大特集!!

- ★他ではめったに見られないモルドバワイン
- ★ワインに合うオススメおつまみ特集
- ★皆さまの可愛いペットをご紹介

タイヨーこだわりのワイン



ミツカン商品のレシピ



多古米のおむすび新発売!



こだわりのワインはモルドバから

タイヨーでは『美味しいワインをいかにお客様に安く提供できるか?』にこだわって販売しています。ぜひ豊富なワインをお楽しみください。

ヨーロッパワインの発祥地モルドバ共和国とは

モルドバ共和国は東ヨーロッパの黒海の西に位置し、ルーマニアとウクライナに挟まれた国で、日本と同じように「春・夏・秋・冬」の四季があります。国土の75%が肥沃な黒土に被われ、温暖な気候に恵まれるとともに、穏やかな傾斜を持つ地形は葡萄栽培に最も適しており、主な産業は、ワイン生産です。ワインの生産は5000年以上前から行われているといわれ、イタリアやフランスよりも歴史があります。

紀元前500年頃ローマ人によって、モルドバワインはヨーロッパの王侯貴族に愛飲されるようになり、貴族の飲み物として広がりました。

この頃より、この地域で造られた王侯貴族専用ワインはフランス王室、ロシアロマノフ王朝、スウェーデン王室、他ヨーロッパ各国王室に愛飲されてきました。

1878年にパリで開催された、ワイン展示会で金メダルを獲得すると、時のヴィクトリア女王にも愛され、英国王室でも飲まれるようになり、その後は『英国王室専用』としてまで造られるようになりました。

現在では生産されたワインの90%、スパークリングワインの75%が、海外へ輸出されています。



女性にオススメ！お花の柄の可愛いボトルに入ったワイン



甘味の強い白ワインです。モルドバ南部の畑で栽培されたマスカットブドウから造られ、アカシアの花の香りで、甘味の強い蜂蜜の味わいです。

**マスカットモルドヴェネスク
ホワイト2012**

白ワイン
750ml ¥698



甘味の強いロゼワインです。レンガ色で熟したイチゴやラズベリーの芳香がするこのロゼワインは明るいベリー系果実の甘酸っぱくフルーティな味わいです。

**マスカットモルドヴェネスク
ロゼ2012**

ロゼワイン
750ml ¥698



ベリー系果実の香りと繊細な味わいで少し甘めのワイン。調和のとれた熟成香が特徴です。

**マスカットモルドヴェネスク
レッド2011**

赤ワイン
750ml ¥698



白ワインとピーチのカクテル
マスカットホワイト 適量/ピーチリキュール 20ml
冷やした白ワインとピーチリキュールをシェイクする



ロゼワインのサンゴリア風カクテル
マスカットロゼ 1本/ミックスフルーツの缶詰1缶
ロゼワインとフルーツの缶詰をシロップごと混ぜる



赤ワインとカシスのカクテル
マスカットロゼ 適量/カシス 10ml
冷やした赤ワインとカシスをシェイクする。



☆☆☆タイヨーおすすめ！モルドバのワインをぜひお試しください！！☆☆☆



トラボステシャルドネ 2010

フレッシュ感と熟成感の両方を兼ね備えた力強いワイン。熟成した柑橘系のフルーツのような香りと味わいです。お祝いや記念日など様々なシーンでお召し上がりいただけるワインです。

白ワイン 1500ml ¥2980



トラボステメルロー 2007

モルドバの南部の畑で収穫されたのワイン。ダークチョコレートの味わいとともに上品で熟したザクロやブルーンの味わいを備えたフルボディのワインです。お召し上がり20分前にコルクを抜いていただくことをお勧めいたします。

赤ワイン 1500ml ¥2980



シャトー・ヴァルトゥリー トラボステ・メルロー 2007

香り高く完熟したメルロー 100% をフレンチオーク樽で 18ヶ月熟成させた後、瓶詰めしさらに 1年瓶内熟成させたことにより芳醇でオーク樽の香りが豊かなワインが生まれました。

赤ワイン 750ml ¥1498



フェテオスカ・レガラ 2012

モルドバの中央部に栽培された高品質ブドウを使った白ワイン。深みのある麦わら色で、野の花と刈り取りしたばかりの干し草の香り。絹のように滑らかでフローラルな口あたりです。

白ワイン 750ml ¥698



シャトー・ヴァルトゥリー レゼルヴ トラミネール 2010

厳選されたモルドバ産ゲヴェルトトラミネール 100% 使用。黄ワインや麦わらワインと呼ばれる高級白ワインに仕立てられています。ライトゴールド色でローズの花のような味わいが華やかな、ワンランク上のデイリーワインです。

白ワイン 750ml ¥798



シャトー・ヴァルトゥリー レゼルヴ シャルドネ 2010

色は明るい麦わら色。梨やリンゴの香りとオーク樽熟成による芳醇なフローラル香で造られたボディのバランスのとれたワイン。魚介類料理に最適です。

白ワイン 750ml ¥798



モルドバCH ヴァルトゥリー・セレクト・ピノノワール ロゼ 2011

モルドバ南部地域で収穫。熟したイチゴとラズベリーを思わせる爽やかな香りとともに、華やかな酸味がバランスよく調和しています。この値段とは思えないほどの良質なロゼワインです。鶏肉、魚介類の料理、オードブルに最適。

ロゼワイン 750ml ¥598



モルドバCH ヴァルトゥリー・ムスカオトネル アイスワイン 2009

2010年にドイツ・フランスで金賞受賞。生産者は限られており、希少価値のアイスワインがこの価格で飲めるのは驚きです。とても甘く、桃やメロンの豊かな香りと口いっぱいに広がるフルーツの旨みをお楽しみ下さい。

赤ワイン 750ml ¥2980



モルドバCH ヴァルトゥリー・リースリング アイスワイン 2008

極寒のもとで収穫し産み出される白のアイスワイン。2010年ドイツ・フランスで金賞受賞。生産量は限られており、希少価値のアイスワインです。上質な蜂蜜のような甘みと口いっぱいに広がるトロピカルフルーツの豊かな味わいが楽しめます。

白ワイン 750ml ¥2980

超甘口! 女性におすすめ!!

おいしいワインの飲み方

ワインは空気に触れるとおいしくなる

ワインは、長い熟成期間を経て飲まれるものがほとんどです。長い時間空気に触れずに眠っているワインは、開けてすぐに飲んでも、その本来の風味を感じるのはむずかしいです。ワインは、コルクを開け、空気に触れさせることで、徐々にその本来の風味が現れてきます。そのため、おいしくワインを飲むには、コルクを抜き少し時間を置いて飲むことをお勧めします。

古いワインは、30分～1時間。10年未満の若いワインは2時間～3時間。と時間を置くことが良いとされています。(ワインの出来や種類によっても異なります) 味の変化を感じたい方は、まず開けてすぐ飲んでみて、30分後にまた飲み比べてみることで味の違いが分かり、面白い体験ができるかも知れません。

ワインの飲みごろ温度

しっかりした 味わいの赤ワイン	15℃～20℃	冷蔵庫でさっと冷やし、手でボトルを触ってひんやりする温度。
フルーティな 赤ワイン	10℃～15℃	冷蔵庫でしばらく冷やし、冷え切らないうちに出してください
しっかりした 味わいの白ワイン	15℃～22℃	冷蔵庫でしばらく冷やし、冷え切らないうちに出してください
ロゼ	5℃～10℃	冷やし方/冷蔵庫でよく冷やしてから、室温に少し置いて加減します。
甘めの白	5℃前後	冷蔵庫でしっかり冷やすか、氷水を使って冷やします。

ワインと健康効果

ワインはブドウに含まれている成分のほとんどを取り入れているので、ミネラルやビタミン、ポリフェノールが多く含まれており、体内の抗酸化作用、血圧降下、殺菌作用、抗がん作用等の効果が期待されます。他の食品に含まれているビタミン、ミネラル、ポリフェノール等は通常人体に30%～40%しか吸収されませんが、ワインに含まれている成分は100%人体に吸収されると言われています。健康効果があるとはいえ、飲み過ぎにはご注意ください。

フランス

ボルトーワイン タイヨ-お薦めの金賞受賞ワインを紹介



シャトー・カフォル 2005 コード・ド・カスティオン

メル口種主体のやわらかな旨味のある味わいのなかに高級ボルトーワインのエlegantさや、気品を感じさせる味わいがあります。

ボルトーコンクールで金メダルを受賞し、地元フランスのワイン評価誌『ギ・ド・アシェッド 2009』にも掲載されました！

赤ワイン・辛口
ミディアム～フルボディ



シャトー・ル・ブランディ 2010 ボルトー

カシス、土、甘苦系スパイスの香りがただよふワインです。ふくよかな濃度があり、味のバランスもとれています。

上品な果実の余韻が残ります。女性が審査員の『フェミニリーズ・コンクール』金メダルを受賞！！

赤ワイン・辛口
ミディアム～フルボディ



ブルゴーニュワイン



カーヴ・ド・リュニマコンヴィラージュ 2009

黄色い花や果実、ミネラルの香りがたによいます。酸味は穏やかで、果実の甘みとのバランスが取れていて、ボディは中程度ながら、粘性や複雑味を感じさせる大柄ではないが、丸みのあるまとまりの良いワインです。

白ワイン・辛口
ミディアム



最高の収穫となった 2009 産のワイン シャトー・ラ・カルボニエール 2009 ボルト・シュベリユール

良く熟した赤ぶどうの香りを感じるワインです。果実の甘さとほどよい渋みがバランスがとれて、柔らかい飲み心地です。

2011 年ボルトーコンクールで金メダルを受賞！！

タイヨ-の押し！

赤ワイン・辛口
ミディアム～フルボディ



シャトー・フォンブリオン 2009 プライ・コート・ド・ボルトー

上品の果実の香りと味わいを感じられるワインです。大柄でコクがあり、飲んだあとの余韻が長く感じられます。優雅さを持ったワインです。

2011 年マコン・コンクール金賞受賞！

赤ワイン・辛口
ミディアム～フルボディ



ブルゴーニュピノ・ノワールラムトニエール 2010

赤や黒い果実の香りを感じるワインです。ミディアムながらしっかりと果実味があり、しっかりと酸味とのバランスが取れています。

赤ワイン・辛口
ミディアム

イタリア



アンブロサン アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DOC クラッシコ

色はザクロの様に濃厚な赤色で、味はドライですが口当たりが良く、ヘビーでも繊細な味です。香りは、森林草や皮の香りの共に熟成果実の香りがあとを引きます。お飲みになる最低 1 時間以上前に開封し、大きめのグラスに注いで頂くのが理想的です。

赤ワイン
辛口・ミディアム



サグランティーノ・パッシート D.O.C.G

中央イタリア・モンテファルコの土着品種『サグランティーノ』100%から酒造されています。3ヶ月間自然に乾かし、糖分があがった所で酒造したワインです。ドライな菓子類に合うデザートワインです。アイスクリームにかけてもおいしいです。

白ワイン
濃厚な超甘口

ぶどうジュース『Welch's』グレープ100



140 年以上にわたって、おいしさと品質にこだわり続けてきた『Welch's』を代表するジュースです。特長が異なる 2 つの産地のコンコードグレープをバランスよくブレンドすることで、贅沢な味わいを実現しています。濃厚な色は、ポリフェノールがたっぷり含まれている証です。

800g ペットボトル

ぶどうジュース『Welch's』グレープ100を使用したレシピ

大人向け

「ウェルチ」グレープワイン

ぶどうの香りがストレートに広がる、夜長に楽しみたい秋色甘口ワイン。

【材料】 1 人分
『Welch's』グレープ100 150cc
白ワイン 30cc / 氷 適量



【作り方】
グラスに氷を入れ、『Welch's』グレープ100と白ワインを入れて混ぜる。

【コメント】
お好みに合わせて白ワインの量を調節しましょう。辛口にスッキリ仕上げてみてください。

親子で

サングリア風「ウェルチ」グレープ

地中海の香りをもつフルーティなドリンク。

【材料】 4 人分
『Welch's』グレープ100 400cc
オレンジ 1/2 個
(皮ごと薄くスライスする)
りんご 1/2 個
(芯を取り、皮ごと薄くスライスする)
キウイ 1/2 個
(皮をむきスライスする)
ミント 適宜



【作り方】
①『Welch's』グレープ100を大きめの容器に注ぐ。
②①の中に、スライスしたオレンジ、りんご、キウイを入れ冷蔵庫で一晩漬けておく。
③グラスに②を注ぎ、漬けたフルーツも一緒に入れ、ミントを飾る。

【コメント】
大人の方は赤ワインを加えて、カクテルとしてもどうぞ

親子で

クラッシュゼリー

透明感がおしゃれな葡萄色ゼリー

【材料】 2～3 人分
『Welch's』グレープ100 250cc
粉ゼラチン 15g+水 60cc
グラニュー糖 40g+水
生クリーム 適量



【作り方】
①水に粉ゼラチンをふり入れてふかしておく。
②グラニュー糖と水をひと煮立ちさせ、火から下ろして①を加えて溶かし、冷ます。
③『Welch's』グレープ100を加え、パットなどに流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
④十分に固まったら、さいの目にカットして(またはくずして)器に盛り、ごく柔らかく泡立てた生クリームを上からかける。

ワインに 良く合う おつまみ のご紹介

お気に入りのワインに出会えたら、おいしいおつまみが欲しくなりますよね？
そこで、ワインにもおつまみにもこだわる、タイヨーがワインと相性抜群のおすすめ商品をご紹介します。

ニッポンハムのアンティエシリーズ

『肉の旨み』『ハーブ&スパイス』をより一層引き立たせたソーセージです。発色剤を使わず仕上げた『無塩漬』だから、まるで生ソーセージを焼き上げたような肉本来の旨みをお楽しみいただけます。パリッとした皮の歯ごたえと肉汁が、さらに食欲をそそります。無塩漬ウイナー特有のお肉本来の旨みが、ワインとの相性抜群



ニッポンハム

無塩せきウイナー アンティエ スイートバジル

ハーブの王様『バジル』はさわやかな中に甘みを感じられる香りで、ややピリッとした刺激が特長です。ウイナーがもつ、さわやかなバジルの香りと刺激が、ハーブやミネラルを感じられるスッキリした辛口のワインによく合います。



ニッポンハム

無塩せきソーセージ アンティエ チェダー&ゴーダ

チェダーチーズとゴーダチーズを使用した、くせになる味わいです。チーズの香りと味わいが、軽めのフルーティーなワインによく合います。

ニッポンハム

骨付きフランク

骨付きでワイルドなあらびきフランク！
味はクセが少ないホワイトペッパーを使用しあっさりとしていて、オーソドックスな味わいです。
大きさも小柄でお子様や女性にも食べやすくおすすめです。



タキザワハム

モモ生ハム切落し

生ハムといえば本場のプロシュート（イタリア）やハモンセラーノ（スペイン）ですが、それと同じ豚のモモ肉を使った生ハムです。モモ肉の赤身と脂ののりが程よく、柔らかしっとり食感であきない美味しさ。しょっぱさを嫌う日本のご家庭に合う様に糖類を加え隠し味に「しょうゆ」を入れています。

加熱していない生ハムだからこそ肉本来の味と食感が凝縮されていてワインの美味しさを高めてくれます。



食塩
不使用

無添加
ナッツ



素材の風味を味わっていただくために、塩や油を一切使用せずに仕上げた、こだわりの無添加ナッツです。

お・寿司でハロウィン

キャンディ寿司

材料 (4人分)

- ご飯 …… 500g(米1.5合分)
- 五目ちらし …… 小袋1袋
- または
- すし酢昆布だし入り …… 大さじ3
- サーモン(刺身用) …… 4切れ
- まぐろ(刺身用) …… 4切れ
- ロースハム …… 3枚
- スライスチーズ …… 2袋
- 焼のり …… 適量
- 青じそ …… 適量
- しょうゆ …… 適量



作り方

準備

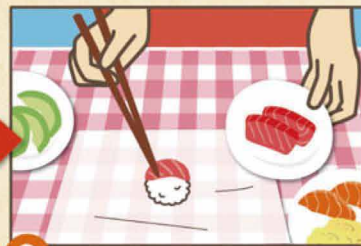
- 1 温かいご飯に「五目ちらし」または「すし酢昆布だし入り」を混ぜ合わせます。
- 2 ロースハム、スライスチーズは半分に切ります。のりや青じそでジャックランタン、目・鼻・口などを作ります。



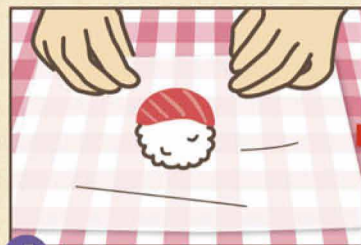
1 ラップを広げます。



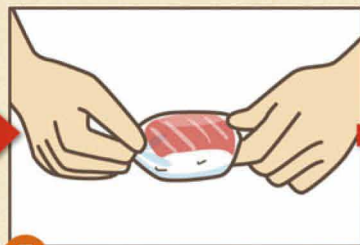
2 すし飯を真ん中に乗せます。



3 お好みのネタを乗せます。



4 ラップを手前から巻きます。



5 きゅっとひねって、とめます。ラッピングタイなどでむすびます。



6 完成! 飾りをつけて華やかに!

その他おすすめの具材

たこ、ほたて・えび(厚みを半分に切る)、炒り卵、アボカド、星形の具材(オクラ、星形に抜いたきゅうり・パプリカ)など

具材の組み合わせ例

- 1 サーモン×のりの顔
- 2 ロースハムまたはまぐろ×星形のチーズ
- 3 チーズまたはほたて×青じその顔
- 4 アボカド×ゆでえび など

仕上げのコツ

具材の部分にラップが重ならないように巻くと、華やかに見えます。



他にもメニューいろいろ!

ミツカン ハロウィン

検索

ミツカン めまで美味しい鍋つゆシリーズ

コクがある味わいなので、お鍋はもちろん、めまで美味しく食べられます

めまで美味しい とんこつしょうゆ鍋つゆ

ストレート<750g>



じっくり煮込んだ豚骨、鶏ガラスープに野菜スープと本醸造醤油を加えたコクがあって濃厚な味わいのとんこつしょうゆ鍋つゆです。めはラーメンを入れて、とんこつしょうゆラーメンを美味しくいただけます。



めまで美味しい ごま豆乳鍋つゆ

ストレート<750g>



鶏と昆布のだしを合わせ、ごまと豆乳で仕上げた、あっさりしていてコクがある、まるやかな味わいのごま豆乳鍋つゆです。めはうどんを入れて、ごま豆乳うどんを美味しくいただけます。



カキのごま豆乳鍋

- 材料(4人分)
- かき(むき身) 300g
- 長ねぎ 2本
- にんじん 1/4本
- 白菜 1/4本 / 水菜 1袋 / えのきだけ 1袋 / 油揚げ 2枚 / 絹ごし豆腐 1丁
- ミツカンごま豆乳鍋つゆストレート 1袋

● 作り方

- [1] 具材は食べやすい大きさに準備する。カキは塩水で振り洗いし汚れを取る。
- [2] 鍋に「ごま豆乳鍋つゆストレート」をよく振ってから入れて火にかける。煮立ったら、かき、野菜(水菜以外)、豆腐、油揚げを鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
- [3] 最後に水菜を入れる。

タイヨーNEWS

惣菜売り場の新商品

うしろ姿で
ごめんなさい。
次号で多古米と
私を詳しく
紹介します！



おいしい!

多古米のおにぎり

千葉県の香取郡多古町で作られた
「おかずのいらぬ米」と評された
多古米を使ったおにぎりです。



塩むすび 50円 たらこ、明太子、梅、鮭、各97円

タイヨーのピザは土日限定!!

ポテト&ソーセージピザ (バジル風味)

ついに出来ました! タイヨーのオリジナルピザ。
野菜やベーコンのトッピングがいっぱい入った
ボリューム満点のピザです!

おすすめのマリアージュ

ちょっと渋いロゼ~赤ワイン

(一部お取り扱いがない店舗もあります)

土日
限定



1/2パック / 498円 ホール1パック / 980円

大人も子供も大好きな一品!

ポテト&ソーセージ (バジル風味)

ワインにとっても良く合うバジル風味のポテト&
ソーセージ! 大人だけでなく、お子様も一緒に
食べられます!

おすすめのマリアージュ

飲みやすい軽めの白~ロゼ

バジル
風味



1パック / 298円

食事にもおつまみにも最適!

ウィンナーポテトのバジルチーズ焼き

タイヨーの新商品惣菜!
雪蔵じゃがいもがいっぱい入った、オーブン焼
きです!

おすすめのマリアージュ

やや渋い~渋めの赤ワイン

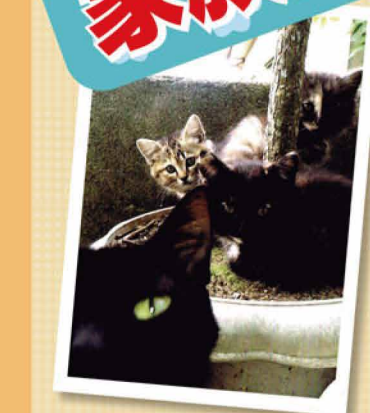
新商品
惣菜



1パック / 350円

※写真はイメージです

我が家の 家族自慢



★ママと3匹の子ネコ

手前にいるのが親猫で後ろ
の3匹は子供です。
猫はかわいいです。



★はくみ(2才)モルモット

冷蔵庫の開ける音がするとピピッと
鳴いてアピール。
パセリ、ピーマンなど苦い野菜が大好き
な草食系男子です(笑)



み~んな
可愛いにや

★スペシャルハンター
トラ&トラちゃん



★そら(7才)写真左トイブードル
ママのことが大好き!! いつもお家
で弟のテトラ君の面倒をみています。

★テトラ(5才)写真右トイブードル
ボールがとても大好きです。
だけどそれ以上に、テトラもママの
ことが大好きです。

ねころっこ編集長

★じゅん(3才)
ヨークシャテリア

とっても人懐っこくて誰と
でも仲良くなります。
でもママがマッシュを可愛
がるとすぐく焼きもちをや
いちゃいます。

★マッシュ(6才)うさぎ
いつも玄関でお客さんをお
出迎え。好きな食べ物は野
菜ステーキです!



「食ベタイヨー!知りタイヨー!」お便り大募集!
食ベタイヨー!知りタイヨー!編集部では皆さんのお便りを募集しています。
募集テーマ「我家のペット自慢」ご自慢のペットの紹介、エピソードなど
またタイヨーのキャラクターの似顔絵やイラストもお待ちしております。
ハガキまたは封書に郵便番号、住所氏名、電話番号、ご利用店名、本誌に対するご意見
ご感想を記入の上、左記宛先までお送り下さい。
〒314-0143 茨城県神栖市神栖2-4-18
(株)タイヨー チルドセンター 食ベタイヨー編集部

お家で作る簡単 モッツァレラの 和風明太子和え



材料 モッツァレラ 100g / アボカド 1/2個 / 明太子 1/2腹
 ☆ 柚子コショウ 少々 / オリーブオイル 大さじ1/2
 レモン汁 少々 / 醤油 小さじ1 / 塩コショウ 少々

★ モッツァレラとアボカドをひとくち大にカットします。

★ 明太子の薄皮を取りほぐし、①に混ぜ合わせます。

★ さらに★の材料を入れ混ぜます。

★ お好みにネギやきざみ海苔をトッピングして出来上がり。

短時間で作れる簡単レシピです。醤油のかわりにポン酢で作るとさっぱりした味になります。
 ☆ モッツァレラと醤油が意外にもマッチし、和風チーズの味わいになります。
 ワイン以外でもビールや日本酒にも合う、万能なお酒のおつまみになります。

おいしいワインには
おいしいおつまみじゃ



モルドバじいや

タイヨーネットショップ

<http://taiyo-shop.com/netshop/>



タイヨーのワインは ネットショップでも 購入できます。

タイヨーネットショップがオープンしました。
 購入金額 7,000 円以上で送料無料になります。

- ◆タイヨーが厳選した商品を、自宅のパソコンやスマホから、注文できる「ネットショップ」
- ◆タイヨーのお買物がさらに、簡単・便利・お買得に！
- ◆タイヨーネットショップでは、店頭では並びきれないほど「豊富なワイン」を販売しています。

- ★ 店頭には並べきれない圧倒的なワインの数々 ★
- ★ ネットショップならではの豊富な品揃え！ ★
- ★ 数量限定の「ビンテージワイン」も満載！！ ★

ワインのことならタイヨーネットショップへ！
<http://taiyo-shop.com/netshop/>



豆知識情報

ワイン あるある

ワイングラスは乾杯の時「チーン」と音を鳴らしてはいけない!?

お祝いの席などでワイングラスで乾杯する時、グラスとグラスをぶつけて「チーン」と音を鳴らしていませんか？あの音素敵ですよ。

しかし高級レストランなど正式な場所ではタブーとなっています。ワイングラスは高級なほど薄く繊細に作られているため、ぶつけ合うとヒビが入ったり割れてしまうこともあります。

正しいマナーとしては目線のところまでグラスをあげてニコリ笑い軽く会釈すればOK!

もちろん気軽な飲み会や、丈夫なグラスであれば問題ありませんが、場所やその時の状況にあわせてスマートにワインを楽しみましょう。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

今回のワイン特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。
 季節はすっかり秋となってきました。
 秋といえば、読書の秋、芸術の秋...でもやっぱり私は「食欲の秋」です。実りの季節と言われている秋は美味しい食材がいっぱいで、ついつい食べ過ぎちゃいますよね？
 私にとっての秋の食材といえば、ダントツで秋刀魚です！秋の新鮮な秋刀魚は、脂がたっぷり乗っていてご飯が進みます。水分が多くモチモチしている新米なら尚更。そして秋刀魚に負けないくらい脂の乗った自分の体重にビックリ。食べ過ぎてしまう自分に反省する季節でもあります。もちろん秋刀魚だけではなく、栗やかぼちゃ、松茸など...皆さんはどんな秋の味覚を楽しみますか？
 食欲をそそる秋の食材と共に、今回本誌でご紹介しましたおいしいワインで秋の夜長を楽しんでみませんか？

『食ベタイヨー！知りタイヨー？』:編集部