

この度は、弊社のお取り寄せ「おうちでヴィノシティ」のご注文をいただき、誠にありがとうございます。
ご自宅で、私達ヴィノシティ各店の提供するこだわりのお料理、ワイン等の飲料を、お店に近い雰囲気味わって欲しい。
そんな想いを込めてテイクアウト、デリバリーを始めました。

せっかくですから、少しでも自宅の食卓を彩り飾ってみませんか？
こんな時だからこそ、美味しい食事を囲み大切な家族や恋人と、ゆっくり語り合いませんか？

ヴィノシティは常日頃から、お客様に笑顔で楽しく食事をしていただくためにスタッフ全員で毎日アイデアを出し合い、
店内の雰囲気作りから、素材や調理法や盛り付けなどにこだわったお料理と、ソムリエが厳選するワインや飲み物をご用意して、心よりおもてなしをしております。
それは、ご家庭でヴィノシティのお料理をお召し上がりいただく時でも、同じ思いです。

今日のお客様の食卓が素敵な笑顔で包まれますように、スタッフみんなでアイデアを出し合いました。
添付いたしました「食卓を美味しく楽しくしていただくために🍷」をぜひご覧になり、ご参考にさせていただきます！

そして、次回はぜひお店にお越しいただき、ヴィノシティをお楽しみください。

株式会社シャルパンテ オーナーソムリエ
ヴィノシティ 店主
ワインスクール・シャルパンテ・カレッジ 学長
藤森 真



【おしぼり】

弊社からお渡ししています、おしぼりは"VB（ブイビー）ウイルスブロック"を配合した抗菌おしぼりでございます。菌の働きを99%以上抑制する特許技術を取得
ウイルス全般の侵入を防ぎ、安心安全の中、お食事をお楽しみくださいませ。



【お食事する前にテーブルコーディネート！】

テーブルコーディネートも食事を美味しく頂く非常に大事な要素です！
一段オシャレに、気分が上がるちょっとしたコツをご紹介します！

1 《ランチョンマットやクロスを敷く！》

テーブルコーディネートでそれらしく見せるには、食器の下にランチョンマットやクロスを敷くのがおすすめです。食事の彩りを引き立たせてくれます！

2 《花を飾る！》

季節のお花を添えると、テーブルコーディネートが一層華やかになります。
一輪挿しに一本のお花でも OK! また花瓶に描かれた模様色と、テーブルクロスの色をリンクさせると素敵です。

3 《ナブキンや食器をセットしておく！》

ナブキンや食器、カトラリーをセットしておく、特別感を演出できます。
セットするものの色やテーマを決めて、テーブル周りのお花、ランチョンマットに合わせて選んでいくと統一感を出すことができます。

4 《テレビを消して照明を絞って、好きなBGMで雰囲気作り！》

暗いニュースばかりが飛び込んでくるテレビを一旦消してみよう！
照明も少し絞ってキャンドルに火を灯して、心地よい音楽と共にお食事を。



【食事に合わせてご自宅でのワインの楽しみ方！】

食事と合わせて気軽にワインも楽しみたいですね！

「どんなものが必要なのか？」「家でおいしく飲むコツはある？」 そんなお悩みにお答えします。

いくつかのポイントを押さえれば、自宅でも気軽においしくワインが飲めます。

用意しておく便利なグッズや注意点、おいしく飲む方法をご紹介します。

1 《揃えておきたいグッズ！》



ワインオープナー：ワインを飲むときに欠かせないのが「ワインオープナー」です。

プロやワイン好きになるとソムリエナイフを持っていたりしますが、コンビニ、スーパー、100円均一のショップなどでも扱っている、ウィング型やダブルアクション型の簡単に開けられるワインオープナーがございます。



ワイングラス：マグカップやコップでも飲めますが、せっかくワインを楽しむのであればグラスにもこだわりたい。高いものだと一脚数万円するものもありますが、こちらでもスーパーや100円均一、ホームセンターで買えるもので十分です。グラスワインにもたくさんの種類があって迷ってしまうかもしれませんが、以下のようなポイントを参考に選んでみてください。

- 口がすぼまっているチューリップ型
- ガラスが薄めのもの
- 大きすぎず、小さすぎず、丁度いいサイズのもの
- 透明のガラス



口がすぼまっているタイプは香りをグラスの中に閉じ込めやすく、繊細な香りをより楽しめます。大きなグラスの方が空気を含みやすいというメリットがありますが、自宅では扱いにくいので、程よい大きさを選びましょう。

人間の舌はとても敏感で、分厚いガラスと薄いガラスでは味わいが変わります。余計なものに邪魔されずにワインを味わえるように、なるべく薄いグラスを選ぶのがおすすめです。本来であれば白と赤で別々のグラスを使いますが、家飲みでは同じでも問題ありません。色、香り、味わいを楽しめるグラスのチョイスを心がけてみてください！



2 《ワインを飲む時の温度と冷やし方！》

ワインを冷やすには、ワインクーラーというワイン専用の保管庫がありますが、自宅の場合は冷蔵庫で十分です。

・スパークリングワイン、白ワイン・ロゼワイン・赤ワインで飲み頃の温度は変わりますが、あくまでも目安として覚えておきましょう。

スパークリング、白、ロゼは一晚以上、冷蔵庫に入れておけば美味しく飲めます。

また100円均一で買えるワインクーラーも便利です。

すぐに飲みたい場合はクーラーに氷と水を入れて、ボトルをくるくる回してあげると早く冷えます。

0℃の氷水に漬けた場合は1分で1℃温度は下がるので目安で覚えておいてください。

食事中、冷たさを保ちたい時にもクーラーは役立ちますよ！

赤は常温と良く言われますが、12～18℃くらいがおすすめです。夏場であれば飲む前に少し冷やし目にしてから飲むと軽やかに飲めて良いですよ。ですが冷やし過ぎると香りが立たず、渋みが際立ってしまうので気をつけましょう！

★それぞれのワインの適正温度の目安→

ワインの種類 温度	スパークリング シャンパーニュ	白ワイン 香ワイン ミディウム	赤ワイン フルボディ
5℃～8℃	おいしい温度		
8℃～12℃		おいしい温度	
12℃～18℃	貯蔵する温度	貯蔵する温度	おいしい温度 貯蔵する温度



3 《ワインを注ぐ時のポイント！》

グラスにワインを注ぐときは、グラスの3分の1～4分の1くらいの量に抑えることです。

グラスのちょうど膨らみの部分を目安に注いでみてください。

多く注いしまうとグラスを持つときにバランスが取りにくくなったり、グラスの中でワインを回して空気に触れさせる「スワリング」がしにくくなったりします。

見た目にもスマートになるので、ワインの注ぐ量には注意してみましょう。

また、ボトルの注ぎ口からワイン液が垂れやすいので、布巾などでおさえながら注ぎ終わると、テーブルや洋服を汚さずに済みますよ！

4 《料理とワインの合わせ方！～こんな料理にはこんなワインが合う！～》

食品でもワインでも、大まかに言って色の濃さは風味の濃さを示しています。白い肉と白ワイン、赤身の肉と赤ワイン。白身魚なら白ワイン、でも中間色のソースならロゼワインと合わせてみるといった例があります。



その例を合わせ方のパターン別に挙げてみました。

題して『料理とワインの相性方程式！』

Wine & Food方程式 その1 素材の色とワインの色を合わせましょう！



まず誰でも簡単にできるのが、「色合わせ」。素材そのものを味わうような、比較的シンプルな料理の「メイン食材の色」と「ワインの色」を合わせるのがコツです！

赤ワインなら、例えば赤身の牛肉、白ワインなら自身の鶏肉やお魚、ロゼワインならピンク色のサーモンといった具合に、同じ色の素材を持つてくるだけで、ワインとすんなり合います。

Wine & Food方程式 その2 ワインの中に料理と共通する風味を見つけましょう！



2つめの方程式は、「香り」や「風味」を合わせることで。ワインに詳しくなくても、「ハーブの爽やかな香り」「イチゴみたいな甘くフルーティな香り」「コショウのようなスパイシーな香り」「みずみずしい柑橘系の風味」などと感ずることがありますよね？

そうしたワインの持つ独特の香りや風味と同じような「香り」「風味」を持つ料理を重ね合わせると、ワインの味わいがより深く、何層にもふくらんで感じられます。それはもう、驚きの世界！



例えば、「レモンのような風味」を感じたとしたら、お料理にレモンを少し搾ってみる。「ハーブの香り」がしたら、青じそ、バジル、パセリといった香草をお料理の上に散らしてみたり、「スパイシーな香り」がしたら、黒コショウをトッピングしてみる。それだけで、十分『マリアージュ』になるんです！

Wine & Food方程式 その3 料理とワインで味わいを補い合ひましょう！



3つめの方程式は、「足りないものを補い合う。」料理にない味わいを、ワインが持つ味わいで補ってあげる、という考え方です。例えば、生牡蠣にレモンを搾るような感覚で、酸味のしっかりある白ワインを添えてみるとか、脂っぽい牛肉の料理なら、脂っぽさをリセットしてくれる渋み（タンニン）を持った赤ワインを合わせてみるとか。ちょっとした工夫でびっくりするほど豊かなマリアージュが生まれます！

Wine & Food方程式 その4 ワインと料理の味の「重さ」を合わせよう！



4つめの方程式は、「こっ तरी感」を合わせることで。ちょっと難しく思えるかもしれませんが、実はこれは一番実践的なので、ぜひ覚えてください！例えば、同じ鶏肉料理でも、塩やハーブだけで焼いたものと、焼いた上にクリームソースやグレービーソース（肉汁をもとに作られるソース）をかけたものとは、お料理全体の重さ、つまり、「こっ तरी感」が変わってきます。その重さに合わせてワインを選ぶ。さっぱりと仕上げた料理には軽いワインが、こっ तरीと仕上げた料理には重たいワインが相性抜群！ということなんです！

色々、書かせて頂きましたが、マナーを気にせずに、自分が楽しみたい方法でワインを味わうのが自宅飲み醍醐味です！

ちょっとした工夫で普段と違う特別感のある食事が楽しめますので、是非色々試してみてください！



<ワイン居酒屋>

VINOSITY ヴィノシティ

東京都千代田区鍛冶町2-4-1 佐伯ビル B1 TEL: 03-6206-9922

(定休日: 日曜・祝日 年末年始)

VINOSITY magis ヴィノシティ マジス

東京都千代田区鍛冶町2-9-7 大貫ビル B1 TEL: 03-5577-5575

(定休日: 土曜・祝日 年末年始)

VINOSITYmaxime 日本橋 ヴィノシティ マキシム

東京都中央区室町2-3 COREDO 室町2 1F TEL: 03-6262-3777

(定休日: 無し 但し、施設に準ずる)

VINOSITYmaxime 名古屋 ヴィノシティ マキシム

愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3 JR ゲートタワー13F TEL: 052-756-2622

(定休日: 無し 但し、施設に準ずる)

<ワインショップ>

VINOSITYdomi 神田店 ヴィノシティ ドミ

東京都千代田区鍛冶町2-4-1 佐伯ビル B1 TEL: 03-6206-9922

(定休日: 日曜・祝日 年末年始)

VINOSITYdomi 万世橋店 ヴィノシティ ドミ

東京都千代田区神田須田町1-25-4 マーチエキュート神田万世橋

TEL & FAX: 03-5295-5575

(定休日: 無し 但し、施設に準ずる)

VINOSITYmaxime 名古屋 ヴィノシティ マキシム

愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3 JR ゲートタワー13F TEL: 052-756-2622

(定休日: 無し 但し、施設に準ずる)

<ワインスクール>

ワインスクール シャルパンテ・カレッジ

東京都千代田区鍛冶町1-8-1 SR ビル 10階

お問い合わせ: college@charpente.jp FAX: 03-6206-8845

