



時が経つのも早いもので、もう 11 月も半ばを迎えました。まもなく 2025 年の新酒、ボジョレー・ヌーヴォーも解禁となり、来月にはクリスマスと、ワインの季節が到来します！

ヴィノスやまざきでは、これからの本格的なワインの季節、現地から生産者を招いてのイベントも盛りだくさんです！ワインを造ってくれている生産者から直接その美味しさの秘密を聞ける機会ですので、ぜひ一度ご参加いただけますと幸いです。

<https://www.v-yamazaki.co.jp/collections/event>

毎月ソレイユコースでは、今月も当店大人気の低アルコール甘口ワイン、ソレイユ・キュヴェ・ユーコ®をお届けいたします。ぜひお楽しみください！

■ ソレイユ・キュヴェ・ユーコ® ニューヴォー2025

「ソレイユもニューヴォー（新酒）はないの？」というお声から誕生した、ソレイユ・ニューヴォー。もともとは南フランスの蔵元をお願いしていましたが、昨今の国際物流の混乱で、どうしても解禁日に間に合わない・・・そこで国内のぶどう農家をまわり、力を貸してくれたのが、国内屈指のワインの名産地、長野県・桔梗が原の塩原農園でした。少人数で少量だけワインを造っているため、数に限りがありますが、今年も天候に恵まれ美味しいニューヴォーが出来上がりました。

今月のソレイユ通信 11 月号：ソレイユで簡単！ホットワイン

そろそろ寒さが本格的になってきましたね。

そんな季節には、ソレイユでホットワインはいかがでしょう？

ワインは温めると渋みが増してしまうため、ソレイユのように渋みが少なくフルーティなワインがぴったりです。ソレイユなら

作り方も簡単！マグカップに入れてレンジで温めるだけで完成です。

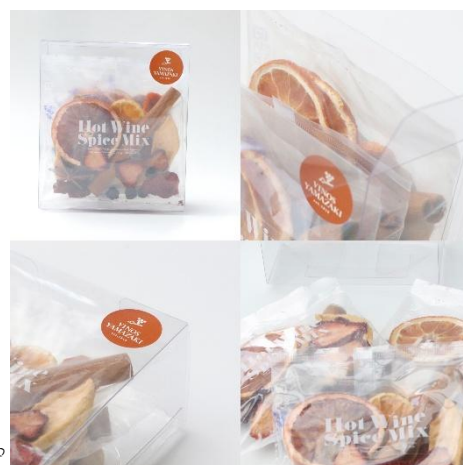
本格的に楽しみたい方には、スパイスを入れて香りをつけるのも◎。

当店では、ホットワイン用のスパイスもオリジナルで開発しました！

昨年ご好評いただき、今年もこの季節にあわせて限定入荷しました。

お鍋に入れて煮だすだけで、簡単に本格的な味わいを楽しめます。

ぜひお近くの店舗・WEB ショップ・お電話にてお問い合わせください。



● 次回のお引渡しは **12 月 15 日(月)～12 月 31 日(水)**を予定しております。ご配送の場合、15 日以降の最短土曜着でご手配いたします。

※入荷、輸送等の関係で、お引渡し期間、商品の変更が発生した場合、当社 HP、または引き渡し開始メールにてご案内させていただきます。

※20 歳未満の飲酒は法律で禁じられています。※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。