



雨の中で咲く紫陽花がとても美しい季節になり、気が付けば早いもので、年の折り返しとなりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。ヴィノスやまざきでは、暑い時期にぴったりの、毎年ご好評をいただいております「夏ヌーヴォー2025」のご予約を開始いたしました。今年は雨量が少なかったため収穫量は落ちましたが、ぶどうはしっかり完熟し、果実味がギュッと凝縮された、香り豊かなぶどうを収穫することができました！フレッシュで飲みやすく、夏にぴったりの味わいをぜひご堪能ください。

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・ユウ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・ユウコ® スパークリング



“ソレイユ・キュヴェ・ユウコ”と“プレステージ”のヒットを受け、お客様からの「シュワッと楽しめるソレイユが欲しい！」という声で誕生したのがこのワインです。イタリアのエミリア・ロマーニャ州を代表する弱発泡性の赤ワイン「ランブルスコ」の名門蔵元に特別にお願いし、ぶどう本来の自然でやさしい甘さと、お酒が苦手な方にもうれしい低アルコール（6%）はそのままに、柔らかでキメ細かな泡立ちの微発泡タイプに仕上げました。

本格的な赤ワイン品種を使用しながらも、ぶどうの持つ自然な甘さが残っているナチュラルな味わいに仕上がっています。普段ソレイユ・プレステージをお召し上がりの方にも、これからの暑い季節におすすめです！



今月のソレイユ通信6月号：ソレイユにどんな食を合わせる？

お客様からよくいただく質問に、「ソレイユにどんな食事を合わせたいですか？」があります。ご家庭の普段のお料理と合わせてお召し上がりください、と答えするのですが、実はいくつかペアリングのおすすめもあります。まず一つは味わいの近いもので、ドライフルーツやベリー系のスイーツを合わせる鉄板の組み合わせ。また、モッツアレラやブリーなどの熟成の強くないチーズと合わせるのもおすすめです。意外にもお醤油とお砂糖を使った和食と合わせるという方もいらっしゃいます。ぜひ様々なお料理と合わせてお楽しみ下さい。



●次回のお引渡しは **7月15日(火)~7月31日(木)**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。