59醸 SUGOLOCK FESTIVAL 開催!

今年度初の日本酒講座はオンライン開催。ゲストに59醸(ゴクジョウ)のメンバーを迎え、8月3日(月)～8日(土)の6日間連続で開催します!

8/3(月) 北光正宗Night(村松裕也)
4(火) 福無量Night (沓掛正敏)
5(水) 本老の松Night(飯田淳)
6(木) 勢正宗Night (関晋司)
7(金) 積善Night (飯田一基)
8(土) SUGOLOCK (All Member)

時 3日～7日 19:00～ 20:00 / 8日 17:30～ 19:00
料 各日2,300円(お酒購入代+参加費)
※銀座NAGANO2階または「銀座NAGANO しあわせお届け便」にてイベント専用特別ラベルの「59醸酒」をお買い求めください。
※ご購入酒蔵のイベントと8日のイベントにご参加いただけます。
定 各日120人(8日は最大600人!)
※詳細は銀座NAGANOウェブサイトをご確認ください。

詳しくはこちら

59醸(ゴクジョウ)とは?

県内の昭和59年度生まれの酒蔵の跡取り5人によるユニットである信州59年醸造会、通称「59醸」。メンバーが40歳になるまでの10年間、毎年テーマを変えたオリジナル日本酒「59醸酒」のリリースに取り組んでおり、今年で結成6年目。「原料品種と精米歩合を同じにする」など統一ルールのもとに、各蔵の杜氏たちがそれぞれまったく違う味わいを生み出しています。

かき氷はじめました

銀座NAGANOの夏の風物詩「かき氷」の販売をはじめました!今年は杏、ゆず、紅玉りんご、ミルクの4種の生シロップをご用意。信州産果実の生シロップとふわふわ氷のハーモニーを楽しみながら、銀座で"信州の夏"を感じてみませんか。

提供時間:10:30～ 18:00
価　　格:店内バルカウンターでのお召し上がり:650円
テイクアウト:400円
※生シロップ2種がけ:上記価格にプラス100円
※ソフトクリーム付き:上記価格にプラス100円
(店内バルカウンターのお召し上がりのみ)

TSURUYA × 銀座NAGANO しあわせ信州シェアスペース

コラボフェア

8月12日(水)～8月23日(日)
12日～16日:2Fイベントスペース
17日～23日:1F売場

今夏もTSURUYAオリジナル商品が銀座NAGANOに登場します。今回は売場を広げ、2Fのイベントスペースでも大きく展開! ラインナップは100種以上に!新商品も加わり新しい発見があるかもしれません。数に限りがございますのでお早めにお越しください。

銀座NAGANO しあわせお届け便

電話一本で銀座NAGANOの商品がご自宅に届くコレクトサービス「銀座NAGANO しあわせお届け便」。いろいろな商品をたくさん購入したい時や、酒類等お持ち帰りが大変な商品にも便利! ぜひご活用ください。

《ご利用の流れ》

1. 銀座NAGANOへ電話でご注文(03-6274-6018)
2. ヤマト運輸の「宅急便コレクト」にてご注文の品をお届け
3. 商品代金 + 送料(ヤマト運輸・実費)を、ドライバーにお支払い
※当面の間、代引き手数料は無料でお届けします

取り扱い商品の一部を銀座NAGANOウェブサイトでもご紹介しています。

ONE NAGANO みんなでひとつに がんばろう長野

令和元年東日本台風により被災された方々を支援するため、銀座NAGANOでも義援金を受け付けています。皆さまのご協力をお願いいたします。

受付期間:令和3年3月31日(水)まで
受付時間:午前10時30分～午後8時まで(定休日を除く)

銀座NAGANO

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOCO1・2・4F

TEL
代表 03-6274-6015
1F・ショップスペース 03-6274-6018
2F・観光案内 03-6274-6017
4F・移住交流相談 03-6274-6016

営業時間 10:30～20:00(1F・2F)　定休日 年末年始

東京メトロ銀座駅A1・B5出口から徒歩1分　JR有楽町駅から徒歩7分

https://www.ginza-nagano.jp

※掲載情報は2020年7月現在のものです。商品・メニュー・イベント内容等は変更となる場合がございますのでご了承ください。表示価格はすべて税込です。

信州のヒト・コト・モノとあなたを"つなぐ"銀座NAGANO情報マガジン
つなぐ 2020 8月号 | VOL.67 | 令和2年7月15日発行
しあわせ信州
TAKE FREE 毎月15日発行
発行:銀座NAGANO

信州のヒト・コト・モノとあなたを"つなぐ"銀座NAGANO情報マガジン

つなぐ

2020 8月号
令和2年7月15日発行
VOL.67

TAKE FREE

銀座NAGANO しあわせ信州シェアスペース

SPECIAL FEATURE

きのこ生産量日本一!

夏こそ食べたい、夏においしい長野県のこだわりきのこ

きのこ生産量日本一！

夏こそ食べたい、夏においしい 長野県のこだわりきのこ

世界中に6万を超える種類があるといわれるきのこ。国内には4,000～5,000種が存在し、そのうちの約300種が食用となっているのをご存じですか。秋の食材と思われがちなきのこですが、自然の中では、年間を通じてさまざまなきのこが生育しています。腸内環境を整える食物繊維、糖質からのエネルギーづくりをサポートするビタミンB1などが豊富なきのこは、実は夏の体が求める食材。日本一の生産量を誇る長野県内で、生育環境にこだわり、個性的な取り組みが行われている生産現場を訪ね、きのこの秘密と魅力に迫りました。

大自然の中で育まれる 滋味豊かな山のきのこ

丸中ロッヂ　（野沢温泉村）

車1台ようやく通るほどの山道を進むと、山肌に複数の丸太が立ち並ぶエリアが目に入ってきます。その丸太には、遠目で見てもわかるほどの大きなきのこが。野沢温泉村の山の中、原木栽培に取り組むのが「丸中ロッヂ」。20年ほど前に民宿から体験型のロッヂへとリニューアルし、オーナー自らの案内で宿泊客自身にきのこや山菜を収穫してもらい、山を楽しんでもらうスタイルで、多くのファンが訪れる知る人ぞ知る「きのこの宿」です。

「山のきのこは風味や旨味が全然違う。野沢温泉村のはっきりとした四季がおいしいきのこを育むんだよ」

こう話すのはオーナーの門脇秋彦さん。天然きのこと限りなく近い環境で栽培されるきのこは驚くほど大きく、まいたけなど段ボールに入りきらないほどの大きさに成長するものも。

門脇さんはなめこの原木栽培からきのこ作りをはじめ、雪が解ける5月半ばの春しいたけ、夏のたもぎ茸、秋のまいたけ、なめこ、秋しいたけ、最後に“ウインターマッシュルーム”ともよばれるえのきたけなど、年間を通じ10種類ほどのきのこを栽培しています。原木にきのこの菌を打ち込んでから収穫まで2年ほどかけますが、菌と原木の相性が重要で、門脇さんは木を見て菌を選ぶそう。

また、一番おいしい食べごろに収穫できるよう、収穫の時期になると毎日のように山を訪れ、タイミングを見極めます。灰茶色のイメージが強いまいたけも、「黒っぽい色から薄茶色に変化した時が食べごろで最高においしい」と門脇さん。失敗を重ねながらも長年培った経験が、極上のきのこを育みます。

「きのこは山の木を土にかえす役割がある。だからきのこ作りっていうのは山の恵みを循環させて山を守ることでもあるんだ」と門脇さんは語ります。

自然のままの環境で育てられた原木きのこはとても大きく、しいたけは大人の手のひらほどあります。今まで見たこともないような大きさやしっかりした食感、風味に驚く人も多いとのこと。

「丸中ロッヂ」の名物が素材の味を生かした、極めてシンプルな調理で楽しむきのこ料理。「ミネラルを多く含み、雪解け水で潤った黒土が育むきのこや山菜はひと味もふた味も違う」と門脇さん（写真右）。「職人館」の北沢正和さん（写真左）との親交も深く「山菜だけじゃなく、クロモジみたいな天然のハーブとか大地の恵みをたっぷり含んだ白樺の樹液とか、山は貴重な食材の宝庫。門脇さんのきのこもその宝のひとつだよなぁ」と北沢さんは絶賛します。

丸中ロッヂ　下高井郡野沢温泉村豊郷4424-2　0269-85-2157

銀座NAGANO
にて一部販売中

主力の純白種えのきたけのほか、より自然の状態に近い茶色かかった原種系のえのきたけも栽培。銀座NAGANOのイベント講師でもおなじみの横山タカ子さん監修の商品開発も。

培地に使用する国産材は樹齢約30年の間伐材。「森を整備して育てるために間伐材を有効活用して森の土を作り、その土できのこを作ることで、まちなかにも森の特別な恵みを多くの人々にお届けしています」と金子さん（写真右）。

えのきのスパニッシュオムレツと
アスパラのえのき卵黄ソースかけ
（北沢正和さん作）

「えのきたけは鍋料理をイメージしがちですが、季節やジャンルを問わずいろいろな料理に合うことをお伝えするために、今後は当社ウェブサイトでさまざまなえのきたけレシピを紹介していきます」と金子さん。

株式会社丸金
長野市篠ノ井小松原2367-1　026-293-2177
https://www.marukin.jp/

「きのこは木の子」 森の恵みで育むえのきたけ

株式会社丸金　（長野市）

長野県産が全国流通量の6割以上を占めるえのきたけ。昔はオガ粉（木の粉）を使った培地（きのこが育つ菌床）が使われていましたが、近年は収量を大きく伸ばせる安価な外国産コーンコブ（トウモロコシの芯）を砕いた培地が主流です。そんな中、今でも国産材を粉砕し、1～2年熟成させた培地できのこ作りをしているのが、長野市の「丸金」。多くの生産者が低価格化や効率化を求めて栽培方法を変える中、えのきたけを通じて人と地球の健康・幸せに貢献することを使命に掲げる同社は、えのきたけ生産をはじめた1972年以来、手間を惜しまず変わらぬ製法を続けています。

「きのこは『木の子』といわれるように、自然界では森の切り株や倒木から生え、光合成ができないので育つ木が命。だから当社では“木の子（木の粉）”にこだわり、天然きのこが育つ本来の環境やおいしさを追求し、昔ながらの育て方を続けています」

こう話すのが、専務の金子敬介さん。森の恵みを含んだえのきたけは甘い芳香が漂い、茎が太くしっかりしていてシャキシャキとした食感が楽しめ、風味も豊か。煮汁もコーンコブを用いたえのきたけは黄色くなりますが、同社のものは澄んでいるので、料理もほかの素材の彩りを邪魔しません。そして、国産材の間伐材を活用してオガ粉を作っていたり、使用する原材料も明らかなことから、安心安全や環境にこだわるミシュラン星付きレストラン、高級旅館のほか、ヴィーガンのための自然食レストランの食材にも採用されています。

また、栽培室は天然えのきが育つ環境をめざし、厳しい自然環境と同様の温度や湿度、明るさに設定。仕込み水も長野市戸隠の天然の湧水を使用しています。

さらに、えのきたけ収穫後の培地は100%有効活用。木質由来の培地のため、収穫後もきのこ菌が活発に活動しており、1年ほど熟成させてから畑に撒くと培地に残った菌糸が有機物を分解し、土壌の力を引き出すことから、有機無農薬野菜の農家などから引き合いがあるそう。令和元年東日本台風で被災したりんご農家にも土を寄贈しています。こうした取り組みにより、「信州ブランドアワード2019」の「健康長寿・安心」をテーマにした「しあわせ信州部門」で大賞を受賞。同社の認知度は食品業界を超え、持続可能なビジネスモデルとしても広がっています。

まるでオードブル！
自社一貫生産の希少なきのこたち

キノコ村　（須坂市）

菅平高原の麓、自然の豊かな山里に工場を構える「キノコ村」。自社で種菌の育成から栽培、加工まで一貫して手がけています。

「種菌の育成から自社で行うからこそ細かい栽培の仕様までこだわることができます」と話すのが、信光工業㈱キノコ村事業部統括の荒井将尋さん。もともときのこ農家のためのプラント（工場の設備一式）設計・施工を請け負っていた同社は、そのノウハウを生かして30余年前にきのこ栽培に参入。現在は大量生産しにくく希少価値の高い、さまざまなきのこを栽培しています。

常時栽培しているのは「たもぎ茸」「甘シャキ味えのき」「野生種えのき」「とき色ひら茸」「ひら茸」「柳まつたけ」の6種類。「たもぎ茸」「とき色ひら茸」「ひら茸」などは初夏から秋にかけて生え、えのきたけ類は秋から冬にかけて生えるきのこです。それぞれに合わせて栽培室の温度や湿度、光などを変えて栽培環境を整え、培地の殺菌釜などの設備もいくつかは自社で製造。こうして作られたきのこは、どれも旨味成分も栄養価も豊富です。また、「野生種えのき」は山に自生していた原種のえのきたけを採取して栽培化したもの。そこに一般的な純白種えのきたけを交配して「甘シャキ味えのき」を作るなど、新品種を生み出しています。

栽培する中でもひときわ管理が難しいのが「とき色ひら茸」。初夏から秋にかけて日本の野山に自生する在来種ですが、デリケートで枯れやすく、国内でも栽培農家はわずか4～ 5軒だとか。魅力はなんといってもピンクの色合いの美しさで、和洋を問わず彩りを添えるような料理に使われ、結婚式での料理で使用されることも多いそう。

「種菌は栽培をやめた県外の生産者から譲り受けましたが、 苦労の連続で他社がやめる理由がすぐにわかりました。試行錯誤の末、ようやく安定的に作れるようになりつつありますが、きのこはそれぞれ個性が違うため、まだわかっていないところもありますし、毎年栽培する中で新たな発見も必ずあります」

手間と情熱をかけ、これだけ多くの希少種を扱う生産者は日本に数えるほど。だからこそ、料理人からは高く評価されています。無駄なく6種類ものきのこを栽培し続けることは、ひと筋縄ではいきません。それでも「求めてくれるシェフたちのためにも、うちが作らないと」という熱意が荒井さんの原動力になっています。

「食べる人のおいしさや健康を考えたら、きのこもストレスをかけず元気に育てることが一番。そのために、きのこが成長したいようにのびのび生育させています」と荒井さん。一般的なえのきたけの紙巻き（まっすぐ見栄えよく伸びるよう瓶口を紙で筒状に巻くこと）も行いません。

各種加工品
銀座NAGANO
にて販売中！

フレッシュな状態ですぐ加工し、おいしさや栄養を損なうことなく商品に。各種乾燥きのこはきのこが浸かるくらいの水に20分ほど浸けて柔らかく戻してから料理に使い、「乾燥甘シャキ味えのき」「乾燥野生種えのき」は水戻し不要。また「乾燥甘シャキ味えのき」はフライパンで炒るなど、一度加熱、味付けしてそのままスナック感覚で食べてもおいしく味わえます。

キノコ村（信光工業株式会社）
須坂市野辺1883　026-246-5888　http://www.kinokomura-dayori.com/shop/

銀座NAGANO
にて期間限定で
取り扱い予定！

先代から栽培を引き継ぎ、紆余曲折を経て商品化に成功した島田さん。「コプリーヌ」という商品名も「Coprinus comatus」という学名から島田さんが命名しました。

菌糸体が瓶内に蔓延したら、培地を広げて栽培。コプリーヌは12～25cmほどに成長すると、傘がフワフワとした食感で軸はシャキシャキ、根元はコリコリというほかにはない特徴が現れますが、この状態では保存性が低いため、小指ほどの大きさで収穫し、商品化しています。

コプリーヌのおいしい食べ方

若い状態で収穫したコプリーヌは繊維質が硬く強いためコリコリとした食感が楽しめ、マッシュルームに似ていますが、より深みやコクが感じられます。調理法はマッシュルームと同様、味の濃い煮込み料理がおすすめ。トマト煮込みや濃厚なクリーム煮、シチュー、カレーなどによく合います。飲食店では絶品きのこパスタとして提供されることも。和食の場合は炊き込みご飯など、食材の旨味がじっくり染み出るような調理がおすすめです。

農事組合法人シマダ
長野市青木島町大塚171　026-286-2766

“幻のきのこ”の栽培に成功！
長野から広がるコプリーヌ

農事組合法人シマダ　（長野市）

ヨーロッパでは高級きのことされる「コプリーヌ」。つくしのような形の白く美しいきのこで、コリコリとした独特の歯応えがあって旨味が強く、どんな料理にも合うクセのない味わいです。ほぼ全世界に分布しており、日本でも春から秋にかけて草地や畑地などに自生していますが、栽培となると困難に。というのも、和名「ササクレヒトヨタケ」の名の通り、成長後はヒトヨ（一夜）で溶けてしまうほど日持ちがしないのです。そのため「幻のきのこ」ともいわれ、全国的にも栽培例が少なく、これまで継続的な生産に成功した人はいないのでは、ともいわれています。そんな中、25年ほど研究を重ねてきた長野市の農事組合法人シマダの2代目・島田英明さんが2016年に栽培に成功。今も栽培を続ける貴重な生産者です。

「先代からひらたけやぶなしめじなど木や森に生えるきのこをメインに栽培していましたが、コプリーヌは土から発生するので栽培方法が違いましたし、そもそも前例の生産者がいないので栽培理論が全くわかりませんでした。何もかも手探りで、やめたいと思うことも何度もありました」

ある時にはとうとう種まで全滅してしまったことも。それでもめげずに組織培養によって種菌から作り直し、栽培方法を徹底的に見直しました。培地の養分量を変え、培養は瓶で行うものの、その後は培地を地面のように広げ、自然に近い形で生育するようにしたのです。栽培室も分単位の空調管理で人工的に昼夜の寒暖差を生み出し、生育を促進。収穫後は真空包装にすることで酸素による成長と変質を防ぎ、美しい形状を保ったまま出荷しています。こうして今では専門店の特別なニーズを満たす存在として知られ、「コプリーヌがないと営業ができない」と話す飲食店もあるほどだとか。

「とはいえ、認知度はまだまだ高くありません。そこで、まずは見た目も食感もよくて面白さもある、一風変わったきのこの存在から知ってもらえたらうれしいですね」

どんなに困難な状況に直面しても、諦めることなく真摯にコプリーヌと向き合い、マニュアルのない道を切り開いた島田さん。市場に出回らない珍しいきのこの、これからの展開に目が離せません。

銀座NAGANOで買える!

個性的で実力派のクラフトビール揃い踏み

長野県内には老舗から新進気鋭まで20近くものクラフトビール醸造所があり、
それぞれに個性豊かな味わいを生み出しています。

氷河ビール（北アルプスブルワリー / 大町市）

北アルプスの大自然でろ過された超軟水の湧水でつくるビール。
どれも透明感、爽快感のある飲みやすい仕上がり。

氷河ペールエール
330ml 500円

鼻を抜けるドイツ産ホップの香りと苦味のバランスがよく、すっきりとした飲み口が特徴。

氷河ラガー
330ml 550円

北アルプスブルワリー一番人気。さわやかでなめらかな味わいの「ピルスナー」タイプ。

氷河IPA
330ml 600円

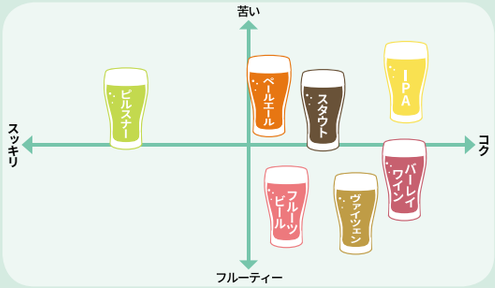
しっかりとした苦味と華やかなホップが香る、苦すぎず軽すぎない絶妙な味わいのIPA。

氷河スタウト
330ml 600円

黒ビールの常識を覆す飲みやすさ。「ジャパン・グレートビア・アワーズ2020」で金賞を受賞。

ビアスタイルから自分の好みを見つけよう！

100種類以上あるといわれるビアスタイル（ビールの種類）。個性豊かなクラフトビールの特徴や味わいから好きなスタイルを知っておくと、よりおいしく飲め、楽しみの幅を広げられます。



IPA	：ホップの強い香りと苦味、アルコール感
スタウト	：独特の苦みと香りの黒ビール
ペールエール	：フルーティな香りとホップの苦味
バーレイワイン	：熟成された濃厚な風味、高アルコール度数
ヴァイツェン	：甘い香りの白ビール
ピルスナー	：キレのある苦味とさわやかなのど越し
フルーツビール	：ビールの爽快感とフルーツのフレッシュな香り

ペッカリービール（伊那市）

有機農園から生まれたクラフトビール醸造会社。南アルプスの水を使い、
自らの手で有機栽培した麦やホップを原料として醸造することも。

フィオナ・ハニーペールエール
330ml 550円

華やかさとモルトの旨味をゆっくり味わいたいペールエール。上伊那産の蜂蜜とアメリカ産ホップの香りが絶妙。

オハヨー・ホワイトエール
330ml 550円

「いなまち朝マルシェ」コラボ商品。オレンジとミントの香りで飲み口さわやかな「朝から飲めるクラフトビール」。

ジェフ・ペールエール
330ml 550円

グレープフルーツなど柑橘系の香りが清々しい、すっきりとした味わいのペールエール。

ジェレミー・インペリアルスタウト
330ml 550円

チョコレートの上品な香りとショウガの酸味が濃厚でコクのある大人のテイストを醸す黒ビール。

穂高ビール（エイワ / 安曇野市）

安曇野の清らかな天然水と厳選された材料、ドイツの伝統製法による
確かな技術から生み出されるビール。安曇野産ホップを一部使用。

アルト
330ml 550円

カラメル麦芽の甘い香りと、コクのある苦味が特徴の赤銅色のビール。豚肉料理との相性抜群。

ケルシュ
330ml 550円

どんな料理とも好相性。穏やかなホップの香りとほのかな苦みで、すっきりとしたやさしい味わい。

ペールエール
330ml 550円

少し濃い黄金色で苦味はやや強め。柑橘系の華やかなホップの香りが特徴。

ヴァイツェン
330ml 550円

小麦麦芽を50%以上使用しており、フルーティな香りが心地よく広がります。

長野県をクラウドファンディングで応援しよう!

新型コロナウイルス感染症の影響で、厳しい経営環境に直面する飲食店、宿泊施設、山小屋を支援する
クラウドファンディングが立ち上がりました。皆様からのあたたかいご支援をよろしくお願いいたします。

長野県のお店にエール!プロジェクト

長野県のお店にエール! PROJECT

長野県内各地の飲食店、宿泊施設を支援するクラウドファンディング。
チケット購入型と寄附型の支援タイプが選べます。

期　　間：7月4日（土）～7月29日（水）
目標金額：飲食店　各地域500万円
　　宿泊施設　1,000万円

詳細は CF信州 で検索！

信州の山小屋応援プロジェクト

山岳の自然を守り、登山道の整備を最前線で担う山小屋を、ふるさと納税で応援する寄附型クラウドファンディング。

期　　間：7月1日（水）～8月31日（月）
目標金額：1,000万円

詳細はこちら

信州の「旬」を産地直送でお届けします

信州産直便

今回は旬の桃4品種を贈答用（5kg・3kg）と家庭用（2kg）でご用意したほか、糖度センサーで約13度以上ある「キラキラ桃」の贈答用（5kg）もご用意しました。大切な方への贈り物、ハレの日の一品にいかがですか。詳しくは、銀座NAGANO店頭または「NAGANOマルシェ」で。

詳細は NAGANOマルシェ で検索

※品種によって申込期限が異なります。

今なら全品30%OFF!

信州の特産品が勢揃い！
NAGANOマルシェ

銀座NAGANOのショッピングサイト「NAGANOマルシェ」（本店、yahoo!店、楽天市場店）では県産品を全品3割引きで販売する「しあわせ信州ふるさと割」を実施中！ 銀座NAGANOのバイヤー厳選の特別アソートセットなど、ここにしかない商品をご用意しています。

詳細はこちら

各種移住相談実施中

4Fでは、各種移住交流相談会（要予約）や、長野県へのU・Iターンを希望する学生（既卒3年を含む）の方を対象とした「シューカツNAGANOキャリア相談室」を開催しています。参加申し込み・詳細は、ホームページまたは各お問い合わせ先へ。
※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、延期・中止となる可能性がございます。

上田市移住相談サテライト窓口
期 7月30日、8月28日
時 13:00～18:00
問 0268-21-0061

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会
期 8月10日 時 13:00～16:00
問 0269-62-3111(内線252)

須坂市移住相談会
期 8月22日
時 11:00～17:30
問 026-248-9017

シューカツNAGANOキャリア相談会
期 8月2日、30日 時 10:00～18:00
問 0120-275-980

銀座NAGANO ソムリエ 花岡純也の avec du NAGANO WINE

シャンパンと同じ製法で造られたシードルで夏をさわやかに

夏らしい暑い日にはりんごの発泡酒、シードルはいかがでしょうか。シードルはアルコール度数も2～8%と高すぎずに飲みやすく、りんごの名産地である長野県ではシードルも各地で生産されています。銀座NAGANOでの取り扱いも年々増えている人気の商品です。「甘口」と「辛口」、濾過の仕方で「にごり」と「クリア」の大きく4つの味わいに分類され、ワインのように料理や食材と合わせたペアリングも楽しめます。

そんな中から今月おすすめするのは、たてしなップル（立科町）の「デミセック（微甘口）」（3,300円）。自社農園の完熟サンふじりんごを原料に、瓶内二次発酵というシャンパンと同じ製法で手間ひまかけて造られており、細かい気泡が特徴で、フルーティーな口当たりはクセのあるチーズとの相性も抜群。フルボトル（750ml）のほか、ハーフサイズやピッコロサイズ（1/4）も発売されており、TPOに合わせてお楽しみいただけます。