

持ちやすい&読みやすい
JUST SIZE
になりました!

7 JULY 2020
No.380
定価 690円(税込)

GOOD LIFE BIBLE Begin

ビギン | www.e-begin.jp

コレさえあれば!の OUTDOOR 名作

7月から有料化につき
所帯じみない
エコバッグ

手持ち服で
お洒落に
なれる方法
ハッピーな
宅呑み
お洒落計画



IN↔OUT
外使いオンリーじゃない、インテリア&料理道具として家でも使える! 万能選手のみを厳選紹介!

DAYCAMP
近場でピクニック&日帰りでBBQと、手軽にアウトドアをカッコよく&お洒落に始めたい人必読!

SAKE

日本酒業界の雄が太鼓判!



はせがわ酒店
広報
後藤みのりさん

全国にファンを持つ酒販店の
敏腕広報。日本酒を愛し、あ
らゆる美酒を知り尽くす。



都内に7店舗を展開。麻布
十番店は日本酒に加え、ワ
インも充実している。④東
京都港区麻布十番2-3-3
☎03-5439-9498 当面の営
業時間11:00~18:00 無休

Professional

Shop Data



相原酒造
雨後の月 特別純米 山田錦

大吟醸造り、冷蔵保存を掲げる広
島の酒蔵。低温でじっくり味を深
めた雨後の月は、日本酒では珍し
い13度の低アルコール純米酒だ。
「穏やかな香りに、すいすい呑め
る上品さが特徴。あっさりした魚
料理のお供に最適です」。720ml。



せんきん
モダン仙禽 無垢

土地の個性を生かした酒造りを行
う1806年創業の橋木の蔵。モダン
無垢は甘酸っぱさが引き立つ、仙
禽定番の一本。「華やかな香りに
ジューシーな味わいは、洋食や肉
料理にピッタリ!」。720ml。*実
際のヴィンテージと異なります。



五町田酒造
東一 純米酒 GOMARU

近年の日本酒ブームの先駆けとい
われる佐賀の蔵。GOMARUは
若き造り手が低温長期発酵による
酒造りに挑戦したモダンな純米酒。
「すっきりと軽やかな口当たりで、
若い方や初心者にもオススメ。ぜ
ひ和食と合わせてみて」。720ml。

「日本酒ビギナーの
エントリーに最適!」

「洋食にだって合う♡
懐が深い老舗の定番」

「低アルコール。なのに
奥深い味が新鮮!」

リピ買い
必至の
U-2000円

プロの太鼓判をボトル買いしよう!

料理と一緒に楽しく楽しむ食中酒、日本酒とワインも宅呑みの大きな味方。割るなどせず、ボトルから注いでそのまま飲むのも楽チンだしね! そこで業界のエキスパートに、リピート必至の太鼓判を聞いてみました!



JULIA
オーナーソムリエ
本橋健一郎さん

ソムリエとして20年以上活躍。
建築士資格を持ち、店舗プロ
デュースも手掛ける。



世界が注目するペアリング
レストラン。テイクアウト
も好評受付中。④東京都港
谷区神宮前3-1-25 1F
☎03-5843-1982 ⑤18:00~
22:00 ⑥火曜 完全予約制

Professional

Shop Data



ブックロードワイナリー
シードル

東京・御徒町にあるワイナリーの
シードル。「シナノゴールドを使い、
りんごの旨みや甘い香りは残しつ
つ、すっきり辛口に仕上がってい
ます。豚肉の生妻焼きやお好み焼
きなどと相性抜群です」。750ml。
(ブックロードワイナリー)

「こってり料理には
辛口シードルがベスト!」



清澄白河フジマル醸造所
テーブルトップ デラウエア

山形産デラウエアを使った白ワイ
ン。「こちらも生食用ぶどうを使
用していて、馴染み深い味です。
すっきりした微炭酸は、休日ラン
チの一杯にもいい。唐揚げやアジ
フライと合わせたいですね」。750
ml。(清澄白河フジマル醸造所)

「すっきり白の微炭酸が
休日の昼呑みにGOOD!」



カーブドッチ
ファンビーロゼ

山形で育った生食用ぶどうを使い、
ジュース感覚でグビグビ呑める。
「果実の瑞々しさや苺のような香
りが、笑顔が素敵な女のコみたい
(笑)。カルパッチョやモッツァレ
ラチーズなどにオススメ」。750ml。
(カーブドッチワイナリー)

「グビグビ呑める
大人のぶどうジュース!」

ペアリングマスターが太鼓判!

WINE