

Marisol

マリソル

特別付録

マルティニーク×マリソル
コスメバニティポーチ



縦10×横20×高さ10cm

2020 OCTOBER

<https://marisol.hpplus.jp/>

10

二宮和也

やわらかな
「ベージュ」で、
新しい秋を始める

アラフォーのための
「目ヂカラ」UP講座

今年の夏枯れ肌は前代未聞!
マスク下の“肌落ち”
気づいてますか…?

尹生花先生「九体質学」で
免疫力を上げる!



「リモートときどき通勤」時代の
お仕事ワードローブ着回し15days

リアルもネットも。どこで買えばいいか
わからなくなった、全てのアラフォー女性に捧ぐ!
今、大人が「グッとくる服」は
このブランドにある

新鮮「ローファー」で
アップデート

「次世代BAG」図鑑

もっと自分の「好き」に素直に
おしゃれしよう!

Marisol

4大女っぷり®スタイル

SWEET COOL CASUAL ELEGANT

2020

せんぶ、お取り寄せ可能!

ニッポンのお酒で、おうち飲み!

美女組弁護士カキノキさんの
「離婚手続き Q&A」



海道の大自然で生まれる
に優しいワイン



(右)バッカス¥3,000・(左)三氣の
辺ツヴァイゲルトレーベ¥3,200

北海道
とっぽろ藤野ワイナリー

「ただ農業を使わず、体に優しいワインを造る」を信条に、良心的な価格で、魅力あるナチュラルワインを次々とリリースする札幌市郊外にあるワイナリー。「スパークリングワインからスティルワインまで幅広くラインナップ。三笠市の信田農場で育った品種を用いた天然酵母の力でゆっくりと時間をかけて発酵させた「バッカス」は、花うな香りがかくわしく、果実味が堪能できる辛口の白ワイン。一方、「三氣の辺ツヴァイゲルトレーベ」は、渋味は穏やか。みずみずしい飲み心地の赤ワインです」

とっぽろ藤野ワイナリー <http://www.wm-net.ne.jp/elk/fujino>

八重原メルロー ¥3,300
ピノ・グリ ¥3,300



トップソムリエが
太鼓判を押す
長野ワイン

野
ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー

セリストでもある玉村豊男さんが創業したワイナリーは、北アルプスや千曲川を望むすがすがしいレストランやカフェも充実。「標高850mの冷涼な気候を生かし、小西超を中心に栽培・醸造されるワインは、世界のトップソムリエから「ブルゴーニュのワイナリー」と称賛されるほど。ピノ・ノワールとともに注目したいのが、「八重原メルロー」の赤ワイン。ベリー系の風味で、凝縮感と深みを持ち合わせる。長野県でも栽培農首えつつある「ピノ・グリ」は、酸がきれいに溶け込み、和食にも合わせやすい」

ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー <https://villadest.shop-pro.jp/>



(右)ファンピー・赤 ¥1,800・
(左)アルバリニョ ¥4,200

発想も味わいもユニーク!
意欲的な作品を次々リリース

新潟

カーブドッチワイナリー

日本海に面した角田山の麓でブドウを育てることからスタート、レストランに温泉やスパさらにオーベルジュも併設する滞在型ワイナリー。「栽培醸造長の掛川史人さんが、ここ3~4年の間に次々と意欲作をリリースしています。なかでも、特に脚光を浴びているのが「アルバリニョ」。金木犀や桃のような香りで、ほどよい厚みをしっかりした酸が下支えしており、立体感もある魅惑的な白ワイン。「ファンピー・赤」は、みずみずしく、軽快な味わいのキュートさが魅力。ネーミングどおり、楽しくて親しみやすい赤ワインです」

カーブドッチワイナリー <http://www.docci.com/>



(右)牧内アンウッディド シャルドネ ¥2,380・(左)キャンベル・アーリー ドライ Bag in box ¥3,780



宮崎

都農ワイン

独自の思想と製法で
唯一無二の味わいを確立

九州・宮崎にあり、恵まれているとはいえない気候条件のもと、工場長である赤尾尾さんらが、新しい品種への取り組み、長年にわたる土作りなど、既成概念にとらわれず、果敢に挑戦を続けるワイナリー。それでいて、価格設定は極めて良心的でお買い得なワインも多い。「牧内アンウッディド シャルドネ」は、自社農園で栽培したシャルドネの魅力を堪能でき、果実味、酸、わずかな渋味のバランスが最高。今、海外で爆発的に増えている「Bag in box」タイプは、酸化しにくいうえ、コスパがよいのも魅力です」

都農ワイン <https://tsunowine.shop/>

全部、
お取り寄せ可能!

造り手の想い、多彩な味、新しいペアリングに注目

ニッポンのお酒で、おうち飲み!

風土に合わせて心をこめて造った日本のお酒は、ふだんの食事にぴたっと合うし、私たちの体にすっとしみ込む。ワイン、クラフトビール、日本酒……それぞれの“今”を知れば、もっとおいしいし、おうち飲みが楽しくなる!

※購入できるお酒のビンテージ(醸造年)は、掲載している写真のものと違う場合があります

イラストレーション/まるやまひとみ 取材・文/広沢幸乃

「北海道や長野を中心に全国各地にワイナリーが増え、その数50軒以上。市場は大いに盛り上がりつつあります。日本ワイン全体を通して言えることは、渋味も穏やかで香りも味わいも非常に繊細です。バターや生クリームを使った料理より、野菜主体の軽やかな料理やだしがきいたお料理と合わせやすいものが多いです。低アルコールなものの時代在即しています。ワインの味わいはブドウで8割は決まると言われており、近年は、自ら育てたブドウでワインを造るワイナリーが増えています。今回はその中でも、北海道から九州まで、それぞれの土地の個性を表現した魅力あふれるワインを造っているワイナリーを選んでみました。いずれも日本ワインのおいしさが実感できるものばかり、ネットでの購入も可能です」

繊細で精妙な味わい。
世界に通用する日本ワイン



フード&ワインジャーナリスト
鹿取みゆきさん

日本ワインの生産者支援のための研究活動やプロジェクトの企画にも注力し、昨年は「日本ワインブドウ栽培協会」を設立。Pen Onlineで「ワインは、自然派。」を連載中。信州大学特任教授



造り手の想いやストーリーを
知ってワイナリーを選ぼう



(右)北のぼろセ ¥5,454・
(左)プティ・マンサン ¥3,454



人と自然に寄り添い
手間ひまかけて
造られる自然派ワイン

栃木

ココ・ファーム・ワイナリー

場所は栃木県足利市。化学肥料や除草剤をいっさい使わず、野生酵母を中心にワイン造りを行うワイナリー。「自家栽培に加え、北海道で開拓したブドウ畑や全国各地の契約栽培農家が育てたブドウを用いるため、多彩な味のワインに出会える。「プティ・マンサン」は感動するほどすがすがしい味わいの白ワイン。「北のぼろセ」はきめこまやかな泡立ちのロゼスパークリングで、まったくして奥行きのある飲み心地が特徴。そのほか、¥2,000前後で気軽に飲める「農民ロッシ」や「農民ドライ」も、極めてコスパがよいワインです」

ココ・ファーム・ワイナリー <https://cocowineshop.com/>



©GRACE WINE

女性醸造家が手がける
世界に通用するワイン

(右)グレイス茅ヶ岳甲州 750ml ¥2,500・
(左)グレイスロゼ 750ml ¥2,727



山梨

グレイスワイン

「世界的にも注目を集める、日本を代表する家族経営のワイナリー。栽培醸造責任者の三澤彩奈さんは、ヨーロッパ系品種のみならず、日本固有品種である「甲州」での、きめこまやかなワイン造りを大切にしている。昨今の品質の安定感に抜群でどれを飲んでもおいしい。おすすめは、クリーンかつフレッシュな果実味でのびやかな酸がキリッとした味わいの「グレイス茅ヶ岳甲州」。三澤さんがフランス留学時代、どんな料理にも合うロゼワインの僕の広さに感銘を受け、それを目ざして造った「グレイスロゼ」も最高」

中央葡萄酒 グレイスワイン <https://www.grace-wine.com/shop/>