

ワイン女子101人の おうち飲みワイン202本と 最強つまみ202品

一般社団法人 日本ソムリエ協会 女子部編



「女子会員からの
美味しい
メツセイジ
満載です！」



定価 本体1,350円 + 税

岡 昌治 会長

東京
シニアワインアドバイザー

友田晶子

会員No.1669

58

きれいなサーモンピンク、完熟木いちごのような甘酸っぱい香り、爽やかで優しくてジュシーな口当たり。後味にはスッキリした酸味があり、まるでビタミン飲料みたいなピノ・ロゼ。

Bree Rosé Pinot Noir Q.b.A. 2011

ブリー・ロゼ・ピノ・ノワール

生産地 ドイツ/バーデン

造り手 Peter Mertes ピーター・メルテス

ぶどう品種 ピノ・ノワール

価格/発売元 1,470円/国分楼

ロゼワイン

オープンを使わない(!) 砂肝のオープン焼き

【材料 2人分】

砂肝……………1パック
塩、コショウ、万能ねぎ(小口切り)、ブリー・ロゼ・ピノ・ノワール……………ちょこっと

【作り方】

- ① 砂肝を一口サイズに切って、ロゼワインで軽く洗い、塩、コショウをする。
- ② アルミホイルに砂肝をのせ、途中ひっくり返しながらか、魚焼きグリルで焦げ目がつくまで焼き、万能ねぎをかけて出来上がり。



便利なグリルでオープン焼き風。砂肝の魅力である歯応えとあっさりとした旨みには軽快なロゼがマッチ。低カロリー&ヘルシーさも女子にはうれしい。カレー風味や山椒風味ならシラー・ロゼと!



ワインの仕事を始めて25年。日本で働くソムリエならば和酒・洋酒すべてを扱いたいと現在はトータル飲料コンサルタントに。著書に「世界に誇る国酒～日本酒～」など。特技は、よく食べ、よく飲むこと。



🍷 ミントやライム、パッションフルーツのような爽やかな香り。強すぎない優しくきめ細かい泡が魅力のスパークリング。スクリュューキャップがなによりうれしい女子向けデイリーな泡。

Private Bin Light Sparkling Sauvignon Blanc 2011

プライベート ビン ライト スパークリング ソーヴィニヨン・ブラン

生産地	ニュージーランド/マールボロ
造り手	Villa Maria ヴィラマリア
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン
価格/発売元	1,733円/木下インターナショナル(株)



激カンタンな(!) ピーマンと 塩昆布のおつまみ

【材料 2人分】

ピーマン……………(中)2個
塩昆布……………ひとつまみ

【作り方】

①ピーマンを横でも縦でも好きな方向に切って、塩昆布で和える…だけ!

👉 火を使わず和えるだけの、料理とは呼べないおつまみ。だけど不思議に美味しく飽きない。それにヘルシー。ソーヴィニヨン・ブランのハーブ香ともハーモニーばっちり。お好みでごま・ごま油をかけても。