



あげまき通信

平成 23 年
8 月 29 日



初登場、橋本がお届け

はじめまして！今回のアゲマキ通信は私、橋本が記事を書かせていただきます。たまに私からも皆さまにとっておきのワインをご紹介します！さて、突然ですが、みなさま！夏の風物詩と言えば、花火大会ですね。今年は震災の影響で自粛ムードで中止を決定する大会が出ていましたが、神宮、隅田川などは開催されて一安心です。過度の自粛は経済停滞を招き、東北の復興支援にも悪影響が出ると言います。それなら、東

北の被災された方にむけて希望のエネルギーを込めて夜空にたくさんの花火を打ち上げて欲しい！と感じていたのでホットしています。そんなわけで8月も、もう終わりーだんだん日が短くなり秋の到来を感じさせる陽気になってきましたが、それでもまだまだアゲマキでは夏の暑さのように熱気にあふれたスタッフとお料理で皆さまをお待ちしております！

8月最後のワインは

さて今週皆さまにご紹介するワインは今月最後の夏ワイン。イタリアのシチリアからお届けします。「フェ

ウドアランチョ インツォリア」シチリア州はイタリア最大の州で、シチリアで作られているこちらのワインは、レモンのような酸のきりつとした果実、白い花やミネラルの香り。洋ナシやメロンのような果実味豊かで、酸とミネラルできりつとした印象。夏野菜のような瑞々しさが特徴です！今回のぶどう品種はインツォリア。シチリア原産の品種です。以前はマルサーラの原料となったり、他の地方のワインにアルコールとボディを与えるために使われていました。近年、シチリアの生産者たちはインツォリアが白ワインに素晴らしい特徴を与える品種であることに注目し、現在はインツォリア単独もしくは少量のシャルドネ、グリッコ、カタツラツ

ト、グレカニコ、ソーヴィニオン・ブランなどとブレンドして作られるワインが多いです。元来、質よりも量を生産することを目指していたイタリアワインですが、近年では量から質への転換が急速に進められており、世界的にもイタリアワインの質への評価が劇的に高まっています。今回のワインも質にこだわって作られているワインです。もちろん飲み放題にも入っている

るので新しい味の発見にご活用ください。
今週の逸品はこれ！
そのワインに合わせる今週の逸品は自家製ピクルスです。季節の野菜を白ワイン・ビネガー・唐辛子・生姜などで味付けした自家製の逸品です。フレッシュな野菜の瑞々しさと今回のワインの酸がぴったりです！！二件目のワインを楽しむパーとしても、皆さまのご利用お待ちしております。Bon



ミュスカ・セック・ド・ケリビ

ブログ：<http://agemaki.lblog.jp> ワインマップはこちらから！→<http://bit.ly/wineMap>

Twitter: <http://twitter.com/sanchaAGEMAKI>

Facebook: <http://facebook.com/agemaki> 姉妹店 Open ! 飯田橋梅酒ダイニング明星 <http://umeshudining.com/>



海老のキッシュ

Appetit(三橋本)
姉妹店が四谷にオープンしました！

現在プレオープン期間中ですが、9月1日にグラランドオープンになるのが「リバナスカフェ&ダイニング YOTSUYA・TOKYO」です。営業時間は朝7時から23時30分まで。モーニングからランチ、カフェタイム、ディナータイムまで営業しています。お店のコンセプトは、サンフランシスコスタイルで楽し

めるカフェダイニングです。リラククスして楽しんでやってくださいね！というのが一番のメッセージ。そしてこのお店の特徴は、電源と無線LANが完備してあるということ、ボードゲームが楽しめるお店だということ。カフェタイムには、ビジネスマンのコミュニケーションスポットとして、電源もインターネットも自由にお使い下さい。あ、もちろん休憩にお立ち寄りいただくのも大歓迎

迎です。コダワリの珈琲でもてなし致します。ディナータイムは、テーブルでボードゲームなんていかがですか？お酒を片手にボードゲームに興じる、そんな空間がリバナスカフェの提供する空間です。四谷にお越しの際は一度お立ち寄り下さい！(<http://nest/cafe/>)
みどりむしバーガーお試し頂けましたか？
先週のあげまき通信にも掲載しましたが、みどりむしバーガーが登場しています。みどりむしが練りこまれたパンズは、約1gのみどりむしを含有。豊富な栄養素を含むみどりむし。ビタミン14種、ミネラル9種、アミノ酸18種、不飽和脂肪酸。そして、女性に一つプッシュしたい点は、「パラミロン」という

鉄鍋創作料理とワインのお店
AGEMAKI
www.agemaki.jp

1Drink Ticket

当チケット1枚につき、ディナータイムにワンドリンクサービスさせて頂きます。
*他サービスとの併用は出来ません

TEL:03-6450-7329
MAIL:info@agemaki.jp

成分に寄るデトックス効果です。一つみどりむしバーガーを食べてみてください。次の日すっきり目覚められると思いますよ！
9月1日の読売こども新聞に掲載されます！
このみどりむしバーガーの記事が掲載されます。読売新聞販売店で1日に購入できるとして見てください。是非手にとって見てください。秘密に迫れますよ。(吉田文治)

アゲマキを follow!


[@sanchaAGEMAKI](https://twitter.com/sanchaAGEMAKI)


<http://facebook.com/agemaki>


[BLOG: http://agemaki.ldblog.jp/](http://agemaki.ldblog.jp/)


[HP: http://agemaki.jp/](http://agemaki.jp/)