



山梨県産カベルネ・ソーヴィニヨンを使用。赤ワインの醸造中に果汁の一部を別のタンクに移し醗酵を行う、セニエ法という、本格的なロゼ用の醸造方法で造られています。辛口のロゼワインは、食前から食中まで、幅広くカジュアルにお楽しみ頂けます。

【商品番号:0610】包装無 2,160円(税込)
【商品番号:0611】包装有 2,376円(税込)

櫻 2017

甘口 甘口 やや甘口 やや辛口 辛口 辛口

【商品名: 櫻 2017】
品 種: 山梨県産カベルネ・ソーヴィニヨン
内 容 量: 720ml タイプ: 辛口

高品質な醸造用ブドウの産地として名高い、山梨県韮崎市穂坂地区で収穫された甲州種を100%使用。甲斐の国の緑を連想させるフレッシュな辛口の白ワインです。日本で飲もう最高のワイン2017 白 辛口 専門家部門Silver Medal等、国内外のワインコンクールで多数受賞。

【商品番号:0620】包装無 2,160円(税込)
【商品番号:0621】包装有 2,376円(税込)

甲州シュール・リー 2016 「緑」 - Green -

甘口 甘口 やや甘口 やや辛口 辛口 辛口

【商品名: 甲州シュール・リー 2016 「緑」 - Green -】
品 種: 山梨県産甲州種
内 容 量: 720ml タイプ: 辛口

櫻 & 緑 のんべえ店長波多野オススメ に合うお手軽レシピ

～桜エビのかき揚げ～



「材料」(2人前)
桜エビ(乾燥) …30g
青ねぎ(細め) …30g
天ぷら粉…大さじ5
冷水…大さじ3
揚げ油…適量

「作り方」

- ① 青ねぎは小口切りにしてボウルに入れ、天ぷら粉大さじ3をまふし、桜エビを加えて合わせる。
- ② ①に冷水を加えて軽く混ぜ、残りの天ぷら粉も加えてまとめる。
- ③ 鍋に揚げ油を入れて熱し②を8等分し、カリッと揚げて網に取る。
※薄く伸ばして揚げるのがポイント。
- ④ 櫻にはお塩を緑には柚子胡椒をつけて食べるのがオススメです。