

おかげさん

2026年3月春 vol.118

～造り手の想いを伝えたい～
直輸入ワイン&こだわり食品の店
Vin Santé ばんどう酒店
TEL: FAX 06-6681-1710
<https://www.vin-sante.com>



BANDO_SAKETEN

ようやく寒さも和らぎ、過ごしやすくなりました。お天気の日は、とっても気持ちよく幸せな気分ですが、日が沈むとやっぱりまだ寒いですね。季節の変わり目は、どうぞ体調に気をつけてお過ごしください。

チボー君来日

今年の1月にフランス、コート・デュ・ローヌ地方から、ショーム・アルノーのチボー君が来日し、ワイン会を開催しました。



昨年の5月、蔵に伺った時に半年前にお父さんが急死したと聞き、びっくりしました。チボー君のご両親とは25年以上のお付き合いで、日本にも来てくれたこともあって、今回の久しぶりの再会を楽しみにしていたのに、信じられない気持ちでした。

奥様のバレリーさんは、まだまだ悲しみの中にいらして、何ともかける言葉が見つかりませんでした。でも、チボー君をはじめ、3人の息子さんが、それぞれの得意分野を生かして、ワインの仕事をしっかり引き継いでいるのを見て、お父さんも安心していらっしゃるんじゃないかな、と思います。



そんな中、チボー君が日本に行くことを決断したことは、長男として蔵を引き継ぐ大きな使命を本気で受け入れたんだなあと思いました。

体の中に入るものだから、農薬や化学肥料も使いたくない。健全で美味しいものを造りたい。そんな思いで、ブドウ栽培は、有機農業のさらに突き詰めたビオデナミ農法。醗酵には、自生酵母を使います。ブドウ本来のピュ

アな味わいを楽しんでもらいたいからと、醸造には樽は使いません。香り高く、素直な味わいのワインに、男前でサービス精神旺盛なチボー君の人柄も相まって、会は大変盛り上がりしました。フランスまで行くとなると、なかなか大変ですが、こうして来日してくれて、皆様にご紹介できるのは、私も、ワイナリーの方もとても嬉しいことです。今回参加できなかった方も、また次の機会にご参加いただけると嬉しいです。



余談ですが、チボー君に、「もしワイナリーに生まれていなくても、ワイン造りしてた？」と聞いたら、「絶対してないと。」で、「私も！ 酒屋に生まれてなかったら、絶対酒屋してないわ」と。”だよねーっ”て、二人で大笑いでした。

さよならジャッキー

北フランスロワールの造り手、ジャッキー・プレスのジャッキーさんから、年末で蔵を閉めたと連絡がありました。高齢で作業が大変なこと、また跡継ぎもいない、というのが理由です。ジャッキーさんがパリの自然派のビストロへ配達に行くと、みんなで大盛り上がりになるほど、大人気で、さぞパリでも惜しまれていることと思います。

当店もファンの方が多く、1月の最終輸入便のワインも少なくなってきました。残念に思っていたら、6月便で一部のアイテムは再入荷できそうなので、ご予約も承ります。急なお知らせになってしまいましたが、残りのワインを大切にご案内いたします。



【坂東武子】

ワインとチーズの頒布会 4月から

今年で11年目となる頒布会。
ワインと、そのワインにピッタリのチーズを毎月中旬ごろにお届けします。
(店頭受取または、宅配)

「お得な値段で、色々なワインを飲めて嬉しい」、「ふだんは見かけない珍しいチーズと出会えて面白い」など、大変ご好評いただいております♪

当店の自然派ワインと、日本に初めてナチュラルチーズを紹介した、フェルミエさんが、この頒布会の為に、タイミングを合わせてベストな状態で輸入してくれる、手造りの農家製チーズです。このマリアージュをぜひ、お楽しみください。詳しくは店頭、またはホームページ、インスタにて、願います。

【全12回】

期間：2026年4月～2027年3月まで
ワイン1本とチーズ1個 月々4800円～
6か月、12ヶ月とまとめると更にお得です。
※お申込み〆切は、3月8日。
チーズのないコースは3月31日まで。

本当の美味しさをぜひ！！

◆昨年は、大変な不漁だった海苔ですが、今年は満足のいく出来ですよ～と、島内さんからです。新海苔が入荷しました！

有明 島内さんの焼き海苔 1,600円/10枚

◆無農薬・無肥料の酒米「雄町」で作る甘酒
兵庫県三木市。米作り名人の畑さんが育てる、「雄町」で作った昔ながらの麴甘酒です。
米のでん粉がゆっくり甘味に変わっていく自然の甘さ。醗酵することで作られるブドウ糖、ビタミンB群、必須アミノ酸、食物繊維などが、腸内環境を改善し、免疫向上、疲労回復、美肌効果、そしてリラックス効果から安眠効果などが期待されます。アルコールは含みませんので、どなたにも飲んでいただけます。

畑さんの甘酒 濃縮タイプ 880円/400g
ストレート 950円/500ml
ストレート 1580円/1ℓ

クレンシヨウ de ワイン会

毎月1回、八戸ノ里のミュージックバー・クレンシヨウでワイン会をしています。
オーナーあきさんの手料理とワインを、ワイワイいいながら飲んでいきます。時々音楽も。気楽で楽しいメンバーです。
ぜひ、ご参加ください。

◆ 3/18 (水)、4/29 (水・祝) 19:30～
会費：ワインと料理 7,500円

寿楽温泉ワインガーデン♪

お風呂の修理が終わり、復活しました。以前のようにひとつ風呂浴びてから、一杯！！銭湯の2階でほっこりグラスワインが楽しめます。毎回変わるフードも楽しみです。12月はスペシャルライブ付きです。ふらりと遊びに来てください。

場所／寿楽温泉 北加賀屋 1-10-1

地下鉄北加賀屋駅下車徒歩5分

【予約不要】18:00～21:00

3/27、4/24、5/29 (ライブあり) 金曜日

13日のカンパイヤ♪

毎月13日はカンパイヤの日。ひとつの蔵に限定し、日本中、いや世界中で同じ造り手のワインでカンパイヤします！場所は店内奥。19時から。ラスト抜栓21時半。会費は、飲んだ分だけ割り勘です。参加は前日までにお知らせください。定員8名様。
どうぞお気軽に！

その他のイベント

春になったら、畑でカンパイヤ！や、店内奥でワインや日本酒の試飲会、時々レストランでのワイン会なども開催しています。紙面でご案内が出来ない場合もありますので、ぜひインスタ、FBのフォローもお願いします。

<イベント・商品のお問い合わせ、申し込み>

Vin Santé ばんどう酒店 まで

電話・FAX 06-6681-1710

大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23

◆フランスの国旗が目印です。

OPEN : 10:00～19:00

定休日：火曜日 & 祝日