

お酒と食品の専門店 やまやオリジナル商品情報誌

Message de Yamaya

Vol.

241

November 2020

深秋のおうち時間

COCKTAILS & MOCKTAILS

自然派のあなたへ

産地探訪 グレンマレイ

COCKTAILS

いま、おうちカクテルが人気上昇中！
グラスに注ぐだけで楽しめる簡単なものから、
プレミアムなスピリッツまで種類はさまざま。

風味豊かなリキュール

アマレット ディサローノ 
700ml 本体価格 **1,980円** + 税
イタリア生まれのアマレットリキュール。アーモンドのような甘く香ばしい香りが特長です。ミルク割りや、辛口のジンジャ一割がおすすめ。



アイスにかけても◎



グラスに注ぐだけ 簡単リキュール

カクテル VOK 
ライムモヒート 
2000ml
本体価格 **1,280円** + 税
氷を入れたグラスに注ぐだけで、ライムモヒート風カクテルのできあがり。爽快感のあるすっきりした味わいです。



フルーツジュース とも好相性！



New comer

パッソア サングリアセット 
700ml
本体価格 **2,180円** + 税
パッションフルーツの甘酸っぱいリキュール。赤ワイン2：パッソア1にソーダや氷を入れて、好きなジュースで割れば簡単サングリア！

リモンチェロ 
500ml
本体価格 **980円** + 税

さわやかなレモンの香りとすっきりとした味わいが特徴です。よく冷やしてストレートで。またクラッシュアイスで満たしたグラスに注いでどうぞ。



様々なカクテルに 使いやすい ピュアウォッカ

フリーズウォッカ 
750ml 本体価格 **980円** + 税
4回蒸溜し、冷却過程を施したスムーズな味わいのウォッカ。涼しげでスタイリッシュなボトルも印象的です。



とっておきのプレミアムジン

ブルーム
○ロンドンドライジン 700ml 本体価格 **3,000円** + 税
世界初の女性ジンマスターディステイラー、ジョアン・ムーア氏が考案したプレミアムジン。イングリッシュガーデンを想わせるような優しいフローラルな香りが印象的です。

○ジャズミン&ローズジン 700ml 本体価格 **3,500円** + 税
ジャズミンの花とバラの花びらで香り付けした、ピンク色のエレガントなジン。ほのかな甘みとフローラルなアロマが感じられます。

グリノールズ
○オリジナル ロンドンドライジン
250年受け継がれたレシピで造られる伝統のジン。さわやかなジュンパーベリーや柑橘系の香りが印象的です。

○ワイルドベリージン
ブラックベリーとラズベリーで香りを付けた、ピンク色のジンです。ベリー類のアロマと柑橘の風味が絶妙なバランスです。

各700ml 本体価格 各 **1,200円** + 税



ザ・ボタニスト 
700ml
本体価格 **3,800円** + 税

アイラ島、初にして唯一のジン。クラシカルな9つのボタニカルに加え、アイラ島原生の22種類ものボタニカルを使用したプレミアムジンです。

コリンズグラス付き



名脇役 リキュール

アンゴスチュラ ビターズ 
200ml 本体価格 **1,980円** + 税

ラム酒をベースに、数種の植物性香料を配合したビターな香味のリキュール。数滴で味わいに奥行きを与えてくれる名脇役です。

アガベ100%の 豊かな風味

テキーラ5 
○ブランコ アガベ100%
○レボサド アガベ100%

メキシコテキーラ規制委員会認定蒸留所の100%ハリスコ州産アガベのみを使用したテキーラです。

各750ml
本体価格 各 **1,580円** + 税



厳選 プレミアムウォッカ

スティルマスター 
750ml 本体価格 **3,500円** + 税

カナダの大自然に恵まれた農地で栽培された麦をベースに使用したウォッカです。

ショパン ポテトウォッカ
500ml 本体価格 **3,000円** + 税

厳選したポーランド産のじゃがいものみを使用したウォッカ。ほのかなバニラや青りんごの香りと、クリーミーな味わいの中に土の風味も感じ、キレのある後味が長く続きます。



ベインズ ケープマウンテン シングルグレーン ウイスキー
750ml
本体価格 **2,000円** + 税

2種類のバーボン樽で熟成した、南アフリカ産グレーンウイスキーです。バニラ、ココアとスパイスの風味のバランス良い味わいが特徴です。



トウモロコシの 焼酎

高千穂酒造 JarBon ジャーボン
720ml
本体価格 **1,480円** + 税
麹、原料のすべてにトウモロコシを使った原酒を、樽樽で熟成させた本格焼酎です。

フランス生まれ プロ御用達の フレーバーシロップ

モナン シロップ
各250ml 本体価格 各 **578円** + 税
フランスで生まれたモナンシロップは、世界各国のカフェやバー、レストラン、ホテルで愛用されており、現在ではフレーバーシロップの分野において広く知られている国際的なブランドです。



ノンアルモヒート

◎材料
ミントシロップ 20ml
ソーダ 100ml
ミントの葉 ひとつかみ
カットライム・レモン 適量



グラスにシロップとミントの葉を入れ香りが出るように漬します。氷を入れソーダを注ぎ、ライムを絞って完成！

ヘルシーな甘酒も アレンジいろいろ！

国菊 あまざけ

900ml 本体価格 **600円** + 税
米麹と米のみを糖化させた、ストレートタイプのノンアルコール飲料です。必須アミノ酸やぶどう糖が豊富に含まれています。ヘルシーな豆乳やトマト割が人気です。



フリーアルコールの スパークリングワイン

ラガール エフィス スパークリング シャルドネ

750ml
本体価格 **980円** + 税

フランス産のシャルドネを使用した、フリーアルコールのスパークリングワインです。上品で繊細な泡立ちに、桃やトピカルフルーツ、ライチのアロマが立ち上ります。フランスが良いフルティな味わいです。



アルコール 0.1%未満

カクテル & モクテルのお供に

インペリアル ドールダークカカオ 
90g 本体価格 **398円** + 税



ダークチョコレートに塩キャラメルクラッシュを加えた、ほろ苦くもアクセントの効いたチョコレート菓子です。

ミュンツ スイス プレミアム ダーク70% 
100g 本体価格 **298円** + 税

カカオ分70%のダークチョコレートです。後味までほろ苦い大人の味わいです。



東洋佐々木ガラス シルクライン タンブラー 455ml
本体価格 **680円** + 税

本格BAR 気分を自宅で！



カクテルメジャー 本体価格 **498円** + 税
カクテルシェイカー 本体価格 **980円** + 税
カクテルスプーン 本体価格 **498円** + 税

MOCKTAILS

モクテルは、似せた、真似たという意味の「MOK(モック)」と「COCKTAIL(カクテル)」を組み合わせた、ロンドン発祥の造語で、ノンアルコールカクテルのことを指します。

美しい毎日に。 韓国発の果実のお酢

美酢(ミチヨ) Oマスカット Oさくら Oカラマンシー

各900ml 本体価格 各 **598円** + 税

日本でもすっかり馴染みになったピネガードリンクです。冷水や炭酸で割ってスポーツドリンクの代わりに、お湯で割ってホットで、季節に合わせて楽しめます。牛乳やお酒で割るアレンジもおすすです。



発泡性ミネラルウォーターで 割ってみるべし。

オジュ エクストリーム スパークリング ウォーター 
1000ml 本体価格 **148円** + 税

フランス・ピレネー山脈で採水された炭酸入スパークリングウォーターです。やや強めの炭酸の爽快感が特徴です。

ロザーナ スパークリング ミネラルウォーター 
1000ml 本体価格 **158円** + 税

人気のある硬度が高い発泡性ミネラルウォーターです。

サンティヨール スパークリング ミネラルウォーター 
1150ml 本体価格 **200円** + 税

ドライな口あたりにミネラル由来のしょっぱさが刺激的です。

九州 あわ水 炭酸水
500ml 本体価格 **68円** + 税

阿蘇くじゅう連山の湧水を100%使用した炭酸水です。強炭酸タイプで、のどごしのよさが特徴です。



*掲載商品のラベル・パッケージ・店頭価格は予告なく変更される場合がございます。また、輸入品のため入荷が遅れる場合がございます。*店舗により取扱いがない場合はお取り寄せとなります。*写真はイメージです。

自然派のあなたへ

私たちの生活に浸透し始めた自然食品。
 やまやならではの豊富なワインのラインナップや、
 簡単に取り入れられるものから気軽に始めてみませんか？



ワインコンクール 金賞受賞の実力

ドメヌドピロ オーガニック
2016 ボルドー シュベリウール

750ml 本体価格 **1,500円** + 税

紫がかった深みのある赤色。
フルーティなアロマにスパイスの
香りが漂う、エレガントでバランス
の取れた味わいです。

アキテスオーガニックコンクール2018
インターナショナルワインチャレンジ2018
いずれも金賞受賞

仏政府認定有機認証 (AB)
およびヨーロッパ有機認証
制度 (Ecocert) 認定。



煮込み料理や チーズにおすすめ

ナヴェスール
テンブラリーニョ
オーガニック DOルエダ

750ml 本体価格 **1,280円** + 税

赤系や黒系果実の香りと、
やわらかくベルベットのよ
うな口あたりが特徴です。

テンブラリーニョは、スペイン
を代表する赤ワイン用の
ブドウ品種です。

ドメヌドピロ オーガニック
IGP ベイドック

○メルロー
まるみのある滑らかでエレガント
なタンニン。ブラックカラントやブラ
ムの香り高く芳醇な味わいです。

○ピノワール
ベリー系のフレッシュなアロマとチ
ェリーの香りが広がります。洗練さ
れた味わいです。

○シャルドネ
さわやかな果実味のフレッシュな
香りの中に、シトラスのアロマを感じ
ます。円熟したバランスのとれた
味わいの白ワインです。

各750ml 本体価格 各 **1,280円** + 税



*掲載商品のラベル・パッケージ・店頭価格は予告なく変更される場合がございます。また、輸入品のため入荷が遅れる場合がございます。
*店舗により取扱がない場合はお取り寄せとなります。*写真はイメージです。

フランス政府認定の有機認証マークです。

ヨーロッパ有機認証制度のロゴマークです。

バロンドタストレゼルヴ
オーガニック AOP
カスティオンコートドボルドー

750ml
本体価格 **1,500円** + 税

新鮮な果実のアロマにスパイスの香り。
芳醇な果実味の余韻が続きます。

サンテミリオン東部に位置
するカスティオンコートドボ
ルドーは品質が向上してい
る評価の高いAOPです。

酸化防止剤無添加 自然派ワイン

グリーンア
カベルネソーヴィニヨン
オーガニック IGPベイドック

750ml 本体価格 **1,000円** + 税

深みのある色とまろやかな味わい。
黒ずぐりやブラックベリー、シダーの
アロマとほのかに広がるスパイシー
感が楽しめます。

南仏オック地方でオーガニック
栽培されたカベルネソーヴィニ
ヨンを100%使用しています。



カオールはマルベックの発
祥地とも言われています。

フルボディ



ミディアムボディ

オーストラリアを 代表する造り手

ジェイコブス クリーク
オーガニック

○シラズカベルネ
フレッシュなチェリーや白コショウの
アロマ。ジューシーなレッドベリー
の風味が広がります。

○シャルドネ
柑橘とミネラルのアロマ。味わいにも
柑橘とオークのニュアンスを感じます。

各750ml 本体価格 各 **1,280円** + 税



ミディアムボディ 白・やや辛口



ミディアムボディ

フィンカラス
ヴィルトワース オーガニック

○メルロー
フルーティで香り高いアロマ。
ブラックベリーやチェリー、
黒スグリのような果実味と
滑らかな口あたりです。

○カベルネソーヴィニヨン
熟したフルーツのアロマと芳醇で
上品なタンニンを感じます。

各3000ml
本体価格 各 **1,500円** + 税

開封してから数週間楽しめるボ
ックスワインです。ワイングラス
1杯 (90ml) なら約33杯分愉し
めます。



発泡性・白・辛口 発泡性・ロゼ・辛口 発泡性・白・やや甘口

乾杯にもおすすめ オーガニックの スパークリングワイン。

ジャイアンス
○クレマンド ボルドー ブリュット ブラン ビオ
○クレマンド ボルドー ブリュット ロゼ ビオ
ワインの銘醸地ボルドーで造られる
オーガニックスパークリングワインです。

○クレレット デイトラディション ビオ
ローズやライチを想わせる、洗練された甘口
オーガニックスパークリングワイン。フルーツ
やデザートに合わせるのもおすすめです。

各750ml 本体価格 各 **1,700円** + 税

パッケージもかわいい おいしいパスタソース!

カッシーナ サンカッシーノ
パスタソース

○有機トマト&バジル
○有機アラビアータ
○有機トマト&ベジタブル
○有機トマト&マッシュルーム

有機トマトに有機野菜を加えて作った
オーガニックソースです。イタリア産の
トマトを100%使用しました。

各190g 本体価格 各 **298円** + 税

各290g 本体価格 各 **398円** + 税



毎日トマトジュースが 欠かせない方に

ドンシモン
有機トマトジュース食塩無添加

完熟したオーガニックトマトを使用
した100%ジュースです。食塩無添
加で体に優しく、日課としてトマトジ
ュースを飲む方におすすめです。

1000ml 本体価格 **198円** + 税

スペインの総合飲料ブランド・ドンシ
モン社。やまやでも多数のラインナップ
を取り扱っています。



食べ応えのある 果肉が魅力のジャム

フンボ
オーガニックジャム
○ストロベリー ○マーマレード
○アプリコット ○ブルーベリー

各200g 本体価格 各 **348円** + 税

大きな果肉が特徴の、リッチな味わい
のジャムです。パンはもちろん、ヨー
グルトにもおすすめです。

世界一幸せな国といわれるデンマークは、ヨー
ロッパの中でも農業先進国とされ、世界で安全性の
意識の高さが知られています。世界180ヶ国以上
に食品と農産物が輸出されています。

*デンマーク大使館HP参照



定番のトマト缶も こだわりたい。

マリアーノペペ
○有機ホールトマト
○有機カットトマト

各400g 本体価格 各 **98円** + 税

イタリアの太陽をたくさん浴びて
育った有機トマトの缶詰です。

ベジミートを使用した ヴィーガンパスタソース

ディビータ パスタソース
ソイボロネーゼ

680g 本体価格 **398円** + 税

大豆ミートと100%イタリア産の
トマトを使ったパスタソースです。



サラダに、スープの具に。 リーズナブルな価格も うれしい常備品。

カステロ
有機水煮豆缶詰
○ブラックビーンズ
○白いんげん ○赤いんげん
○ひよこ豆 ○4種ミックス

各400g 本体価格 各 **130円** + 税

オーガニックで育てた豆の水煮缶。
4種類の豆とミックスの5種類。料理
のバリエーションが広がります。



スーパーフードとして知られるココナツ
ツオイルもやっぱり自然派。このオイル
は、有機JASマーク、ユーロリーフとオー
ガニック認証を受けています。

新鮮な無農薬の ココナッツを使用した フレッシュなオイル

NMK オーガニック
エキストラバージン ココナッツオイル

お料理にはもちろん、そのままパンに塗ったり、
デザートにトッピングにも◎。

457g 本体価格 **1,180円** + 税

183g 本体価格 **598円** + 税





スペイサイドの系譜を継ぐモルト

グレンマレイ



ウイスキーの聖地 スペイサイド。

この地で120年の伝統を守りながら
 新しいスタイルを模索するグレンマレイ蒸留所は
 着実に販売数量を伸ばしている
 いま注目の造り手です。

ウイスキーの世界的銘醸地 スペイサイド

グレンマレイ蒸留所は、スコットランド北部スペイサイド地域の都市 エルギンに1897年に創業した。スペイサイドは、スコットランドの一流のウイスキー生産地域の中心部であり、伝統的に継承されたウイスキー職人たちが生まれる上質なシングルモルトは、クラシックなスペイサイドスタイルとして知られている。

この地は、古くから大麦の一大穀倉地帯であることに加え、豊かな湧水、麦芽の乾燥に用いるピート(泥炭)などに恵まれており、冷涼な気候はウイスキーの熟成に適している。

120年の伝統を守る蔵人たち

120年続くウイスキー造りの伝統とその専門的な知識は、代々のマスターディスティラーに引き継がれ、現在まで守られてきた。仕込み水には蒸留所の近くを流れるロッシー川の水を利用し、ポットスチルは9個(初留釜3、再留釜6)で、低い位置にラインアームがある玉ねぎ状の再留釜により、グレン

マレイ独特のメローでクリーミー、かつ華やかな味わいを生み出している。熟成には主にバーボン樽を使用することで、1世紀以上も続く伝統の味わいを代々受け継いでいる。

また、グレンマレイ蒸留所では環境に配慮した生産を行っている。初留釜に熱回収システムを取り付け、その熱をマッシュタンク(糖化槽)の予熱に利用したり、ウイスキー製造で出た廃棄物から再びきれいな水を作り出す水処理設備を採用している。他にも雨水を回収する排水システムを採用したり、回収したメタンから生成される電力を使用、ウイスキーの製造によってた穀物のカスは動物飼料にするなど、持続可能な生産に取り組んでいる。

躍進するグレンマレイのポートフォリオ

グレンマレイ蒸留所では、伝統を守りながらも常に新しいスタイルを模索し、ポートフォリオを打ち出している。バーボン樽、ポート樽やワイン樽、シェリー樽などをフィニッシュで使った樽による味わいの違いを表現しつつ、軽やかで滑らか、かつ手ごろな価格設定によりウイスキーの初心者から愛好家まで魅了する興味深いクラシックシリーズ。そして、スタンダードなスタイルとして、12年や15年など繊細なオークの風味と組み合わせた滑らかで甘いキャラクターを作り出すために丁寧に成熟させた年代もののヘリテージコレクション。この2つを大きな柱として販売に注力しているほか、プレミアムラインとして生産された限定品も、コアなウイスキー愛好家たちの支持を集めている。

こういった努力により、グレンマレイは、市場でのシェアの変動が少ないシングルモルトウイスキーの市場においても、販売数量を大きく伸ばし、注目のシングルモルトウイスキーであるといえるだろう。



※表示はすべて消費税別本体価格です。お支払い時は消費税が加算となります。
 ※掲載商品のラベル・パッケージデザイン・店頭価格は予告なく変更される場合がございます。また、輸入品のため入荷が遅れる場合がございます。店舗により取扱がない場合はお取り寄せとなります。※写真はイメージです。

伝統と革新のシングルモルト

GLEN MORAY 【グレンマレイ】

歴史あるグレンマレイ蒸留所で、初の女性マスターディスティラーとして活躍するカースティ マッカラム氏。ジンやラム、リキュール類の商品開発も手掛けた幅広い知識と経験をもつ並外れた才能で、商品の品質の向上はもちろんウイスキーの味わいにイノベーションをもたらしています。



マスターディスティラー/カースティ マッカラム氏



シングルモルトウイスキーはスコットランドで造られるウイスキーの中でも単一蒸留所のみでボトリングされたもので、製法、仕込水、気候風土などにより異なる個性の違いが魅力です。



15年 RICH&DELICATE
 700ml
 本体価格 **4,500円** +税
 トフィのような甘い香りとかすかなスモーク香が感じられる15年熟成のウイスキーです。長く豊かな余韻があります。



12年 RICH&DELICATE
 700ml
 本体価格 **2,680円** +税
 まろやかで甘いモルト香が印象的。スムーズでバランスのとれたシングルモルトウイスキーです。



複雑な風味を生み出す
 ウッドフィニッシュ

通常の樽熟成の後に、種類の違うカスク(木樽)に詰め替え複雑な風味を追加する手法。バーボンやワイン、シェリーなどで使用されたものや、さらにその内側を焦がしたするなど多岐に渡ります。多彩な味わいが楽しめます。

クラシック
 カベルネ カスクフィニッシュ
 LIGHT&DELICATE

700ml
 本体価格 **3,000円** +税
 カベルネソーヴィニヨンのワイン樽で仕上げたシングルモルト。はちみつのような甘い香りとスパイスが調和しています。



クラシック
 シェリー カスクフィニッシュ
 LIGHT&DELICATE

700ml
 本体価格 **2,480円** +税
 オーク樽熟成の後シェリー樽で熟成。甘くフルーティな中にスパイシーさを感じられる味わいです。



ギフトにもおすすめ グラス付きセット



クラシック ピーテッド
 グラス 2個セット
 LIGHT&SMOKY

700ml
 本体価格 **2,480円** +税



伝統的なバニラを想わせる繊細な風味と、厚みのあるピートの香りが融合し、スモーキーでありながらフルーティな味わいです。



クラシック グラス 2個セット

700ml 本体価格 **1,980円** +税

ライトでスパイシーな味、華やかな香りが特徴のシングルモルトウイスキーです。

クラシック ポートカスクフィニッシュ
 グラス2個セット
 LIGHT&DELICATE

700ml 本体価格 **2,800円** +税

バーボン樽で熟成後、さらに8ヶ月間ポートワイン樽で熟成。バニラやドライフルーツの香りと柑橘類やキャラメルが楽しめる味わい。



Original Cocktail グレンマレイ蒸留所オリジナルカクテルのご紹介

NORTHERN GREAT

- ・グレンマレイクラシック 50ml
- ・ラズベリー 5つ
- ・ライムを搾った果汁
- ・メープルシロップ 少々
- ・ミント



THE WEE MAN

- ・グレンマレイピーテッド 50ml
- ・レモンジュース 15ml
- ・アイスティ 30ml
- ・アングスチュラピターズ 少々



LION HEART

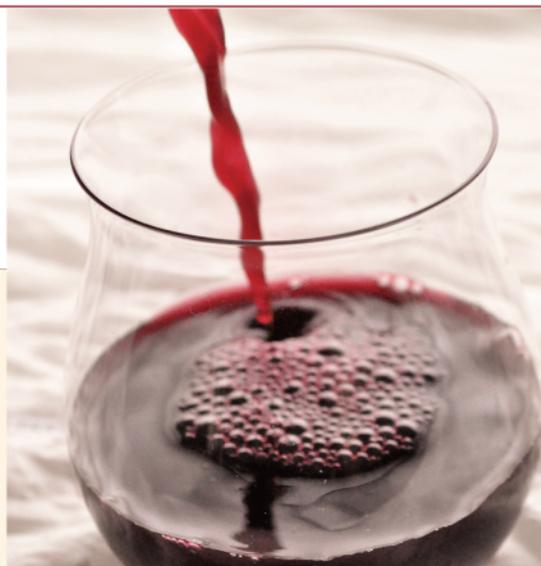
- ・グレンマレイポートカスク 50ml
- ・赤ワイン 20ml
- ・チェリーシロップ 10ml
- ・スパークリングワイン お好みの量で



ワインディレクター 山内浩晶がおすすめする

『今夜のこの1本!』

■山内浩晶 Hiroaki Yamauchi (コルドンヴェール株式会社 代表取締役社長)
コルドンヴェール・ワインディレクター



この季節に愉しんでもらいたいボルドーワイン

近年、メドックの格付けワインとも肩を並べるほどの品質と高く評価される、シャトーシトランのセカンドワイン。複雑なコクと豊かな果実味からの芳醇な味わいは、シャトーシトランの片鱗をみせてくれます。2010年はボルドーワインの偉大なるヴィンテージのひとつで、まさに今、呑み頃を迎えています。ローストチキンやビーフシチュー、すき焼きなどと愉しむのもおすすめです。

CHATEAU CITRAN



【シャトー シトラン】

シャトー シトランは1235年から続く由緒あるシャトーです。数々のオーナーが所有した歴史があり、近年でもメドック格付第2級のシャトー グリュオラローズをはじめ、多くの名ワインを扱うオーナーが経営者



となっています。著名な醸造家であるミッシェル・ロラン氏をコンサルタントに迎え入れてから、セラーの修復、新樽の使用率の引き上げ、厳しい選別など、優れた手腕により素晴らしいワインとなり、『時に格付けシャトーをも凌ぐ品質のワインを造る実力派シャトー』として、ロバート・パーカー氏をはじめとした多くのワイン評論家達から高く評価されています。

その中でムーランドシトランもシャトーシトランのセカンドワインとして誕生しました。ムーランド(水車・風車)の名前は、畑の近くに水車と風車があることから名付けられています。



ムーランド シトラン 2010

750ml 本体価格 **2,000円**+税

メルロー...62% カベルネソーヴィニオン...38%

力強く濃厚な口当たりが長く続き、赤果実の香りとブラックラズベリーやブラックチェリーなど黒系果実の風味がしっかりとしたタンニンの調和が取れたワインです。

2010年はボルドーの当たり年のヴィンテージ。同じく当たり年である2000年・2005年のヴィンテージワインが市場で入手が困難になりつつあるため、2010年の希少性が高くなっています。

フルボディ

*表示はすべて消費税別本体価格です。お支払い時は消費税が加算となります。



dポイントが「たまる!つかえる!」*

当日のお買物からdポイントが貯められます。dポイントカードは店頭へ備えてお持ちください。お持ちでない方は、ぜひスタッフまで。

*dポイントのご利用にはご利用者の登録が必要です。詳しくは、dポイントクラブサイト(<http://dpoint.jp/>)にてご確認ください。*やまや業務店・通販は対象外となります。



Message de Yamaya Message de Yamayaがデジタルブックでご覧いただけます。

スマートフォンやタブレット、パソコンでやまや公式ホームページ Messageのアイコンからアクセスできます。

通販全国宅配 ご注意(受付電話) ☎0800-2222-777 (月~金9:00~17:00)

インターネットからもお申し込みが可能です

yamaya.jp/shop



おかげさまで50年