



食をテーマにしたウェブサイト「たべるの」を主催し、楽天などでもご活躍の沢樹舞さんが、今話題の便利な調理器具を使った料理のレシピとファインズのワインのマリアージュポイントを紹介してくださる企画が、『ワイン王国』56号からスタートしました！
第一回目は「ル・クルーゼ」を使った簡単レシピと、春の食材に合うワインをご紹介します



人気調理器具が毎回登場し、レシピはすぐに作れる簡単料理が中心。
女性はもちろん料理男子にもアピールできます！



ワインのテイastingコメント、料理のレシピ、マリアージュポイント掲載

● **Bonterra**

ソーヴィニヨン ブラン
×
新じゃがとアサリの蒸し煮

ピオロジックワイン。ソーヴィニヨンブランを主体にマスカットやシャルドネが少量ブレンド。フレッシュなフルーツやグリーンの香りがあります。ワインのミネラル感とアサリの旨みがぴったり！



● **Domaine Michaud**

トゥレーヌ ソーヴィニヨン
×
アサリとホタルイカのパエリア

果実や花などの華やかな香り、美しい酸、豊かなミネラルと素晴らしい仕上がり。
ソーヴィニヨン ブラン由来のハーブ香とグリーンピースの香りがベストマッチです。



● **Chateau de Coulaune**

シノン ソレイユ ド クーレーヌ
×
春野菜とマンステールのグラタン

ピオロジックワイン。赤系果実やスミレ、スパイスなどの香りが優美に混じり合う、しとやかな味わいのシノン。
カベルネ フラン由来の土のニュアンスやベジタルな香りが春野菜のほろ苦さと相性



● **Palacios Remond**

ラ ベンディミア
×
新小タマネギと豚バラ肉の赤ワイン煮

豊かな果実味で、コストパフォーマンスの良さが光ります。可愛いエチケットで、パーティーやプレゼントに最適。
ワインのジューシーさと豚バラのジューシーさが合います！



商品コード	製品名	VIN	アパレル	容量	参考価格
ULFBB07K	ソーヴィニヨン ブラン ボンテッラ	2007	メンドシーノ	750ml	2,630円
NLPRD08	ラ ベンディミア パラシオス レモンド	2008	リオハ	750ml	1,790円
GLCCB07	シノン ソレイユ ド クーレーヌ シャトー ド クーレーヌ	2007	トゥレーヌ	750ml	2,380円
GLMCB08	トゥレーヌ ソーヴィニオン ドメーヌ ミショー	2008	トゥレーヌ	750ml	2,150円