

メインの幕内料理に負けない、しっかりした味わいが基本。

## 味わいしっかり!ぶーみんの定番ワイン

アデガ・デ・ベゴス  
コルエイタ  
セレクシオナーダ  
3800円



ポルトガル北部のワイン。アデガ・デ・ベゴスのコルエイタは、セレクシオナーダという特別な醸造法で造られたワインで、味わいは非常に複雑。

ギル・デン・メルロ  
7800円



イタリヤのワイン。ギル・デン・メルロは、イタリアのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

ラ・ブランカ  
4500円



イタリアのワイン。ラ・ブランカは、イタリアのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

ブランコ  
ヘリテージ  
シラ  
4800円



イタリアのワイン。ブランコヘリテージシラは、イタリアのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

## 「ワイン初心者です」という人には・・・

ラス・  
エル・マナス  
オーガニック  
3500円



有機栽培で生産されたワイン。ラス・エル・マナスオーガニックは、有機栽培で生産されたワインで、味わいは非常に複雑。

ドメーヌ  
プレッシー  
マッソン  
3600円



フランスのワイン。ドメーヌプレッシーマッソンは、フランスのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

ギイ・アリオン  
シヤルドネ  
3800円



フランスのワイン。ギイ・アリオンシヤルドネは、フランスのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

ドメーヌ・デュ  
オーペロン  
トウレーヌ  
ロゼ  
3600円



フランスのワイン。ドメーヌ・デュオーペロントウレーヌロゼは、フランスのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

ドメーヌ・ルネ  
フライト  
エシヤール  
グヴェルツ  
ラミネール  
4500円



フランスのワイン。ドメーヌ・ルネフライトエシヤールグヴェルツラミネールは、フランスのワインの中でも、非常に有名な品種で、味わいは非常に複雑。

### マキコレ ワイン

自然派のワインを推進する金井麻紀子氏が、自身で小さな酒り手を経て発掘した優良ワイン。料理と合わせやすく初心者にもっとも馴染みやすい味わいが特徴。



酒にディスプレイしたものをそのまま出すのではなく、水やお湯で冷やして提供。水ワインは基本的に常備品のため、夏場は冷やして、これを基本にディスプレイしてもらいます。



仕入れも独自のスタイルをとっている。大量に仕入れてコストダウンを圖るといったやり方ではなく、バラ売や小ボトルシヨンのでの配達に対応してくれるようなインボーターと直接取引し、毎日必要な分をこまめに仕入れる。

**味をみて価格を決め  
値ごろ感を訴求**

また、価格設定に関して、原価に一定の利益を乗せるのではなく、試飲をした際の、味の印象に沿って決める。原価率は当然バラバラになるが、この方が良心的な価格で売れるという。

こうした品揃えと値ごろ感により、ある程度ワインの知識があるようなお客も、「こんなワインがあるんだ」と感動したり、好みのワインを見つけた喜びを体験。この価値を求めてお客はわ

ざわざ「ぶーみん」にやってくるのだ。加えて、お客がワインを選ぶことの際には、同店では店内の壁に貼られた、店が提供するワインのボトルをディスプレイ。ボトルに直接、産地とブドウ品種、価格を書いてワインリストがわりにし、お客はこれを見てセレクトする。ワインリストは数層が高く分かりにくい、というワイン初心者にも味わいがイメーシヤしく、気がかりな価格も一目瞭然。気兼ねなくワインを選べるのが評判だ。

ディスプレイのメリットとして「ほとんどの銘柄を一本ずつ仕入れることで、変化する。ワインリストが演出できる」と同店の総括ソムリエ・三角芳久氏。加えて、各店にはワインの知識を高めたスタッフ1名を配置し、お