



日々の暮らしの中で楽しむ
和食とのマリアージュ。
それは甲州ワインとの出会いから始まる。

新田 正明さん

山梨のワインの中心地・甲州市勝沼町で勝沼ワイナリーマーケット新田商店を営む。
店には500銘柄を超える山梨県産ワインを取りそろえるワインのエキスパート。
お客さまのライフスタイルに合わせたワインを紹介することをモットーにしている。

勝沼ワイナリーマーケット 新田商店

甲州市勝沼町 1560 / TEL.0553-44-0464 / 営業時間: 9:00~18:00
不定休 ※遠方からのお客さまはご一報ください



「 繊細な味と香りの甲州ワインは
和食文化と共にある。」

一般的に海外の白ワインは香りが強く、凝縮感があり、飲み応えがあるといわれ、それに比べると甲州ワインは香りが弱いとか、エキス分が弱いといった捉え方をされる場合があります。

しかし、甲州ワインは和の調味料やカツオのだし、生魚との相性も良く、素材の味を引き立てます。まさに甲州ワインは和食文化と共にあると言えるのではないのでしょうか。マリアージュという言葉があるように、食材と合わせる楽しみがあるということです。

「 多様化する甲州ワイン。
その「味わい」を丁寧に伝える。」

醸造家さんは海外経験などを積んだり、広い視野を持ち甲州ワインと向き合いながら互いに切磋琢磨して自分のスタイルを確立しています。ですから私も売り手は、どんな醸造



「 家がどのようなワインを醸造しているか、お客さまに丁寧に伝えるために、ワインの「味わい」についても常に勉強しています。」

「 食卓を豊かにする
ワイン選びをお手伝い。」

ひとくちに甲州ワインと言っても、その味わいの個性はさまざまに幅が広く、かつ奥が深いものです。県外からも多くのご来店をいただき「お土産に1本欲しいのですが、どれがおすすめですか」と相談されます。たくさんの商品の中から、お好みに合いそうなワインをお選びする際、私は会話をしながらそのお客さまが何を求めているのかわかるのか、どんな背景があるのかを受け取っていくように心掛けています。どんなお食事と合わせるのか、どんなシチュエーションで飲むのか、といった感じです。数の少ない貴重なものや金賞受賞ワインの情報も発信しますが、それらが必ずしも全ての方のお口に合うわけではありません。私が何より大切に考えているのは、お客さまの食卓を豊かにする甲州ワインと出会っていただくということです。