

# MATSUYA'S WINES OF THE MONTH

2025  
02  
February

< あなたの人生を華やかにするマツヤお勧めの逸品ワイン >

春間近ですが寒さが強まる季節ですね。  
ワインで心も身体も温めて寒さを乗り切りましょう。



Oyster Bay  
NEW ZEALAND

ニュージーランドのスタンダードワイン  
オイスターベイ

魅力的なシトラスとパッションフルーツの香り

オイスターベイ  
マールボロソーヴィニオン・ブラン

Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc

#### Check!

- ニュージーランドの冷涼な気候の沿岸部で育つブドウから造られたニュージーランドの代表銘柄のワインで高品質な味わいが評価されています。
- 1991年ロンドンで開催された「ワイン&スピリッツコンペティション」でベストソーヴィニオンブラン賞を獲得して世界に名を轟かせたオイスターベイ。
- 南国果実のフレーバーの凝縮感と爽快でエレガントな辛口のワインです。
- 牡蠣等のシーフードや、小松菜の白和え等のさっぱりとした和食にも良く合います。

## 世界にニュージーランドワインを広めたワイナリー



#オイスターベイ #マールボロソーヴィニオンブラン #ニュージーランドワイン

Oyster Bay  
NEW ZEALAND

### ニュージーランドワインの代表格 オイスターベイ

デリゲッツ・ワイン・エステートの代表するブランドが「オイスターベイ」。ニュージーランドのマールボロにある牡蠣の養殖が盛んな湾があることが名前の由来になっています。1991年にロンドンで開催された「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション」でベスト・ソーヴィニオン・ブラン賞を獲得。以来、ニュージーランドワインのスタンダードに位置づけられ、世界各地においてニュージーランドの代表銘柄として、その高品質な味わいが認知されています。果実のエlegantさとブドウの特徴がしっかりと伝わるワインを造るという「オイスターベイ」のワイン醸造の哲学が、情熱的なニュージーランド産スーパープレミアムワインのブランドとして名前を広く知られる結果となりました。

W3489

<オイスターベイ>

#### オイスターベイ マールボロ ソーヴィニオン・ブラン

Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc

美しく透き通った淡緑色でキレのある酸。多様で新鮮な果実を感じさせる芳香が特徴です。特徴的なパッションフルーツとふくよかな花束を思わせる南国果実フレーバーの凝縮感。爽快でエレガントな辛口ワインです。

品 種:ソーヴィニオン・ブラン 100%  
原産国:ニュージーランド/ マールボロ  
入 数:6本入

2月限定特別価格 ¥ (税別)

<インポーター 南氏から一言>

冷涼な気候の中で栽培されたソーヴィニオン・ブラン。美しく透き通った淡緑色で、きれのある酸、多様の新鮮な果実を感じさせる芳香が特徴です。



今月の旬の食材

牡蠣



牡蠣は初夏に産卵を迎えるため、産卵を終え次の産卵に向けて身を大きくしていく冬から春にかけてが旬の時期になります。

おすすめの料理 牡蠣料理(焼き牡蠣、蒸し牡蠣)



シンプル加熱系調理の場合、乳酸とコハク酸の性質から牡蠣のおいしさが高まり、エキスもたっぷり染み出た状態になります。



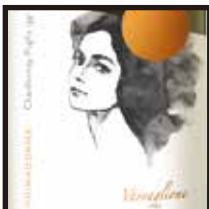
白

辛口

750 ml



### Next Month's Wine



W0405

#### プリマドンナ・シャルドネ

Primadonna Chardonnay

品 種:シャルドネ 100%  
原産国:イタリア/プーリア 入数:6本入

3月限定特別価格 ¥ (税別)

### 濃厚ながらエレガントで調和の取れた 「プリマドンナ」

「プリマドンナ」の名を冠するだけあり、より美しく、より濃い色調を出すように、製造にこだわって造られたワイン。見た目だけでなく、全体的にふくよかでまろやか、心地良い豊かな香りと味わいがいつまでも長く続きます。

3月のオススメ ワインの予定



MATSUYA

■拠点:大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店 / MATSUYA公式Instagram始めました! ▶  
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所 http://www.mw-matsuya.co.jp ◀HPIはこちら

