

ワインを知って、もっとおいしく。

ワインは、一般的に果物を原料として、発酵させたお酒（醸造酒）です。ブドウを原料としたものが多く、世界各地でつくられますが、製法の違いによって4種類に分類され、Southern Cross Winery パッションフルーツは、フレーバード・ワインに分類されます。

フレーバード・ワイン

アロマタイズド・ワインとも言われ、混成ワインと訳されます。ワインにさまざまな香草、薬草、果汁、蜂蜜を加えて、その味わいに変化をつけたワインで、スペインの有名なサングリアなどがその代表です。

スティル・ワイン

泡の立たない（炭酸ガスを含まない）ワインのことを言います。一般的にワインと言えばスティル・ワインを指します。

スパークリングワイン

炭酸ガスを中に封じ込めた発泡性のあるワイン。フランスの有名なシャンパンは、スパークリングワインに分類されます。

フォーティーファイド・ワイン

ワインの醸造過程、または終了後にブランデーなどを加えてアルコール分を高めたワインです。ポルトガルのポート・ワインなどが有名です。

おすすめの飲み方 2選



洋風酒場のシェフが教える

自宅でもできるペアリングレシピ

たまんのソテー レモンバターソース

創作料理とワイン chabi
店長 神谷吉輝さん



材料

たまん	130g
バター	20g
オリーブオイル	適量
レモン汁	1 / 4
塩・こしょう	適量
飾り野菜	好きな野菜

作り方

1. たまんを一口大にカットし、オリーブオイルを引いたフライパンに入れ、中火で焼き目をつける（皮面8割、身面2割程度）。両面に焼き目がついたら火を止める。
2. 魚のあらで取った出汁を煮詰め、レモン汁とバターを入れ、塩・こしょうで味を調える。
3. 皿にソースを敷き、魚と野菜を皿に盛り付けたら完成。



糸満市の新しい特産品



SOUTHERN CROSS Winery

パッションフルーツ

Southern Cross Winery パッションフルーツの特長

Point 1

糸満産パッションフルーツそのものの華やかな香りと心地よい酸味を楽しめる、やや辛口のワイン。

Point 2

伝統的なワイン製造法にヒントを得た製法 "Macération Fruits (マセラシオン・フリュイ)" を採用。パッションフルーツの果実 (Fruits) 原料を、発酵後期のもろみにつけ込むことで、香りを最大限に引き出し、フレッシュな果実感を演出。

Point 3

沖縄の素材を知り尽くしたソムリエが、素材の選定から醸造まで手がけたことで、沖縄の食事との調和が楽しめるような味わいに。

気 持ち良い太陽の恵みを浴び、農家さんが丹精込めてつくったパッションフルーツ。味は濃厚で、酸味があり、爽やかな香りが特徴的です。

その特長と、オリオンビール株式会社の思いが重なり、3月19日（火）、ここ糸満市で生産されたパッションフルーツを使用したワイン「Southern Cross Winery パッションフルーツ」が発売されました。

今月号は、私たちがワインを楽しむために、ペアリングメニューや開発の背景、パッションフルーツ農家さんの思いをご紹介します。