

## いづつ生ワインを味わう会。

新酒の時期だけ味わえる、酸化防止剤無添加の生詰めワインを愉しむ夕べを企画いたしました。日本のぶどうそのままの薫りと味わいと、生きた酵母と酵素がたっぷり詰まった特別なフレッシュ・ワイン。

GAIAの食材で作るおいしいおつまみ & お料理と共にどうぞ。

飲みながら、食べながら、井筒ワイン販売元代表でありお酒のプロでもある片山さんの楽しいお話に耳を傾けて、酵母のことや日本の発酵・醸造文化を美味しくお勉強♪ おうちワインの喜びを深めつつ、春の宴にご活用ください。

- 年代もの～新もの国産ワイン飲み比べ
- ワインに合うお料理

GAIAの元気でおいしい野菜や素材にこだわった食材を使っていづつワインにぴったりのメニューを4～5品をご用意いたします。

全て込み  
¥2,500

- さわやか発酵飲料 米グルト



日時：2011年4月1日（金）18:30～20:00  
場所：ティールーム Begle（GAIA 上原店すぐ隣り）  
費用：2,500円（お料理4～5品付）  
定員：20名

**ご予約方法** ①店頭にて ②TEL: (03)5738-2719

③FAX: (03)5738-2720

④e-mail: uehara@gaia-ochanomizu.co.jp

**お支払い方法** 店頭または郵便振替  
00190-0-536685(株)がいあ総合研究所  
(ご入金確認後ご予約完了となります。)



旬の野菜・果物1割引!!

**朝市 毎朝9時からやってま～す!**

本店では毎朝、开店準備をしながら朝市をしています。届いたばかりでまだ開けていない箱もすぐお開けしますので、お気軽にお申し付けください。市場のような雰囲気のできるGAIAもどうぞ宜しくお願いします。

ちなみに  
土曜日は  
8時から～

