



マキコレワインとロールキャベツが評判の店 「Hanaワイン」で群馬県をPR!

■群馬県産の生ハムやソーセージが大好評!

今回は、東京都でマキコレワインを提供している「Hana ワイン」を紹介します。オーナーソムリエの埜さんは東京都出身ですが、祖父母が桐生市に住んでいることから群馬県産素材を積極的に提供してもらっています。埜さんは以前働いていたワインバルで提供していた「マキコレワイン」の味に惚れ込んで、都内のお客様に「マキコレワイン」を広めたいという思いが強まり、ワインバルで働きながらソムリエの資格を取得して、2017年8月に当店をオープンしました。

「マキコレワイン」は、桐生市出身のワインコーディネーター金井麻紀子さんがフランス滞在時に見つけ出した優良ワインのセレクションで、生産量も少ないためなかなかワインショップ等で見かけない銘柄が多く日本ではあまり知られていませんが、パリで有名なワインショップ等でもとて高く評価されています。

埜さんが群馬県産食材の商品を探していたところ、(有)育風堂精肉店の生ハムやソーセージが目にとまり、当店で提供することになりました。この時期は、長期熟成生ハム「はもんみなかみ」、芳醇な香りとうまみあふれる生サラミ「谷川の雪サラミ」、赤ワインとパセリが入った白い粗挽きウインナー「サルシッチャ」や冬季限定の「まいたけヴルスト」等8種類の腸詰めがあり、どれもお客様に大変好評とのことでした。

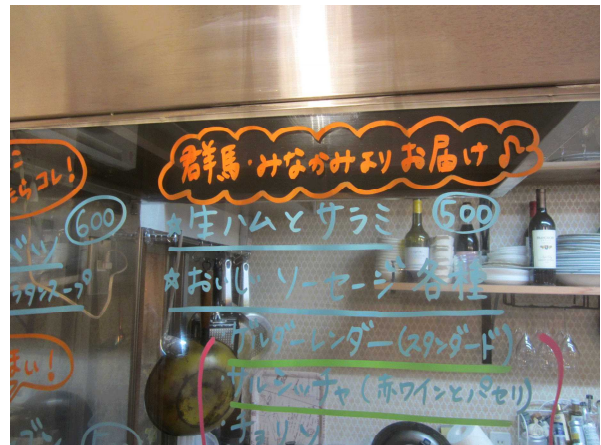
また当店はロールキャベツが看板メニューとなっており、「当店自慢のガラムマサラ入り自家製ロールキャベツは、シャキッとろっとしたキャベツにくるまれた肉汁たっぷりの肉団子とオニオングラタンスープの相性が抜群とお客様に評判で、そのキャベツは極力群馬県産を選んで使うようにしています。」と埜さんはロールキャベツへのこだわりを語っていました。

■「Hanaワイン」の店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都品川区 大井1-21-4	JR京浜東北線 大井町駅(徒歩5分)	17:00~26:00	日曜日



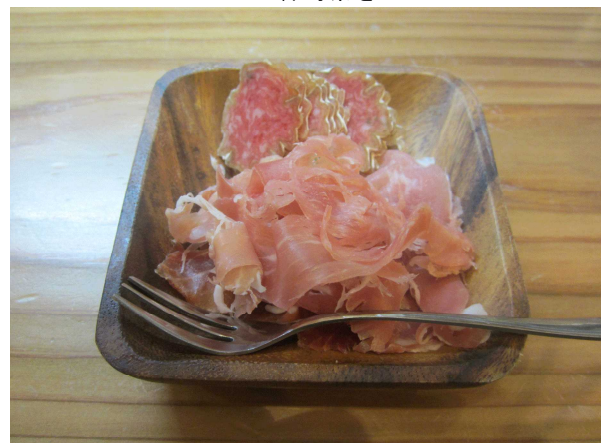
「Hanaワイン」店頭



メニューで群馬県をPR



「マキコレワイン」



(有)育風堂の生ハムとサラミ