

BLANDEソムリエの、お酒にまつわるちょっとした話

毎年この時期に話題になる

『ボジョレーヌーヴォー』って何??

「ボジョレーヌーヴォー」とは、フランス・ボジョレー地区でその年に収穫したぶどうを醸造した新酒ワインです。

「ヌーヴォー」は、フランス語で「新しい」という意味。

ボジョレー地区は、フランス・パリの東南に位置するブルゴーニュ地方の南部、美食の町リヨンから北部に広がる地区。ボジョレーヌーヴォーのぶどう品種で黒ぶどうの「ガメイ」種の栽培に非常に相性がよい土地です。

独特な醸造方法とフレッシュな味わい

ボジョレー地区では白ワインやロゼワインもつくられていますが、ほとんどが「ガメイ種」からつくられる赤ワインです。

通常は、発酵の前にお酒を濾過しますが、ここでは収穫した「ぶどうの房」をそのまま仕込んで、こうすることで、ぶどうの皮やぶどうが潰れて果汁が抽出され、自然に発酵が進み、フレッシュな味わいが実現します。収穫したばかりのぶどうやぶどうの皮が潰れて果汁が抽出され、自然に発酵が進み、フレッシュな味わいが実現します。

フランス本国よりも早く楽しめる「解禁日」の秘密

日付変更線の関係上、日本では本国フランスよりも早く解禁日を迎えます。

ボジョレーヌーヴォーが世界で注目される理由は、ワインの熟り多量に、早く出荷し、売れ行きが好まれます。その結果、質の高いワインが市場に出回っています。そのほか、世界に知られたボジョレーの歴史を語りたいという思いも、そこでフランス政府は、ワインの品質を下げないように、解禁日を定めたのです。

ボジョレー・ヌーヴォーにも格付けがある

一言でボジョレー・ヌーヴォーといっても、実はさまざまな種類があり、原産地統制呼称(AOC)により格付けされています。

「ボジョレー・ヌーヴォー」と記されているものが最も一般的。ボジョレー地区北部の38の村で産出する「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」は、これより格上となります。「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」は、最も高品質のボジョレー地区全産の3分の1ほどで、ぶどうの収穫量が厳しく制限されています。

使用するぶどう品種には決まりがある

ボジョレー・ヌーヴォーに使用される品種は、「ガメイ」という黒ぶどう一種のみ。

ボジョレー・ヌーヴォーには白ワインは含まれません。白のヌーヴォーを飲みたいという方は、ボジョレー地区やフランスから送られる、マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォーがあります。



11月19日 解禁

赤ワイン 2026年産 ヴィラージュ・ヌーヴォー (750ml)

数量限定

2,580円

税別価格 2,838円

11月19日 解禁

赤ワイン 2026年産 ヴィラージュ・ヌーヴォー (750ml)

数量限定

2,880円

税別価格 3,168円

今年もまたぶどうが実り、生産者の努力によっておいしいワインが生み出されたと思うと、「今年は何となくいいかな?」と「なんだかワクワクしてきませんか?」フレッシュなボジョレー・ヌーヴォーとともに、年に一度のワインのお祭りを楽しみましょう!

健康な毎日を過ごすためのひとやすみコラム

11月は“冬に向けて体を整える”時期

秋が深まり、朝晩の冷え込みがぐっと増してくる11月、日によって寒暖差もあり、本格的な冬を迎える前に、毎日の体調管理を意識したい時期です。また、空気が乾燥し始める季節でもあります。寒くなるとうるむ機会が減りますが、食事や飲み物からこまめに水分をとることも心がけたいですね。

そんな11月は、温かい食事や旬の食材を上手に取り入れながら、寒い季節を元気に過ごす準備を始めましょう。

体調を整えるポイント

温かい食事を取り入れる
気温が下がる季節は、鍋物やスープ、煮込み料理など、温かいメニューがうれしいもの。食卓にも季節感が生まれます。

旬の食材を楽しむ
大根や白菜、長ねぎ、さつまいもなど、秋から冬にかけて旬を迎える野菜を、毎日の食事に上手に取り入れましょう。

水分補給を忘れずに
寒い季節に比べて水分補給を忘れることも多い。水やお茶、温かい飲み物などこまめにとることを意識しましょう。

生活リズムを整える
日が暮れるのが早くなり、季節の変化を感じる頃。十分な睡眠と規則正しい生活を心がけ、毎日を元気に過ごしましょう。

11月の食卓は「温かさと旬を楽しむ」がポイント

11月になると、大根や白菜、長ねぎ、さつまいもなど、秋から冬にかけて旬の食材が食卓を彩ります。煮、蒸す、焼くなどの調理で温かい料理を楽しみましょう。旬の食材を組み合わせて、いつもの食卓にも季節感を手取り入れたいですね。寒い日は、温かい料理を飲んでほっとし、おいしい食事をゆっくり楽しむ時間を大切にしたいですね。

Customer's voice 今月のお客さまの声

- ・お弁当やお惣菜、ベーカリーのパンがおいしかったです。サラダの種類も多くて気に入っています。
- ・お刺身や魚の鮮度が良く、いつもおいしくいただいています。また、全国各地の珍しい商品が購入できるのも楽しみです。
- ・魚売場のスタッフさんの知識が豊富で、調理方法なども気軽に相談できて助かっています。

ご利用アンケート結果

★★★★★

つくば並木店 4.51 研究学園店 4.47

いただいたアンケート数 340件

9/16(水)~10/15(木)

貴重なご意見・お褒めの言葉をいただきありがとうございます。

Scan&Goアプリでのお買い物を、アンケート画面が表示されます。

商品の感想、こんな商品を取り扱って欲しいなど、あなたの声をぜひお聞かせください。

Christmas

早期ご予約 12月10日(木)

ご予約承り中 おせち

無料配達ご予約締切日 12月20日(日)

送料別ご予約締切日 12月26日(土)

ご予約 締め切り 年末年始 12月20日(日)

※詳しくは店内備え付けのカタログをご覧ください。

BLANDE つくば並木店

営業時間 あさ10時~よる9時

モーニングサービス: あさ7時30分~あさ11時

ウェルシア調剤・薬局コーナー: あさ10時~よる6時

住所: つくば市並木4-3-2 TEL: 029-875-5232

BLANDE 研究学園店

営業時間 あさ10時~よる10時

モーニングサービス: あさ7時30分~あさ11時

住所: つくば市研究学園3-23-3 TEL: 029-893-6336

ふれあいダイヤル/カスミつばさセンター内 お客様相談係直通

カスミ各店の電話番号・住所をお問い合わせ。カスミへの意見、苦情、その他お気づきの点がございましたら、こちらまでご連絡ください。

フリーダイヤル 0120-371315 (受付時間 9:00~18:00) 受付時間 9:00~18:00 FAX: 0120-298223 (SANKU/SHINJUKU/SHIBUYA)

お困りごとやお問い合わせ先 カスミホームページ https://www.kasumi.co.jp/

※加盟店・提携店等により、商品が入荷できない場合や入荷が遅れる場合、また価格や商品が変更になる場合があります。ご了承ください。※写真はすべてイメージです。※店内で販売される場合は標準税率10%となります。※お支払い(前引き・後引き)と並行してご注文の品は別途送料がかかります。※カスミは2026年10月1日の消費税増税に準拠して表示しています。

価格表示のお知らせ ※消費税別・税別で表示させていただきます。税別は本体価格の合計(消費税)に消費税を算入した価格にさせていただきます。税別は本体価格の内税別価格(税別価格)※店内価格表示が「税別」の場合は、税別価格を算入して表示いたします。税別価格(税別価格)※店内価格表示が「税別」の場合は、税別価格を算入して表示いたします。税別価格(税別価格)※店内価格表示が「税別」の場合は、税別価格を算入して表示いたします。

マルエツ、カスミ、いなげや、イオンフードスタイルの4社は、ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス(U.S.M.Holdings)のグループ企業です。

U.S.M.Holdings

Follow me! X(Twitter) Instagram



田村きこ園 二代目・川島拓さん

チラシ有効期間 11/1(日)~11/30(日)

※写真はイメージです。 2026

カラダの芯からあたたまる。今夜は手作りカレーにしませんか？

おすすめメニュー

お肉の旨みが
溶け込む、
コク深いカレー。

豚肉で
豚肉ならではの
旨みと豚の甘み。

香りが豊かなスパイスで仕立てる、
からだ思いの菜膳カレー。

豚こまときのこの菜膳カレー
調理時間 約25分
レシピはこちらから

魚介カレーもおすすめ

Seafood Curry

魚介の旨みと
スパイスが織りなす、
贅沢なカレー。

具材も、香りも、トッピングも。自分好みのおいしさを。

亜麻仁の恵み®

おいしだけでなく
栄養にもこだわりました。

新潟県産 亜麻仁の恵み豚こま切 (100g当り) 本体価格 248円 税込価格 267円

京都産 亜麻仁の恵み鶏もも肉角切り (100g当り) 本体価格 178円 税込価格 192円

鶏肉で
しっとりとした
肉の食感と、
やさしい旨み。

北海道産 じゃがいも (1袋) 本体価格 198円 税込価格 213円

北海道産 たまねぎ (1袋) 本体価格 128円 税込価格 138円

北海道産 にんじん (1袋) 本体価格 248円 税込価格 267円

山形県産 フラウツ マッシュルーム (1パック) 本体価格 128円 税込価格 138円

長野県産 ふなしめじ (1袋) 本体価格 128円 税込価格 138円

大粒 シーフードミックス (500g) (1パック) 本体価格 1,180円 税込価格 1,274円

魚介で
海の旨みを、
たっぷり味わおう。

大粒 シーフードミックス (500g) (1パック) 本体価格 1,180円 税込価格 1,274円

本格スパイス&ルーで、コクも香りも自由自在。



風味豊かな11種類の
有機スパイスをミックス。
スパイスからカレーを作る人に。

エス・ハーベスト
有機カレー
スパイス (甘口)
有機辛くない
カレースパイス

本体価格 618円
税込価格 667円

18種類以上のスパイスやハーブ
香味野菜のうまみを
ギュッと凝縮した奥深い味わい。

プレス
第3世界
カレーの壺
・オリジナル
・スパイシー

本体価格 648円
税込価格 699円

スパイスにりんごと
フルーツチャツネを加え
丁寧に煮上げた甘口カレールー。

りんごカレー
甘口

本体価格 398円
税込価格 429円

小麦粉の代わりに
国産米粉を使用した
グルテンフリーのカレールー。

米粉の
カレー・ルー
甘口

本体価格 358円
税込価格 386円

レンジで手軽に、本格カレー。



資生堂バーナー
・ビーフカレー
・チキンカレー
・野菜カレー

本体価格 698円
税込価格 753円

Salad

こだわりのチーズを
店内で削った風味豊かな
シーザーサラダです。

風味豊かな
削りチーズの
シーザーサラダ
(1パック)

本体価格 580円
税込価格 626円

バジルが香る
モッツアレラ
チーズと
トマトのサラダ
(1パック)

本体価格 580円
税込価格 626円

Soup

あめ色になるまでリタレーし
甘みを引き出した
淡路島産たまねぎを使用。

MCC
淡路島産たまねぎの
オニオンスープ

本体価格 248円
税込価格 267円

鮮度こだわりの
現地で処理した
北海道産とうもろこしや
北海道産生クリームを使用。

MCC
北海道産
とうもろこしのスープ

本体価格 248円
税込価格 267円

Topping

新産
国産野菜
特級福神漬
減塩

本体価格 108円
税込価格 116円

山本
・ぶり辛らっきょう
・甘らっきょう

本体価格 188円
税込価格 203円

駅弁・空弁

11/6金 11/7土

北海道 新千歳空港 北陸新幹線 富山駅

1,278円 1,370円

1,463円 1,370円

1,481円 1,500円

1,185円 1,370円

1,269円 722円

新鮮な海のごちそう

季節の魚介刺身 旬の魚介刺身 旬の魚介刺身

1,180円 1,180円 1,280円

11/28 15:00~

イベント情報

とれたての新鮮なお魚を
金沢より直送便でお届け
北陸新幹線直送フェア

例として
いわいかに
するめいか・ぶり
貝類