

10/1

2008 No.250  
特別定価 550 yen

# pen

with New Attitude

モータージャーナリスト  
吉田 匠 選



デザイナー  
コンスタンチン・グルッチ 選



インテリアデザイナー  
辻村久信 選



世界の時計好きが選んだ、

# いま欲しい腕時計。

仏文学者  
鹿島茂 選



イタリアンシネマ  
マリオ・フリットリ 選



デザイナー  
グエナエル・ニコラ 選



白と黒の静謐な世界

書のアートが新しい。

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受け、1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会(SSJ)理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド(http://allabout.co.jp/gourmet/sake/)の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

# 今宵も一杯

48  
杯目 文友田晶子

## 旨み豊かな赤身肉には、 軽やかな後味の赤ワインを。

最近ますます肉食化している。これぞと思った肉は400gも500gも食べてしまふ。本当です。だつて入っちゃうんだもの。はい、私の好きな肉は赤身肉。もちろんヒレ。欲をいえばシャトーブリアン。しっかりと熟成させて炭火で香ばしく焦げめをつけたものが最高だ。ジュシーな旨みと繊維のキメ細かさ、軽いかみ応えのある肉は、本当にするするさらさらと胃の中に落ちていく。肉料理の人気店「かわむら」のこ主人は「アワビやフグと同じように一見あっさりしているけど実は深い旨みがある、そんな肉を召し上がっていただきたい」とおっしゃる。私が求めるおいしい肉とはまさにこれ。どうして、みんな霜降り肉が好きなの？「だつて脂が甘みでしょ」と見る向きもあるが、私は脂の甘みよりアミノ酸の旨みを重視する。霜降り肉信仰撲滅委員会。会長をやってもいいとさえ思っている。赤身肉ハンザイだ。こつこつ私好みの肉には、やはり

ピノ・ノワールを使った柔らかい赤ワインがいい。ステイキにはボルドー系のシブシブワインがいいと思っただけ、旨みがぎゅつと詰まったなめらかな赤身肉には圧倒的にピノだ。十分に熟成させてナイフを入れたらじゅわつと出汁があふれてくるような肉には、もう絶対ブルゴーニュの熟成した赤である。

アメリカに本店を持つステイキハウス「ルース・クリス・ステイキハウス」は、超高温でヒレを柔らかくジュシーに焼き上げる技術が売りで、日本店も昨年のオープン以来肉好きでにぎわう。和牛でなくてもこんなにジュシーに楽しませてくれる技は、やはり肉

食の歴史の長さから生まれるのかな。このヒレステイキにはソノマのピノ・ノワール「シドゥーリ」をあわせよう。ソフトな洗みに心地いい酸味と軽やかな後味。アメリカン・ピノにありがちなジャムのよさうな果実味や樟香、ぎしぎししたタンニンがなく、繊細な肉とのバランスを絶妙にとつくれる。最近のカリフォルニア・ピノにはすばらしいものが増えてきた。古代バビロニアのワインの女神「シドゥーリ」の名を冠したこのピノ専門ワイナリーも94年の創設以来、こぶる高評価を得ている。ラベルの女神様に感謝しながら、今宵も400g近い肉を胃に収める私である。

シドゥーリピノ・ノワール  
ソノマ・カウンティ  
SIDURI PINOT NOIR  
SONOMA COUNTY

原産国 アメリカ

古代バビロニアのワインの女神の名を冠した「シドゥーリ」は、ピノ・ノワール専門のワイナリー。「ソノマ・カウンティ」はリーズナブルなラインだが、カリフォルニア・ピノの王道をいく味わいを堪能できる。



photographs by Masaki Sano

「シドゥーリピノ・ノワール ソノマ・カウンティ」  
が飲める店

RUTH'S CHRIS STEAK HOUSE

ルースクリスステイキハウス

●東京都千代田区霞が関3-2-6  
東京倶楽部ビルディング 霞ダイニング1F  
☎03-3501-0822 休11時～15時、17時30分～23時  
無休 東京メトロ虎ノ門駅から徒歩2分

