

# pen

with New Attitude



もっと自由な着こなしを、

## 21世紀ドレスコード

目利きが選ぶ、

新作バッグ&シューズ

ピッティ・ウオモ速報!

注目すべき

ブランドはどれか?

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、福井県に生を受ける。1989年に選出し、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。

## スイスの風が薫る、辛口の白をチーズとともに。

またまた寒い。お鍋が恋しいね。そう、鍋といえばチーズ・フォンデュだね……って、んなわけないよ。チーズ・フォンデュなんてさうはしない。だけど、実は家でも簡単にできるし、たまたま食べると美味しい。土鍋があればOKだ。チーズはスイス産のエメンタールとグリユエールの2種を用意。サイコロ大に細かく切ってコーンスターチをまぶしておけば、チーズが分離せずとろみが出て上手にできる。土鍋にんにくを擦りつけて、コーンスターチをまぶしたチーズと辛口の白ワインを、そうね、ひとまず同量くらい入れるかな。量は雰囲気。これ友田流。溶けてきたら様子を見て足せばいいからね、簡単。料理なんてこんなもの。

ポイントにはキリユッシュ・ヴァッサー(さくらんぼのリキュール)を入れること。量は雰囲気……じゃ困るから、さうだな、ワインボトルの6分の1くらいかな。この高アルコールの酒が実

にいいアクセントになり、大人のフォンデュが出来上がる。あとは時折下からかき混ぜてとろりと煮ていくだけ。一口大に切ったバゲットのほか、茹でたジャガイモやブロッコリー、ソーセージやチクワ(！)などをフォークで突き刺し、チーズをとろりとつけてバクリ。むは、美味しい。チーズがなくなりかけたら、わざと焦がすのもいい。ちよつと焦げて硬くなったところをナイフでこそげ取る。ぱりぱりして美味しいおつまみの完成だ。

チーズフォンデュには、スイスの白ワインしか合わせちゃダメ。シャスラ種というちょっと珍しい品種を使った

「ファンダン」はスイスを代表する白で、ライムジュースのような爽やかさとミネラル感のある軽めのコクとドライな後味が、フォンデュとはベストマッチ。ちよつと贅沢だけど、お鍋に入れるワインも同じだとさらにいい。

よくフォンデュに冷たいビールはいけないといわれる。とろけたチーズを食べ、そこに冷え冷えのビールを流し込むと胃の中でチーズが固まり、七転八倒の苦しみを味わうことになるからとか。だから、ワインはあまり冷やしすぎずに。あ、いっそのこと燗酒ってどうかな。フォンデュで差したさざれつ、つて鍋つばいし。

「ファンダン」が飲める店  
TOKYO SWISS INN  
トウキョウスイスイン  
●東京都港区東麻布1-3-7  
麻布台サマリアマンションB1  
☎03-3588-8708  
営業17時30分～23時 ㊿日  
都営赤羽橋駅より徒歩5分

東武有楽町線  
赤羽橋駅  
東武東上線  
赤羽橋駅  
東武東上線  
赤羽橋駅  
東武東上線  
赤羽橋駅

# 今宵も一杯

58

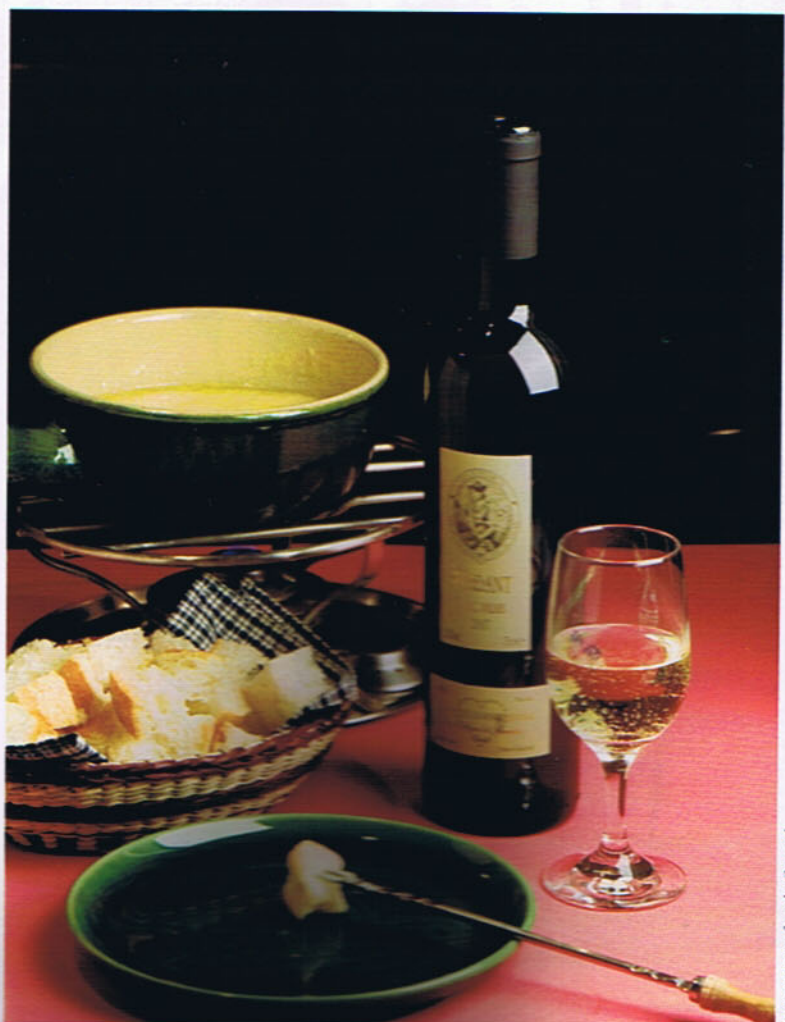
杯目 文・友田晶子

### ファンダン

Fendant

原産国 スイス

スイス最大のワイン産地、ヴァレで造られるシャスラ100%の微発泡白ワイン。東麻布で創業40年を数える「TOKYO SWISS INN」では、本格的なチーズ・フォンデュとラクレットと合わせて楽しめる。



Photograph by Mizuki Sano

