

〈これ一冊で達人になる〉

編集部総力企画

2 5 a n s 恒 例 [バ イ ブ ル] シ リ ー ズ 第 3 弾 !

1992保存版

食卓のしつらえ

とっておきレシピ

ワイン&グッズ

おもてなし バイブル

テーブルセッティングにお料理、これでおもてなしの準備は万全…と安心していただくさせるワインや、カンヴァーセッション ピースとなるようなセンスの良いテーブル

ワインコーディネーター：友田晶子さんにうかがうパーティで

まずはワインのお勉強から。とはいえこればかりは即席で…という訳にもゆきません。でもご安



友田晶子さん(ワインコーディネーター)

割烹料亭、イタリアン・レストランを経営する家庭に生まれ、幼い頃より料理やワインなどに興味を持つ。ワイン専門学校「アカデミー・デュ・ヴァン東京校」でワインの基礎を学んだ後、渡仏。主要ワイン産地を巡り、ボルドーのシャトーにて、本格的に醸造を学ぶ。帰国後、社団法人 日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー資格、社団法人 日本ホテル レストラン サービス技能協会認定テーブルマナー講師資格、労働大臣認定 料飲接客サービス士3級など取得。ワインコーディネーターとしてワインを中心とした各種パーティ・試飲会を多数企画、講演なども行う



おもてなしの格を高めてくれる “出張ソムリエサービス”とは?

友田さんのお仕事の基本は“ワインの楽しみを知らせる”という点にあります。ですからこの出張ソムリエサービスもただ単にワインをサーヴしに来てくれる訳ではありません。依頼者のワイン知識のレベルに合わせた、よりワインを楽しむために知っておきたい事柄を、分かり易くレクチャーしてくれるのです。では具体的な内容はというと、パーティの主旨・料理に合うワインのセレクトに始まりそのケータリングとサービス、そしてレクチャーというのが一般的。もちろん少人数のホームパーティから企画の宴会や研修会まで、色々アレンジが可能です。「ワインもしょせんお酒。楽しく飲みたいしパーティの中心はあくまで人です」とおっしゃる友田さんですから、堅苦しいことは全くなく、むしろパーティの会話がはずむこと間違いなし。料金は1人¥5,000～。「ワインを全く知らない方に、楽しむきっかけを与えたい」とたのめしいお言葉。 〓(株)アクロス ☎03-3280-3890

友田さんが教えて下さるワインの話

では、友田さんをお招きしたセミナーパーティでは、実際どんなお話をしているのでしょうか。本当に基本のワインの産地や、原料となるぶどうの種類といったワインそのもののお話はもちろんですが、安価でも美味しいワインの種類や、ワインにまつわる逸話など、会話形式で楽しく教えてもらえます。またワインオープナー(写真左上)や真空式ワイン保存栓(写真左中)等の、プロの選んだ便利なワイン小物の紹介もあります(以上の2点及びP39のグッズ6点の問い合わせ先 ●メモワール・デュ・ヴァン ☎03-5390-2121 ☎11:00～18:00)。他にもワインやパーティ、レストランのマナーや、食事中でも落ちない口紅の塗り方など、女性ならではの興味深いお話もきけます。集まりの中にお酒に弱い人がいたならば、低アルコールの美味しいお酒や、パーティでの対応策なども教えてもらえるから、場が白ける心配はなし。一度は友田さんをお招きしてみたくありませんか? 専門的に、同じワインの年代違いを飲み比べるなんてパーティも、プロがいれば楽しめるの。



(写真上)味のわりに高値すぎない、一流のワイン。右から●シャトー トロタノワ(ボムロル) ペトリュスの次に良いといわれるエレガントなワイン。●シャトー ラ ミッション オーブリオン(グラヴ) オーブリオンの味的存在。●エルミタージュ ラ シャベル(ローヌ) 知る人ぞ知る、逸品。●シャトー ラ フール = ペトリュス(ボムロル) 芳醇なワイン

ようではまだまだおもてなし上級者とは呼べません。せっかくのお料理をより美味しくウエアグッズ、そしてそれを見つけるためのショップをこのパートでは網羅します。

より楽しくワインを味わうためのコツ

心を。そのワインのプロフェッショナルをパーティ

にお招きしてしまえばよいのです。



ワインが格段美味に感じる テイastingグラスです

ワインを美味しく飲むために作られた、国際規格のグラス。色、香り、味わいとワインの全ての魅力を余すところなく楽しむためにせひ欲しい(6個で)¥9,600



シャンパンストッパーがあれば、残りも美味なママ!!

ワインが残ってしまった時に、とりあえずコルク栓を押し込む…なんてこと、よくあります。でもシャンパンには無理な技。で、シャンパンストッパー ¥2,200

ワインや日本酒、何にでも使えるワインプリザーバー
ワインは開けたら早く飲むのが鉄則ですが、やむをえず残すなら、このワインプリザーバーをワンタッチ。中身の窒素ガスが酸化を防ぎ味を保ちます ¥2,700

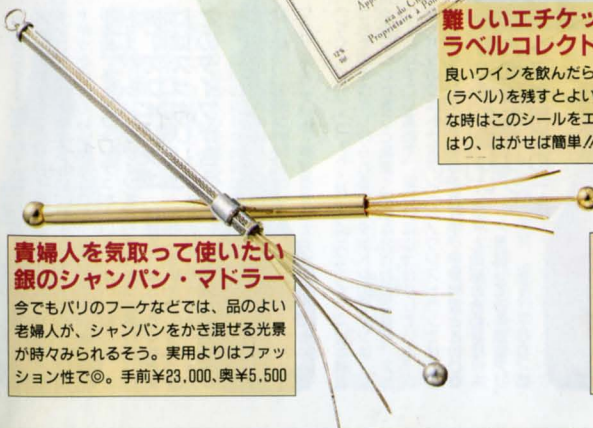


お酒がすすむ、会話もはずむ
優秀ワイングッズ



難しいエチケットはがしもラベルコレクトホルダーで

良いワインを飲んだら、よくエチケット(ラベル)を残すとよいといいますが、そんな時はこのシールをエチケットの上からはり、はがせば簡単!! (8枚で) ¥1,400



貴婦人を気取って使いたい銀のシャンパン・マドラー

今でもパリのフークなどでは、品のよい老婦人が、シャンパンをかき混ぜる光景が時々みられるそう。実用よりはファッション性で◎。手前¥23,000、奥¥5,500

真空層が冷たさをキープ。シンプルなワインクーラー

この透明のワインクーラー、実は水も氷も要りません。冷やしたワインを入れておくだけで数時間は温度をキープしてくれるの。ビールなどにも使える ¥4,000



