

1杯のワインが人生を美味しくする

THE SUN
1997 NO. 444
DECEMBER

太

陽



◎特集

ワインを 愉しむ

グランメゾンの晚餐

山本益博が料理を選んだ

田崎真也がワインを合わせた

バツカスの悪戯

料理とワイン

七組のマリアージュ

シャブパリュ収穫の季節

原田宗典

オーストリア・ワイン紀行 黄金色の祝福

東京・関西 ワインバー十五軒

全国優良ショップが薦める、

赤白二〇四本

服部真澄 渡辺誠 岸朝子

藤村俊二 城戸真亜子

1997

12

ワインの新しい風

南米、ニュージーランド、アフリカ、東欧、日本

南米やアフリカ、東欧、オセアニア、そして日本。これまで馴染みの薄かった地域から、今、新しいワインの風が吹いている。どれもとびきり个性的で美味しく、リーズナブルな新顔たちが続々登場

選・文=友田晶子 (ワイン・コーディネーター)

アルゼンチン

生産量は世界有数。凝縮感のあるバランスの良さが魅力



ワインをたくさんつくっている国はどこといわれると、おのずとイタリア、フランス、スペインといったヨーロッパの伝統的な国が挙がるはず。でも、驚くなかれ、南米アルゼンチンは、世界で五本の指に入る大量生産国なのです。

そのわりに、お酒屋さんで見かけることが少なかったのは、つくったワインのほとんどを自分たちで消費してしまっているため。夜ごとタンゴとワインに酔いしれて……。

しかし、1987年を機に、アルゼンチンワインはグッと陽の目を見ることになるのです。それは、ボルドーで開かれた国際コンクールでいくつものゴールドメダルを獲得したから。以来、国際市場での人気が高まり、いまや輸出量は10年前の4倍とも5倍ともいわれています。

銘醸地はアンデスの麓にひろがる丘陵地帯。常に乾いた風が吹きつけるこの地は、灌漑設備が整えられ、凝縮感のあるバランスのとれたワインを生み出しています。

海外資本の入った大企業から家族経営の小さなワイナリーまで、そのポテンシャルは、まさに注目株。人気のカベルネ、シャルドネの他に、イタリアの品種バルベラやサンジョベーゼを使ったジューシーな赤も魅力です。

★お薦めのアルゼンチンワイン

- 1 トラピチェ・カベルネ・ソーヴィニオン・オークカスク 1456円*干しブラムのように凝縮した風味。
- 2 トラピチェ・シャルドネ・オークカスク 1456円*樽からくる甘く香ばしい香りが特徴。スモークサーモンとの相性は抜群。
- 3 ノルトン・バルベラ 1200円*ジューシーで少し酸味が利いたチャーミングな味わい。
- 4 ノルトン・サンジョベーゼ 1200円*粗めの渋みが肉料理にぴったり。ワイルドに楽しもう。

チリ

人気の秘密は高品質のブドウから生まれるコクと旨み



ここしばらくで急激に人気者となったチリワイン。人気の秘密はひとえに「安くて、美味しい」から。では、なぜ、安くて美味しいのでしょうか。

まず、気候風土がワインづくりに適しているから。チリは、ヨーロッパと同じ地中海性気候。穏やかな太陽の下、果物がよく熟す。つまり、品質のいいブドウがたくさん生まれるので、厳選してワインづくりをすることができるのです。

さらに、19世紀半ば、ヨーロッパのブドウの樹が害虫のため全滅してしまい、世界のあちこちに被害が広がるという事件があったのですが、あの特有の細長い地形で知られるチリは、北の乾燥地帯、南の南極、東のアンデス山脈、西の太平洋にしっかり守られ、害虫に侵されることなく、健全な樹のまま脈々と実を生み続けたのです。

そんな恵まれた環境を、欧米の大資本醸造家は見逃すはずがありません。16世紀から受け継がれてきたチリワインの伝統を生かしながら、資本投下と最新の技術をもって、果実味たっぷりのコクと品のあるワインをつくり出しました。

特に人気なのは、焼肉やバーベキューに合わせたい、しっかりとボリュームのあるカベルネ・ソーヴィニオン(赤)、ローストチキンやサーモンにぴったりのコクと旨みのあるシャルドネ(白)など。

安定した経済状況と真面目な民族気質を背景に、躍進するベンチャーワイナリーの動きは、この先、目が離せません。

★お薦めのチリワイン

- 1 コンチャ・イ・トロ サンライズ・カベルネ・ソーヴィニオン 1165円*果実味たっぷりの、フルボディの赤。入手しやすさが絶対的魅力。
- 2 コンチャ・イ・トロ サンライズ・シャルドネ 1165円*熟したグレープフルーツの風味。心地よい甘さ。飽きのこない味。
- 3 サンタ・カロリーナ・グランレゼルバ 2000円*チリ初の女性醸造家がつくる洗練された白。
- 4 ロス・バスコス・ソーヴィニオン・ブラン 1460円*青草のような風味の白。フランスものより柔らかい。

ハンガリー

極上極甘のトカイの輝きに魅せられて

東欧諸国では、もっとも知名度が高いハンガリアンワイン。その理由は、フランスのソーテルヌ、ドイツのトッケン・ペーレン・アウスレーゼとともに、世界三大貴腐ワインのひとつとして挙げられるトカイ・アスー・エッセンシアという極上極甘の美酒のせい。ウクライナ国境に広がる丘陵地トカイでつくられるこの黄金に輝く芸術品は、特殊な気候と伝統的な技術からのみつくり出され、ルイ十四世、マリア・テレジア妃など近隣諸国の王室、皇室から絶大なる称賛を浴びました。

この甘口を筆頭に、麦わらの香りをもつ辛口まで幅広いタイプをもつトカイワインのほか、北部エグリでつくられるピカヴェール（雄牛の血）という勇ましい名の赤も世界的な人気を誇っています。美しいルビー色と穏やかな渋みは、初心者から通までを虜にしてしまうほど。最良のものは長期熟成にも耐え、徐々に深い朱色を湛え、どこかノスタルジックな古酒となります。

はっきりとした個性を打ち出す昔ながらのタイプと、国際的な品種を使ったスマートなタイプが同居。多様性が魅力の自由なボヘミアンワインは、ニューウェーブのリーダーかもしれません。

★お薦めのハンガリーワイン

- 1 トカイ・アスー・3 プットニョシュ（甘口） 1748円（500ml）* トロリとした甘みの中にシャキッと引き締まった酸味。ナッツなどと一緒に。
- 2 トカイ・アスー・エッセンシア（極甘口） 1万4653円（500ml）* 琥珀の輝きと蜂蜜のような甘み。まさにワインの宝石。
- 3 エグリ・ピカヴェール赤（ミディアム） 971円* ブラックチェリーのようなふくよかな甘みと穏やかな渋みの赤。



1 2 3

ブルガリア

大なるドナウの恵みが生み出すビッグウェーブ



1 2

ソ連の崩壊後、独自に新しい栽培と醸造の技術を急速に身につけ、その品質の向上ぶりを、目を見張るものがあるブルガリアワイン。

広大なブドウ畑と、近代的なワイナリーから生まれるワインの90パーセントは輸出にまわされるというから驚いてしまいます。

けれども、なにも新興のワイン国というわけではなく、むしろ、黒海周辺は最も古いワイン醸造の地とさえいわれているのです。大なるドナウがもたらすブルガリアの肥沃な土地には、上質で滋味豊かな作物があふれ、トラキアと呼ばれた時代から個性豊かな地ワインが飲まれていたのです。

最近の成果としては、繊細でフレッシュさとなめらかさを兼ね備えたカベルネ・ソーヴィニヨン、メルローをブレンドしたよりフルーティな赤、ほんのり甘口の白も。

ワイン市場を独占していた国営組織が解体した1990年からのち、まさに、新しい波にのってブルガリアワイン。ビッグウェーブの予感です。

★お薦めのブルガリアワイン

- 1 セイント・トリフォン・カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ 800円* 青草や野菜のようなカベルネの特徴と長い樽熟成からくる複雑さが素晴らしい。
- 2 セイント・トリフォン・メルロー 750円* ブルーンのような甘みを持ちふくよかで柔らかな味わい。女性的。

ギリシア

4000年の歴史が育んだエキゾチックな香り

ギリシアワインの歴史は紀元前に始まります。メソポタミア、エジプトを経、ギリシアの地にやってきたワインはその後、エーゲ海文明の中で大きく花開いたのです。その連続とつづくワインづくりの伝統は、昔ながらの土着品種から、すこぶるエキゾチックなワインを世界に送りだしています。

すっきりとした白ワインをつくるロディティス、スパイシーな赤を生むアギオルギティコ、甘口の赤のマヴロタフネ等、舌がもつれそうな名前の品種のオンパレード。なかでも、これぞギリシアといわれるのが、松脂で風味付けした「レッツィーナ」。ハッカのような、干し草のような、木の皮のような、油っぽいような、何とも不思議な味わいの白。スパイスたっぷりのギリシア料理には絶妙な相性とか。

とはいえ、E C加盟後は、最新の技術を取り入れ、スタイリッシュなワインづくりにも力を入れており、国際的な評価を受け始めてもいるのです。充分な太陽と乾いた地中海の風。そして4000年の歴史に育まれたギリシアワインのつくり手たちの底力を侮るなけれ。

★お薦めのギリシアワイン

- 1 クーロス・ネマ（赤） 2200円* スパイシーさとフルーツの甘みが絡み合ったエキゾチックな赤。
- 2 シャトー・カラス 3000円* ボルドーを思わせる芳醇な赤。新しいタイプのギリシアワイン。
- 3 レツィーナ 1200円* 松脂入りの白。ハーブやスパイスの利いたエスニック料理と一緒に。



1 2 3

ニュージーランド

豊饒の島が生み出す、清々しい白ワイン



1 2

地理感がないとどうしてもオーストラリアと一色にされてしまうニュージーランドですが、実際には、オーストラリアよりやや南に位置する大きな島国。イギリスにアイルランドを足した面積よりもずっと大きいのです。

南北ふたつに分かれた島は南緯35度から47度あたりに横たわっており、北半球にしてみれば、ちょうどドイツやスイスの気候に近いといわれています。

透き通った冷涼な空気は、潑刺とした酸味が身上的フレッシュなワインを生み出す最上の条件となります。特に、柑橘系の果実やハーブの風味が爽やかな白となる、ソーヴィニヨン・ブラン種の成功は、世界のワイン愛好家たちに知られるところです。

その他クリアで繊細なシュナン・ブラン（白）、生き生きとした果実味をもつリースリング（白）などのクオリティの高さは、1980年代から90年代にかけて輸出量が40倍になったという驚異的な数字を見れば納得がいくはず。

ワイン新興の大国オーストラリアやアメリカ、カリフォルニアと充分に肩を並べる実力のニュージーランド。すでに知られている極上の乳製品や穀物、そして果実にワイン……。まさに、豊饒の島ではありませんか。

★お薦めのニュージーランドワイン

- 1 クラウディ・ベイ リースリング&シュナン・ブラン 3000円* 柑橘系の甘さとスペアミントの清々しさが同居する。
- 2 クックス シャルドネイ 1800円* ハチミツレモンのように心地好い酸が生きているシャルドネ。

日本

明治のバイオニアたちの
志が、今、実を結ぶ

記録に残るワイン醸造の始まりは、明治の頃といわれています。梅雨や台風の影響、湿度の高さなど、ワインづくりには不向きという厳しい環境を、つくり手の夢と情熱で徐々に克服し、ほぼ1世紀後の今、バラエティに富んだブドウの酒を楽しむことができるようになりました。

比較的涼しく湿度の低い、北海道、山形、山梨、長野、新潟などは生産量が多く、日々の食卓にぴったりの手頃なものから、ヨーロッパ勢も目を見張る銘醸ものまで、その多彩さもまた特色。

日本を代表する品種は、蜜柑のようにほんのり甘酸っぱい白を生む「甲州」と、穏やかな渋みのジュシーな赤になる「マスカット・ベリー・A」のふたつ。近年、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シャルドネなど国際ナショナルな高級品種の個性を生かしたワインづくりにも力を注いでいます。

長い間日本の土壌に根付かなかったワイン文化。明治のバイオニアたちが植えた文化の種は、その後それに携わる人びとの努力と愛情に育まれ、今、確実に実を結びつつあるようです。

★お薦めの日本のワイン

- 1 十勝ワイン・シルベーク 1456円*ロゼに近い明るい赤。スモモの香り。
- 2 岩の原ワイン深雪花 1942円*花びらのラベルが印象的。バランスのいい飲み口。
- 3 サントリー山梨ワイナリー 登美9700円*濃く深いボルドーカラー。芳醇でピロードのような舌触り。日本の銘醸ワイン。
- 4 シャトー・メルシャン 信州桔梗ヶ原メルロー'94 8000円*しとやかさとなめらかさを持つ、日本ワイン界の芸術品。
- 5 蔵王スターワイン マスカットベリーA 1000円*皮に旨みのあるブドウ。穏やかな甘さの存在感のある酸味と渋み。



南アフリカ

和食にもぴったりの
やさしい味わい



西洋と東洋を結ぶ商業航路の中継地として栄えたこの国は、17世紀半ば、ヨーロッパ人からワインづくりを受け継いだといわれています。

20世紀初頭には、国立の協同組合(KWV)が設立され、多大なバックアップの下、世界中で高質な南ア産ワインが日常の食卓を飾るようになりました。日本でも数は少ないものの、実は、ずいぶん前から手頃な価格で店頭に並べられていたのですが、華やかな欧米勢の陰に隠れてしまっていたというのが実状でした。

品質的に一目置かれるようになったのは、1973年のワイン法が施行されてから。チリなどと同じく、さわやかな地中海性気候の下、ヨーロッパ系の高級品種の他、南アならではの交配品種など高質なブドウが生まれました。

南米のワインより、心持ちやさしい感じの味わいは、和風の食事にはぴったり。ちょっぴりスパイシーな風味は、山椒や七味、ごまなど和風のスパイスとも、不思議と調和します。酸味と柔らかい渋みが特徴の交配種ピノ・タージュ(赤)は、カツオやマグロのたたき、ウナギの蒲焼と。リースリング(白)はフレッシュでさわやかな一本、初心者向き。

★お薦めの南アフリカワイン

- 1 ステレンリュック・カベルネ・ソーヴィニオン 2430円*ボルドースタイルのスタイリッシュな赤。きめ濃やかな渋み。
- 2 フルール・ド・カップ・ピノ・タージュ 1260円*ストロベリーのようフレッシュな赤。
- 3 KWV ケーブリースリング/KWV 1260円*絞ったてのブドウジュースのように甘酸っぱくてやさしい味わい。

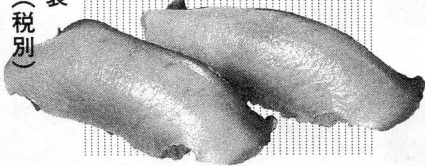
日本最高の握り職人が語り下ろす鮭世界の総て!

すきやばし次郎 旬を握る

里見真三

「ヘラルド・トリビューン」が世界のレストラン・トップ6に選んだ名店の仕事を、気鋭の食味批評家のご案内。口福の時、ここにあり!

A5判 並製カバー装
本体価格2667円(税別)



日本には、こんなにもうまいものがある

うまいもの 職人帖

佐藤隆介

本体価格2190円(税別)

正月は鯛の浜焼で酒敵を迎え、夏は虎魚尽くしの宿へ旅する。食いしん坊の著者が厳選した四十四の美味なる故郷への誘い。写真多数

北海道 ワインショップフジキ

★常にグッドバリューなワインを探している。リーダーなどワイングラスも充実。個性のあるグラブ、ハードリカーにも力を入れ、「ここに来れば何か発見できる」そんな店をめざしている

●お薦めの日常ワイン

白/クラシック・ブラン1996 ドメヌ・デュ・ロルテ 1600円(3) 白桃を思わせる香りとリッチな果実味が魅力

赤/ムラン・ド・シトラン1995 1900円(4) ボルドーのシャトー・シトランのセカンドワイン。完熟した果実味に洗みが溶け込んでいるので、今からでもおいしく飲める

●お薦めのおもてなしワイン

白/レ・チブレ・ドゥ・クリマン1994 3300円(500ml) 年末には、ソーテルヌ・バルザック地区の貴腐ワインを家族でゆっくりと味わってみてはいかが
赤/モレ・サン・ドゥニ1983 ビエール・ブレ 6000円 14年の熟成で果実味は枯れはじめてきたが、ピノ・ノワールのブドウ独特の妖艶な香りが楽しめる

札幌市中央区南三条西

四丁目札幌地下街ポー

ルタウン

☎(011)231-1684

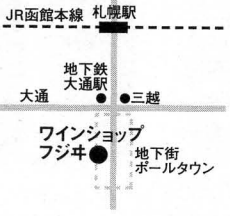
FAX(011)231-4403

営業時間/10時~20時

無休

在庫本数 約5000本

ワインセラー有



北海道 寿屋

★ワイン専門店(ビール、日本酒等は扱っていない)としての、30年以上の経験・情報・品揃え

●お薦めの日常ワイン

白/フォール・ハーヴェスト・ソーヴィニオン・ブラン/ノビロ 1800円(1) フルーティな香りと、デリケートな味わいのワイン

赤/ロス・ヴァスコス・カベルネ・ソーヴィニオン・グランド・レゼルヴ1993 ヴィニヤ・ロス・ヴァスコス 1940円(2) 厚みのあるボディで、品よく、なめらかな口当たりのワイン。肉料理全般とチーズに

●お薦めのおもてなしワイン

白/コント・ラフォン・サンセール・グラン・キュヴェ ラドセット 3880円 スパイスな香り、エレガントで柔らかい口当たり、ユニークな瓶型。

赤/シャトー・ロワイヤック1989 シャトー・マレスコ・サンテグジュベリー 5000円 若いヴィンテージが多い中で、手頃な価格で、しかも飲み頃のワイン。肉料理全般に合う

札幌市中央区南三条西

二丁目

HBC三条ビル

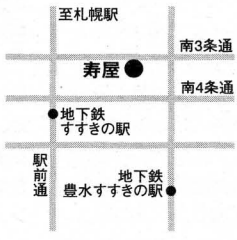
☎(011)221-3438

FAX(011)251-5868

営業時間/10時~19時

月休

在庫本数 1万本



東京 ワインブティック ヴァン・シュール・ヴァン

★店内の温度を常時18度に設定し、品質管理第一を心掛けている。レイアウトにも気をつけ、太陽光線が当たる場所にはワイングッズ等を飾っている。ストックセラーは14度~15度、湿度80%で管理している。また、オールド・ヴィンテージはすべて産地より空輸

●お薦めの日常ワイン

白/マコン・ユリニエ ドメヌ・グロ・モン 2000円(9) フルーティさとフレッシュさが抜群。和食にも合う

赤/カベルネ・ソーヴィニオン ピーター・レーマン 2000円(10) 果実味が豊かで、酸、タンニンがまろやかで飲みやすい

●お薦めのおもてなしワイン

白/シャトー・ルーバン サン・クロワ・デュ・モン 4000円 甘口のワインで、食前、食後、ブランチ等と用途範囲が多い

赤/ブルゴーニュ・ルージュ・ラ・トープ ドミニク・ローラン 4000円 生産量は多くはないが、現在評判のつくり手。生産者より直輸入

東京都港区虎ノ門

1-7-6

☎(03)3580-6578

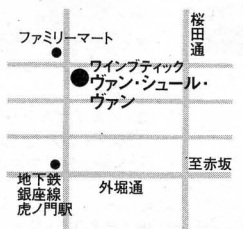
FAX(03)3501-2653

営業時間/9時半~19時半(第一~三土曜は

12時~17時)

取り扱いアイテム 2500

ワインセラー有



東京 カーブ・ド・ヴァン 森田屋

★お客様に細かなアドバイスができる。信頼のできるインポーターのワインを扱い、さらに商品の回転が早いので、品質管理には自信がある。夜遅くまで(午前1時)オープンしている。自由が丘ワインスクールも系列

●お薦めの日常ワイン

白/ソーヴィニオン・ブラン1996 ロバート・ペコタ 1780円(7) 家庭料理全般に無理なく合わせられる

赤/コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ "ラスト" マーク・シャプティエ 1780円(8) 洗み、酸味が少ないので、抜栓してすぐに楽しめる

●お薦めのおもてなしワイン

白/プレジールド・メール・シャルドネ 4000円 決して安くはない、南アフリカの産地であり知られていないものだが、フランスに劣らないワインがつけられるという驚きがある

赤/アケシア・ジンファンデル 3500円 並ワインとして大量につくられてきたジンファンデルを見直して、アメリカの特産として大切につくられた新しいタイプのワイン

東京都世田谷区奥沢

2-14-2

☎(03)3718-1515

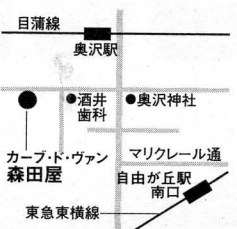
FAX(03)3723-2020

営業時間/13時~25時

(日祝日は22時まで)水休

在庫本数 5000本

ワインセラー有



茨城 土浦鈴木屋

★輸入の段階から温度管理の徹底を図り、国内での在庫は、店の地下で管理。店内のセラーを含めて温度の管理に充分気を配っている。コスト・パフォーマンスを重視したワインの選択と輸入を実行している

●お薦めの日常ワイン

白/ミスカデ・ド・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー1995ドメヌ・ギィ・ブサール 1280円(5) 有機栽培のブドウを使用。深みと厚みがあり、バランスがよい

赤/キアンティ・クラシコ・レゼルヴァ1991 ロッカディ・チスピアーノ 1850円(6) すばらしい熟成で、味、香りに何ともいえない趣がある

●お薦めのおもてなしワイン

白/ムルソー・1988ドメヌ・アルベール・グリボー 4500円 すばらしく熟しており、甘いフルーツ香と樽からのバニラ香のマッチがすばらしい

赤/ラトリシェール・シャンベルタン1991 ドメヌ・ドゥ・ラン・ラローズ 4950円 まったくすばらしいバランスのブルゴーニュ

土浦市田中1-7-15

☎(0298)21-1938

FAX(0298)25-2661

営業時間/10時~20時

木休

在庫本数 10万本

ワインセラー有



東京

ワインショップ エノテカ広尾店

★店内を常時一定温度に維持。ワイン専門輸入商社の直営ショップ。「初心者からプロまで」を合言葉に、高品質、低価格を基本姿勢にした品揃えを心掛けている

●お薦めの日常ワイン

白/グラン・アルデッシュ ルイ・ラトゥール1995 1980円(15) コクのある辛口白ワイン。ブルゴーニュの高級ワインと匹敵

赤/レルミタージュ・ドウ・シャス・スプリーン1994 1980円(16) 人気のあるシャス・スプリーンのセカンドラベル

●お薦めのおもてなしワイン

白/シャサーニュ・モンラッシュ “モルジョ” ブラン・ガニャール 3980円 シャサーニュ村で屈指のガニャール家の1級畑

赤/シャトー・レオヴィル・ラ・カーズ1984 4980円 世間一般のヴィンテージ評価をくつがえすすばらしい出来

東京都港区南麻布

5-14-15

アリスガワウエスト2F

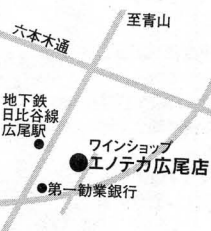
☎(03)3280-3634

FAX(03)3280-3635

営業時間/10時半~20時 無休

在庫本数 系列4店

(札幌/広尾/大阪/新潟)で50万本



東京

やまや 池袋西店

★輸入・通関・物流の全てを自社で行なうことにより、徹底した品質管理と、時には、現地で買うより安いと評判のワイン専門店。常時1200アイテムを超えるストックがある。商品の回転も早いことから、毎日のように通いつめるワイン通も多い。ワイン好きのスタッフが常駐しており、アドバイス体制も万全である

●お薦めの日常ワイン

白/セイントベリー・シャルドネ・ナバ 1990円(13) たっぷりとした果実味と、エレガントな樽熟成。この価格では得がたい

赤/ダーニー・カベルネ・ソーヴィニオン 1990円(14) 無農薬、化学肥料を使わず、自然に近いオーガニックワイン

●お薦めのおもてなしワイン

白/カレラ・シャルドネ・マウントハーラン 3490円 モンラッシュを思わせる濃厚な風味、上品でクリーン

赤/ケイン・ファイブ・ナバ 3990円 ボルドーブルドからの濃厚でスパイシー、エレガント

東京都豊島区池袋

2-68-5

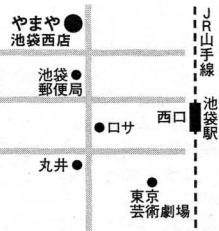
☎(03)5979-6231

FAX(03)5952-5277

営業時間/10時~20時 無休

在庫本数 2万5000本

ワインセラー有



東京

ワインマーケット PARTY

★日本最大級の売り場面積をもつワイン及びワイン関連商品の専門店。選びやすさという観点から品揃えを行ない、ワインを飲む楽しさを徹底的に追求することを目的とする。1000円台のデイリーワインを中心に、希少掘り出しものもある。味別、料理別に分かりやすく分類し、自分で選べるセルフサービスにしている

●お薦めの日常ワイン

白/ノジオラ/ポイエール・エ・サンドリ 1940円(11) 香りの印象同様、生き生きとした果実味のあるワイン

赤/パトリアーク・シラズ/デビッド・ウィン 2000円(12) しなやかさと共に凝縮感のある赤。オーストラリアン・シラズの魅力たっぷりワイン

●お薦めのおもてなしワイン

白/サンタババーラ・シャルドネ オー・ボン・クリマ 3700円 シャルドネらしい充分な旨みを備えた白。この1本でワイナリーの牙えがよく伝わる

赤/シャトー・メイネイ 4500円 グランクリュにも匹敵すると評判。端正なボディ、飲み飽きしないワイン

東京都渋谷区恵比寿

4-20-7

恵比寿ガーデン

プレイスB1

☎(03)5424-2580

FAX(03)5424-2582

営業時間/11時~21時

年内11月17日休

在庫本数 不定

ワインセラー有



特集★ワインを愉しむ

東京

勝鬨酒販(株)

★飲食店の得意先が多いので、幅広い品揃えをしている。地下のセラーで高いグラン・ヴァンを寝かせている。築地に店があるので、市場に買い出しに来るお客も寄ってくれる

●お薦めの日常ワイン

白/ルバイヤート 甲州樽貯蔵 丸藤葡萄酒工業 2000円(19) 国産で新しい試みをしている。質も高く、甲州のイメージが変わった

赤/ルバイヤート 丸藤葡萄酒工業 1000円(20) 1000円とは思えない深みのある赤

●お薦めのおもてなしワイン

白/シャブリ・ブルミエ・クリュ ルイ・ラトゥール 4850円 安定した品質の醸造元。果実味豊かなこのワインは期待を裏切らない

赤/シャトー・ル・ジェラ 3398円 サンテミリオン

のなかでも力強いタイプ

東京都中央区築地

7-10-11

☎(03)3543-6301

FAX(03)3541-5705

営業時間 8時半~19時半

日祝休

ワインセラー有



東京

マルシェ・ド・ヴァン 銀座

★ブルゴーニュワインを中心にニューワールド、スピリッツなどもそろえている。ワインアドバイザーがきめの細かいアドバイスを心掛けている。3カ月に一度、地域ごとのセール、12月には大セールを行なう

●お薦めの日常ワイン

白/リースリング・トリュックハイム1996ドメーヌ・オーギュスト・ウルスト・エ・フィス 2000円(17) 上品な香りの中に作柄の良さが垣間みられる

赤/カベルネ・ソーヴィニオン1995カリテラ 1300円(18) しっかりしたタンニンが質の良さを物語っている

●お薦めのおもてなしワイン

白/サンヴェラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ1995ドメーヌ・ドウ・ロッシュ 3300円 ふくらみのある酸が心地よい

赤/ブルゴーニュ・ルーシュ1995ドメーヌ・ラモネ 3500円 飲みやすいやさしい味わいがある

東京都中央区銀座

8-2-11

☎(03)3573-5535

FAX(03)3571-3074

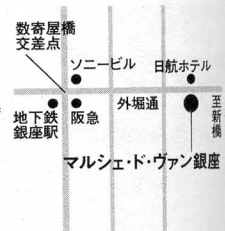
営業時間/10時~20時

(土曜12時~17時)

日祝第一・三土休

在庫本数 2000本

ワインセラー有



柳井

東洋古陶磁/古美術/現代美術

Gallery Yanai

〒106 東京都港区六本木6-17-2
Phone & Fax 03-5414-7233 / 7234

古美術 柳井

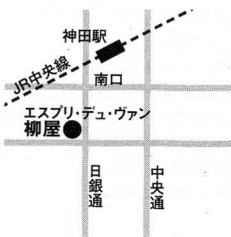
〒860 熊本県下通2-2-3-5 TEL.096-325-0871 FAX 096-356-0871

東京 **エスプリ・デュ・ヴァン 柳屋**

★店内ではいつもタイプ別6~8種類のワインのフリーテイスティングが可能。ワイン通販カタログを全国の書店で販売している。関連会社に50坪のバイザグラスのワインバーがある。カリフォルニアワインの品揃えは日本一

- お薦めの日常ワイン
白/サンタバーバラ・ワイナリー・シャルドネ1994 1950円(25) 今、トレンドなカリフォルニア・セントラルコースト、サンタバーバラNO1のリーズナブルなシャルドネ
赤/フィッツパトリック・ジンファンデル1992 1880円(26) リッジと並ぶジンファンデルの双璧。このヴィンテージは今が飲み頃
●お薦めのおもてなしワイン
白/チェレット・シャルドネ1995ラ・ベルナルディーナ 3980円 フランス、カリフォルニアとは全く違うタイプのあか抜けた果実味にあふれるシャルドネ
赤/サルジェ・ド・グリユオ・ラローズ1994 2980円 シャトー・グリユオ・ラローズの兄弟ワイン。優しい味わいにこの値段!

東京都千代田区鍛冶町
1-3-9
☎(03)3256-5001
FAX(03)3256-5323
営業時間/9時~21時
土日祝休
在庫本数 約8000本
ワインセラー有



東京 **青山三河屋内田商店**

★ワインはボルドーを中心に、フランス、イタリア、アメリカ、ポルトガル、チリなど800種類ほどある。店頭と並べていない古いワイン、新しいワインは少し離れた場所のセラーにストックしている

- お薦めの日常ワイン
白/グリーン・ポイント・シャルドネ1996 ドメーヌ・シャンドン 1980円(23) オーストラリア特有の風味豊かな味わいを楽しんでいただけたらと思う
赤/ロス・ヴァスコス・グラン・レゼルヴ1993 1800円(24) 熟成はシャトー・ラフィットの自家製の小樽使用。濃縮度のある味わいの深さ。しなやか
●お薦めのおもてなしワイン
白/ブイ・フェム ラドゥセット 3000円 この地のソーヴィニヨン・ブランのもつ火打ち石のような香りを秘め、シャープな酸味は料理をひきたてる
赤/クロ・サン・マルタン 5000円 年間生産量が800ケースの小さな畑でメルロー60%、カベルネ・フラン40%のワイン。若いけれどしなやかなタンニン、酸のバランスがよく、まろやかで上品。リッチな味わい
- 東京都港区北青山
3-3-7-101
☎(03)3403-6681
FAX(03)3403-6553
営業時間/10時~19時半(日曜 13時~19時)
無休
在庫本数 約1万2000本
ワインセラー有

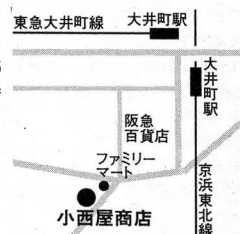


東京 **小西屋商店**

★南仏ワインの専門店。ボルドーは扱っていない。「味が濃くて香りの強い自然体のワイン」を追求した結果このような品揃えになった。極端に安いワインもないかわりに、目玉が飛び出すような高価なワインも扱っていない

- お薦めの日常ワイン
白/ヴァン・ド・ペイ・デ・コトー・ド・ラルデッシュ・ヴィオニエ1995 ヴェルジュ 2000円(21) 超個性的なローヌの品種ヴィオニエが手軽に楽しめる
赤/コート・デュ・ローヌ・レ・ガリーグ1996 マルセル・リショー 1700円(22) 素朴な力強さと果実の凝縮感が楽しめる
●お薦めのおもてなしワイン
白/パレット1994 シャトー・シモーヌ 4650円 蜂蜜の風味をもつ柔らかな辛口で、そっけなきはない
赤/コート・デュ・ローヌ・セブ・ソントネル・ラ・メメ1995フィリップ・ローラン 4900円 樹齢110年のグルナッシュが生み出す濃厚な味と香りが、酸化防止剤の不使用でくもりなく表現されている

東京都品川区大井
3-4-8
☎&FAX(03)3771-4936
営業時間 11時~19時
日休
在庫本数 3600本
ワインセラー有



川崎 **マस्या**

★安く美味しいワインを常時豊富に取り揃えている

- お薦めの日常ワイン
白/シャブリ1995 プロカール 1300円(31) 地元シャブリコンクールで第一位に選ばれただけあってキリッと引き締まった味わいと香りがあり、バランスがよい。共同購入でコストが安く、絶対のお買い得。合わせる料理も幅広く、刺し身など日本料理にも
赤/シャトー・トゥールドワンロン1993 1170円(32) 約2年間樽熟しているの、この価格で得難いワイン
●お薦めのおもてなしワイン
白/シャサーニュ・モンラッシェ1994 モネ・ブルミエル1er・グランルショット・ドメーヌ・パスレラモネ 3750円 上代価格は6500円だが、安く提供している。飲み始めからの味の変化も楽しめる
赤/カリユード・ラフィット1992 4130円 シャトー・ラフィットのセカンド。年はあまりよくなく、ラフィットほど力はないが、香り、味わいにも気品がある。ラフィットの片鱗を楽しめる

川崎市中原区木月
3-556
☎&FAX(044)411-3621
営業時間/10時~22時
木休
在庫本数 5000本
ワインセラー有

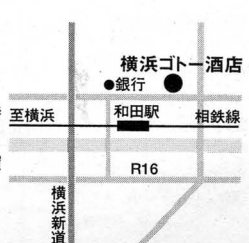


横浜 **横浜ゴトー酒店**

★ワイン歴35年余。ソムリエスクール、ワインスクールの講師、原産地認定証ワインの審査員も務める。主にフランスの現地生産者と共同で、ゴトー・スペシャル・キュヴェを開発・輸入販売。ワインのことならどんな問い合せにも快く応じる「ハマのワイン博士」

- お薦めの日常ワイン
白/ブルゴーニュ・アリゴテ/フランソワ・ミクルスキ2000円(29) とかく見下される品種アリゴテもつくり手によって生まれ変わる
赤/リムニオ・ドメーヌ・カラス 2000円(30) ギリシアの大富豪の手になる。柔らかさがあるものの、しっかりとしたタンニンをもつ
●お薦めのおもてなしワイン
白/ブルゴーニュ・シャルドネ1994ミシロ・ピュイゾン 4500円 贅を尽くした特別吟醸もの(ゴトー・スペシャル・キュヴェ)。個性が強いため、ワインだけで飲みたい
赤/ヴォーヌ・ロマネ1993 ジェラルド・ミュニエ 5000円 やさしさの中に秘める力強さ、微妙なニュアンスに富む偉大な年。名シェフのジビエ料理などに

横浜市保土ヶ谷区
仏向町154
☎(045)333-2828
FAX(045)333-2829
営業時間/10時~18時
水休
訪ねる際は電話にて確認を
在庫本数 約3万本
ワインセラー有

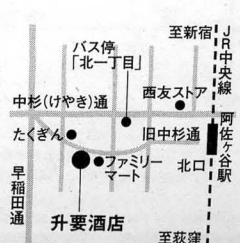


東京 **升要酒店**

★デイリーに飲むワインに重点をおいた、豊富な品揃え。シニアワインアドバイザーが気軽に話をしながら好みに合ったワイン選びの手伝いをして。月例の店頭試飲会やワイン会も好評

- お薦めの日常ワイン
白/パロッサ・セミン1996 ピーター・レーマン 1200円(27) レモンドロップのような爽やかでフルーティな味がとくに女性に人気
赤/フィート・ドメーヌ・ド・ドラ 1350円(28) 樹齢の古いブドウからつくられるため、複雑味があり、力強い。ワイン好きにすすめたい
●お薦めのおもてなしワイン
白/シャルドネ1996ルンガロッティ 2140円 かすかな樽香とまろやかな酸味の非常に上品にまとまったワイン。料理のじゃまをしない。一番の推薦銘柄
赤/カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ1990ジャン・レオン 3000円 厚みがあって芳醇、スペインワインになじみの少ない方にも受け入れやすい上品なワイン

東京都台東区
阿佐谷北3-27-10
☎&FAX(03)3338-1868
営業時間/11時~24時
水休
在庫本数 1300~1500本
ワインセラー有



聖教新聞社の最新刊

母の詩

すべての母に「幸福の花束」を、万感の想いを込めて贈る希望と慈愛のエッセー集!

うた

創価学会名誉会長

池田大作

主な内容

母に贈る詩

母に最敬礼／楽観主義に生きる偉大な母に贈る

女性に平和の大地

母はひまわり／妻に贈る「微笑賞」／心が変われば一切が変わる／対話でひらく心／幸福の条件／他

民衆の中へ人間の中へ

ネパールの子らに「ナマステ」／別海の晴れやかな人々

励ましは「万」の「万」／生涯青春の百歳／他

人道の新世紀

歴史をつくる人生を共に

いかなる権力も心は縛れない—— エスケル博士夫妻／他

「ユルバチヨフ氏夫妻



絶賛発売中!



●本体価格952円

(消費税が別に加算されます)

〒160-70 東京都新宿区信濃町18 TEL.03(3353)6111(大代表)

静岡 オシカ商店

★カジュアルクラス (1500~3000円) が豊富で、ハーブも数多く揃えており、回転がよいので、コンディションには自信がある。開設から17年目を迎えたワインセラー内にはコツコツと集めた古酒を含む銘醸ものが眠っている。きっと満足いく掘り出し物が見つかるはず

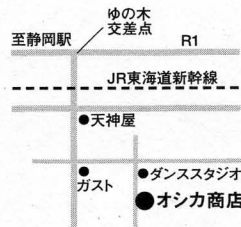
●お薦めの日常ワイン

白/シャトー・デュ・クレレ・ミスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュル・リー1996 2000円(35) フレッシュ&フルーティで爽やかな典型的ミスカデ赤/チロ・ロッソ1994 1460円(36) 果実味があって素朴な味わいで、地酒っぽいクセがアクセント

●お薦めのおもてなしワイン

白/シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン1994ジャン・コレ 4170円 フルーティな香りとキレのよい喉ごしをもつ典型的シャブリ。おせち料理にいかが赤/ルバイヤート・カベルネ・ソーヴィニオン1995 3500円 勝沼の平地で、こんなよいカベルネができる。特殊なものを除けば、きれいなつくりで現在の国産赤ワインの最高峰

静岡市小鹿1-34-18
☎(054)285-8653
FAX(054)285-8654
営業時間/9時~21時
日休
在庫本数 約6000本
ワインセラー有



京都 CAVE de EBINA

★京都ワイン研究会の最古参。96年フランス食品振興会の第1回目のコンセイエに認定された。90年から毎年テーマを決めフランス、イタリア、スペイン、ポルトガルなどのワイン産地へ赴き、ワインづくりの姿勢を確かめ、おすすめワインを探している

●お薦めの日常ワイン

白/ル・ジャジャ・ドウ・ジョウ/ドメーヌ・ドウ・ジョウ 1500円(39) フレッシュで、果実味豊かで柔らかな。すっきりした喉ごしのワイン、これだけでも楽しめる

赤/ル・ジャジャ・ドウ・ジョウ/ドメーヌ・ドウ・ジョウ 1500円(40) 南フランスのシャトー・マルゴーと呼ばれる。若々しい紫色で、やさしいタンニンのワイン

●お薦めのおもてなしワイン

白/シャサーニュ・モンラッシェ1993マルク・モレー 5000円 蜂蜜やアーモンドのような香りの深みのある味わい深いワイン

赤/シャトー・カントメルル1985 5000円 ボルドーの当たり年のワイン。ボルドーワイン高騰の節、このワインはお値打ちのワイン

京都市中京区丸太町通
寺町西入ル石屋町627
☎(075)231-1808
FAX(075)241-0451
営業時間/9時~22時
日祝休
在庫本数 2000本
ワインセラー有



静岡 ヴィノスやまざき

★おいしいことはもちろん、ワインのつくられる状況やつくり手の人柄まで分かったワインを販売したいため、生産者を訪ね、買い付けをしている。清水港入荷後、低温倉庫に保管。ダイレクトに発送し、ワインが元気なまま手元に届くよう努力している

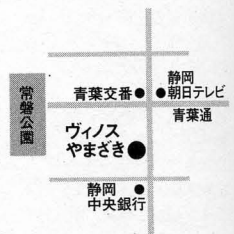
●お薦めの日常ワイン

白/ドメーヌ・ドウ・ロスピタレ・レゼルヴ1994 1680円(33) 果実味や蜜度の高いブドウを使用しているため、フルーツは口の中いっぱい広がるような味わい。辛口になるに辛さを感じさせないボリューム感のある味赤/シャトー・レ・グラヴ1994 1380円(34) 渋みや酸味に嫌みがなく、丸みがあって柔らかい味わい

●お薦めのおもてなしワイン

白/ブリュレ・ドウ・サンジャン・ドウ・ペビアン1995モネ 3980円 すごい迫力、とにかく濃厚で力強い、しっかり芯のつまったワイン。長期熟成型赤/シャトー・オー・カルディナル1992 2980円 濃厚だけれど上品な赤。熟成も進みつつ、旨みも開いてくる

静岡市常磐町2-2-13
☎(054)251-3607
FAX(054)221-0288
営業時間/9時半~21時(祝日は19時まで)
日休(12月は日も営業)
在庫本数 約1万3000本
ワインセラー有



長野 高野総本店

★ソムリエ、ワインアドバイザー6名がワインのアドバイザーからレストランのワインリスト作成までを行なう。また各地で定期的にワインを楽しむ会を主催している

●お薦めの日常ワイン

白/エチエベリア・ソーヴィニオン・ブラン1995 1300円(37) チリのかなかでもとくに優れ、日常ワイン以上の品質をもつ

赤/エチエベリア・カベルネ・ソーヴィニオン1994 1500円(38) 上級赤ワインとしての風格をもち、価格を上回る品質を評価したい

●お薦めのおもてなしワイン

白/ドメーヌ・ド・グラヴ1989 3500円 気品のある香りと、なめらかな味わいをもつ究極の辛口白

赤/シャトー・ル・パブ1993 2500円 華やかな香りと繊細な味わいをもち、価格を上回る品質の赤ワイン

長野市平林北沖603-8
☎(026)263-1232
FAX(026)263-6900
営業時間/8時半~17時半
土日祝休
在庫本数 5万本
ワインセラー有



大阪 タカツル酒店

★お客といろいろな話をしながら、自分でテイस्टイングした自信のあるワインをお薦めし、満足してもらえることを無上の喜びとしているという。オーナーの高鶴邦彦さんは現在、71歳。ドイツ、フランスのワイン生産地を訪ね、1991年にはワインアドバイザー試験に合格。ここ2年来、30回のワインセミナーや講演会に引っぱりだこ

●お薦めの日常ワイン

白/リープアラウミルヒ/ランゲンバッハ 600円(45)
価格の安さに似合わず、品格のある甘さが魅力
赤/ポー・リヴァージュ/ポリー・マヌー 1300円(46)
カベルネ・ソーヴィニヨンの混合比率が少なめなので、飲みやすく、しかも中級以上の香り、味を兼ね備えている

●お薦めのおもてなしワイン

白/ムルソー・シュヴァリエ ルネ・モニエ 3400円
フルーティなアロマと独特のスモーキーな香り、肉付きのよい重厚なボディが特徴
赤/シャトー・ポンテカネ 4900円 メドック5級のグラン・ヴァンだが、安価で提供できる。ステーキに

大阪市東成区深江北
1-15-23
☎(06)971-0950
FAX(06)974-6757
営業時間/7時半~19時半
日祝休
在庫本数 600本
ワインセラー無



京都 ワイングロッサリー

★ワインは同じラベルのワインでも輸送方法、店での管理の仕方の違いで、まったく異なるものに変わるので、「よいものをよい状態」で品ぞろえするのが専門店の役目と自負する。お客が最も望んでいるワインは何かを話をしながら聞き出し、選ぶことを心がける

●お薦めの日常ワイン

白/シャトー・フォンダルク 1995 1440円(43) ボルドーのアントル・ド・メール産。フレッシュな果実味としっかりとした味わい。和食にも合う
赤/マコン・シュベリユール エドワード 2000円(44)
華やかでありながら軽く飲みやすい赤。生ハムやメロンなどに少し冷やして

●お薦めのおもてなしワイン

白/モンターニー・ブルミエ・クリュ ルイ・ラトゥール 3500円 上品な芳香、まろやかで柔らかな味わい
赤/シャザーニュ・モンラッシュェ ルイ・ラトゥール 4365円 エレガントな味わいで、バランスのよい赤

京都市下京区四条通
堀川西入ル
☎(075)841-3058
FAX(075)841-8257
営業時間/10時~19時
日祝休
ワインセラー有



京都 ワインクレージ

★安くおいしいワインが一番。背伸びせず、マイペースで自分の予算の中で楽しんでほしい。知識がないよりはあったほうがいいが、その時に出会ったワインを楽しむのが最高だと思う。ワインを難しく考えずに楽しんで接してほしい

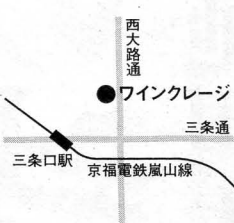
●お薦めの日常ワイン

白/ソーヴィニオン1995シュール・ダルク1000円(41)
フランスのヴァン・ド・ペイの白。ドライでありながら、フルーティ。安くおいしい
赤/カベルネ・ソーヴィニオン1994ミルダラ・プラス 1800円(42) カベルネ・ソーヴィニオンらしい味わい。コク、味ともにバランスがとれている

●お薦めのおもてなしワイン

白/ブイ・フェム1995ラドセット 3500円 すっきりした辛口で、ソーヴィニオン・ブランの味が残り、後味爽やか。まつたけ、おせち料理にもぴったり
赤/シャトー・デミライユ1987 4200円 天候に恵まれなかった年だが、今がピークのように、マルゴ村のよさとカベルネ・ソーヴィニヨンの熟成が楽しめる

京都市中京区西大路
三条上ル西側
☎(075)821-1208
FAX(075)822-0302
営業時間/9時~21時
日祝休
在庫本数 約2万本
ワインセラー有



福岡 リカーアイランド フカマチ

★インターネットホームページにワイン、地酒、焼酎などの情報を発信している。自ら生産地を訪ね、直接ワインを買い付ける方法をとっている。高級ワインではなく、日々楽しめるワインに重点をおいている

●お薦めの日常ワイン

白/ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リ1995ドメーヌ・ド・ラ・セネシャリエル 1800円(51) これほど濃厚で味わいのあるミュスカデは少ない

赤/キューヴェ・ド・ラルジョル1995ドメーヌ・ド・ラルジョレ 1800円(52) ラングドックのコストパフォーマンス最高のワイン。カベルネとメルローからの、力強く、ボルドーワインもびっくり

●お薦めのおもてなしワイン

白/コトー・ド・レイオン1996シャトー・ピエール・ビーズ 2300円 お祝いやパーティにもってこいの甘口
赤/シャトー・シャルマン1994 3200円 ボルドー・マルゴ村の隠れた銘醸。濃縮感がありながら、エレガントな赤

福岡市西区姪の浜
4-8-26
☎(092)881-0956
FAX(092)881-5718
営業時間/10時~22時
日祝休
在庫本数 約7000本
ワインセラー有



神戸 ベリエ

★2000アイテムの品ぞろえがあり、1カ月に半分の商品が回転する。いつでも新しいワインに巡り会える。毎月ワインリストを郵送して、全国配送もする

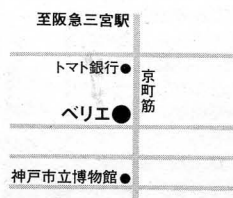
●お薦めの日常ワイン

白/マコン ドメーヌ・ラロシェット・マンシェ1995 2200円(49) 果実味が多く、酸やミネラルのバランスもよく、おいしい
赤/コード・デュ・ローヌ ドメーヌ・ラ・ミリエル 1700円(50) 酸が柔らかく、旨みの多いワイン

●お薦めのおもてなしワイン

白/ブイ・フェイッセ ダニエル・パロー 4000円 昔のヴェルジェを思わせる充実感がある
赤/ペドロ・サ・リゼルヴァ'92 4600円 果実味が多だけでなく、ボルドーを思わせる複雑味がある

神戸市中央区京町70
松岡ビルB1
☎(078)393-2777
FAX(078)393-2778
営業時間/11時~19時
無休
在庫本数 7000本
ワインセラー有



大阪 きった 橋田酒店

★フランス食品振興会認定のコンセイエ(フランス語で「助言する人」)が、お好みのワインを選ぶお客様の手助けをする。普段から、気取らず、丁寧に接客すること店員一同心がけている

●お薦めの日常ワイン

白/イル・ヴィグナーレ・シャルドネ1996 カンパニオーラ 1262円(47) イタリア・ヴェネト州の濃縮した香りとすっきりとした辛口が日本料理にマッチ
赤/フルーリー1995 ジョルジュ・デュブッフ 1940円(48) 「花」という意味通り、美しい香りと優しい口当たりのワイン。タンニンは緻密でピロードのようになめらか

●お薦めのおもてなしワイン

白/ブイ・フェム1995 ラ・ナルディエール 1680円 個性派辛口のロワール産ワインで、幾重にも広がる複雑でデリケートな味わい。ボディもしっかりして、肉料理にも合う
赤/シャトー・ロジェ1994 3000円 サンテミリオン熟した柔らかい味。ソフトで厚みのある味わいが特徴。アロマの変化も充分に楽しめるワイン

大阪市北区中津6-5-24
☎(06)451-7148
FAX(06)453-1711
営業時間/9時~21時
日祝休
在庫本数 500本
ワインセラー無

