

# WISIO

平成10年12月16日発行 第9巻第12号(通巻第102号) 毎月1回16日発行 平成3年3月11日第3種郵便

ビジョ・モ

No.102 1998 DECEMBER

定価500円

12



限定品の多い季節だから贈りたい

ベスト オブ

## クリスマス ギフト

パーティを盛りあげるワインを選ぼう

### ワインブック





# ワインブック

パーティを盛り上げる  
ワインを選ぼう

みんなの心を和ませ、パーティの場を盛り上げてくれる神様の水……ワイン。  
おいしい料理、楽しい会話こそワインを引き立ててくれるのです。  
そんなシーンに似合う華やかな味わいあるワインの特集です。

取材協力/友田晶子(ワインコーディネイター)



グラス1700円(クリスタル・ダルク ショールーム)  
デキャンタ850円、キャンドルスタンド1800円、キャンドル280円、プレート1500円、  
スーププレート1300円、クロス3900円(以上アフタヌーンティー・リビング)。

Photo/Yoshihisa Kumagai(WPP) Cheese Coordinate/Mayumi Kuriyama



ブドウの収穫を祝って飲む喜びの新酒

# 今年のボジョレー・ヌーボーはこんなにおいしい

ヌーボー。豊饒の秋を祝うお祭りワイン。

難しいことヌキのとびきりチャーミングな新酒です。

文/友田昌子

Nouveau。フランス語で「新しい」の意味。  
ワインでいえば、そう、「新酒」。

収穫した絞りたてのブドウジュースを発酵させた、  
できたてホヤホヤのワインのこと。

フランス、美食の都で知られるリヨン市の北に

広がるボジョレー地区は、このヌーボーの一大名産地。

ピンクサファイアのようにキラキラ輝く美しい色。

もぎたてのラズベリーのようになみずみずしく

甘酸っぱい香り。アメリカンチェリーみたいに

ジューシーでやさしい口当たり。

まさに、チャーミングという言葉がぴったりの

ボジョレー・ヌーボー。

本来、実りの秋に感謝して、

豊作を祝うためのお祭りワインであり、

今年のブドウの出来具合をいち早く知るための、

目印ワインでもあるのです。

1998年は、充分な糖度とフレッシュさを

醸し出す酸味がバランスよく含まれた、

すばらしい出来だとか。

日本のワイン人気を祝福するように、

11月19日の第3木曜日、解禁の合図とともに、

続々日本にやってきました。難しいルールや、

やっかいなマナー、うつとしいウンチクはいりません。

華やかな果実味とフレッシュさを楽しむために、

ちよっぴり冷やして、さあ一杯！

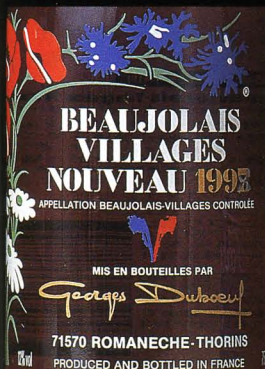
この日ばかりは、あたらしもの好きの

パリジャンのように、秋の味覚とヌーボーの

グラスを片手に夜更けまで語り明かしましょう。

そうそう、Nouveauは「新しい」だけでなく、

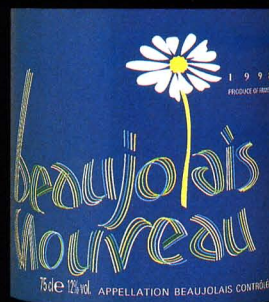
「驚き」の意味もあるんです。  
他のワインでは気がつかない、  
あなただけの楽しい発見が、あるかもしれませんよ。



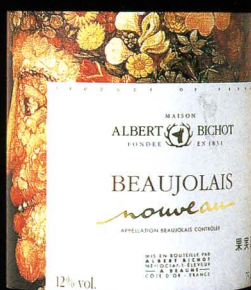
ジョルジュ デュブッフ  
ボジョレー・  
ヴィラージュ・ヌーボー  
ボジョレーの帝王といわれる  
ワイナリーの新酒。デュブッフ氏は  
卓越した舌と鼻で  
理想的な味を作り出しました。  
色鮮やかな花のプリントボトルは  
楽しいワインのイメージにぴったり。  
航空便2450円、船便1310円  
(サントリー)



ブシャール・エイメ  
ボジョレー・  
ヴィラージュ・ヌーボー  
高品質ワインを造る名門ワイナリーの  
ワンランク上の新酒。  
ヌーボーは、収穫したての  
ブドウをワインに仕上げるために  
特別な製造方法で造られる、  
究極の早飲みタイプのワインです。  
航空便2300円 (アサヒビール)

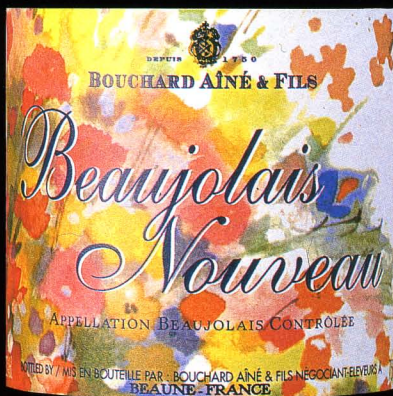


クルーズ  
ボジョレー・ヌーボー  
鮮やかなブルーの地色に  
可憐な白い花がインパクト  
たっぷりのラベルです。  
こんなアート感覚あふれるラベルは、  
とれたてのブドウを味わう感動を  
さらに大きくしてくれます。  
航空便2200円、船便1200円  
(メルシャン)



ビショフ ボジョレー・  
ヴィラージュ・ヌーボー  
ブルゴーニュの名門ワイナリーの  
ひとつ、ビショフ社。  
輝かしい特級畑を持ち  
伝統的な製法に基づいて造られる  
同社のワインは、3つ星レストランでも  
高い評価を得ています。  
航空便2400円 (メルシャン)



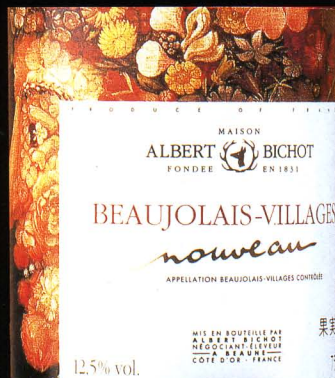


ブシャール・エイネ  
ボジョレー・ヌーボー  
ラベルは、わずか40日ほどで造られるヌーボーの、フレッシュでフルーティな味を象徴するような若々しいイメージです。開ける瞬間が待ち遠しいワクワク感がたまりません。航空便2180円（アサヒビール）

ラブレ・ロワ  
ボジョレー・  
ヴィラージュ・ヌーボー  
普通のヌーボーよりワンランク上のヴィラージュヌーボー。フレッシュでフルーティな味わいの中にも果実味が濃く、しっかりとした骨格を持った魅力的なワイン。航空便2400円（サッポロビール）



ジョルジュ・デュブッフ  
ボジョレー・ヌーボー  
デュブッフのワインは美しい花のラベルが目印ですが、ヌーボーにはひととき大きな花が描かれています。赤い果実や花を思わせる新酒にぴったりのラベルです。航空便2180円、船便1070円（サントリー）



ビシヨ  
ボジョレー・ヌーボー  
ビシヨ社のヌーボーにはイタリア・ルネッサンスの宮廷画家アルチンボルドの名画がデザインされています。ルーブル美術館にも展示されている作品で、ファンタジックな不思議な世界を演出してくれます。航空便2200円、船便1200円（メルシャン）

ボジョレー・ヌーボーとは？

フランス・ブルゴーニュ地区ボジョレー地方で、その年に収穫されたブドウを使って造られるフレッシュな赤ワインのこと。手摘みしたガメイというブドウが使われ、独特の製造法で、2カ月足らずで完成します。渋味が少なく酸味の口当たりがやわらかい、飲みやすいワインです。いまや世界中で飲まれています。この地方は、ほかにも多彩なワインを造っていることもお忘れなく。ヌーボー以外でもボジョレーを楽しむことができます。

解禁日はどうして決まったの？

世界で一番有名なワイン、ボジョレー・ヌーボーは、毎年11月の第3木曜日に解禁になります。今年は11月19日。ボジョレー・ヌーボー・レースという言葉があるくらい愛好家先を争って飲みます。日本では時差の関係で、本場フランスより8時間早く解禁になります。以前は11月15日だったのが、レストランの営業日の関係で、第3木曜日になったといまいます。

どうやってのむのがおいしいの？

日本で味わえるボジョレー・ヌーボーには、解禁日に飲める航空便と、12月中旬に届く船便があります。まさに冬のパーティーシーズンの旬のワインといえるのです。ラズベリーやスマイル、そしてスパイスの香りがあり、果実味にあふれ、渋味が少ないという特性は、冷やした方がよく味わえます。冷蔵庫で3時間くらい冷やし、10℃ぐらいが飲み頃。日本の日常の食卓に登場するおかずともよく合います。



華やかに黄金の泡を味わいたい

# 王道のシャンパーニュおすすめの本

その場にあるだけで存在感と華やかさを感じさせてくれるお酒。フランス・シャンパーニュ地方で造られた発泡ワインのみがその名を名乗ることができず。気品あるブーケと華やかな余韻を楽しめるシャンパーニュは、一番贅沢で、エレガントなワインです。

## テタンジェ・キュヴェ プレステイージ・ロゼ

シャルドネを比較的多く使うことによって繊細なスタイルのシャンパーニュを追求しているメゾンです。ロゼは、クリーミーな舌触りと豊かで華やかな果実味が感じられ、アプリコットや甘いイチゴのほのかな甘味もあります。7000円(日本リカー)

## ペリエ・ジュエ ベル・エポック

ボトルがあまりにも有名なシャンパーニュ。アール・ヌーボーの巨匠エミール・ガレのアネモネの花がやさしく描かれているのです。ヴィンテージイヤーのブドウのみで造られ、6年間熟成されます。なめらかな泡の高級品です。1万円(キリン・シーグラム)

## ランソン・シャンパーニュ ブリュット・ロゼ

創業1760年のシャンパーニュの名門メゾン。19世紀はじめからイギリス王室の御用達をつとめています。ロゼは、白に比べて繊細さそして深みを感じる味わいでスッキリとして、料理にも合います。5300円(サントリー)

## ブリクエ キュヴェ・リゼルブ

ブドウ果汁のキュヴェだけを使う贅沢な製法で造られます。華やかに際立った香りは、3年間にわたるセラーでの熟成の賜物。クラシックでバランスのとれた味わいは、絶妙なアッサンブラージュで作り出されます。4369円(サッポロビール)

## ヴァーヴ・クリコ・ボンサルダン イエローラベル

ピノ・ノワールなどの黒ブドウを重視した製法のシャンパーニュ。力強く、しかもほのかに甘味が残る味わいです。クリコ夫人は、最初にシャンパーニュを透明にすることに成功したことで知られる人物です。5000円(ルイ・ヴィトン ジャパンヴァーヴ・クリコ事業部)





パイパー・エドシック  
ブリュット

カンヌ国際映画祭の公式シャンパーニュとして知られ、多くの映画俳優に愛されているメゾンです。輝きのある透明感を持ちフルーティでフレッシュな味わい。シトラスをイメージさせるアロマとトーストの風味も楽しめます。3880円(レミー・ジャポン)

G.H.マム  
コルドン・ルージュ

シャンパーニュに憧れたドイツのワイン商人がルーツのブランド。味の決め手となるブレンド技術は確実に受け継がれています。コルドン・ルージュはフルーティなブーケときめ細かい泡立ちで、ノンヴィンテージの傑作といわれます。4500円(キリン・シーグラム)

シャンパーニュ・ポメリー  
ブリュット・ロワイヤル

当初は甘口だったシャンパーニュの常識を覆す、辛口のを最初に造ったメゾン。ピノ・ムニエ、シャルドネなどを使い、生き生きとした複雑な味わいです。香りはエレガントで、飲み深く、薄いゴールドが美しい。4800円(メルシャン)

フィリポナ  
レゼルブ・ロゼ・ブリュット

1697年創業の伝統あるメーカー。本社の地下30mには2kmに及ぶカーブがあり、輸出も多い。ロゼはシャルドネをベースにピノ・ノワールなどをブレンドし、絶妙なピンク色でカニ、ロブスター料理と好相性です。6800円(日本酒類販売)

ジョセフ・ペリエ  
キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット

1825年創設のピクトリア女王御用達シャンパーニュ。「ロワイヤル」の名もそのため。3つのブドウ品種をバランスよくブレンド。ピノの重厚さと、シャルドネの若さが調和し、まろやかで落ち着いた味わいです。5000円(トーマン食品)





これがキマれば、みんな幸せに...さあパーティの始まりです

# ワインとチーズのマリアージュカタログ

ワインと同じように歴史があり、奥が深いのがチーズの世界です。その相性は「リアージュ(結婚)」という言葉で表現されるほどにぴったり。ブドウの品種別おすすめワインとそれに合うチーズを紹介いたします。

## カベルネ・ソーヴィニヨン

Cabernet Sauvignon

### シャトー・タケダ 1990 ヴィンテージ

みちのく、山形県のワイナリーで造られた国産ワイン。ワイン造りの伝統に基づいて、いねいに醸造された重厚な赤です。5000円(タケダワイナリー)

### E&J ガロ ターニングリーフ カベルネ・ソーヴィニヨン

日中暖かく夜涼しいカリフォルニアの気候は、ワインに適する最良のブドウを生み出します。ベリーや樽の香りが特徴です。参考小売価格 1900円(ガロ・ジャパン)

### シャトー・ラ・トゥール ドゥ・ベッサン

カベルネの正統派ボルドー地方のワインです。カンス、木イチゴなどの香りがあり、やわらかい果実味にあふれています。4500円(セイワ・ジャパン)

コクと深みが魅力の赤、青野菜のような香りが特徴です。フランスのボルドー地方で主要品種として使われている黒ブドウ。小粒で果皮が厚く、色の濃いしっかりとしたワインが造られます。カリフォルニア、オーストラリアなどのものも注目されています。

### サンダルフォード カベルネ・シラズ

オーストラリアらしくタンニンを抑えたまろやかな口当たりが特徴。樽熟成が味と香りに深みをもたらしています。参考小売価格 1850円(ファームストーン)

### モニーレ

イタリアトスカーナ地方のスーパーヴィーノ ダターボラならではの味わい。コクがありしっかりとした味は、余韻も楽しめます。5280円(ヴァン アルコール ビバレッジ)



チーズ協力/チエスコ

グラス1800円(クリスタル・J.G.デュラン ショールーム)  
オープナー900円(アフタヌーンティー・リビング)

## カベルネのコクと果実味のあるうま味には、凝縮感があるチーズを ブリード・モー

### リヴァロ



香りは強く独特。でも、意外にマイルドな味わい

フランスのウォッシュタイプのチーズ。形くずれを防ぐため周囲をひもで巻いてあります。ナッツのような味わい。1個2300円(250g)

素材材のトレー500円(T.C自由が丘)



プレート1000円(キャトル・セゾン・トキオ)

### ミモレット



クロス2000円(T.C自由が丘)

クリーミーでコクがある「チーズの王様」

フランスの白カビチーズ。完熟すると切り口から流れるほどやわらかく、香り豊かになります。果実味たっぷりの赤と。100g/600円

美しい色合いで凝縮した味わいがワインと合います

フランスの牛乳製チーズ。ウニやカラスミを思わせる風味が特徴です。凝縮感があり、上品なカベルネと合います。100g/330円



# ピノ・ノワール Pinot Noir

やわらかくきめ細かい味わいで、心地好い酸味が楽しめる赤。ボルドーと双璧をなす、フランス・ブルゴーニュ地方の代表品種。単一で用いられることが多く、ピノードのようなきめ細かい味わいのワインになります。色調は明るめで複雑な香りが楽しめます。

## デ ボルトリ ウィンデピーク ピノ・ノワール

ソフトで豊かな酸味と複雑な味わいがバランスよくまとまっています。チェリー、ストロベリーの風味にミントの香りもミックス。  
参考小売価格2250円(ファームストーン)

## ミラス ピノ・ノワール

カリフォルニアの伝統あるワイナリーで造られる、ピノ・ノワール100%の赤。果実の風味が豊かで、入門用にもおすすめです。3500円(加州ワイン)

## ルイ・ジャド リュリー ルージュ

ピノ・ノワールの凝縮感を強く感じるワイン。豊かなタンニンとしっかりとした味わいで、若い時期に魅力を発揮します。  
3000円(日本リカー)

## ドメーヌ・ドルーアン・オレゴン ピノ・ノワール

アメリカ・オレゴン州のワイン。スマイレヤベリーの香りが豊かでやさしい渋味とふくよかな味わいが特徴です。  
6000円(雪印乳業)

## チェレット ピノ・ネロ ラ ベルナルディーナ

イタリアのヴィーノ ダ ターボラ。ピノ・ノワールのなかでも色濃く力強く男性的な味わいです。ジャムを思わせるような余韻が魅力。  
5500円(サントリー)



グラス1700円(クリスタル・ダルク ショールーム)

## 渋味がやわらかいピノ・ノワールにはうま味のあるチーズを

### カマンベール・ド・ノルマンディ



室温においてトロリと流れるくらいが食べ頃

フランスの白カビタイプ。伝統的な製法で作られる濃厚な味わいと香りは絶品。熟成の度合いて味わいが違います。1個1800円(250g)

プレート1400円(アフタヌーンティー・リビング)

### ピエダングロワ



ウオッシュの初心者にも合うマイルドな味わい

フランスのウオッシュタイプ。匂いも気にならず、このタイプの中ではとくに食べやすく、クリーミーな味わいです。1個1180円(200g)

木の皿700円(F.O.B COOP)はち店)  
ガラスの皿400円(アフタヌーンティー・リビング)

### コンテ



ナッツの風味が楽しめる「山のチーズ」

フランスのハードチーズ。ホックリとした旨味がありカジュアルに食べられるので人気です。ハムやベーコンともマッチ。100g/420円

ボード3200円(アフタヌーンティー・リビング)



# サンジョベーゼ&ジンファンデル

Sangiovese & Zinfandel

風味が豊かなしつかりしたワイン、スパイシーな味わいも魅力。イタリア・トスカナ地方産のサンジョベーゼは、ブラックオリーブのような風味を持つしつかりとした赤ワインに仕上がります。

ジンファンデルはカリフォルニアならではのスパイシーでジューシーな赤ワインを味わえます。

## カステッロ ディ ガッビアーノ キャンティ クラッシコ

イタリアを代表するトスカナの赤ワイン。酸味、渋味、甘味のバランスが取れ、熟したブラックベリーの風味が楽しめます。2200円(セイワジャパン)

## ザ・モントレー・ヴィンヤード ホワイト ジンファンデル

カリフォルニアの近代的設備で造られた高品質ワイン。フルーティで甘酸っぱい飲みやすいブラッシュワインです。1500円(キリン・シーグラム)

## ロッカ デッレ マチエ ルビッツォ

比較的若い時期に飲むのに適したイタリアのワイン。強いルビー色で熟したフルーツの香りが特徴。余韻も持続性に富みます。3100円(エレヴィ)

## モーガン ドライクリーク ジンファンデル

カリフォルニアのジンファンデルはプラムのようなコクのあるスパイシーでおいしいワインを生み出します。フルーティで上品な赤。2280円(カリフォルニア・ワイン・トレーディング)

## テヌータ カパルツォ ロッソ デイ モンタルチーノ

サンジョベーゼ種特有の強いルビー色、ブーケはスミレとベリーで、辛口でバランスの良い味わい。シャープな味のチーズに合います。3100円(日欧商事)



ブナー 700円(アフタヌーンティー・リビング)、グラス 1700円(クリスタル・ダルク ショールーム)

### スパイシーな赤ワインに、個性派チーズの料理を合わせる

#### ブルサン・アイユ



フレッシュでクリーミーなチーズ。ロゼと好相性

フランスのフレッシュタイプ、クリームチーズにニンニクと香草の風味を加えたものでさまざまな食べ方ができます。1個 1100円(150g)

1個 450円、チーズカッター 580円(C自由が丘)

#### ゴルゴンゾラ



2000年の歴史を誇る3大ブルーチーズのひとつ

イタリアのブルーチーズ。塩味を活かしてパスタやリゾットにも使われますが、もちろんそのままでもなめらかで美味。100g/700円

プレート 450円(T.C自由が丘)

#### パルミジャーノ・レッジャーノ



まるやかなコクと甘味が素晴らしい。超硬質チーズ

イタリアのハードチーズ。イタリア料理では欠かせない食材。そのまま食べてもどっしりとした赤ワインにぴったり。100g/720円

ボード 400円(キャトル・セゾン・トキオ) チーズけずり 1000円(アフタヌーンティー・リビング)



シャルドネ Chardonnay

コラビーニ  
シャルドネ  
樽を使ったイタリアのシャルドネ。焼き立てのトーストやリンゴのブーケが特徴で、爽快で飲みやすい黄金色に輝くワインです。1900円(日欧商事)

ルイ ジャド  
マコン ブラン ヴィラージュ  
本家ブルゴーニュのシャルドネ。軽やかで、生き生きとしたワイン。レモンや白い花の香りが主体で華やかにチャーミングな風味です。2300円(日本リカー)

E&J ガロ・ソノマ  
シャルドネ  
産地はカリフォルニア。樽熟成されています。複雑さとまろやかさを兼ね備えシトラス系のアロマを持ち、料理の甘味を引き立てます。参考小売価格2800円(ガロ・ジャパン)

ヘンケル  
チャペルヒル シャルドネ  
注目の東欧ハンガリーのワイン。やさしい味わいが特徴。熟したフルーツとオーク樽の香りが、香ばしい料理と合います。2400円(スズキ)

果実味のある辛口の白、ナッツのような樽の香りも独特。もとはフランス・ブルゴーニュの代表品種。いまでは、カリフォルニアや南半球のものも注目されています。コクがあり、酸味と甘味のバランスもよく、木樽を使ったものは渋味も加わり味にポリウムが出てきます。

ペンフォールド  
クヌンガ・ヒル シャルドネ  
オーストラリアのワイン。すっきりとした味わいの辛口で果実味たっぷりのバランスのよさがクリーミーなチーズと合います。1750円(サントリー)



グラス1200円(クリスタル・ダルク ショールーム)

料理の甘味を引き立てるシャルドネには、クリーミーなチーズを  
バラカ



ラクレット  
ゆでたジャガイモと抜群の相性。辛口の白に  
スイスのハードタイプ。もちろんそのままでも美味ですが、切り口を溶かしてジャガイモと一緒に食べる料理でも有名。100g/420円



バラカ  
幸せを呼ぶチーズとして知られプレゼント向き  
ピロドのような真っ白いカビが美しい。このチーズ。バラカとは馬蹄形の意味で、クセがなく誰からも好まれます。1個1600円(200g)



ポンレヴェック  
もっとも食べやすい軽めのウオッシュ。果物とも合います  
フランスのウオッシュタイプ。やわらかくねっとりとしていて、クリーミーさがウリ。熟成が進むにつれ弾力も。1個1600円(250g)

ボード3300円(T.C自由が丘) 皿1000円(キャトル・セゾン・トキオ)



ソーヴィニヨン・ブラン Sauvignon Blanc

カルベ  
ソーテルヌ

ボルドーの5大地区のひとつであるソーテルヌの白ワイン。やわらかく豊かなブーケ、まろやかな味わいが特徴。食後に楽しみたいワインです。3880円(サントリー)

ハーブのように爽快な白、心地好いシャープな味わいがポイント。  
フランス・ボルドーやロワール地方の品種で、さわやかな酸味からくるフレッシュ感のある味わいが特徴です。基本的にはキリリと辛口ですが、セミヨン種とブレンドした甘口の貴腐ワインも独特のうま味があります。

ドメヌ ヴァシェロン  
サンセール ブラン

フランス・ロワール地方のワイン。単一品種で上品な味わいです。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の香りで果実味豊か。3500円(セイワ・ジャパン)

シュヴァル・カンカール  
キュヴェ クレマン スブラン

フランス・ボルドーのオークの新樽で熟成させたワイン。フレッシュなフルーティさはつらつとした酸味が特徴です。1800円(日本リカー)

グリギッチ・ヒルズ  
フュメ・ブラン

カリフォルニア・ナバヴァレーのワイン。ステンレスタンクで発酵させ、オーク樽で熟成させる。豊かな果実味で気品のある味わいです。4000円(加州ワイン)

クラウディー・ベイ  
ソーヴィニヨン・ブラン

ニュージーランドのワイン。さわやかで独特な風味、味わいが特徴。ピリッとした味は若いうちが美味。3200円(ルイ・ヴィトン ジャパン ヴーヴ・クリコ事業部)



グラス1200円(クリスタル・ダルク ショールーム)

酸味豊かなソーヴィニヨン・ブランには心地好い酸味のチーズを

サントモール



ちよつとした酸味が食べやすい、山羊のチーズ

仏のシェーブルチーズの個性的な白カビタイプ。フレッシュでマイルドな口当たりで、シャープな白ワインと。1個1800円(200g)

木の皿900円(F.O.B COOP広島店)

ロックフォール



羊乳のコクがたまらない。極甘口ワインと

フランスの青カビタイプ。強い塩味と羊乳のコクが魅力。ソーヴィニヨンとセミオンをブレンドした貴腐ワインと好相性。100g/990円

プレート1400円(F.O.B COOP広島店)

クロタン・ド・シャビニヨール



熟成が進むとコクが豊かに。小さなチーズ

フランスのシェーブル。若いときには酸味がありなめらかな口当たりを楽しめます。サラダ、オードブルなどに。1個1100円(125g)

木の敷物1000円(キャトル・セゾン・トキオ)



ロバート ヴァイル  
リースリング

ドイツ・ラインガウ地方のワイン。  
飲みやすいといわれるドイツの  
代表格で、酸味と甘味の  
バランスは食欲を促進します。  
2000円(サントリー)

シュタインベルガー  
リースリング シュペトレーゼ

引き締まった男性的な味わいから  
ドイツワインの最高峰といわれます。  
洗練された芳香で、凝縮した  
果実味と酸味のバランスが最高です。  
4370円(サントリー)

オールドトライアングル  
リースリング

よく冷やして飲みたい  
オーストラリアのワイン。  
若々しくエレガントな仕上がりで  
レモンライムの香りがフレッシュ。  
参考小売価格1200円(ファームストーン)

ピースポーター  
ゴールドトレプヒェン  
リースリング クーペアー

伝統あるドイツのリースリング。  
名前は「金の滴」を意味します。  
酸と甘味のバランスがよく  
さわやかな料理と合います。  
2500円(日本リカー)

トリンバック  
リースリング

ほかの仏ワインとはひと味違う  
軽くさわやかなアルザス地方のワイン。  
この品種は、繊細かつ活力に満ち、  
世界でもっとも長熟ワインのひとつ。  
2500円(日本リカー)

リースリング  
Riesling

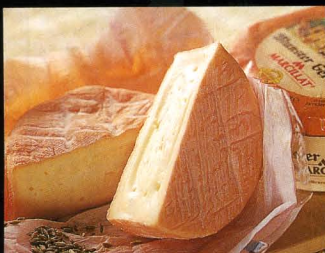
甘酸つばくフルーティな白。清涼感のある香りがさわやか。  
ドイツやフランス・アルザス地方の代表品種。  
とてもさわやかでは足りなかった酸味の特徴で  
後味に青リンゴやライム、すだちなどの風味をとまもいます。  
わき水のようなミネラルの香りも楽しめます。



グラス1200円(クリスタル・ダルク ショールーム)、キャンドルスタンド1800円、  
キャンドル280円、ナイフ1400円、フォーク1300円(アフタヌーンティー・リビング)

さわやかなリースリングには、ワインのフレッシュさを引き立てるチーズを

マンステール



香りは強いけれど  
中身はクリーミー。  
チョコのような食感

フランスのウオッシュ。  
印象的なオレンジ色の  
外観で、豊かなコクが  
あります。クミンなど  
のスパイスとも好相性。  
1個1100円(125g)

バヴァリア・ブルー



バターのような  
舌触りの  
マイルドなブルー

ドイツのブルーチーズ  
で、まわりが白カビで  
覆われています。甘め  
のリースリングとびつ  
たり。ブルーチーズの  
入門編。100g/550円

プレート1400円(T.C自由が丘)

フロマージュ・ブラン



まさに生まれ  
たてのチーズ。  
フルーツとともに

フレッシュタイプ。水  
分をたっぷり含み、  
日本の豆腐のようにフ  
ランスの日常に欠かせ  
ないクリーミーなチ  
ーズ。1個1180円(500g)

ボウル200円、皿800円  
(アフタヌーンティー・リビング)