

神奈川 City& Resort /メディア・スパイス!®

# Media Spice!

[www.media-spice.com](http://www.media-spice.com)

ワインコーディネーター友田晶子さんの  
「毎日おいしいシャンパンを飲みたい!」

美味しいだけじゃ満足できない!  
心と体がよく遊ぶパーティメニュー

音楽の贈り物  
菊地成孔さん

電気を消してパーティを

# Light My Fire



Free

ご自由にお持ちください

No.035

November/December2006

発行部数80,500部  
店頭置き・企業内配布 2,329カ所

ワインコーディネーター 友田晶子さんの

# 毎日おいしい シャンパンを飲みたい！

松本直世の  
**My Eat Road**  
マイ・イート・ロード No.35

「毎日ビールじゃ、飽きちゃうな」とお思いの方、多かろうと思います。

もちろんビールもうまい。じゃビールに変わる何かあるかということ、これがなかなかできて、

で、試しに手頃なスパークリングワインを飲みだしてみたら、これがもうやみつき。  
今回は友田晶子さんをゲストにお招きし、より楽しく、さらにおいしく飲むヒントをお伺いしました。  
そろそろパーティの季節、参考にしてください。

## PROFILE 友田晶子さん

福井県生まれ。イタリア料理店を経営する家庭に育つ。ワインブーム以前の86年よりワインと日本酒を勉強。97年ワイン・アドバンス全選手権大会第3位・女性トップ。「飲食コーディネーター」の身分づけ的存在。著書に「女が酒を選ぶとき」「スーパーで買えるワインの本」「女とお酒のいい関係」など。



Photographs by Yukihito Hosono

フランスのシャンパーニュ地方のものはシャンパン、イタリアはスパマンテ、フリザンテ、ドイツはセクト、スペインはエスプモソ、カバ、英語圏はスパークリングワイン。いろいろと呼び名がありますが、さてさて、近頃、これらの売り上げが伸びているという本です。

2015・16年で定着したカワフェカフエ飯なんていう本で出ていて、これは若い女性がかジュアルに飲んでいるし、イタリアンレストランなんかで「まずはスパマンテでしょ。でしょ、でしょ」と軽くあたりまえに食前酒でいただく人も多い。

そしてスーパーでは、手頃なスパークリングが売られ、私もなんとなくオーストラリアのクリン、ポイントを買っているうちに、食前には欠かせないものとなってしまったのであります。

そこで、もっとおいしく飲むには？と思い、ワインコーディネーターの友田晶子さんにいろいろと教えていただくことになりました。

「シャンパンは黒ビール(キネス)と割ってモクリーミでコクがあつてすごくおいしいですよ。とても落ち着いた深い味わい。そう、哲学的……とてもいい感じかな。さすがプロ。さっさと哲学的だなんてグツグツとお言葉。これ、オヤジ連中使えるんじゃないの。BARで若い女性と、どうなるの？」

続いて「どんな食べ物に合いますか？」には「教科書的に言えば、牡蠣料理、イカや海老などの甲殻類(火を通したものを)、クリーム系のパスタ、きのこのバターソテーやクリームソテー、グラタンなど。シャンパーニュ地方ではオランダソースのホワットアスパラガスもよく合わせます。私の経験でいえば、天ぷらや串カツなど揚げ物にもぴったり。レモン代わりになるし歯はしませません。」

意外編というのもある。「あられ(雷はしい)、ブリッツとポテトチップスとかスナック類、フルーツ(柑橘系、桃、梨、メロン)、チョコレート、アイスクリームあたりはおもしろいですね。」

友田さんはソムリエという肩書きばかりではなく、日本酒サビヒス研究会認定のきき酒師でもあり「日本酒界のジャンヌダルク」とも呼ばれているのだが、世界のワイナリーを訪ねた体験はばかりではなく、日本人の味覚を熟知したアドバイザーもこなす。

そして色っぽいお話も。フランスではシャンパンは唯一朝から飲んでいいお酒といわれます。夜、男女が部屋でシャンパンを飲みますよね。翌朝、グラスの中にシャンパンの泡が残っていたら……本物のシャンパンだという証拠になる、といわれています。なるほど、なるほど。シャンパンの泡の生命力で品質を見定めるのですね。泡が残っていないから「やねー、この男、安いで間に合わせたのね。私も安く見られたもんだわ」と評価が落ち、即サヨナラ。しかし、こういう見方もある。「そろそろ別れようかと思っていたんだ。だから泡なしよ」と男。まあ男と女はいろいろあるのだけど、話を戻して、今回、特に気になったのがベイビー・サイスのスパークリング。これがフランス、イタリア、スペイン、ドイツなど、いろんな国のものが最近売られているです。価格も500円前後からで、今年の暮れのパーティにどうしようか。シャンパングラスで2杯くらい飲めます。いろんな国の飲み比べも楽しいし、また、友田さんからいろいろなアイデアをいただきましたので参考にしてください。

私、個人的には普段ビールのように飲んでいきます。つまみでおススメは「ウニ」。飲み過ぎるとハイになって、調子に乗って焼酎なんか飲んでしまつと、翌朝よくないですよ。



## ベイベー・サイズでどんどん楽しんじゃう。

かつて、とあるカフェがこのちびボトルのスパークリングをストローで飲ませて話題になったことがあったが、ここに来て世界中のベイベー・スパークリングが巷に登場してきている。友田さんおすすめはイタリアのアスティ（アスティ村産）。「度数も7°」でマスカットフレーバーで飲みやすい。（チンザノ アスティ スプマンテ ベイベーサイズ 480円）



## パーティでは金魚鉢に氷を入れて冷やす。

通常のシャンパンクーラーはフルボトルサイズ用のもので、ベイベー・サイズを入れると隠れてしまいます。そこで考えたのが金魚鉢クーラー。氷を入れて2本入ります。パーティを盛り上げるにはちょっといいんじゃないかと思っていて、やってみました。すると割と評判よかったですよ。こういうちょいワザがなにかのきっかけになるんですね。もちろん取り出して瓶ごと飲んでもらいました。



## 赤のスパークリングはタルトに合う。

友田さんが生ハムで有名なイタリアのバリマへ行ったときに現地で出されたランブルスコ（赤）のスパマンテと生ハム&メロンの組み合わせが

最高だったと。ただしメロンは水分の少ないジャムのようなねっとり系。で、これがヒントになり甘いタルトと赤のスパマンテを合わせてみたら、これがなかなかいいんです。さっそくやってみました。赤の微妙な渋みとタルトが妙に合う。試してちょんまげ。



## 手頃なスパークリングを美味しく飲むには？

友田さんは「手頃なスパマンテで全体的にいえるのは酸味が少ないこと。ワインは酸味があつてこそバランスがとれます。酸の控えめなお手頃スパークリングにはレモンやライムを入れて、オンザロックにして飲みます」と。なるほどですね。さっそくやってみると、これはいい。甘みがおさえられて豹変。食前酒に、また食後にさっぱり感を求めたいなら特におすすめ。レモンやライムの皮はよく洗いましょ。



## シャンパン・ロゼに柴漬けが合うなんて。

これも友田さんの体験から。「友人たちとKRUG（クリュッグ）のロゼを飲むことになって、たまたま柴漬けを合わせてみたら、これが日本酒と塩辛ぐらい相性がよかつたんです。私だけじゃなく友人たちも止まらなくなるぐらい気に入ってました」なるほど、さっそく試そうとKRUGのロゼを買いに走ったら、えっ4万円！でした。というわけで、今度にしました。試せる人はやってみて。



## ちょっとしたフルーツカクテルにもなる。

スパークリングのカクテルで有名なのは桃を使ったイタリアのペリーニ。これにヒントを得て、果物のジュースで割ってみると、そりゃうまくない訳がない。もちろん果汁100パーセント、桃、オレンジ、グレープフルーツと相性いいです。あつと言う間にお洒落な飲み物になってしまった。で、桃のネクターもいい。これらの場合スパークリングは辛口が基本。

### 松木のおいしい

- スパークリングワインのあるレストラン&バー
- イタリアンレストラン 「アントニオ」  
横浜駅東口スカイビル28F  
TEL.045-442-0688  
＜営業時間＞11:30～23:00  
（店長の阿崎さんはかなりのスパマンテ好き）
- BAR 「KC」  
神奈川県横浜市南区住吉町6-74  
TEL.045-212-2300  
＜営業時間＞18:00～02:00  
（カジュアルなシャンパンカクテルがうまい）
- スカイラウンジ 「ベイ・ビュー」  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ28F  
TEL.045-411-1147  
＜営業時間＞カクテルタイム 17:30～24:00  
（ペリーニなどもありバーカウンターは気分がいい）