

イタリア料理

新・名店の系譜

kaiki
L'ombra
misola

[イタリア料理特集]

カゴメ冷凍野菜で仕込みの時間、手間を削った、
本格イタリアンメニューの提案

トップシェフが注目のイタリア産パスタ
Ferraraで作るスペシャリティ

老舗イタリアンでも大好評
ザ・プレミアム・モルツ(香る)エールの神泡

[ディ・チェコセミナー2018]開催





おもてなしの達人、温泉旅館の 女将たちがおもてなしする酒 「女将(辛口・甘口)」

おもてなしのプロ中のプロといえ
ば、温泉旅館の女将だろう。旅人を
温かく迎え、気持ちよく体を横たえ
る湯舟を用意し、季節の草花と料理
で歓待する。もちろんそこには「お
もてなしに欠かせない」地酒が必須。
世界各国、どの国でも客人を迎え
た際には地元の酒でもてなすのが本
本のキだからだ。温泉旅館も同じこ
と。女将が吟味した美酒を女将自ら
が注げば、旅人の体と心はゆるゆる
と癒される。これが旅の醍醐味、お
宿のおもてなしの神髄だろう。

しかし、残念というか意外とい
うか、料理は知っているけれど地酒の
ことを知らないという女将が全国に
は思いのほか多い。「おすすめの地
酒は？」と聞いても「私お酒飲めま
せんので」と実にもったいない返事
を返す女将がいる。「ヌル燗でくだ
さい」とお願いすれば「うち、熱燗
しかありません」と座布団から転げ
落ちそうな返答をよこす女将もいた。
そこへいくと、福井県あわら温泉
の女将は一味も二味も違う。なんて
ったって、女将の会13名全員が「日
本酒きき酒師」を持っているのだ。
お酒の基本的な知識はもとより、飲
むときの温度、適した酒器、料理と
の組み合わせ、おいしく飲んでいた
だくための品質管理などなど、お酒
の提供者としてのポイントをしっかり
り心得ている。「越前ガニにはこの
スパークリングを」「甘エビには吟

醸を」「若狭牛のステーキには生酛
の熟成酒をヌル燗で」なんて勧めて
もらえたら、こりゃちよつと、いい
でしょ。
資格取得後は、「あわら温泉女将
の酒プロジェクト」として、地元の
山田錦を田植えし稲刈りし、オリジ
ナルブランドの酒造りまでしてしま
った。今年で4仕込み目だとか。や
るなー、あわら！ お酒の名前はす
ばり「女将」。ひねりはないけどス
トレートで覚えやすく、注文しやす
い。味わいは辛口と甘口の2種。も
ちろん、各旅館でしか飲めない。今

年は辛口4000本、甘口1000
本というから、越前ガニが解禁にな
る11月6日からあと、なるべく早い
うちに行かないと売り切れ間違いな
しだなあ。
来年はラグビーワールドカップ、
その次にはおもてなしのTOKYO
2020、さらにその2年後には北
陸新幹線が福井・敦賀まで延伸する。
今年はお酒のみならず、インパウン
ド向けのDVD制作も予定している
というから、「女将」の酒、ブレミ
アついちゃうなんてことも夢じゃな
いかも。



「女将」