

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2011 NOV No.65

日本の秋

ワインと一緒にがもっと美味しい!

旬の和食20店



風土を映す
日本ワイン

特別とじ込み付録
バリューホルダー 2011

もっと美味しい!

20店



和食にワイン。今、和の料理をワインで楽しめる店が増えている。
例えば「日本の料理」は実に多種多様。おなじみの和惣菜、洋食、海外の料理の
エッセンスを取り入れた創作和食——そんな料理の数々を広く受け止め、
寄り添い、共鳴し合うのは世界中に産地が広がり、数限りない味わいがあるワインなのだ。
そんな「和食とワインのマリアージュ」の魅力を堪能できる20軒を厳選した。
「居酒屋」「和食ダイニング」「郷土料理」「専門店」
こだわりのワインと旬の和食で、豊穣の秋を愛でよう。

日本の秋 ワインと一緒に 旬の和食

4つのカテゴリーで楽しむ
和食の店 20軒

居酒屋

和食ダイニング

郷土料理

専門店

text by Asako NAKATSUMI (P24-26, 28-31, 33-34, 36-38, 40-42, 44-45, 47)

Aya KUROSAWA (P32, 35, 39, 43, 46)

photographs by Koumei KADOWAKI 取材協力: 穂月

和食とワインは相性抜群！

今秋に発見する、新たな楽しみ



今回のテーマは「和の店で楽しむ、和食とワイン」。

ワインといえばフレンチやイタリアのイメージがあるが、最近それが変わってきている。

美味しいワインにこだわっている気軽な和食店が増えているのだ。

そこでワイン王国では、和の料理とワインを気負いなく楽しめる厳選20店を総力取材。

そのエビローグとして、3人の達人に「和の食とワインが美味しい店」について語ってもらった。

グランメゾンのソムリエが通う和の店は？ 飲料コンサルタントが指南する和の店の楽しみ方って？

そして「居酒屋通」が太鼓判を押す店とは？ グラス片手に、和の店談義に花が咲く！

🍷 **ワイン**を飲みながら和の料理に舌鼓を打つ。そんな店が増えています。今日はたっぷり、和食とワインの魅力を探りたいと思います。

情野 誌面に登場している20店もそうですが、こだわって選んだワインを提供する和食店、本当に多くなりましたね。僕はフレンチレストランのソムリエですが、プライベートの食事では和食の店に行くことが多く、それを実感しています。

友田 飲料コンサルタントという仕事柄、いろいろな業態の店でいろいろなお酒を合わせ、それぞれの魅力を見出しています。がそんな中でも和食とワインの相性は特に興味深いですし、まだ発見の余地もあると感じています。

情野 太田さんは居酒屋探訪の仕事もしているんですが、ワインもお好きなんですよ。

太田 ワインを置く和の店が増えたからね。銘柄にはこだわらず、最近よく飲みます。居酒屋ではワインもほかの酒と同じ選択肢。例えばメニューに馬肉のタルタルを見つければ、これはワインを1杯もりたいな——と。

それと和食店で飲むワインは、日本酒などで大いに飲んで食べた後に「ちょっとしたつまみと赤ワインで締める」なんてことができる。ワインは果実酒だから口直しができて、仕上げにもいいんです。デザートフルーツのように。

情野 「ワインは特別な日に特別な店で」という感覚が薄くなって、居酒屋や郷土料理の店など、日常的な食事と合わせて気軽

に楽しむことを提案するところが増えていますよね。お客さんのニーズも多いみたいで、僕がよく行く焼き鳥店の店主から「ワインを飲みたいというお客さんが多いんだけど、何がいい？」って相談されました。その後カシメのワインを数種類置いてあるんですが、これがよく売れるらしい。最初は意外だと思ったお客さんも、試してみるとハマるらしく、ちょっとした冒険が抵抗なくできるのも、そんな店の良さですね。

🍷 **ワインと和食の料理の相性の話題が出たところで、和食とワインを用意しました。**

情野 「ポテトサラダ」と、甲州を新樽で仕込んだ日本の白ワイン、いいですね。樽からくる香ばしさが合っていて。

太田 どれどれ。ああ、いいね。

情野 普段あまり思いつかないけど、やってみると美味しいですね。ワインはこういうちょっとした惣菜でも、その存在感を高めてくれる。

友田 「カツオのたたき」と、マスカット・ペリーAを使ったこの赤もすごくいい！

情野 両方が持っている、ちょっとした鉄っぽさが合うんでしょうね。言われてみれば、という感じだけど。そもそも和食には、ワインに合う要素が隠れているんですね。

友田 そういえば以前、新潟県の高田という町でお寿司屋さんに行った時、地元の人がお寿司を食べながらごく普通にワインを飲んでいて驚いたことがあります。実は高田はマスカットペリーAの栽培が盛んで、ワイナリーも多い。この町で「寿司とワイン」は、日常の、かつ美味しい組み合わせな

Cherche - moi!

フランス
ワインの
ラベルは、
たいてい
フランス語だ。

プロが選んだ
おいしいワインを、
日本語でカンタン検索。

WWW.TOP-TERROIR.JP

トップ・テロワール

検索

[Twitterはこちら → @top_terroir]

日本でよく見かけるフランスワイン。でもラベルはフランス語だしよくわからないというお声をよく聞きます。トップ・テロワールは自信を持ってオススメできるワインだけを集めたフランスワイン検索サイト。ワインにあうレシピなどフランスワインをもっと楽しむためのコンテンツも充実しています。

トップ(最高の)・テロワール(質の確かさ)は、選り抜かれたおいしいワインの証です。

プロが選んだフランスワイン

TOP
TERROIR

ソムリエの
テイステイング
コメントも
掲載!



太田和彦

Kazuhiko Ota

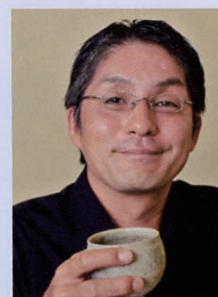
1946年生まれ。資生堂アートディレクターをへて独立。「アマゾンデザイン」を設立。元東北芸術工科大学教授。本業のかたわら居酒屋、旅などの執筆を続ける。『居酒屋百名山』『ニッポン居酒屋放浪記』『居酒屋かもめ唄』『愉楽の銀座酒場』『ひとり飲む、京都』など著作多数。最新刊『居酒屋おくのほそ道』(文春文庫)。映像DVD『ニッポン居酒屋紀行・全6巻』『日本百名居酒屋・全10巻』も



友田晶子

Akiko TOMODA

ソムリエ、きき酒師、焼酎アドバイザーの資格を持つ、キャリア22年のトータル飲料コンサルタント。一般向けセミナーやプロ対象の勉強会・コンサルティングを行う。著書に『世界に誇る品格の名酒』(JPA刊)、『今宵も一杯』(阪急コミュニケーションズ刊)がある。インターネット情報サイト『All About』日本酒・焼酎サイト(<http://allabout.co.jp/gm/gp/782/>)のガイドでもある



情野博之

Hiroyuki SEINO

1965年生まれ。日本ソムリエ協会関東支部役員。東京・有楽町のフランス料理『アビシウス』シェフソムリエ。第6回「ボメリー ソムリエ スカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位。「自由が丘ワインスクール」主任講師や「ホテルオークラ ワインアカデミー」客員講師を務める。共著に『French wine book』『BRUTUS WORLD WINE BOOK』(以上マガジンハウス)、『必携 ワイン基礎用語集』(柴田書店)がある

んだなあ。と。
太田 で、寿司とワイン、どつでした？
友田 それはそれは、感動的でした。(笑)
情野 「意外」と思う組み合わせにこそ、感動的なマリアージュが潜んでいますね。
友田 それを言うなら、この「イクラのしょうゆ漬け」もちよっとヒックリ。一般的に魚卵とワインを合わせるのには難しいのですが、このマスカット・ベリーAと合わせると、

生臭さがなくイクラのまろやかさと甘味がきれいに引き立ちます。きつと、しょうゆがワインとイクラを上手につないでくれているのね。かつてワインの教則本には「ワインとしょうゆは合わない」なんて書かれていたけれど、むしろしょうゆという調味料が介在することで、和とワインは仲良しになれます。
情野 そう、和の調味料が重要ポイント

なんです。最近ではヨーロッパの料理界でも当たり前のように日本の調味料が使われているんですよ。ワインも食文化も、ポーランドスになっていきます。
友田 そもそも日本の食文化がポーランドですものね。刺し身やおひたしもあるけれど、麻婆豆腐もハンバーグもカレーもグータンもある。和の店はまさにそういう文化が映し出されていて、純粹な和食だけで

なく洋食のメニューや中国料理っぽいアレンジの料理もあつたりして、本当にバラエティー豊か。だから、酸味、甘味、渋味など味味の幅が広いワインは、実は合わせやすいんですね。
太田 お二人の話の話を聞いていると、もっとあれこれ試したくなるね。
情野 こんな感じで「このつまみや総菜とワインが合うかも」なんてワイワイやっていたら、ボトルが次々と空いちゃいます(笑)。これがまた気軽な和の店ならではの楽しみですね。
情野 今回の特集で紹介している20店、老舗の名店や、今までの和食店とは少し違う新しいタイプの店も登場しています。
太田 カジュアルでスマートで、料理も美味しくて、ワインが1杯数百円で楽しめる。そういういい店は、ここ数年ですごく増えているね。
情野 最近、若手の店主ががんばっている店が増えていますよね。ワインにもこだわ



りがあつて。皆勉強熱心で、スクールに通つてワインを学んでいる人も少なくないし、生産者を訪ねたりして、自分の料理に合わせるワインを自分の足で見付けている人もたくさんいます。

友田 東京の下町のとある居酒屋に行つたら、すごくワインに思い入れがあつて驚いたことがあります。居酒屋ならではのラフな感覚で、でもワインはいいものがそろつていて、それを的確にサービスしてくれまして、和食にワイン?と思つている人はまだ多いと思いますから、店側がきちんと選んで上手に提供してくれると、もつとワインを楽しむ人が増えますね。

太田 最初は「下町にワインなんか」と文句を言つていたおとつあんなたちが、今や「赤がばつちりだな」なんて言いながら、ワインを飲んでいる(笑)。モツ煮込みみたいな居酒屋料理の王道だね。モツ煮込みは日本

酒よりもワインが合いますね。

情野 和食は懐が深い。ワインが浸透していくのを見るのは、ソムリエとしてもうれしいです。それと最近、特に日本ワインへの注目度が高いですね。日本ワインだけにこだわっている店もあつて、思い入れがあるからへえって驚くような凝つたワインもあつたりして。

友田 世界中どこでもそうですが、やっぱりその土地の食材とその土地のお酒は相性がいいですね。

太田 ワインも「日本の酒」なんだね。僕がワインに興味を持つようになった理由の一つが、日本ワインなんです。山梨の、とか、長野の、と言われると、なんだかぐつと親しみがわいてきて、店の人に造り手の人となりなんか聞きながら飲むと、さらにいい。日本酒と同じです。

情野 確かに、フランス、ドイツ、オーストラリア... ニューワールドでも、エレガントで和に寄り添うワインがたくさんあります。和食つて、家庭料理から懐石料理、和洋折衷など、多種多様ですから、どの国の料理よりマリアージュの幅が広い。先ほど話した焼き鳥、そしてトンカツやコロッケなどは、フルボディのニューワールドも合いますよ。



友田 世界中心どころでもそうですが、やっぱりその土地の食材とその土地のお酒は相性がいいですね。

太田 「さしつ、さされつ」。これが日本の酒文化の基本だからね。ワインも然り。2人以上で飲む時、僕はたいがいボトルを頼んで、さしつさされつ。その気軽さ、温かさがいいな。

友田 本当ですね。欧米のワイン文化とは違つた、日本ならではのルールや作法、楽しみ方があつてもいいと思います。

太田 僕は、銘柄やワインテージへのこだわりをすべて捨てた瞬間からワインが好きになつたんです。その日、その店で、どんなワインに出合えるんだろう。そのワインには、もしかしたらもう二度と巡り合えないかもしれない。それでもいい、それがいい——僕はそんなふうにワインと付き合つていきます。



友田 「二期一会」ですね。

情野 ワインはほかのお酒と違って香りや味わいの変化が楽しめますから、気軽でありながらも時の流れをせいたくに堪能できます。

友田 そして和の料理は、四季折々を感じられるのが魅力。そんな旬の料理にワインを組み合わせることで、より季節感が楽しめると思います。焼いたサンマにポージョレー、ニューウォー、キノコのバターソテーには熟成した白、焼き魚や肉を使った鍋料理などにはマスカットベリーA...。深まりゆく日本の秋の恵みを感じられるはずですよ。

太田 じゃあ、ワインをもう一杯(笑)。どんどん進んでしまいそうだね。

カッセルロ・デル・ディアブロ

Legendary selection

～貴方をカッセルロの世界へと誘う、
プレミアム・コンテンツ～

「カッセルロ・デル・ディアブロ」のホームページ
に新コンテンツ「Legendary selection」
が登場しました！毎月、1品種を取り上げ、ソムリ
エや著名人が味わいや料理とのマリアージュな
ど、楽しみ方を提案。

「カッセルロ・デル・ディアブロ」の魅力語り尽
くします。

9月・10月のソムリエは……

クオリティーの高さにビックリ！
カッセルロのワインは、
コストパフォーマンス抜群ですね



信国武洋
Takehiro NOBUKUNI
「ミシュランガイド」東京版の3つ星店「シャ
トトレストラン ジョエル・ロブション」のシェ
フソムリエ。2001年に単身渡仏、世界
最優秀ソムリエのフィリップ・フォルブ
ラック氏に師事し、04年に帰国。恵比
寿にあるワインスクール「レコール・
デュ・ヴァン」でメイン講師を務める

熟した果実味と
上品でクリーンな酸味！
注目のワイン産地
「リマリ・ヴァレー」で生まれた
新発売の
「ピノ・グリージョ」



味わいは
まるでクリスタルのような
色合いに胸が躍る

造りからみる特徴は
最北部のブドウ産地で
はぐくまれる清涼感

料理とのマリアージュ
南仏風に仕上げる
小エビとロピカルフルーツの
カクテルサラダ

天使と悪魔に
出会ったような「静」と「動」
ブドウの個性を見事に表現した
「カベルネ・
ソーヴィニヨン」



味わいは
「静」と「動」が融合する
美味しさ

造りからみる特徴は
抜栓後、すぐに楽しめる
安心感

料理とのマリアージュ
ワインのヴェジタル香と
滑らかなタンニンが調和する
ビーマンの肉詰め

厳選 和の店20店!! INDEX

居酒屋

| | | | | | |
|---------|------|----------|---------|------|-----|
| page 28 | 麻布十番 | 麻布 六角 | page 32 | 飯田橋 | 螢の火 |
| page 29 | 六本木 | 酒亭 酒友 | page 33 | 人形町 | 釉 月 |
| page 30 | 恵比寿 | 恵比寿 まんまる | page 34 | 三軒茶屋 | 夕 |
| page 31 | 日本橋 | いけ増 | page 35 | 自由が丘 | 銀 魚 |

和食ダイニング

| | | | | | |
|---------|----|--------------------|---------|------|---------|
| page 36 | 銀座 | ワイン懐石 銀座 囃shiya | page 38 | 西麻布 | 西麻布 山本 |
| page 37 | 広尾 | こんや | page 39 | 自由が丘 | nanaha草 |

郷土料理

| | | | | | |
|---------|----|---------------------|---------|----|-----------------------|
| page 40 | 銀座 | TOSA DINING おきやく | page 42 | 渋谷 | 琉球チャイニーズダイニング TAMA |
| page 41 | 銀座 | ふじとはち 銀座店 | | | |

専門店

| | | | | | |
|---------|-----|--------------------------|---------|-----|------------|
| page 43 | 六本木 | kushinobo1950 六本木ヒルズ店 | page 46 | 水道橋 | 炭火焼の家 富田書店 |
| page 44 | 渋谷 | ゆるり屋 | page 47 | 御徒町 | やき鳥 じん宮 |
| page 45 | 新宿 | 手打そば 大庵 | | | |

28ページからのデータの見方

隠れ家に息づく
名刺葉ゆずりの流儀
麻布六角

03-3401-8516
02F 東京都港区麻布十番1-15-15
TEL:03-3401-8516 FAX:03-3401-8517
営業時間:11:30-21:00

フランス産無糖の魚油も、少糖特産で

店名

カテゴリ

店の業態を掲載しています。「居酒屋」「和食ダイニング」「郷土料理」「専門店」の4カテゴリにわかれています。

所在地

店のあるエリアを掲載しています。

料理名、ワイン名

写真の料理名と価格、説明です。ワインが写っている場合は、ワイン名と価格も掲載しています。

- ①ワインの価格は店での提供価格です。
- ②ワイン名とワイン生産者名の日本語表記については、主に店の表記に準じています。原語の発音と異なるケースもあります。
- ③なかには、在庫のないものや、掲載ヴィンテージの取り扱いがない場合もあります。
- ④ワインはボトル価格を掲載しています。それ以外の場合は明記しています。

ワインのこだわり

店のワインラインナップ、セレクトポイント、主なお勧めワインを写真で紹介しています。

Wine data

日常的にそろえているワインの数とタイプ、一番安い価格がわかります。