

# pen

with New Attitude

4/15

2008 No.2

特別定価 550円

総力特集

手仕事とデザインが融合、

いま欲しい

靴と鞆。

別冊付録

ロレックス

デイトジャスト

完全読本。



●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会(SSJ)理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

# 今宵も一杯

37

杯目 文・友田晶子

## 軽めのドライさが癖になる、紹興酒にも似たシェリー

酒関連のセミナーや執筆、コンサルティンクなどがいまの私の仕事だが、お酒を売るといって、いわゆる営業まわりをした経験もある。何を売ったのかというとき、シェリー。はい、あのスペインの酒精強化ワインですね。輸入元が、ワイン知識のある女性に営業してほしいということで、私に声がかかったのだ。営業の派遣社員ってわけ。売る銘柄は「オスボーン」。スペイン本の指に入る有名大手メーカーだ。と、日本じゃほとんど知られていない。世間はバブルで浮き立ち、じわじわとワイン人気が高まっていた頃ではあるが、さすがにシェリーはたいして飲まれちゃいなかった。数本のサンプルを持って、アポなしで突撃営業。お店の扉を開けるのが、辛かったなあ。

だけと結果的にはそこそこ売れた。その理由は、情熱的な赤いラベルにある。カウンターに置けばハッと目を引く。オスボーン社のキャラクター、黒い牡牛の人形をボトルの首にぶら下げたのも良かった。勢いある闘牛用の黒牛くんは、赤いラベルとあいまって、「美しいシェリーだ、飲んでみな」というメッセージを十分に伝えてくれた。

意外だったのは、中国料理店で売ったこと。赤いボトルが中国風だからなんて安易な理由じゃない(ま、それもあつたかな)。そう、このフィノの味わい、紹興酒に似たところがあるのだ。おまけに紹興酒よりドライで軽め。甘くない紹興酒、紹興酒の淡麗辛口パージョンみたいな抜いて重宝されたんだね。実際、くらげや蒸し鶏などの前菜からスープ類、魚介類、麻婆豆腐まで、料理との相性はなかなかのものだった。

スペインバル人気など想像もできなかった時代。本格的な生ハムなど皆無の時代。慣れないシェリーの営業販売、いま思えば、中国料理と、ありがとう……だったなあ。

### オスボーン・フィノ・キンタ Osborne Fino Quinta

原産国 スペイン

オスボーンのシェリーは、横浜開港時に初めて日本に入ってきたとされている。フィノ・キンタの「キンタ」はスペイン語で「5」。フロールと呼ばれるシェリー特有の酵母膜の下で、約5年の熟成を経たものだ。



#### 「オスボーン・フィノ・キンタ」が飲める店

##### しえりークラブ

シェリークラブ

●東京都中央区銀座6-3-17 悠玄ビル2F

☎03-3572-2527

営業17時30分～24時(火～土) 深夜(金、祝前日)

16時～23時(日、祝) 休月

JR有楽町駅から徒歩3分、東京メトロ銀座駅から徒歩2分