

12/15

2009 No.258
特別定価 600 yen

pen

with New Attitude



「冷汁」
Hiyajiru



「豚ばら肉の黒酢炒め」
Butabaraniku Kurozuitame



「煮込みハンバーグ」
Nikomi Hamburger



「水炊き」
Mizutaki



「具沢山みそ汁」
Miso Soup



「わさびのパスタ」
Wasabi Pasta



「中華スープ」
Chinese Soup



「きりたんぽ鍋」
Kiritamponabe



「広島風お好み焼き」
Hiroshima Okonomiyaki



「フルーツのシロップ漬け」
Fruit Cocktail

1冊まるごと 男の料理教室。 食のプロが指南する簡単レシピ集

volume 2



「スクランブルエッグ」
Scrambled Eggs



「鯛茶漬」
Taichazuke



「大阪風お好み焼き」
Osaka Okonomiyaki



「白菜のクリーム煮」
Creamed Hakusai



「鳥南蛮雑炊」
Torinamban Zosui



「ブリの照り焼き」
Buri Teriyaki



「ラフテー」
Rafute



「スルメイカの煮込み」
Surumeika Nikomi



「ホウレン草のスープ」
Spinach Soup



「ちゃんちゃん焼き」
Chanchanyaki

地球の味を凝縮した、 小さな造り手のピノ・ノワール

「プリリアントで、スリリングで、古
代の地球の味わいがする」——最近日
本でリメイクされた映画『サイドウェ
イ』の作家アメリカ版で、主人公が花
開いたピノの魅力を語った言葉だ。あ
あ、納得。飲みごろを迎えたピノは、
まさに地球の太古に通じる、土の、枯
葉の、石の、ミネラルの、水の、化石
の味わいがするのだ。

夢をあきらめかけたワインオタクの
中年男と結婚前に最後の自由を謳歌し
ようという落ち目の俳優が、カリフォ
ルニアのワインロードを旅する物語。
ぜんぜんカッコよくないし、なんだか
ちよっと悲しい感じさえするけれど、
カリフォルニアの澄んだ空とスタイリ
ッシュなワインたちと人間味あふれる
登場人物たちが、見ているほうの気持
ちをホッと温めてくれる。

人気のカリフォルニアワインがずら
り登場するなかで、印象的だったのは
フランスワインの抜かれ方。落ち目俳
優がアバンチュールを楽しもうとする

女性宅にある「リシユブール」(あのロ
マネ・コンティ社のもので、ワインオタ
クが自暴自棄になってファストフード
店の紙コップでぐい飲みする「シヤト
ー・シユヴァル・ブラン1961年」
(世界の宝を……)、気のある彼女に気
持ちを伝え切れずにバカ飲みしてしま
う「ボマール」(モダンな造り手ドミニ
ク・ローラン社のもので、ファン垂
涎の銘柄がカリフォルニアワインの合
間にうまく盛り込まれている。

で、実はお手ごろに。太古の味を
体験できるピノを見つけた。まだ10年
も経っていない2000年のヴァンテ
ーシユブール、淡いレンガ色に角が取
れたタンニン、豊富なミネラル分と滋

味あふれる深く優しい味わいが見事な
熟成味を感じさせる。銘柄は「ボマ
ール」。映画に出てきたのと同じ名前だ
けど、あの派手でモダンな造り手では
なく、さほど有名ではない小さい造り
手のもの。一口飲んで虜になった。こ
れだけの味になるには普通のピノで20
年はかかる。このポテンシャルなら
倍、いや、3倍の値段でもいいと思っ
た。

主人公の中年男が好意を寄せる女性
が、彼を鼓舞するように「ピークを過
ぎた下り坂のワインでも、その味わい
にはとても魅力がある」と語る。そっ
く、人生はワインみたいなもの。ピーク後
にはしっかりと太古の味わいを出せる人
に、なりたいもんだね。

「ボマール レリュジアン 2000年」が生まれる場所

DOMAINE LEJEUNE

ドメーヌ ルージュヌ

●Place Eglise, 21630 Pommard, France

☎+33 (0)3 80-22-90-88

E-mail: info@domaine-lejeune.fr

www.domaine-lejeune.fr

今宵も一杯

76

杯目 文友田晶子

ボマール レリュジアン
2000年
POMMARD LES RUGIENS
2000

原産国 フランス

家族経営の小さなワイナリー、ドメ
ーヌ・ルージュヌが生み出すピノ・ノ
ワール。除梗なしでの大樽発酵など
古典的な醸造方法にこだわって造
っている。価格など詳細は輸入元の
ラシーヌへ。☎03-5366-3931



ホームパーティで「使える」、ワンランク上のワイン選び。

本誌連載で活躍するワインコーディネーター、友田晶子さんを講師に迎え、ワインセミナーを開催した。ポーコンセプト六本木ヒルズ店を会場に、本誌10月1日発売号で紹介したワインのなかから4種類を用意し、ワンランク上のワインの楽しみ方を解説。上質のインテリア空間のなかで、参加者たちは充実のひとときを堪能したようだ。



1.軽妙なトークでセミナーを進行する友田さん。2.本誌10月1日号「ワイン選び最強の法則」特集で紹介した赤白2本ずつをテイストリング用に。3.まずはワインの色から熱心にテイストリングする参加者たち。4.ワインのテイストに合わせたおつまみも用意された。5.詳細な図解つきのテキストを参考に、セミナーは進行した。6.ポーコンセプト六本木ヒルズ店の2Fをそのまま活用して今回のセミナーを開催。7.8.六本木ヒルズのけやき坂沿いにあるポーコンセプト六本木ヒルズ店。フロアは全2階。

すっかり日本人にもポピュラーな飲み物になったワイン。世界中の産地からさまざまな銘柄が手に入るほか、日本も「新世界」と称されるほどワイン造りが盛んに行われるようになった。選択肢の充実が実に喜ばしいことだが、現状とは裏腹にまだまだ悩ましいのがここぞというときのワイン選びではないだろうか。

ワインに対する敷居を下げ、気軽に楽しむエッセンスを提供したい——そんな思いから去る11月7日、本誌連載「今宵も一杯」でも活躍中のワインコーディネーター、友田晶子さんを講師に迎え本誌読者限定のワインセミナーを開催した。会場となったのは、先進のデザインを巧みに取り入れたインテリアアプロダクトが顔を揃えるポーコンセプト六本木ヒルズ店。

「ワインの質はどう見分けるのか」「食べ物との相性はどうか」「グラスは何がいいのか」など、ワイン選びに必要な最低限の知識を友田さんがレクチャー。軽快なトークを交えながら進むワイン講義に、参加者たちは真剣に聞き入っていた。

1時間半ほどに及んだセミナーでは、「百聞は一飲にしかず」ということで、本誌10月1日号の特集「ワイン選び最強の法則」で取り上げたなかからチョイスした4種類のワインがテイストリング用に供された。ポーコンセプトの上質なソファとテーブルで味わう、珠玉のワインたち。ワインとのパランスを考慮して出されたおつまみとも相まって、参加者たちのグラスは次々と空になっていった。

上質の空間で堪能する充実のセミナーで、次の一本を見つけるヒントが見つかったに違いない。

すっきり日本人にもポピュラーな飲み物になったワイン。世界中の産地からさまざまな銘柄が手に入るほか、日本も「新世界」と称されるほどワイン造りが盛んに行われるようになった。選択肢の充実が実に喜ばしいことだが、現状とは裏腹にまだまだ悩ましいのがここぞというときのワイン選びではないだろうか。

ワインに対する敷居を下げ、気軽に楽しむエッセンスを提供したい——そんな思いから去る11月7日、本誌連載「今宵も一杯」でも活躍中のワインコーディネーター、友田晶子さんを講師に迎え本誌読者限定のワインセミナーを開催した。会場となったのは、先進のデザインを巧みに取り入れたインテリアアプロダクトが顔を揃えるポーコンセプト六本木ヒルズ店。

「ワインの質はどう見分けるのか」「食べ物との相性はどうか」「グラスは何がいいのか」など、ワイン選びに必要な最低限の知識を友田さんがレクチャー。軽快なトークを交えながら進むワイン講義に、参加者たちは真剣に聞き入っていた。

1時間半ほどに及んだセミナーでは、「百聞は一飲にしかず」ということで、本誌10月1日号の特集「ワイン選び最強の法則」で取り上げたなかからチョイスした4種類のワインがテイストリング用に供された。ポーコンセプトの上質なソファとテーブルで味わう、珠玉のワインたち。ワインとのパランスを考慮して出されたおつまみとも相まって、参加者たちのグラスは次々と空になっていった。

上質の空間で堪能する充実のセミナーで、次の一本を見つけるヒントが見つかったに違いない。