

夏号

季刊
2007

酒販店経営

販売研究

「家飲み」需要を開発!!

スーパーに負けるな!! 楽しい晩酌・食中酒・小酒宴を提案しよう!!

〈提起〉店売り・宅配両面で「家飲み」シーン別提案販売

〈商品提案のツボ〉家で楽しむ本格焼酎・日本酒・ワイン・酒の肴



〈問題提起〉〈酒屋=単独店〉の限界性を超えよ!!

酒販店の出店=多店舗戦略 吉田 豊

〈新連載〉酒販店・最強の!! 「集客力」パワーアップ講座 増田 健治

〈企業研究〉長谷川浩一氏 (長谷川酒店)の現段階

〈インタビュー〉梅酒はすごい!! まだまだ発展する「酒 高蔵」上田久雄氏

〈レポート〉2店舗同時オープンで首都圏進出「スピード」

〈連載〉〈全量純米〉からの20年 神亀物語 (中編) 藤田 千恵子

飲み方・タイプ・訴求法

「家で楽しむワイン」 家庭料理で気楽に

ワイン・コーディネーター 友田 晶子



ホテルやレストランで飲むワインと異なり、家で楽しむワインの条件とはどのようなものでしょう。ランダムではありますが、いろいろな角度から思いつくままにあげてみました。

手ごろな値段の ワインで十分

家飲みワインで気になるのは、なんといっても金額。当然ながら「手ごろな値段のワインで十分！」が答えとなります。家で高級ワインを飲んでも意味がありません。クラスのあるワインは、それなりの料理、それなりのグラス、それなりのサービス、それなりの雰囲気があってこそ価値を堪能できるもの。ご自宅が「華麗なる一族」なら構いませんが…。

では、いくらくらいがいいのでしょうか？一概には答えにくいのですが、経験から申せば3000円未満くらいで十分。800～1000円台でも家飲みワインとしてはいいものがあります。

たとえばイタリアやスペインのテーブルワイン・クラス、人気のチリやオーストラリア、注目株の南ア、オーストリア、ハンガリー、他の東欧諸国など。また、工場的造りでない（数百円台と安いものが多い）農業的造りの日本産ワイン…などなど、ちゃんとした造りでお手ごろという商品がまだまだあふれています。

醤油味には “やわらかい赤”を

家庭料理に合うワインとはどんなものでしょう。

まず、一般の家庭料理とは何かを考えてみると、よほどグルメでない限り、フランス料理フルコースとか、回る円卓で中華三昧…ということはそうないはず。たいてい、お刺身に、肉じゃがに、唐揚げに、ハンバーグに、スパゲティに、サラダに、キムチ…みたいな感じでいろんな皿があれこれ並ぶスタイル（ここまでではないにしても）というのが、現実的な最近の日本の家庭の食卓ではないでしょうか。

こういう状況で「この料理にはこのワイン、あの料理にはあのワイン」というワインルールをもち出すのはナンセンス。

でもお料理に合わせてワインを飲むという楽しみもちょっぴり取り入れたい。そんな時のキーワードは「醤油」です。日本の食卓に欠かせない醤油。これと合う…とまでいわなくとも、「ケンカしないものを選ぶ」のが割合おいしくいただけるポイントだと思います。

オススメは「やわらかい赤」。魚介類が多くなりがちな日本料理なので、白ワインを選びがちですが、意外に風味の強い醤油には赤、それも軽めの優しい赤が

ぴったりきます。

たとえば、ボジョレー、ロワールやアルザスやブルゴーニュのピノノワール、北イタリアのバルドリーノ、キアンティ（普通のランクの）、お手ごろなりオハの赤、日本のマスカットベリーA…などなど。ぜひお試しください。

思い出そうよ“白” 油を使った料理に

先ほどの意見に相反しますが、もちろん白ワインも欠かせません。赤ワイン健康ブームの影響で白は敬遠されがちだったり、ワインの知識と経験がある人ほど赤ワインを好む傾向にありますが、白ワインの軽快さやジュシーさは誰にとっても楽しいものです。

これも経験談ですが、唐揚げ、串揚げ、天麩羅、鉄板焼き…などなど、油をたっぷり使った料理（塩でいただくような場合はとくに）には、じつは白ワインがオススメです。それもキリッと酸味のあるタイプ。

ワインの酸味がまるでレモンやライムのように脂分を洗い流してくれ、さっぱりとおいしくいただけます。つまり、ワインが柑橘系果物の代わりになってくれるわけです。日本酒やビールでは体験できない白ワインならではの効用です。

たとえばミユスカデ、辛口のヴーヴレ

一、アルザスの白、ニュージーランドのソーヴィニヨン、オーストリアの白（個人的にはもっと売れていい商品だと思う）などがいいでしょう。

さらに、皆さん、忘れていませんか？ドイツワイン。

お手ごろ価格のドイツワインは甘いタイプが多いのであまり飲まないという方がいらっしゃると思いますが、砂糖やみりんを使う甘味ののった料理には意外にバランスがいいものです。

また、ドイツならではの酸味がありますから、すっきりと飲めます。もちろんアルコールが低いところも魅力。また、ドイツワインの独特のミネラル成分は、豚肉や鶏肉料理（どういった味つけでも）に結構合います。熱を通すと白くなるあっさりした旨味のある肉料理との相性は、じつにいいものです。

食卓のグラスは背の低いものが合う

ふっくらとしたチューリップ型で、脚が長く、クリスタル度数の高いエレガントな薄手のグラスで飲むワインは格別ですが、家庭で取り扱うのは結構やっかい。家飲みワインなら「ワイングラスにこだわるな！」と申し上げたい。

日本の家庭の食卓は、だいたい平皿が多く、高くても大ぶりのお鉢くらいじゃないでしょうか。全体に低いのが日本の食卓の大きな特徴。そこに脚の長いエレガントなグラスがあると、はっきりいって邪魔。日常の食卓に花瓶やキャンドルがある家はやはり少ないでしょうし、そこを踏まえると、家飲みワインのグラスは背が低いものがいいとなります。

極端にいえばゴブレットや普通のコップでもいいですが、形はチューリップ型がやはりワインをおいしくしてくれます。このポイントをおさえるだけでワインの楽しみ度合いがぐっと高まります。

国際標準化機構（ISO）のテイスティング規格グラスはお手ごろ価格で使いやすしいし、家庭向きでしょう。ワインショップやデパート、インターネットでも購

入できます。また、最近では人気のワイングラス・メーカーが、脚の短いものや脚なしタイプをつくっていますので、チェックしたいものです。

これが問題、オープナー開けやすいものを

家でワインを飲む時の大きな問題点は、コルク開けです。

私が、一般の方向けのワイン・セミナーの時に必ずお話しするのは、「正しいコルクの開け方」ではなくて「開けやすいオープナーの紹介」です。

ソムリエの試験を受けるわけではないのですから、かっこいいけど使いにくいソムリエナイフで開ける必要はありません。また、スクリューを差し込んでいくのと同時に、両腕が上がって、それをキューッと下げるとコルクが上がるというスタイルのオープナー、あれも経験で申し上げるとあまりオススメではない。なぜなら、スクリュー部分が大きすぎてコルクに入っていく時にコルクを崩しながら入るので、引き上げる時にはぼろぼろになってしまうのです。外国産の高級なものほどそうなります。

さらに、ワインのお土産でタダでついてくるT字のオープナー、あれも問題です。あれで上手に開けられる人がどのくらいいるでしょう。お土産に渡してくれるお酒屋さん、ご一考いただきたい。

オススメはアメリカのスクリューブル社のオープナー。さすがNASAが開発しただけあって、ちょっとしたコツで簡単に開けられます。女性でもワインに慣れない人でも大丈夫。小売価格3000円台から4000円台と安くはないですが、ほぼ一生使えます。

とすると、最近ふえてきたスクリューキャップ・ワインの価値は、やはり高いといえますね。

家庭・食卓ならではの飲み方いろいろ

レストランではなんとなく気がねして

頼めない飲み方ですが、ワインの炭酸割りやジュース割り、オンザロックこそ家で飲みましょう！

炭酸割りやジュース割りは、ビールやサワーと同じように、のどの渴きを潤してくれます。お風呂上がりの一杯に、昨日開けた余りワインをペリエ割りしてグーといくなんで、こたえられません。併入りチューハイよりは間違いなく健康的です。

小瓶のワインとソーダをセットにして販売してもいいかもしれませんね。「あなただけのカジュアル・スパークリングワイン・セット」なんて嬉しいです。

これからの季節にオススメなのは、キンキンに冷やして飲むワインのオンザロック。ちょっと甘いと感じたらレモンを（正直、ワインというのは安ければ安いほど酸味が少なかったりしますから）、渋いと感じたらオンザロックでうすめて、ソムリエの目を気にせず、まわりの目を気にせず、ゴクゴクいきましょ。なんてったって家なんだから。喉越しのいいワインの楽しみ方があっていいではありませんか。

秋冬なら蜂蜜やシナモンを入れてホットワインもオススメです。このお話は、また秋にでも。

余っても、OK！ 2、3日は楽しめます

間違えて伝えられているワインの知識ナンバーワンは、「ワインは開けたらすぐ飲まなくてはいけない」…でしょう。ワイン販売者は「ワインは開けても2、3日は楽しめる」ということをもっと上手に伝えなければいけません。

お手ごろで軽めのワインだって、翌日も十分飲めるではありませんか。普通レベルのワインなら2、3日はいけます。コルクをさして冷蔵庫に入れておけば大丈夫。空気を抜く道具などもありますし（家庭なら、これさえあまり必要ない）。

レギュラーボトル1本買ったなら、2、3日かけてゆっくり飲めばいいのです。家庭で飲むわけですから、多少の味の交

化は、むしろ楽しみのひとつとPRしましょう。

ワインの基本はやはり720mlなり750mlのレギュラーボトルです。小瓶も楽しいものですが、最も流通しているサイズで、価格的にもお得なレギュラーボトルを楽しむほうが、誰にとってもいいはず。

保存条件も気にしない！ 熟成の必要ないワイン

家で飲む日常ワインと熟成させる高級ワインは別物と考えたい。日常ワインは、保存とか熟成とかを考えない、いわば「売ってる時が飲みごろ」のワインであってほしい。一般の方からよくいただく質問は、「いま飲むワイン」と「熟成させて飲むワイン」の区別がつかなくて困るということ。

私は「軽めのワインは早く飲んで」「重めのワインは熟成に向きます」とお答えします。しかしこれも難しい。一般の方に「軽い・重い」を見極めるすべはありませんから。その際には暴暴なまとめ方で恐縮ですがと前置きして、「数百円から3000円未満のワインはすぐ飲んで



おいしいワイン、なるべく早く飲んでください」とお答えします。

ひとまず、家飲みワインのポイントは「熟成の必要のないワイン」です。

正しい保存条件で寝かせたワインはたしかにおいしいですが、この正しい保存条件を兼ね備えた一般家庭などほとんどありませんし、保存条件を説明すれば、なんとやっかいなことかと思われるだけ。いつでもどこでも、横にしようが縦にし

ようが、冷蔵庫に入れようが入れまいが、気楽に飲むワインでなければいけないのです。

また、お酒屋さんにお願したいのは、たとえば「数年後の結婚記念日に飲みたい」とか「バースデーヴィンテージを毎年の誕生日に開きたい」というお客さまのワインを預かって、熟成させてくれるシステムがあったらいいと思います。

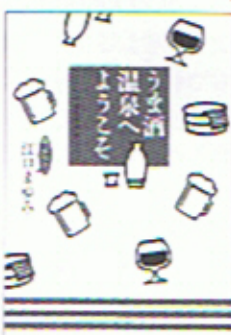
レストランやワイン・バーではこういうシステムを取り入れているところがありますが、近所のお酒屋さんでもやってくれると嬉しいですね。ワインを売りにしているお店ならなおさらですし、「近所の」というところが重要です。経費がかかるなら会員制でもいい。電話ひとつでおいしく熟成した自分のワインを配達してくれるなんて素敵ですよ。

ランダムな上に、消費者目線と販売者目線の両方からの意見になってしまいましたが、飲酒運転がますます厳しくなる昨今、酒販店にとっては、おうちでワイン！という方をふやすチャンスともなれます。どうぞ、おいしい&楽しい家ワインをご提供ください。

うま酒温泉へようこそ

関東甲信越篇

江口まゆみ 著



本誌執筆であり、自ら「酔っぱライター」を名乗り、酒のあるところを東奔西走する名物ライター・江口まゆみ氏は大の温泉好きでもあったらしい。温泉めぐりのかたわら近くの地酒蔵や地ビール・地ワイン生産者を訪ねて飲み歩くという、ありそうでなかった垂涎企画のルポ。関東甲信越の1都12県60カ所もの温泉と、近隣の酒蔵・ワイナリー・ブルワリーを訪れる。

●発行=平凡社 (TEL 03-3818-0874)

●定価=本体1400円+税

参考書ガイド

本格焼酎をまるごと楽しむ!

白川湧 著

“まるごと楽しむ”シリーズの本格焼酎篇。米・麦・芋・蕎麦・黒糖の各焼酎に琉球泡盛を加えた6つの本格焼酎の特



で焼酎研究家。

●発行=新風舎 (TEL 03-3568-4946)

●定価=本体1400円+税

性・製法などをわかりやすく解説し、楽しい飲み方、最後にベスト・セレクションを掲載したガイドブック。著者はフォト・ジャーナリスト

地酒人気銘柄ランキング

2007~08年版

フルネット社恒例の地酒ランキング。全国の名酒屋酒屋102店からの部門別人気投票によって順位を決定。部門は純米大吟醸酒・大吟醸酒・純米吟醸酒・吟醸酒・純米酒・本醸造の6部門で、全ノミネート酒は356銘柄820商品にのぼった。各部門のベストテン銘柄はカラー1頁でラベルとデータを掲載。今回から今後人気が出ると予想される「注目酒部門」が新設されたが、まさに注目される企画。

●発行=フルネット (TEL 03-3543-0141)

●定価=本体2500円+税

