

日本全国「焼き魚の逸品」／炊き込みご飯の秋到来

[ダンチュウ]

# dancyu

2002

11

860円

◎食こそエンターテインメント

2002年11月1日発行 毎月一回1日発行 第12巻第11号 平成3年9月4日 第2種郵便物認可



# 焼き魚の王者



北海道・根室沖「さんま」

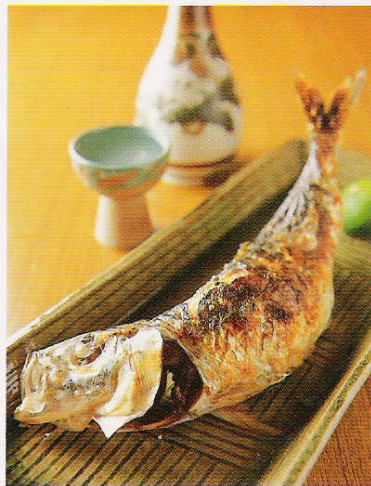
仙台・三陸沖「きんき」

新潟・日本海「のどぐろ」

若狭「柳がれい」

広島・瀬戸内「真鯛」

博多・玄界灘「秋さば」…



# 炊き込みご飯 もう一杯!



山梨「ぶどう」の新星

注目！食のセレクトショップ

アツプルパイ、永遠なり



# おなじみ「レゼルブ」・「デリカ」がフランス産にリニューアル 本場流に、ぐびつといこうろ！ 毎日愉しむ「カジュアルワイン」

指南役 フィリップ・バットン 「ル・プティ・トノ」「ル・プティ・トノ」オーナー・総料理長

デザイン／エボイ 撮影／石井雄司



「ワインは太陽と気候、土の結晶。舌や鼻だけでなく、五感、そして心。これらを落ち着かせりラックスして楽しんでほしいですね」とバットンさん。「ル・プティ・トノ」の席には「1. ゆっくり注ぐ 2. 心の準備……」とワインの楽しみ方を憲章風に書いたシートが置かれる。



「レゼルブ ボルドー（白）」に合わせたのは「つるりとした食感が心地よい「ビーマン」のテリーヌ」や「すずきのカルパッチョ」……キリッとした冷やした辛口の味わいによく合う。



店名は「小さな樽」の意。ワインはグラス500円～、パリのビストロ風の煮込みやアラカルトが自慢。  
●東京都千代田区九段北1-10-2 九段アークビル1階 ☎03・3239・6440 営業時間／8時～24時 日曜休み





メルローが醸し出すまろやかな味わい、上品な樽香が特徴の「レゼルブ ボルドー (赤)」は、あっさりした冷製にも、コクのあるソースにもよく合う。手前から、香ばしくカリッと焼き上げた「鴨のコンフィ」、クレームドカシスを効かせた「牛ほほ肉の赤ワイン煮」、奥は田舎風テリーヌやリエット。

「フランス人にとってワインは昼・夜となくいつもそこにあって飲むもの。食事といえどワイン。食卓に出るパンと同じくらい、当たり前前の存在なんです」と語るのは、人気のフレンチレストラン「ルンティン」のシェフ、フィリップ・バットンさん。ここ「ルンティン」は、そんなバットンさんがワインと料理をもっと気軽に楽しんでもらおうと、昨年9月にオープンさせた、パリの路地裏のビストロを思わせる小さな店だ。

「フランスの酒屋では、おいしいワインが本当に安い値段で手に入る。それに比べ、日本はまだまだ高い気がします。このように手軽な価格で質のいいワインがもっと出てきてほしいですね」と言うバットンさんが手にしているのは、サントリー「レゼルブ ボルドー」と「デリカ」。ワインブームが始まる前から日本で愛さ

れてきたデイリーワインの定番ブランドだ。すっかりおなじみのこのワインだが、実は中身がこれまでと大きく違う。今秋から100%フランス産と、さらに本格的な味わいになったのだ。

まずは「レゼルブ ボルドー」。これはフランスの「AOC(原産地呼称統制ワイン)」に格付けされたワインで、本場でもその品質を認められている。赤はメルローとカベルネ・ソーヴィニオンを使用、ボルドーの土の力を思わせる上品で深みのある味が特徴だ。

白はやはりボルドーの代表品種、ソーヴィニオン・ブランを用い、青草を思わせる爽やかな香り。口当たりも実にスムーズだ。しかも、価格はいずれもびつたり1000円。ボルドーAOCの本格ワインが、日常感覚で楽しめてしまう。

一方「デリカ」は一本580円(750ml)と、より気軽に気分よく飲めるVDT(ヴァン・ド・タ

気軽に楽しめる「デリカ」。普段着スタイルでフランスの味を楽しむのがうれしい。



ブルである。果実味あふれるフレッシュな味わい、値段を気にせずたっぷり飲める充実感は日差しが燦々と降り注ぐフランスの食卓を彷彿とさせる。両者とも醸造元はボルドーの名門、カステル社。日本のみならず、フランスやイギリスの大手リカーショップでも同時発売される予定というから、その品質は本場でも折り紙付きなのだ。

「軽くてすっと飲みやすい。ワイン初心者の人でも、スタンダードな味として楽しむのにはいいんじゃないかな」と、バットンさん。

そんなカジュアルワインの楽しみ方としてバットンさんが提案するのが「タバス」との組み合わせだ。おいしいものを、ちよつとずつ。ワインと多彩な料理のマッチングを、贅沢に楽しもうという趣向である。

詳細は写真に譲るとして、赤ならハムなどあり合わせの冷製を少しずつ盛っても楽しいし、キリッと冷やした白に温かなスープがポツと出されてもううれしいもの。堅苦しいルールは無用。こうした遊びの精神とともに愉しめるのがカジュアルワインの醍醐味なのだ。

暑い日なら赤でもちよつと冷やしてみたり、白に氷を浮かべたり……決まりにとらわれず、自由なやり方で楽しむのが一番。

思い思いの皿とともに、思い思いのスタイルで。さあ「A votre santé」(乾杯!)といこうではないですか。

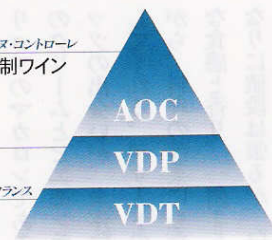


AOC格付の「レゼルブ ボルドー (赤・白)」1000円、フランスのテーブルワイン「デリカ (赤・白)」580円(各750ml、希望小売価格)。

アペラシオン・ド・オリジン・コントローレ  
原産地呼称統制ワイン

ヴァン・ド・ベイ

ヴァン・ド・タブル・ド・フランス  
フランスの  
テーブルワイン



フランスの  
ワイン法による格付

フランスのワインはAOC法(原産地呼称統制法)という法律で規定され、それぞれランク分けされている。その頂点に立つのが「AOC(原産地呼称統制ワイン)」。これは指定された生産地域で産出される高級格付ワイン。土地の区画から葡萄品種、収穫量や醸造法など、その土地の個性が反映されたもののみにつけられる。VDTはヴァン・ド・タブル、つまりテーブルワイン。最も気軽に飲めるフランス産のワインである。