



ラ・キュベ・ミティークで楽しむ、南フランスの味 キーワードは「ラングドック」。 ワインと料理を結ぶ、 豊かな土地の薫り

フランス南西部、スペインとの国境に接するラングドック地方。地中海から内陸へと続く土地はワイン造りに適し、おいしいワインを世界へ送り出している。そのラングドックの人たちが、土地の誇りと呼ぶのがこの「ラ・キュベ・ミティーク」だ。おいしい料理とともに、土地の薫りを味わって。

photos:Gaku Yamaya styling:Makiko Iwasaki
cooking:Philippe Batton



フィリップ・バットンさん
Philippe Batton

1963年、パリ生まれ。東京・渋谷のレストラン「エプリーヌ」、同「ル・プティ・ブドン」を経て、現在は「ル・プティ・ブドン」2店舗（九段店 ☎03-3239-6440、虎ノ門店 ☎03-5545-4640）のオーナーシェフ。



ラ・キュベ・ミティーク (750ml) 1,001円
ラ・キュベ・ミティークはこのグラスで。RIEDEL
ワインクラシック ワインム ボルドー 418/0 (φ7.5
×H22.5cm) 各2,940円/リーデル・ジャパン

「神秘的ミティーク」という名前を持つワイン。ふくろうが描かれたテラコッタ色のラベルもどことなく謎めいて、心に残る。「神秘」を明かすと、このワインの生まれの南フランスのラングドック地方。土地のワインプロフェッショナルたちによって大切に育てられた上質のワインだ。ラングドックというのは、プロヴァンスに隣接し、地中海に沿ってスペイン国境まで

のびるフランス南西部の地方。ワイン造りが盛んな場所だ。ここでは主に「ヴァン・ド・ペイ」と呼ばれるミドルクラスのワインを多く生産するが、テールワインの印象が強いそのイメージを払拭するべく、生産者たちがノウハウを集約して造り上げたのがこのラ・キュベ・ミティーク。選りすぐりのぶどうで造った良質のワインを樽の中でじっくりと熟成させてト

ップ・ブレンダーが造り上げた文字どおり「神秘的」なワインはエレガントで口あたりがよく、ヴェンテージの新しいものは爽やかに、また寝かせるとさらに味と香りに深み加わる。口に含むとふわっと香りが広がり、舌の上を気持ちよく滑る。

ワインをおいしくいただくための料理選びのひとつに、同じ素性をもつ料理を選ぶ、という方法がある。同じ風土に育つもの同士、相性が悪いはずはない。今回は寒い季節にぴったりのあつあつメニューに仕立てた。ラングドック地方の代表的料理であるカスレに、サイドディッシュはセップ茸のガーリックソテー、デザートにはりんごパゲットを使ったシナモン風味のグラタンを合わせる。ラ・キュベ・ミティークの故郷ラングドックへ、食卓の上で旅をしよう。

神秘のワイン、
ラ・キュベ・ミティークの
ふるさとを
たっぷり味わう
冬のメニュー





カスレ

【材料】(5~6人分)

いんげん豆	700g
スペアリブ	300g
豚の背脂	100g
ベーコン(1cm角の拍子木切り)	200g
鴨またはがちょうのコンフィ(缶詰)	400g
ラード	100g
にんにく	5片
玉ねぎ	中1個
にんじん(みじん切り)	150g
クローブ	1粒
ブーケガルニ	1束
ポークソーセージ(太めのもの)	300g
トマトペースト	大さじ1
塩、こしょう	各適量

【作り方】

- いんげん豆は3~4時間ほど水に漬けてからざるに上げ、鍋に新しい水をたっぷりはって水から45分程度ゆでる。
※このとき塩は入れない。
- 別の鍋に湯を沸かして背脂を湯通しし、冷ましてから2cm角に切る。
- の豆がゆだったら、アクを取っての背脂、にんにく1~2片、にんじん、クローブを刺した玉ねぎ、ブーケガルニ、スペアリブ、ベーコンを加えて、弱火で1時間ほど煮る。このとき、いんげん豆がはじけないように注意すること。
- 玉ねぎは取り除き、味をみて足りなければ塩、こしょうを加え、トマトペーストを入れてなじませる。
- フライパンにラードを入れて火にかけ、からスペアリブを取り出して焼き色をつける。取り出して骨に沿って包丁を入れて食べやすい大きさに切る。
- 耐熱皿ににんにくをこすりつけて香りを移す。にんにくの量は好みで。
- から背脂を取り出しての底に敷き、いんげん豆の半量を取り出して汁気を切ったのせ、ベーコン、のスペアリブ、鴨のコンフィを入れたら残りのいんげん豆のをせ、煮汁を上から入れる。
- ソーセージを片面だけグリルし、大きければ食べやすく切ってから7に入れる。
- の上にラード少々(分量外)のをせて、180℃に温めたオーブンで1時間ほど焼く。表面がこんがり黄金色になったら取り出して、熱いうちにいただく。



ラ・キューベ・スティック(750ml) 1,691円
RIEDEL ワイングラス「ヴィナム」ホルド
— 416/0 (φ7.5×H22.5cm) 各
2,940円/リーデル・ジャパン

◆お問い合わせ先/
サッポロビールお客様相談センター
☎0120-207-800
<http://www.sapporobeer.jp/>