



【第3回】和の味を生かすワイン

—和食 wine 葡萄屋&シロメイワインのマリアージュ—

秋葉原という立地で、大人がくつろげる名店が「和食 wine 葡萄屋」だ。大切なお客様への接待にも利用できる、一流の料亭の味をワインと気軽に楽しむというコンセプトで秋葉原に店を構え、現在4店舗を運営するまでの人気店となった。その仕掛け人である店主の福永幹久氏と、料理を担う大将の大里住夫氏に、シロメイワインと和食のマリアージュについて話を聞いた。



大将の大里住夫氏（左）は老舗京懐石でキャリアを積み、長年の実績を買われ昨年より葡萄屋の料理長に就任。店主でシニアソムリエの福永幹久氏（右）は姉妹店含む4店舗の統括マネージャーを兼務。この秋から冬にかけて5店舗目を開店予定。

葡萄屋のワイン選びについて

シニアソムリエの資格を持つ店主の福永氏は、ワインのセレクトでお客様の満足度は格段に高まると話す。和食 wine 葡萄屋のワインは、全体的に味わいが優しくタンニンも滑らかな和食に合うセレクトだ。特に熟成ワインはその代表格で、グラスでも熟成ワインを楽しめるのが売りの一つ。また、和食は素材の持ち味を生かすため旨味のあるダシがかかせないが、同じように旨味が感じられるワインを選ぶことで相乗効果も期待できる。

旨味のあるワインということで、福永氏がセレクトしたワインが「シロメイ シグネチャーコレクション スパークリング ピノノワール・シャルドネ 2009」だ。シャンパンを思わせる芳醇な蜜の香りに、上品で芯のある酸が特徴。サーモンピンクの外観は見た目にも華やかだ。なにより口いっぱい広がる旨味が和食に抜群に合う。前菜から主菜まで、この1本で合わせられる納得のセレクト。

大里料理長の料理の特徴は？

とにかく素材の持ち味を大切にしている。調味料はなるべく少なく薄目に味付けをするが、その一方で素材の味を落とさない、言い換えれば素材の味を最大限引き出せるような工夫をしている。

野菜であれば、甘みの強い南瓜やサツマイモは、塩をほんの少し加えることで素材の甘みがより一層引き立つ。ナスや万願寺とうがらしは油と相性が良く、色も鮮やかになり旨味も増す。そうやって素材の持つ特性をできる限り生かすようにしている。

魚料理であれば、魚が持つ自然の旨味をそのまま味わってほしい。なので、煮魚にしても魚自体に味をつけるのではなく、煮汁の方に味を加える。多めの煮汁で、魚の旨味が出たところを炊きつめて、煮汁だけ飲むには多少濃い程度に味をつける。そうすることで、味を変えていない魚と煮汁を絡めて食べると丁度良く、また素材の味が最大限に感じられるのだ。

シロメイと合わせる一品
「鮭と秋野菜の親子蒸し」

秋の旬を味わえる鮭とキノコを用意した。鮭はもろみ豆腐を包んで軽く蒸してある。もろみ豆腐の味噌の旨味が鮭と絶妙に合う。添えるキノコは素材の味をそのままに、ポン酢を使った餡をかけ最後に海苔を散らす。海苔は熱い出汁に入ると、香りが一気に出る。その香りを味わってもらうため、提供する直前に散らし海苔の香ばしさを演出している。

「まろやかなポン酢の酸、柑橘香、鮭の旨味が上質なスパークリングに合うと思いついた。シロメイを合わせてみて、まさにイメージとぴったりだった」



「鮭と秋野菜の親子蒸し」に合わせる「シロメイ シグネチャーコレクション スパークリング ピノノワール・シャルドネ 2009」



WINETREE

シロメイワイン <http://sirromet.com>
シロメイワイン正規輸入代理店 (株) ワインツリー
東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー 33F
TEL: 03-3436-2772 <http://winetree.co.jp>

DATA: 和食 wine 葡萄屋

住所: 東京都千代田区神田佐久間町 2-18 森本ビル B1
TEL: 03-3863-2108
営業時間: 17:30 ~ 24:00 (土 23:00)