

「南仏ラングドックのシラーは、スパイシーだけどエレガント。程よい旨みもあり、豚肉の脂、春野菜のほろ苦さ、ピーマンの青い味にもマッチします。ふきのとうは揚げて手早くアク抜きをしつつ油のコクをプラスして、よりワインに合う味わいに仕上げました」



銀座大野 丸山大輔さんの

「シャトー・グレ・サン・ポール
グランジ・フィリップ シラー2006」

「豚肉と野菜のふきのとう味噌、炒め」



ほろ苦い春の味覚を
エレガントなシラーで

豚肉と野菜のふきのとう味噌、炒め

●材料 (2人前)

ふきのとう味噌(ふきのとう6~8個、松の実大さじ1、かつお節ひとつまみ、揚げ油適量、A:信州味噌大さじ3、みりん小さじ1、砂糖大さじ1、酒小さじ1)、豚バラ肉しゃぶしゃぶ用100g、ピーマン2個、たけのこ水煮(小)1個、トマト小1個、塩・胡椒各少々、油適量



●作り方

1. ふきのとう味噌を作る。ふきのとうは洗って水けをしっかりと取り、130℃くらいの油で約1分ほど揚げ(薄いきつね色になる程度)、油をきる。Aを合わせておく。



2. ふきのとうの粗熱が取れたら外側の葉を取り除き、すり鉢で粗くつぶし、ふきのとうと同量のAを加えてさらにすりつぶす。一度味を見てからAを足し、好みの味にする。最後に松の実を加えて粗くつぶし、好みでかつお節を加えて完成。

3. 豚肉、ピーマン、たけのこはひと口大に切り、トマトは種を除き1cm角に切る。

4. フライパンに油を熱し、豚肉を炒め、色が変わってきたらピーマン、たけのこの順に炒めて塩・胡椒各少々で調味し、仕上げに(2)のふきのとう味噌大さじ1~2で調味する。

5. 器に盛り、(3)のトマトをのせる。



辛口度 ★★★★★☆
酸味 ★★★★★☆
果実味 ★★★★★☆
ミネラル ★★★★★☆
エレガントさ ★★★★★☆



グレイス甲州 茅ヶ岳
¥1,690/中央葡萄酒
☎0553-44-1230
キャベツの浅漬け

花のような香り、ほろ苦い余韻を感じる
甲州種100%のワインは、浅漬け、マリネ、ポトフなどシンプルな野菜料理全般に合う。



辛口度 ★★★★★☆
酸味 ★★★★★☆
果実味 ★★★★★☆
ミネラル ★★★★★☆
エレガントさ ★★★★★☆



ドメヌ・ド・サレ
ソーヴィニヨン・ブラン2006
¥1,927/トロワサムール
レーズンバター

きれいな酸がのったトロピカルフルーツのような
味わいで、レーズンバターの甘みやコクにもマッチ。
口の中をさっぱりとさせしてくれる。



辛口度 ★★★★★☆
酸味 ★★★★★☆
果実味 ★★★★★☆
ミネラル ★★★★★☆
エレガントさ ★★★★★☆

シャトー・グレ・サン・ポール
グランジ・フィリップ シラー2006
¥1,963/トロワサムール
☎03-5459-4333
果実味たっぷり、コクのある一本。



●銀座大野
東京都中央区銀座7-2-20
☎03-3571-4120 ☎17:30~翌2:00 (L.O.)
土曜17:00~23:00 (L.O.)
日曜・祝日休 懐石料理のコース¥6,300~