

●レストラン新世紀「ヴァンピックル」

かの地のぶどう園の農夫を真似て。

最近、豚肉の概念が変わりつつある。品種改良により、脂がのった銘柄豚が増え、牛肉のような霜降り豚も登場し、今、豚肉がかなりキテいる。その豚肉の美味しさに早速注目した店が、銀座の「ヴァンピックル」。豚の串焼きにワインを合わせて食べる、新しいスタイルのワインバーだ。

ここはおなじみ「オザミ・デ・ヴァン」の姉妹店。ワインと炭火で焼いた串焼きを楽しむ、カウンターとテーブル席1つの小さな店だ。オーナーである丸山宏人さんが、「シンプルに素材だけを焼いた料理とワインを合わせたい」と、1年ほど前から食材とワイン探しを開始。そこで見つけたのが、電殺名人^①と言われる豚の生産者、岸氏が手がけた埼玉県川本産の吉田豚。電殺とは、豚

を絞める時リラックスした状態であつという間に電気で絞めてしまいうたクニックのこと。何でも、絞める時に暴れると肉が硬直し味が落ちる。けれど岸氏の豚は、肉がこわばらず柔らかくジューシーなのだという。実際、軽く塩をふって焼いただけなのに、ジュワッと脂が口のなかに広がって旨みへと変わる……。

炭火は、もちろん備長炭を使用しているが、そこにぶどうの枝を加えてほんのりと香りをだしている。なんでもフランスでは、ワインの収穫が終わるとぶどうの枝でたき火をし、そこで肉や野菜を焼いて食べるのだとか――。

豚肉のほかに、軍鶏^②や羊、牛肉も用意され、フォアグラも串焼きで登場する。また、おでん感覚でひとネタずつオーダーできるポトフもあり、しっかり味がしみたカブや大根が、口のなかでホロホロと崩れていく食感がたまらない。

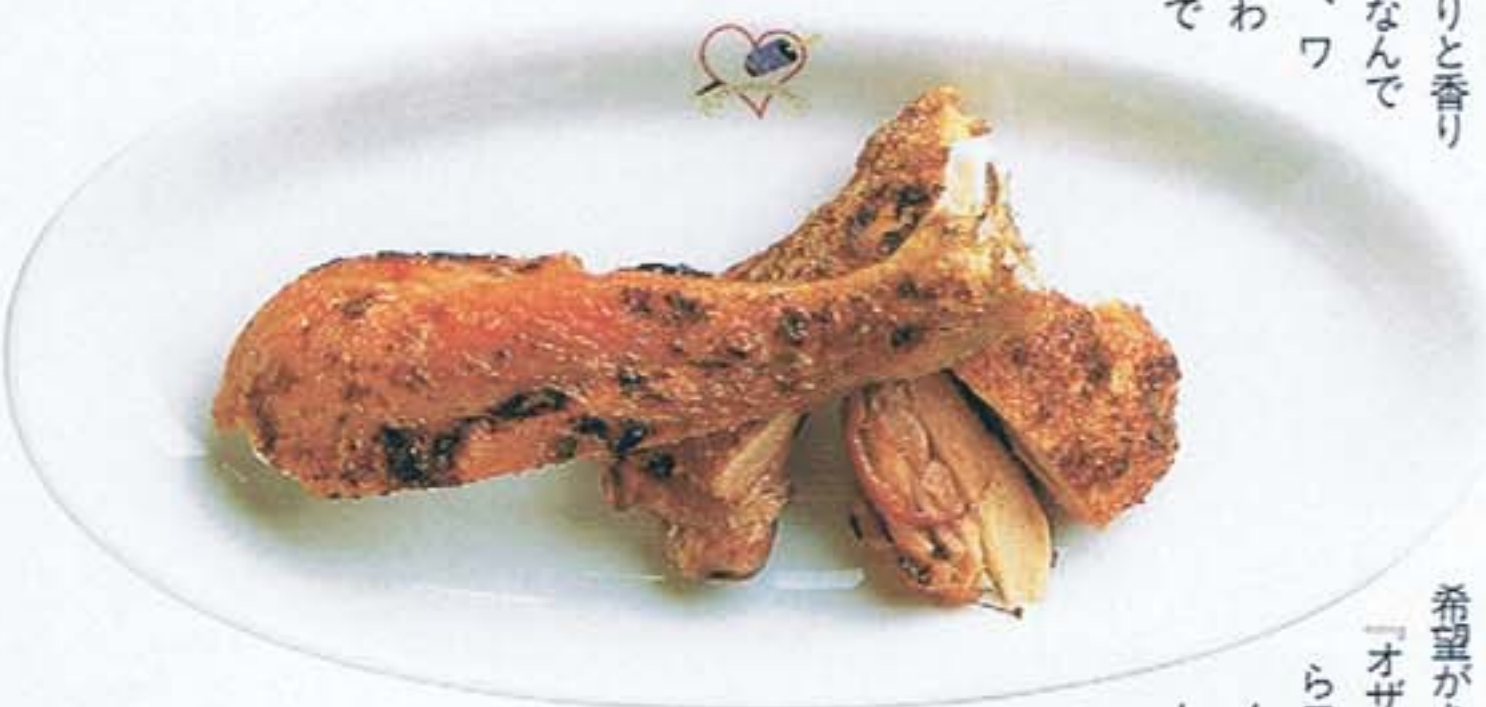
ところで大切なワイン。何しろ串焼きが1串300〜500円なので、ワインもかなり安く、ボトルで2980円、その種類は約70種。希望があれば、スタップが「オザミ・デ・ヴァン」からワインを持って来てくれるので、そのストックの数は600種類を超える。「ただ安いだけでなく、味を重視して選びました。オ

ーブン前にフランスの生産地に行き、そこで出逢ったつくり手の情熱の伝わってくる納得したものしか置いていません」といっせいの、この店の店長、田中一英さん。極上の豚の串焼き片手にワインをゴクゴク。いかにも日本的な庶民スタイルだが、早くも常連客続出。どうやら日本人はこれが落ち着くようだ。③

宮地裕子 文
Text by Yuko Miyachi
Photographs by Katsumi Oyama



「VIN PICCEUR」
中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F
tel.03-3567-4122 18:00〜24:00
土・祝日は16:00〜23:00(どちらもL.O.)
日休 グラスワイン¥600〜 串焼きが8種セットになった串セットは¥2,800 おまかせコースは¥4,000



上/人気の逸品、身がぎゅっとしまった丸焼 東京軍鶏¥1,500 格好つけずむしゃむしゃとかぶりつくこと。下/炭火で1串1串丁寧に焼かれた串焼き。左から豚のたたき¥450、肩ロース¥380、仔牛のレバー¥400、自家製ハム巻きアスパラガス¥380 塩は仏産のフルール・ド・セルを使用。右下/ロマネ・コンティのオーナーが経営するドメヌの醸造長である、天才醸造家フィリップ・バカレが手がけた初のシラー種。ロマノ・ドゥストゼル シラー'99年¥4000。



店長の田中一英氏(左)は、本郷にあったビストロ「P.D.S竹とんぼ」の頃から、丸山氏とともにワインに関わってきたソムリエ。炭火台の前でずっとうちわをあおいでいるシェフの秋山直宏氏(右)は、「オザミ・デ・ヴァン」で活躍していた料理人。フレンチのセンスを生かしてアレンジした料理は彼の自信作。