

今日は夫婦でおもてなし

浅野まさきさん&中本聡文さんの

プロなゲストも大満足!

ワインがくれる幸せ、みんなで大満喫中



「軽井沢のパン屋さん」として親しまれている「浅野屋」の社長浅野まさきさんと、ミシュラン東京で三ツ星を獲得したあの「ロオジエ」のシェフソムリエ中本聡文さんカップルが結婚されたとあって、ご自宅を覗くと、そこはワインと食の宝庫。ゲストにもグルメ人が勢揃いして、ワインテーゼをおもてなしを楽しまれています。

撮影/福知彰子 取材・構成/安田真里 デザイン/須貝潮・豊田セツ子(デザイン事務所)

都心のモダンなメゾネットアパートメントがお2人の新居。一步中に入ると巨大なワインセラーとワイングッズがあちこちに。キッチンにはワインテーゼワインの空ボトル、冷蔵庫の野菜室にはデイリーワインがぎっしり詰まり、まさしくワインハウス。「平日は忙しくて、夕食も別ですが、週末はフレンチを作って2人で延々とワインを空ける生活です」と、ソムリエ資格も持ちの浅野さんが言え、「自宅ワインは楽しまないからね。好きに飲んで好きなものを食べる。蘊蓄は忘れて、ワインの楽しさを夫婦で味わっています」と中本さん。ワイン好きが高じて、ワイン友達も多い2人。週末は友達が集まることもしばしばで、料理好きな浅野さんの腕が鳴ります。この日はワイン好きの「ル・ブルギニオン」オーナーシェフと「オザミワールド」社長をお呼びして、まずは趣向を凝らしたゲームで幕開けです。

んは楽しまなきゃ
インドテイストで
てなしスタート!

な表情の皆さん。「うーん、コ
?」「ムルソー?」ワインの銘
飛び交います。「わかった。コ
りだ」と当てたのは丸山宏
。審判の中本さんが正解を
、一同一気に盛り上がりま

錚々たるワインを
見てもらうのも
楽しみのひとつ

5 アンリ・ジャイエ 1993
ブルゴーニュの神様と言われる
20世紀最高の天才醸造家アン
リ・ジャイエのワイン。
6 ベガ・シシリア・ウニコ 1969
スペインを代表するトップワイナ
リーの1つ、ベガ・シシリアの手がけ
る「ウニコ」の希少年代1969年
はプレミアムワインの最高峰。こ
の年は浅野さんのヴィンテージ。
友人からプレゼントされたそう。
7 シャトー・コス・デストウルネル
1961 ボルドーの20世紀最高
のグレートヴィンテージ。
8 アマローネ・デッラ・ヴェルボリ
チェッラ イタリアのヴェローナに
古くから伝わる醸造法陰干しで造
られた伝統的な辛口赤ワイン。イ
タリア旅行時にワイン店で購入。



居ながらにして楽しめる!?
ワイン・ツアーリズム気分



ソムリエ中本さんの
この秋に楽しみたい
お勧めのワイン

ロゼはどんなメニューにも合うの
で、シャンパンの後、赤ワインの前
に冷たいものをもう少し飲みたい
ときお勧めです。プロヴァンスの
「シャトー・ロマサン」は雰囲気
あり、洗練されたボディも魅力。



「ル・ブルギニオン」
菊地美升さん
明子さん夫妻

ワイン会を通して浅野さんと知り
合った菊地さんご夫妻は明子さん
もソムリエ資格をお持ち。今日は、
毎年訪れて直接ワインを買って
くるブルゴーニュ「ムルソー」ト
ップクラスのコシュ・デュリさん
の貴重ワインを持参。「ご夫妻と
一緒に飲むなら、これしかないです」。



「オザミワールド」
代表取締役社長
丸山宏人さん

「食に対して彼女ほど、こだわりが
ある人はいないですね。僕のグル
メの指南役です」と話す丸山さん
が持参されたワインは、フランス
・ローヌ地方「エルミタージュ」
。15年来のお付き合いと言うダ
ル・エ・リボさん生産のワインは、
スペシャル感のある1本です。

ワインを
もっと楽しむ方法

ワインは特別感があるけれど、難し
いこと言わずにわいわい楽しみま
しょう。僕は友達と楽しむために必
要なもの、という感覚。料理との
相性はかり気にせず、ワインその
ものを楽しんでほしいですね。



長年買い集めた
ヴィンテージワイ
目白押し

巨大ワインセラーは、実は
私の所有。びっくりするよ
ンテージワインもあって、「
友人のヴィンテージ、友人
プレゼントなど、出合ったとき
し保管しています」と、浅野

あると便利!
4つのワイングッ
もっと楽しんで

1 カラフルなデジ
「マーカ」は女性のお客
れます。グラスの口やリムの
イントチャームに。2 くるっ
ボトルに差し込むだけで液
止になる便利品。「テー
ロスを汚す心配もなく、ゲ
話題にも繋がりますよ」と
ん。3 今日のおもてなしの
インスペシャリストが集ま
は、テイastingゲームが
がります。完全にワインを目
き、楽しくなるハテナマー
ラインドテイastingスリ
パリで買い求めました。4
ピラス?」と見間違、「ザ
イズ・マインド」のグラスマ
は、そもそも誰かが「マイ
と自分のイヤリングをリムに
ことがきっかけで登場した
ム。ワインもてなしの必需品



プロフィール

妻: '69年東京生まれ。清泉女子
大卒業後、丸紅勤務。'98年家
業のパン「浅野屋」に取締役と
して入社。'06年に代表取締役に
就任。日本ソムリエ協会認定ワ
インアドバイザーの資格を持つ。
夫: '65年愛知出身。'99年より、
レストラン「ロオジエ」のシェフ
ソムリエを務める。第9回フ
ランスワインアンドスピリッツ
全国最優秀技術賞コンクール
優勝。沖縄サミット首相
主催首里城の晩餐会で田崎
真也率いるソムリエチームに
参加。'09年より日本ソムリエ
協会理事。





1本栓を抜くごとに乾杯を繰り返して友好を深めます

1「中本さんに注いでもらって美味しく感じるね。注ぐタイミングや量はなかなか真似できません」と丸山さん。2 飛騨牛のステーキに感激する菊地明子さん。3 ワイン会や友人宅でのパーティなどグルメ好きが集まる場所には、浅野さんの姿あり。浅野さんを中心に楽しい仲間が集まります。4「鴨の絶妙な焼き加減に関心しました」。



材料もしつらいも、プロ仕様が流儀です

お勧め上手もおもてなしを引き立てる大切な流儀です

誰もが認めるワインラバーズの浅野さんは数年前までは1人でひと晩に3本は優に空けていたそう。お勧め上手でもあり、あっと言う間に空ボトルが増えていきます。



こだわりワインに最高の食材を求めてどこまでも

5 浅野さんご帰郷の築地の「鳥上商店」(☎03-3541-1081)では、鴨や鶏肉をはじめ、フランス料理のレアな食材が手に入ります。お蕎麦屋さんやレストラン中心に卸もされているプロ仕様のお店です。6「鳥上商店」自信の蔵王連峰で育てた竹炭水鴨と鶏レバーを購入。7 ワイン好き、肉好きが集まるとあって岐阜県の「肉の沖村」(☎0578-82-0344)から最高級の飛騨牛をお取り寄せ。8 友人の小山薫堂さんに教えてもらった、選りすぐりの温州みかんを搾った極旨「貴賓100%ジュース」もワインの合間の管休めに。



調味料は脇役だけど選りすぐりの品々をあちこちから入手

なかでもオーストラリアの予約の取れないレストラン「TETSUYA'S」の「トリュフソルト」(手前左)が今日の人気No.1。ステーキにかけるとトリュフの香りが広がります。



イクラのカナッペは特別感のある白ワインで印象付けて

- ①ブルサン、クリームチーズ、生クリーム適宜をよく混ぜておく。
 - ②全粒粉のブレッドをスライスし、カリカリにトーストしておく。
 - ③②に①を絞り出し、イクラをトッピングし、レモンを添える。
- 白ワイン「グロセット・リースリング」



パン&DIPには華やかなシャンパンで特別感を

浅野屋のカンパーニュ・フルーツライなど数種類のパンに、浅野屋のフォアグラのバルフェ、ドライトマトのDIPなどに手作り鶏レバーのDIP、オリーブ2種を添える。

●鶏レバーのDIP:鶏レバーを牛乳に浸し臭みを取ったら、玉葱の薄切りと一緒に炒め、ブランデーで水分を飛ばし、フードプロセッサーに。最後に生クリーム・無塩バターで味を調える。(右下)

●シャンパーニュ「クリスタル」



自宅ワインこそ、思いのままに楽しめます



シーフードのフィンガーフード 楽しい雰囲気のコ

左、蛸のスライスと茹で海苔・モン風味のドレッシングで一晩おく。蛸、オリーブ油でドライトマト、海老の順に重層を振る。中、ホタテにマサラ・カレー粉・塩・コショウを混ぜ、表面に焼き色が付いたら、切りのズッキーニの上にのせ、ひと口大に切ったスモークサーモンとみじん切りの玉葱、ネーズ+レモン汁で和える。

●ロゼバンドールロゼ「シロマサン」



料理の締めくくり 飛騨牛ステーキには濃い赤ワインで

- ①ステーキ肉の表面に塩・コショウし、両面を強火でしっかり焼いたら火を弱め、ホイルを被せて好みの焼き加減に。
 - ②食べやすい厚さにスライスしてサーブする。
- 赤ワイン「シレーニ」



素材の味を生かす シンプル調理がベストチョイス

- ①油を引かず、フライパンで鴨の表面に焼き色を付け、取り出す。
 - ②①のフライパンにバルサミコ酢を煮詰め、ソースを作る。
 - ③鴨を200℃のオーブンで約15分グリルする。
 - ④焼きあがったらスライスして皿に盛り、ソースをかける。
- 赤ワイン「コト・シャンブリア」



デザートの日 絶品卵焼きにはデザートワインを

創業100年の銀座の老舗「寿司幸」の絶品卵焼きをデザートに。

●デザートワイン「コト・デュ・レイヨン」

