

Shop List

doinel

外苑前のちょっと入った裏通りにある雑貨店。オーナーの築地雅人さんがセレクトした雑貨やインテリアのほか、自然派ワインも取り扱う。展示会なども行っており、立ち寄ると何かを買ってしまうという人も多い。東京都港区北青山 3-2-9 tel:03-3470-5007 <http://doinel.net>



センプレ本店

都内近郊に6店舗あるインテリアショップ、センプレの本店。1Fでは生活雑貨や食器、新製品、2Fでは世界のデザイン家具、3Fではテーブルやチェア、ソファなどが充実し、空間づくりのヒントに。1万点以上の商品が揃う。東京都目黒区大橋 2-16-26 1F・2F・3F tel:03-6407-9081 <http://www.sempre.jp>



アクタス 青山店 tel:03-5771-3591
H.P.DECO tel:03-3406-0313
キントー tel:03-3780-5771
ザ・コンランショップ tel:0120-04-1660
CIBONE <http://www.cibone.com>
ダニエル (アーコール・ジャパン) tel:045-311-4001
日本フロス tel:03-3582-1468
ハーマンミラー ジャパン tel:03-3201-1830
バザー・エ・ガルド・モンジェ tel:03-5774-5426
ランパス tel:03-3862-6570
リビング・モティーフ tel:03-3587-2784



©DAICI ANO / FWD INC.



ハーマンミラーストア

ハーマンミラーのデザインを体感できる店。店内には高機能ワークチェアやデスクからイームズなどの長く愛され続けている家具を中心に、オリジナルグッズも展開。さまざまなライフシーンを提案している。東京都千代田区丸の内 2-1-1 tel:03-3201-1840 <http://storetokyo.hermanmiller.co.jp>

*本誌に掲載の情報は2014年3月末のもので、変更になっている場合があります。記載の価格は税抜価格です。最新の価格は各店にお問い合わせください。

Next Issue

次号予告: LAB.8 号

8号の特集は「キッチンから始まる」。

LAB.

Photos:Gorta Yuuki
Styling:Masayo Motegi(pepe+)
Published by SAKAKI LAB



Numéro 7

2014. Spring
Food and Drink

case study Food & Drink



SAKAKI LAB LAB. Researcher

Publisher:
Ted Sakaki(Sakaki Lab)
Editor in Chief:
Yumiko Ono(Sakaki Lab)
Art Director&Designer:
Kyoko Kato(Sidekick)



Cover

銅パターのトレイ ¥25,000 / センプレ本店 ウィングラス 2 客セットで ¥5,000、バルサミコ酢 ¥2,389、黒いラインロッドで構成された変形サイドテーブル ¥160,000、クーラーの中に置いた PAN セット ¥2,000、チーズを入れたガラスの器 ¥7,400 / 以上ザ・コンランショップ Jus de Raisin Blanc (ジュース) ¥1,700、Cidre Brut、Sans Soufre 各 ¥2,400、カリフラワーのピクルス (ボックス付き) ¥1,600 開いたワインボトルにセットしたボトルストッパー ¥600 / 以上 doinel ワインを中に置いた立体のオブジェ ¥11,000 / リビング・モティーフ ラグ ¥160,000 / H.P.DECO サイドテーブルにのせた木のナンバーボックスはスタイリスト私物

case study **Food & Drink**

特集: 酒とつまみで ハッピータイム!

美味しいお酒とおつまみは、人をハッピーにする力がある!と思います。お酒を飲み始めたころは、ビールの苦味や味わいがわからなかったけど、みんなでワイワイ飲むのは楽しい時間でした。学生のときに行ったヨーロッパ貧乏旅行で、ビールやワインの美味しさに目覚めてから、年を重ねるにつれ、美味しいものをいただく機会も増え

て、大げさだけど人生になくてはならないものになりました。今も失敗は数知れず、飲んだことを反省するときも多いのですが、ハッピーな酒飲みたちに恵まれて、お酒とおつまみのある時間がますます大切なものになっています。今回は、そんな気持ちを込めて、お酒が飲みたくなる特集をお届けします!

Contents

Page. **03** From Contributors

Page. **04** Point 春のテーブルはパステルカラーで彩りを

Page. **06** Special 酒とつまみでハッピータイム

Page. **20** Recipe 超カンタン!おつまみレシピ

Page. **22** My Favorite 私のお気に入りおつまみ

Page. **24** DVD お酒がどうしても飲みたくなる映画

Page. **25** Music お酒 & おつまみとともに聴きたい音楽

Page. **26** Information

Page. **28** Shop List & Next Issue



What is LAB.?

『LAB.』はライフスタイル、食、健康などを研究するデザイン事務所、サカキラボが年に4回発行しているフリーペーパーです。理想の生活を実現するための研究成果の一部をご紹介します。

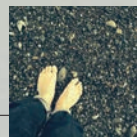
From Contributors

Gorta Yunki

結城剛太

フォトグラファー

きのう4月12日はぽかぽか暖かかったので、葉山の御用邸の隣の大浜で春寝しました。目覚ましに海に足をつけたら、一瞬で覚めました。



Mariko Awano

粟野真理子

パリ在住ジャーナリスト

ここ十年来、フランス各地の小さな村の魅力にはまり、いろいろなところに取材に出かけています。プロヴァンスやバスク、コルシカ、ミディ・ピレネー、アルザス…。いいところ、いっぱいありますよ～。美しい風土に触れ、地元ならではの美味しいワインと料理を堪能できるのが、旅の醍醐味。シャンパーニュ地方も大好きな地。取材でビオディナミのシャンパン・メゾンにおじゃまし、すっかりその風味に魅せられ、ビオディナミのシャンパンが進化していることに気がつきました。



bourbon

bourbon

フォトグラファー

この1カ月いつもながら、あちこちで飲み歩きました。鹿児島→気仙沼→宮古島・伊江島→仙台…。その土地土地の赤提灯にフラックと入って、地元の人たちと地元の酒を飲みながら地元の話をするのがやめられません……。でもボトルをいれるのはやめようと思います。<http://jun-hasegawa.com/>



Yumiko Ono

小野有美子

サカキラボ エディター

今回、お酒を愛する皆様にご協力いただいた酒場めぐり。一緒にめぐって新しい味の発見があったのはもちろんですが、改めて感じたのはその時間と空間を共有することが大切ということ。顔を合わせて食べて飲んでというのが一番わかり合えるのかな?取材であることを忘れ、普通に楽しく飲んでしまう時も多々あり…大人な飲み方ができる人になりたい!



Masayo Motegi

茂木雅代

インテリアスタイリスト

毎年のように訪れるロンドン。ぶらぶら街中を歩いたり、美術館巡りをしたりと気ままに過ごしています。写真はテート・ブリテンの階段壁。この壁を背景に撮影したい!などと思ってしまった…ミルバンク監獄の跡地に建設されたこの美術館、2001年に大改造が行われましたが、とにかく光の取り入れ方がとても美しく、展示スペース以外でも見入ってしまうほど。ウィリアム・ブレイクやターナーなどが常設されていて、テート・モダンと共に大好きな美術館の一つです。そちらほど広くはないので、時間に余裕がないときでも大丈夫。ぜひ訪れてみて!テムズ川が見えて、金曜日は夜10時まで開館しています。*サローネ、トム・ディクソンとロン・アラッド、ブリテンを代表するデザイナーに会えましたよ!

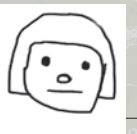


Yuriko Tsuchida

ツチダユリコ

フォトグラファー

4月でまた一つ大人になりました。そろそろ大人のお酒の嗜みを習得せねばと思いつつ…ついつい……なによりも美味しい&楽しいが一番ですね!最近のオススメのおつまみは金沢の鰯の糠漬け「こんかこんか」です。お茶漬けにしても美味しいです!<http://yurikotsuchida.com/>

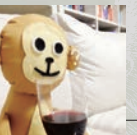


Ted Sakaki

サカキテツロオ

サカキラボ代表

スパークリングもシャンパンも同じじゃない〜なんて思っていたのが1年前のこと。最近はシャンパンでもビオのものがいいあなんて。同じシャンパンでもビオのものは何杯飲んでも「もう一杯!」って感じになってしまいます。歳とともに飲む量も減るなあと思っていたのですが、自然派のものは飲むほどに元気になるような気がします。といってまた今夜も飲み過ぎです…。



Kyoko Kato

加藤京子

グラフィック・デザイナー

デザインが出てこない日は「明日がんばる!」と部下に宣言して友人と飲みに行くのがベストなのですが、時間的に遅くてそうもいかない時は家でのおんびり飲みつつ映画を観たりします。最近ではデレク・ジャーマンやケン・ラッセルなど少し古い映画がブルーレイ化されて嬉しい。お気に入りのウイスキーは今はもう閉鎖されてしまったROSEBANKのカスク。大人というよりおやじ?



Point

case study Food & Drink

スタイリスト茂木雅代さんがアドバイス 春のテーブルは パステルカラーで彩りを

休日に親しい仲間や家族と囲むテーブル。ぽかぽかとした日差しや陽気を感じながら、好きなお酒やおつまみを持ち寄って昼からおしゃべり。そんな楽しい時間をカラフルな食器やチェアで、もっとハッピーなテーブルにしませんか？

「パステルカラーの食器をセッティングして、花を飾るだけで、テーブルがぱっと華やぎます。今回は重ねた食器の上にグラスを置いてみました。高さを出すことで特別感が生まれます。パッケージのかわいい瓶詰めや素敵なデザインのラベルのワインなど、お酒やおつまみも味はもちろん見た目にもこだわってセレクトすると会話も弾みますよ」と茂木さん。

また、チェアもカラーのものをセレクト。ちょっと派手？と思うものでも意外と部屋になじみます。好きなカラーを選んで、使ってみるのも楽しいものです。

Point 01

ストリングシステム

壁に取り付けたストリングシステム 白いサイドフレーム フロアタイプ 2 点で¥31,000、バーチ材の棚板 3 枚セットで¥18,200、左 の バーチ材キャビネット¥53,800、右のバーチ材チェスト¥56,000 / 以上センプレ本店

Point 02

照明「AIM」

バリで活動するブルレック兄弟デザインの照明器具。コードのたわみや重なり、曲線を生かして、使い方次第でデザインアイテムの一つとして自由に照明を操ることができる。¥72,000 / 日本フロス

Point 03

イームズチェア

左から、イームズシェルサイドチェア DSR クロームベース アクアスカイカラー ¥37,000、イームズウッドシェルチェア DWSW メーブルレグ¥111,000、クッションをのせたイームズシェルアームチェア DAW メーブルレグ¥64,000 / 以上ハーマンミラー ジャパン

Point 04

パステルカラーの食器

「atelier tete」ブランド Dune シリーズプレート大各 ¥3,500、同プレート小各 ¥2,300、同ボウル各 ¥1,200、同ディーププレート各 ¥1,700 / 以上キントー

Point 05

アーコール スタッキングチェア

ルシアン・アーコーラーニによってデザインされたスタッキングチェア。美しいフォルムに加え、スタッキングできるという使いやすさが人気のチェア。カラーはグリーンなど 7 色。¥80,000 / ダニエル (アーコール・ジャパン)

ダイニングテーブル¥150,000、右棚上段の重ねたボウル各¥2,000、ワイングラス (2 客セット) 各¥5,000、中段のティーポット¥25,000、カップ & ソーサー各¥2,500、タンブラー各¥650、オレンジを入れたネット袋¥900、左棚上段の取手付きのメジャリングジャグ各¥4,200、キッチンスケール¥5,300 / 以上ザ・コンランショップ 右棚に置いたキャップ付きグレーのボトル、白いボトル共に¥15,000 / 以上ハーマンミラー ストア ラウンドクッション¥18,000、花をいけたジャグ¥8,500、左棚の中段にのせたコップのマグカップ¥2,000、同ピアカップ¥2,500 / 以上 CIBONE 手刺繍でパターンを織み込んだラグ¥55,000 / バザー・エ・ガルド・モンジェ 右棚の下段にのせたガラスのボトル大各¥9,000、小¥6,000 / 共に H.P.DECO テーブルの上の布で作られた鳥¥30,000、右棚中段のユカリをいけた白いフラワーベース¥3,500、ボトル左 Cidre Brut ¥2,400、ボワブルヴェールソース¥1,300、カリフラワーのピクルス (ボックス付き) ¥1,600 / 以上 doinel 上下に重ねたモノトーングラデーション蓋付きのカップ各 ¥3,000、右棚下段のグライNDER ボトル グリーンカラー (2 本セット)、モノトーンカラー (2 本セット) 各¥9,000、右棚上段のカラフェ¥6,500 / 以上ランパス 左棚のコッパーの片手ソースパン小¥22,000、蓋 ¥4,000、ソースパン大 ¥28,000、蓋 ¥4,500、両手シチューパン (蓋付き) ¥55,000、右棚中段の白いストレージボックス各¥1,900 / 以上リビング・モティーフ くるみを入れたガラスキャニスター¥2,800 / アクタス 青山店



Masayo Motegi

日立デザイン研究所のプロダクトデザイナーを経て、サザビー (現在のサザビーリーグ) でアフタヌーンティーの企画に携わる。1992 年にスタイリストとして独立。雑誌や広告のインテリアスタイリング、展示会会場構成、ショッププランニングなどを手がける。



Food and Drink

Special Issue

酒とつまみで
ハッピータイム!

Photos:Taisuke Yoshida

今日は何を飲む?誰と飲む?
何を合わせる?
そんなことを考えるだけでも幸せ!
という、お酒を愛する方々に
お気に入りの酒場を案内してもらいました。
それぞれの街や人の魅力が伝わってきて
見ているだけで
飲んだ気分になれるかも?

case study Food & Drink

P

aris

吉田タイスケさんの パリ最愛ワインスポット

飲むのも食べるのも大好き!という
パリ在住フォトグラファー、吉田タイスケさんに
プライベートでよく訪れるお店を紹介してもらいました。

Richer

リシェ



朝から晩まで 使い勝手のいいカフェ

「この界限は最近、新しい店が増えている注目スポット。そのなかでもこちらは、予約不要、休みなしで朝からやっている優秀カフェ。きちんと手をかけられた料理がリーズナブルに食べられ、ビオワインも揃っています。スタッフも感じがいいので気に入っています。パリでは珍しくコーヒーにもこだわっているんですよ」と吉田さん。確かに店内はお客さんで大にぎわい。覚えておくと便利な一軒です。

2,rue Richer 75009 Paris



01 おしゃれな人々が集う店。02 前菜は「仔牛のツナソース、アーティチョークのビュレ、ロマネスコ添え」「牛タンの冷製とフォアグラ、菊芋とわさびのビュレ」など各9ユーロ。素材の組み合わせにセンスが光る繊細な料理。サヴォワの白と一緒に。03 前菜とワインだけで済ませてもOK。04 オーナーのシャルルさん。笑顔と温かいサービスが素敵!

L'avant comptoir

ラヴァン・コントワール

立ち飲みで気軽に ワイン&おつまみ

人気のビストロ「ル・コントワール・デュ・ルレ」の隣にある姉妹店。「カウンター立ち飲みスタイルで、ふらっと立ち寄れます。小皿料理なので、お腹の空き具合に合わせて自由に楽しめる。味ももちろんいいですよ!」と吉田さん。ワインも充実していて、一人でも気軽に入れます。メニューを見ているとあれもこれも食べたいこと必至!

3 Carrefour de l'Odéon 75006 Paris



01 メニューはイラスト付き。天井からぶら下がっています。02,03 店のスタッフと言葉をかわしながら飲むのも楽しいひととき。04 「ジャンボン・ド・バイヨヌのコロッケ」(3.5 ユーロ)などの小皿料理と赤ワイン。

01 スペイン北東部からフランス南西部にまたがるバスク地方の微発泡白ワイン、チャコリ。高い位置から注ぎ、泡を立て、香りや口当たりをよくします。02 赤いひさしとテラスが目印。03 カウンターもあり。04 「鴨と牡蠣、トリュフのタルタル」(6 ユーロ)など、いろいろな頼んで、みんなでつまむのもおすすめです。



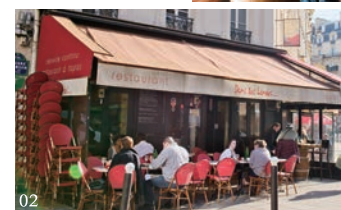
Dans les landes mais a Paris

ダン・レ・ランド・メ・ア・パリ

パリにしながら フランス南部の味を!

フランス南西部、ランド地方の素材と料理を楽しめる店。生ハムやエスプレットの唐辛子が吊り下げられていたり、店内の至るところにその雰囲気が感じられます。吉田さんも時に訪れては「南西部を訪れた気分になりながら、イカのフライなどをつまみにチャコリを飲んでいきます」。黒板に書かれた日替わりメニューをチェックするのもお忘れなく!

119 bis, rue Monge 75005 Paris



case study Food & Drink

imachi

平野由希子さんの 大井町散歩

大井町でワインバー「ユイト」を経営する、料理研究家の平野由希子さん。仕事が終わった後によく立ち寄る酒場を案内してもらいました! さて一夜で何軒、回れるか? 体を張って? リポートします。

Photos:Yuriko Tsuchida



肉のまえかわ

01,02 大勢の人でにぎわう大井町のランドマーク的な店で缶ビール。外で飲む開放感からか、いつもよりおいしく感じる気がする？「ビールはこっちで買うんだよ」と常連のおじさんが教えてくれます。03 狭い路地の左右には魅惑の酒場が並びます。気になる店があったら勇気を出して飛び込んで！東京都品川区東大井 5-2-9



晩杯屋

01 「なすしょうが」(¥130)。メニューにはその日のおすすめ品が並び、なんと¥110 から。02 大鍋から供される「煮込み」(¥130)。03 また行きたくなるスーパー居酒屋。04 定番の「野菜天」(¥130)。ちくわ天のおまけ付き。05 みんながはまった「トイーンサワー」(¥370)。*税込価格。06 飲みっぷりが素敵！東京都品川区東大井 5-3-5

むらた

01 カウンターのみのこじんまりとした店。日本酒が似合います。懐かしさを感じさせるかぼちゃの煮付けに、癒されるひととき。02 静かにきちんと飲みたい場所。早々に失礼しました。東京都品川区東大井 5-2-12



ユイット

01 定番「パテ・ド・カンパニュ」。カウンター6席のこちらのワインバーでは、ワインを愛する平野さんがセレクトしたワインと料理を楽しめます。02 必ずオーダーしてしまう、こちらも定番のおつまみ「クミンキャベツ」(¥350)。03 路地のなかでも異彩を放つ存在感。女性一人でも気軽に入れます！東京都品川区東大井 5-3-2 tel:03-5460-9888



華林

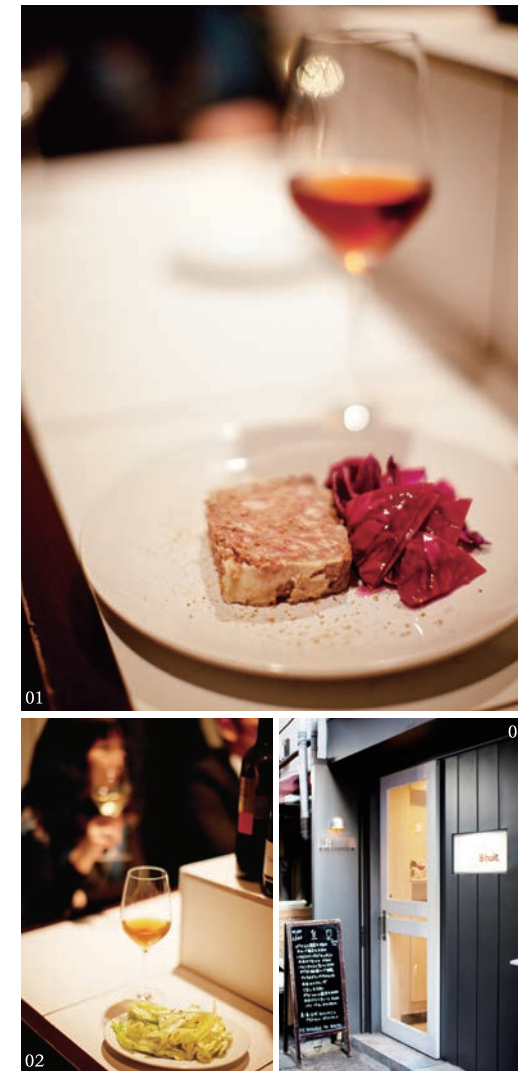
「このふかひれあんかけご飯がしめに最高！」と言われて連れてきてもらったのに、あれ？記憶がない？？東京都品川区東大井 5-3-13

Oimachi

大井町

行ったり来たりが楽しい路地酒場

「ユイットをオープンしてから大井町の独特な魅力にはまっています。路地を歩くのも楽しいし、最近はスナックデビューもしちゃいました」と平野さん。そんな平野さんと一緒に、まだちょっと明るいうちから飲みはスタート。「ひな鳥そのだ」に寄ってから、さまざまな店が軒を連ねる路地をぶらぶら。「肉のまえかわ」での缶ビールのあとは「面白い店！ この安さと味は行く価値あり」と平野さんもおすすめの「晩杯屋」。行列に少し並んで1Fの立ち飲みカウンターに。メニューはどれも激安！活気ある雰囲気にお酒も進みます。次は、品のいいおばあさまがやっている「むらた」で日本酒とお総菜。そしてやっぱりワインが飲みたくなって「ユイット」へ。最後の店「華林」の記憶がほぼありません。





一軒目

江戸政

01 カウンター立ち飲みスタイルの店内。売り切れることもあるので早い時間に行くのがおすすめ。ドリンクはキャッシュオンで瓶ビールなど。02 隅田川沿い、両国橋のそばの風情ある店。店内には昔、屋台だったころの名残が。03 たたき生。たたきは生と半生とよく焼きから選べます。生は濃いめのタレがよくからみ、日本酒に合います。04 コースはほかにレバー、ねぎまなどが付いて¥1,300。たたき半生もまた違った味わいで美味。東京都中央区東日本橋 2-21-5



二軒目 + 寄り道

「ともすけ」でスプマンテを飲んだあとは、小伝馬町薬局に寄り道。明日の自分をいたわって、スヌ子さん推奨のドリンク「五苓黄解（ごれいおうげ）」タイム。そういえば、1軒目の「江戸政」では胃薬も飲んだような。この効果は翌日わかります！

三軒目



室町砂場

01 明治2年創業という老舗。「ここでは昼から普通にお酒が飲めますよ」とスヌ子さん。02,03 そば屋で楽しむ日本酒とおつまみ。そばで中締めすると、酔いも覚める？「玉子焼」（¥650）、「もりそば」（¥600）。*税込価格。東京都中央区日本橋室町 4-1-13



Nihonbashi

日本橋界隈

四軒目

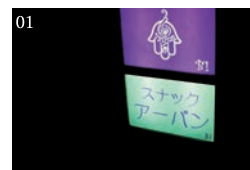
アウグスビール ラボ・キッチン

01 「ビールを飲みたい」となるのですが、おつまみもおいしいですよ。02 プレミアム無濾過ビールアウグスビール（¥580）や竹鶴ハイボールで乾杯。03 ビールのお供にぴったりの「ベルギー風フライドポテト」（¥550）。東京都中央区日本橋本町 4-9-4
<http://ameblo.jp/augustlab/>



五軒目、、、 六軒目

01,03 神田の中華料理「味坊」に行こうとするも時間切れ。スヌ子さん行きつけの四谷の「スナックアーバン」に向かいます。02 飲み物はもちろんウイスキー水割り。昭和が香るカラオケとともに夜は更けて。
<http://snack-urban.com>



着物姿が似合う 古き良き街ではしご酒！

「昔からなじみのある日本橋界隈なら任せて。いいお店がいっぱいありますよ」と江戸っ子飲み担当を快諾してくれたスヌ子さん。当日は素敵な着物姿で登場してくれました。まずは、焼鳥「江戸政」へ。開店の17時すぎに駆けつけると、すでに店内はいっぱい。「特にたたき生が絶品」というスヌ子さんの言葉どおり、ビールと日本酒とともに1軒目からつつい食べ過ぎ。スプマンテをはさみ、そば屋「室町砂場」へ。「そば屋で飲むのもいいですよ」と玉子焼などをつまみながら熱燗。そば湯で覚醒！次は「アウグスビールラボ・キッチン」。ビールにポテトで気分を変えて、最後は「味坊」で火鍋とビオワインのつもりが、あえなく時間切れ。なぜか四谷のスナックでゴールしました！

スヌ子さんの 江戸っ子飲み！

日本橋に自身のスタジオをもつ料理家、スヌ子こと稲葉ゆきえさん。日本橋界隈のお気に入り酒場を着物姿で紹介してもらいました。

Photos:bourbon

case study Food & Drink

ihonbashi

H

case study Food & Drink

hiroo

上田祥子さんの 広尾案内

ほぼ毎日？飲んでいるという
広尾の飲み歩きに密着！
行きつけ酒場を巡りました。

Photos:Yuriko Tsuchida



Hiroo

広尾

夜の早い広尾で 見つけたお気に入り酒場

広尾飲みはバー「THE PLACE」からスタート。今夜は美容研究家の上田祥子さんと一緒に巡ります。「こちらのフルーツのカクテルがおすすめです。特に好きなのは、いちごと桃とさくらんぼ！」と言うのは連れの乙女なサカキさん。次に向かったのは「ROY」。「貴重な深夜営業の店で、最後はこのあたりで飲んでいます」。大好きなシャンパンと白ワインを楽しんだところで、和の味を求めて「貴山」へ。梅入りレモンサワーと菜の花のおひたしで気分転換。最後はフレンチの「レストラン オカダ」。赤ワインと前菜でゴール！ 6時間ぐらい飲んでいたかも？

THE PLACE

ザ・プレイス
東京都渋谷区広尾 5-17-10
EASTWEST2F
tel:03-5447-5505
<http://www.bar-place.com>



01～03 店内は静かに飲みたい、大人な雰囲気。季節のフルーツを使ったカクテルはみずみずしく、食前酒にもぴったり。この日は「ストロベリーダイキリ」(¥1,800)。04「キュウリのピクルス粒マスタード添え」(¥700) などおつまみも充実。＊税込価格。05 好みや気分を伝えると、マスターがカクテルを作ってくれます。



貴山

01 カジュアルに和食を楽しめるこちらで飲んだのは「梅入りのレモンサワー」。日本酒や焼酎、ワインも揃っています。02 さっぱりと「菜の花のおひたし」などをつまみます。東京都渋谷区広尾 5-17-4 広尾秋山ビル 1F
tel:03-5422-9430
<http://www.hiroo-takayama.net>



ROY

01 やっぱりシャンパン！02 一緒に飲んで食べて、が夫婦円満の秘訣。03 にんにくと唐辛子の風味が後をひく「ランゴスティーノとマッシュルームのアーヒージョ」(¥980)。04 こちらのスペシャリテ「フォアグラ餃子」(¥1,200) はワインのお供に。東京都渋谷区広尾 5-1-20
tel:03-3442-1518



レストラン オカダ

01 この日のアミューズは「はまぐりのパン粉焼き」。02 普段はこちらでシャンパン「ドラビエ」を飲みながら軽く食事するというお二人。03,04 旬の食材を使った季節感あふれるフレンチをワインとともに気軽に楽しめる店。東京都渋谷区広尾 5-17-11
tel:03-5475-1521
<http://www.restaurantokada.com/>

C

case study Food & Drink

hampagne

シャンパーニュ メゾンの おつまみは？

シャンパーニュの造り手の
おつまみが知りたい！
そんなムリなお願いに、
クリストフ・ミニョンさんが
こたえてくれました！

Photos:Taisuke Yoshida
Coordination:Mariko Awano



01 やさしい笑顔が印象的なクリストフ・ミニョンさん。ヴァレ・ド・ラ・マルヌで、ビオディナミを実践しています。02 奥様が用意してくれたたくさんのおつまみが並び、パーティのように華やかなテーブル。



01



02



03



04



05

01 フロマージュブランにハーブ、にんにくを混ぜたディップ。にんじん、プチトマト、マッシュルーム、ラディッシュを添えて。02 ウサギのパテ・ド・カンパーニュ、ロックフォールチーズの生ハム巻き。03 ホタテ、ドライトマト、フォアグラのミニパイ。04 アーモンド入りオリーブ、仔羊のテリーヌ。05 タラモサラダ、ブルサン、オリーブの盛り合わせ。



「クリストフ・ミニョン エクストラ・ブリュット」ピノ・ムニエ 100%。きめ細かな泡とバランスのとれた味わい。

Christophe Mignon
クリストフ・ミニョン

ピノ・ムニエの魅力を 表現するシャンパン

訪れたのはヴァレ・ド・ラ・マルヌにある「クリストフ・ミニョン」。フランス語で「かわいい」を意味するミニョンという言葉どおり、かわいい素敵な笑顔で迎えてくれたミニョンさん。彼がこの土地にあったピノ・ムニエで造るシャンパンは、地味ともいえる存在のピノ・ムニエの可能性を知らしめました。「これからも挑戦を続けていいシャンパンを造りたい」と言います。普段はいろいろな地域のシャンパンを飲むというミニョンさん。今回は奥様が作ってくれたおつまみと彼のシャンパンで贅沢なテイスティング！



Christophe Mignon
クリストフ・ミニョン

「15 年ほど前からナチュラルな造りが大切だと思うようになりました。シャンパンのクオリティは畑の中にあり、根の根付きが重要。太陽、月、宇宙という土壌に影響を与えているものの力を活かし、土壌にエネルギーを与えています」とミニョンさん。ビオディナミを実践し、月のカレンダーにもとづいて作業を行っています。セラーの壁に描かれているのは土壌の深くまで根を張るブドウの木。畑の土壌を理解し、大切にしている様子がうかがえます。彼の造ったシャンパンをゆっくり味わえば、自然のパワーを感じられる気がします。

01 セラーの壁の前でポーズをとってくれたミニョンさん。「シャンパンと畑が私のパッション」。02,03 95%南向きという手入れの行き届いた畑。土壌はシャンパンに味わいを与えるという石灰性粘土質。04 セラーにはかわいらしいサインが。
La Boulonnerie le Mesnil-le-Huttier
51700 FESTIGNY
tel:03 26 58 34 24
<http://www.champagne-christophe-mignon.com>



Francoise Bedel
フランソワーズ・ベデル

母と息子で造る 味わい深いシャンパン

訪れたもう 1 軒もビオディナミを実践している「フランソワーズ・ベデル」。フランソワーズさんの息子、ヴァンサンさんが迎えてくれました。ビオディナミを始めたのは、ヴァンサンさんの病気がきっかけだったそう。「ホメオパシーの先生に出会って病気が治り、母がビオディナミを取り入れました。シャンパンの味が変わりましたね」

「アントル・シエル・エ・テールには刺身や寿司、生ガキ、ミレジム 2003 にはバターチョコレートのデザートがいい」など、合う食べ物をすらすらと教えてくれたヴァンサンさん。ゆっくりとマリアージュを試したい！

01 ヴァレ・ド・ラ・マルヌにあるメゾンで、6 種を生産。02,03 全部で約 8ha ある美しい畑では、ピノ・ムニエを 78%、シャルドネ、ピノ・ノワールを育てています。04 「ディ、ヴァン・スクレブリュット」、「アントル・シエル・エ・テール」。05 猫ものんびり散歩中。06 最高キュヴェ「コム・オートルフォワ」をデキャンタージュ。07 にこやかに説明してくれたヴァンサンさん。
71 Grande Rue 02310 CROUTTES-SUR-MARNE
tel:03 23 82 15 80
<http://www.champagne-bedel.fr/>

R

case study Food & Drink

Recipe

超カンタン!おつまみレシピ
飲みたいものに合わせて、すぐに作れるおつまみを
料理家の稲葉ゆきえさんが
提案してくれました。

Photos:bourbon Cooking:Yukie Inaba



稲葉ゆきえさん

料理家。愛称スヌ子。P.12～13にも登場。「今回、いろいろと組み合わせを試してみましたが、どんなおつまみも受け止めてくれるウイスキーの包容力を実感しました」



シャンパン × 生ハムバター

材料 (作りやすい量)

生ハム、バター……各 80g
粗挽き黒こしょう、ピンクペッパー……各適量

作り方

1. 生ハムとバターをフードプロセッサーにかけてなめらかにする。
2. 黒こしょうとピンクペッパーをたっぷりと振る。

Comment of Snuko

ドラビエ
サン・ザジュ・ド・スフル プリュット・ナチュール

「シャンパンにはクリーミーなものが合いますね。
ほかにも卵 1 個に卵黄 2 個分をプラスした
ダブルスクランブルエッグもおすすです!」



ビール × チョリソー味のソーセージポテト

材料 (2人分)

じゃがいも……1 個
ウインナーソーセージ……4 本
オリーブオイル……小さじ 1

《チョリソーソース》

*混ぜ合わせておく
ワインビネガー……大さじ 1
パプリカパウダー……小さじ 1
おろしにんにく、
カイエンヌペッパー……各少々

作り方

1. じゃがいもは蒸すか、レンジでやわらかくなるまで加熱し、皮をむいて食べやすく切る。ソーセージは斜め切りにする。
2. フライパンを熱し、オリーブオイルをひいて 1 を炒め合わせる。こんがりとしたら、チョリソーソースをふりかけてからめ、火を止める。

Comment of Snuko

ヘラートウルム
エヒト・シュレンケルラ・ラオホビア・ヴァイツェン

「つついビールが進む、みんな大好きピリ辛のおつまみです! 今回合わせたのは、香ばしさのあるドイツのラオホビア (スモークドビア) です」



赤ワイン × 塩レバーと紅茶ブルーン

材料 (作りやすい量)

乾燥ブルーン……10 粒
紅茶 (アールグレイ) ……1 カップ
鶏レバー……150g
塩……大さじ 1/2
シナモンスティック……1 本
ピスタチオ……4 ～ 5 粒

作り方

1. ブルーンを熱い紅茶に浸し、一晩置く。
2. 鶏レバーに塩をまぶし、冷蔵庫で一晩置く。
3. たっぶりの湯を沸かし、シナモンスティックと 2 を加え、再沸騰したら火を止め、ふたをして 10 分蒸らす。粗熱を取り、薄く切って盛り付ける。1 と砕いたピスタチオを添える。

Comment of Snuko

カーサ・ヴィニコラ・ニコレッツ
バリリン・バルベラ・ダルバ

「レバーや紅茶に漬けたブルーンなど、さまざまな風味と香りを楽しめる大人のおつまみ。赤ワインの複雑な味わいにぴったりです」



日本酒 × ホタテの塩麹漬け

材料 (2人分)

ホタテ (刺身用) ……4 個
塩麹……大さじ 2
スプラウトか貝割れ……少々

作り方

1. ホタテの水気をよく拭き、塩麹をからめて 30 分以上置く。食べやすく切り、スプラウトを添える。

Comment of Snuko

菊水酒造
節五郎出品酒

「塩麹の旨みをまとったホタテに華やかな香りとふくらみのある味わいの大吟醸を合わせました。お好きな日本酒どうぞ!」



ウイスキー × 焼き長芋・カリカリ干し海老ソース

材料 (2人分)

長芋 (2cm 厚の輪切り) ……4 枚
しょうが (千切り) ……小さじ 1
干し海老……大さじ 2
花椒……小さじ 1
ごま油……大さじ 2
しょうゆ……少々

作り方

1. 長芋は皮をむく。
2. フライパンにごま油をひき、しょうが、干し海老、花椒を入れ、中火にかける。いい香りがしてきたら長芋を並べ入れ、焦がさないよう注意して、両面をこんがり焼き上げる。しょうゆを振って火を止める。

Comment of Snuko

サントリー
白州

「ウイスキーには笹かまぼこや韓国のりとかスモーキーなものがよく合うんです。今回のおつまみはカリカリに焼いた香り豊かな干し海老がポイントです」

My Favorite

私のお気に入りおつまみ

仕事から帰ってきてすぐに一杯飲みたい！
そんなときにおすすめの
おつまみ&お酒の組み合わせを、
飲みのプロたちに教えてもらいました。

Kazumasa
Takahara

滝原一雅さん

イタリアソムリエ協会プロフェッショナルソムリエ、日本ソムリエ協会シニアソムリエの両資格を保持。3年にわたるイタリアでの修業を経て、「アクアパッツァ」のシェフソムリエとして活躍中。http://www.acquapazza.co.jp



梅干しに赤ワインが合う！

今、マイブームなおつまみはシンプルに「梅干し」です。最近お腹周りが気になる！帰宅後の炭水化物（ラーメンなど）を取らないよう気を使い始めたとき、なんとなく冷蔵庫にあった梅干しをおつまみに赤ワインを飲んでみると意外ほど相性が良いのに驚き、はまっています。ソムリエとして見解をするとおそらく梅干しの酸で赤ワインの酸が緩和され、赤ワインの甘味とタンニンが引き立つのだと思います。特に相性が良いのが、酸がしっかりとありタンニンがソフトな Alto Adige Pinot Nero、Chianti、Etna Rosso。そのなかでも Chianti をよく飲んでいます。

納豆&白ワインの相性は？

最近組み合わせで面白かったのは納豆（からは苦手なので使いません）とイタリアの Gewurztraminer。口の中の納豆の匂いをワインがかき消し、素晴らしい香りを余韻に残し続けました。香りの強いもの同士の相性の良さなのでしょう！

Yoshihiro
Chiba

千葉芳裕さん

ワイン輸入会社セールス・エグゼクティブ。仕事からワインをはじめ、さまざまなお酒に精通している。

ショートケーキ&ロゼワイン

いちごのショートケーキと宮崎県の都農ワイナリーの「キャンベル・アーリー・ロゼ」を合わせるのが好きですね。フレッシュでフルーティなロゼワインはデザートタイムにもぴったりです。

Yoko
Asano

浅野陽子さん

フードライター&エディター。出版社2社の勤務を経て独立し「エール・ア・テーブル」「dancyu」など料理専門誌に執筆。食限定の取材歴は16年目に突入。J.S.A. 認定ワインエキスパート。http://asanoyoko.cocolog-nifty.com/blog/

泡に合わせるおつまみ

とにかく泡ワインが大好きなのですが毎日シャンパーニュだともたないので、普段飲み用には「クレマン・ダルザス・ロゼ」を常備しています。ピノ・ノワール100%の辛口で、おもてなしに出してもいつも喜ばれる一本。これにエボワスやタレージオなどコクのある濃厚なウォッシュチーズと、プチトマトやにんじん、きゅうり、大根など洗って切るだけの野菜を合わせると日中の疲れも吹き飛びます。

Junko
Suzuki

鈴木純子さん

アタッシュ・ドゥ・プレス。フリーのPRとしてワインや飲食店、陶磁器ブランド、アートイベントなどライフスタイル全般をカバー。年に1、2度渡仏し、レストラン、ワイン生産者巡りをすることが近年のライフワークに。



生ハム&ワインが定番

定番のおつまみは、生ハムやサラミに、苦味の効いたルッコラやほおずきジャム、ペコリーノチーズを添えたもの。成城学園にある「サルメリア69」のハムがおすすめです。合わせるのはもちろん自然派ワインです！

Shiyo
Yamashita

山下紫陽さん

フリーランスライター・編集者。音楽のほか、デザインやアートなどについても多く執筆。ビール大好き！



超簡単レバームースをお供に！

ワインのお供としては、よく洗って牛乳に漬けておいた鶏レバーをバター、にんにく、玉ねぎ、塩、砂糖はちみつ、あとはローリエやローズマリー、タイムなどハーブいろいろとダークラムで炒めてフードプロセッサーにかけて冷まし、泡立てた生クリームと合わせるレバームースをわりとよく作ります。バゲットと一緒に。超簡単です！ ビールのときは、下味をしっかりつけてから圧力鍋にかけて火を通しておいた骨付きの鶏を、小麦粉にハーブとか黒こしょうとかを入れた衣をつけて揚げたフライドチキンもおすすめ。一緒にじゃがいものざく切りか冷凍のフライドポテトも揚げます！ 基本的にビールのときのおつまみは何よりフライドポテトが好きです……ダメ人間です……！

Kinuko
Oda

尾田衣子さん

料理研究家。ル・コルドンブルー東京校にて料理ディプロムを取得後、イタリア・フィレンツェに渡り、家庭料理を学ぶ。現在、フランス・イタリア家庭料理ベースの簡単にできるおもてなし料理を中心に杉並区にて料理教室「Assiette de Kinu（アシェット ド キヌ）」を主宰。http://ryo-ri.net



缶詰を上手に活用！

缶詰のオイルサーディンに、冷蔵庫にある野菜を細かく千切りしてフレンチドレッシングを和えたものを添えるだけ。白ワインやビールによく合います。ほかに、さばの味噌煮や水煮の缶詰も常備しておくと思えますよ。

Yuki
Kimura

木邨有希さん

料理人。2009年から下北沢に「レストラン マナ」をオープン。今春からは大阪で「ワインショップ FUJIMARU」や「フジマル醸造所」を手掛ける株式会社バビュのディレクターとして、オープンしたばかりの東京店にて活躍中。詳細は P.27 をご覧ください。



あると便利！オイルサーディン缶

料理人にも何も作る気にならない日だってある。そんなときはパリの乾物屋さんに教えてもらったお気に入りのこの食べ方で！ まず、オイルサーディン缶を開けて網にのせて直火で温め、バターと交互にバゲットにのせながら食べるだけ。焼いた赤ピーマンがあればなおよし。シンプルだけど飽きのこないワインのお供です。これからの季節はキリリと冷えたジュラの白と飲みたいです。食べ残したら、にんにくと野菜を足してパスタにからめれば立派な一皿に。

優秀なおつまみ、プロセスチーズ

フランスではフロマージュブランですが、そんな風に取り扱ってなくても日本には素晴らしい味方がいます。それがプロセスチーズ！ ちぎって食べるに始まり、いぶりがっこと鰹節を添えれば日本酒に、はちみつをかければ黒糖焼酎に、椎茸に詰めてトースターで焼けばワインのお供に。いつでも、どんなものにもお供してくれる心強い存在です！

アレンジいろいろ本わさび

すりおろしてそのまま、冷酒もしくは熱燗と。韓国のりで巻いて米焼酎と合わせたり、スライスしてマヨネーズにちょっぴりつけて芋焼酎と合わせても OK。食べ残したら醤油に漬けておき、ご飯とともに楽しめます。

Food & Drink

case study Food & Drink

VD

ぜひとも真似してみたい 大人のワインピクニック

『サイドウェイ』

監督・脚本・製作を務めたアレクサンダー・ペイン（『ファミリー・ツリー』など）がアカデミー賞脚色賞に輝いた“ワイン映画”の傑作。小説家志望の国語教師と落ち目の俳優という冴えない中年男2人が、ワイナリー巡りを通して人生を見つめ直し、希望の光を見出す物語。主人公のマイルスがワイン通というか、ワインおたくなだけあって、劇中にはシュヴァル・ブラン、サッシカイア、リシュブールなどさまざまなワインが登場する。そして、旅の道中、男女4人でピクニックに行くシーンが特に印象的。美味しいワインと、チーズ、パン……。こんな贅沢な“寄り道（サイドウェイ）”も人生には必要だ。



©2013 Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC. All Rights Reserved.



ウイスキーもいいが カツサンドが食べたい！

『マザーウォーター』

DATA 監督：松本佳奈 出演：小林聡美、小泉今日子、加瀬亮、市川実日子、永山絢斗、光石研、もたいまさこ、田熊直太郎、伽奈 『マザーウォーター』ブルーレイ パッケージ ¥5,800＋税（DVD：¥4,800＋税）発売中

『かもめ食堂』『めがね』『ブルー』の製作陣が京都を舞台にして作ったスローライフ映画。ちなみに、『マザーウォーター』とは、ウイスキーの仕込みに使う水のこと。ウイスキーしか出さないバーの店主セツコ（小林聡美）、コーヒー店を営むタカコ（小泉今日子）、豆腐を作るハツミ（市川実日子）……京都の豊かな水がつなぐ人々の何気ない日常を綴る。もたいまさこ演じる謎の女性マコトが作る野菜の天ぷら、味噌汁、出し巻き卵なども美味しそうだが、何よりも食欲をそそるのは、セツコが加瀬亮演じるヤマネハに出すカツサンド。フードスタイリストの飯島奈美さんの手作りなんだとか。食べたい！

お酒がどうしても 飲みたくなる映画

お酒が物語の重要なキーアイテムに
なっている映画を3本紹介

Selection&Text:Takeshi Oka

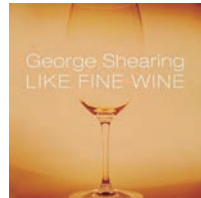


岡 大さん

フリー編集者・ライター。出版社勤務を経て、2004年に独立。映画雑誌、映画パンフレットの編集・執筆をはじめ、雑誌やウェブへの寄稿を行っている。アメリカ、イギリス、中国、韓国、タイ、ハンガリーなど、海外取材も多い。



DATA 監督：アレクサンダー・ペイン 出演：ポール・ジアマッティ、トーマス・ヘイデン・チャーチ、ヴァージニア・マドセン、サンドラ・オー 『サイドウェイ』ブルーレイ 20世紀フォックス ホームエンターテインメント ¥1,905＋税 発売中



『Like Fine Wine』 George Shearing

(2004)

「バードランドの子守唄」の作曲家としても知られる盲目の英国人ピアニスト、ジョージ・シアリングの04年作。彼は11年に91歳で亡くなっているため、これは84歳の時の作品になるのですが、ピアノのタッチはあくまで軽やかでエレガント。レグ・シュワガーのスウィングするギター、ニール・スウェインソンの控えめなベースとの相性は抜群で、上品で肩の力が抜けた、洒落たアルバムとなっています。タイトルのとおり、記念日などにちょっといいワインを開けて楽しみたい、滋味深い1枚。

『Champagne』 Eddie Palmieri & His Orchestra

(1968)

NYサルサー・ラテン・ジャズの大御所ピアニスト、エディ・パルミエリの68年作は、自らの顔をあしらったシャンパンボトルのジャケットが大胆な1枚。NYラテン界を代表する天才歌手、チェオ・フェリシアーノが歌う冒頭の「Ay Que Rico」で聴ける強烈なプーガルは、シャンパンよりダークラムやテキーラなどのラテンスピリッツを飲みながら聴きたい。イスマエル・キンターナによる柔らかな歌唱に痺れる「Cinturita」も必聴。パーティのBGMには62年作『La Perfecta』もおすすめ！



『Winelight』 Grover Washington Jr.

(1980)

スムーズジャズの父とも呼ばれるサックス奏者、グロヴァー・ワシントンJr.の大ヒット作。ジャケットの雰囲気のとおり、アダルトでアーバンなテイストが満載の作品に仕上がっています。スティーブ・ガッド（ds）やマーカス・ミラー（b）など実力派によるプレイのひとつひとつが華麗。『Lean on Me』などで知られるビル・ウィザーズをヴォーカルに迎えた「Just the Two of Us」はグラミー賞も受賞しました。'80年代当時に大流行したナバ・ヴァレーのシャルドネあたりと好相性かも？

『Rum Sodomy & The Lash』 The Pogues

(1985)

パンクのベースにケルト音楽の要素をたっぷり取り入れた独特のサウンドで知られるザ・ボーグスの2ndアルバム。タイトルはウィンストン・チャーチルの言葉から引用したのですが、歌詞の中にはラムではなくウイスキーがたびたび登場します。ヴォーカルのアイルランド人、シェイン・マゴウワンは無類の酒呑み（ちなみに彼は91年にアルコール問題でバンドをクビに。01年に復帰しました）。本作をBGMに飲むなら、タラモア・デューやブッシュミルズなどのアイリッシュウイスキーを。



『Buy Off the Bar』 Sugar Minott

(1984)

夏らしい日が増えてくると、仕事なんか放りだして、のんびり音楽を聴きながらビール飲んで過ごしたい！なんて思ったりしませんか？ これは70年代後半から活躍したジャマイカのレゲエシンガー／プロデューサーのシュガー・マイノットがスライ&ロビーやジャッキー・ミットーら辣腕ミュージシャンと作り上げた、言わば人力ダンスホール・アルバム。レッドストライプでも飲みながら南国気分にはまるにはぴったり作品です。自宅のテラスだってモンテゴ・ベイのビーチに思えてくるかも！

case study Food & Drink

Music

お酒&おつまみとともに 聴きたい音楽

飲むお酒が決まったら、音楽をセレクト。
さらに美味しく楽しい時間に！

Selection&Text:Shiyo Yamashita

山下紫陽さん

フリーランスライター・編集者。洋楽誌の編集部勤務した後に独立。美術大学で現代美術やデザインを学んだ経験を活かし、現在は音楽のほか、デザインやアートなどについても多く執筆。サッカーとビールが何より好き。



Information

インフォメーション

ニュースや本などさまざまな
情報をお届けします！



WINESHOP&DINER FUJIMARU 浅草橋にオープン！

大阪でワインショップ&レストラン、ワイナリーを手がける「パピュー」が4月23日、東京に初出店。約1000種を取り揃えるワインショップと昼夜ノンストップでワインと料理を楽しめるダイナーをオープン！生産者にフォーカスをあてたワインと食材選びをコンセプトにした店では、神田川を見下ろすスタンディングバーで軽く一杯飲んだり、ワインを買ったりと、自由に楽しむことができます。

東京都中央区東日本橋 2-27-19 Sビル 2F tel:03-5829-8190
休:火曜日(祭日同様) 営業時間:13:00~22:00 ラストイン(アイドルタイムなし) <http://www.papilles.net/>



*写真はイメージです。

Fromage Café が 代官山に期間限定オープン

世界中の食通を魅了するフランスのプロマージュ(チーズ)を楽しめるイベント「Fromage Café(フロマージュ・カフェ)」が5月16日(金)~18日(日)、代官山ヒルサイドテラスヒルサイドカフェにて開催されます。チーズの試食やミニセミナー、写真展など、チーズにより親しめる企画が盛りだくさんです。

お問い合わせ: Sopexa Japon tel:03-5789-0082(平日 14:00~17:00) <https://www.facebook.com/fromages.jp>



LAB & Kitchen 2014年夏にオープン！

サカキラボは2014年夏、東京・神保町に移転、LAB & Kitchenをオープンします。キッチンに設けたスペースは、イベントやワークショップ、撮影など、皆様と一緒に活用できる場に！カフェやバー(?)も企画中。より幅広い人々が集まり、楽しいことを実現させる場となるように、いろいろと構想を練っています。サポーターも募集中です！お楽しみに！

{ Books }



平野由希子さんの新著は シンプルなフレンチレシピ本

料理研究家・平野由希子さんの新著『ひとり分、ちゃんとおいしいフレンチの本』(日東書院)が好評発売中です。調理器具ひとつで、ひとり分から作れるフレンチレシピは、ワインと一緒に楽しみたい。¥1,500

思わず欲しくなる キッチン道具が勢揃い

料理研究家・みなくちなほこさんの著書『ずっと使えるおいしい道具』(ぴあ)が発売されました。撮影は「LAB.」でもおなじみのsonoさん。キッチン道具に寄せる愛情やこだわりが感じられる一冊。レシピも紹介されています。¥1,200



リノベーションで 理想の住まいを

ライター・加藤郷子さんの新著『北欧テイストのリノベーション』(パイ インターナショナル)が発売されました。リノベーションを行った15軒のお宅を取材して得た、インテリアや空間づくりのヒントが満載です。¥1,680