

特集=日本イタリア料理、イタリア料理の日本

料理王国

CUISINE KINGDOM

4
2007

ニッポンの イタリア料理自慢

現地イタリア情報も満載

北海道から九州まで

シェフのふるさと15

イタリア人シェフが
イメージしたニッポン

注目シェフが教える
日本の素材のイタリア

好評連載

リリー・フランキー+澤口類之

架空の料理 空想の食卓

新・三ツ星シェフ誕生 パリの俊英
ヤーヴィク・アレノの料理

オテル・ドゥ・クリヨン 最新厨房徹底解剖
フレンチシェフが見て、感じた香港

TOPIC

世界初の純和製スピリット 「刀スピリット 焼酎梅」 ローンチパーティー



梅香る2月の一晩、フォーシーズンズホテル丸の内 東京「EKKI Bar & Grill」にて、「和製オード・ヴィー」なる新酒のお披露目パーティーが開催されました。

たくさんのゲストでにぎわったその様子をレポートします。

馬田草織一文
text by Saori Bada
伏木博一写真
photographs by Hiroshi Fushiki

梅独特のまろやかな香りに
心地良くなれるゲストたち

パーティーの主役はこの3月に満を持して発売される「刀スピリット 焼酎梅」。製造元は「晴耕雨讀」などの銘酒で知られる鹿児島県の焼酎蔵元、佐多宗二商店。フランスのマールやイタリアのグラッパなどのスピリットにヒントを得て、自社の「角玉梅酒」の製造時にできる「焼酎梅」を使用して造られた、まったく新しい世界初の和製「オード・ヴィー」だ。

世界のトップが認めた 和製オード・ヴィー

さらに、この夜特別ゲストとして招待されたのは、2004年世界最優秀ソムリエ

コンクールアテネ大会において、史上最少27歳世界ナンバーワン・ソムリエのエンリコ・ベルナルド氏がデザインしたグラスで供された。

自身でデザインしたスピリット用グラスを傾けるベルナルド氏。

ヨシノやアヴィニョンなどにミシュラン二ツ星レストランを3店持つ、シェフのジャン・マルク・パンゾ氏。

整然と並べられた「刀スピリット 焼酎梅」はスマートなボトルが印象的。会場では、ソムリエのエンリコ・ベルナルド氏がデザインしたグラスで供された。

自身でデザインしたスピリット用グラスを傾けるベルナルド氏。

ヨシノやアヴィニョンなどにミシュラン二ツ星レストランを3店持つ、シェフのジャン・マルク・パンゾ氏。

会場に集ったゲストは、名だたるシェフやソムリエ、レストラン経営者などの飲食関係者はもちろん、日本と親交の深いフランス企業の代表なども多数招かれ、国際色豊か。フランス語や英語が随所に飛び交うインターナショナルな雰囲気の中での、新商品のお披露目となつた。



は、まるやかでとてもエレガント、梅のビューア香りが楽しめるオード・ヴィーです。私は意を共にするシェフ、ジャン・マルク・パンゾと、この3月、南仏のカシスにレストラン「ラ・ヴィラ・マディ」をオープンするのですが、このお酒をひと口味わった瞬間、私の店の食後酒のラインナップにも是非加えたいたい、きっとエレガントなお酒を好み女性のみなさんに特に愛されるのではないかとおもいます。

会場に設置された大きなスクリーンには、キッチンで腕を振るうパンゾ氏が映し出され、会場にその料理が運ばれるという心憎い演出も。日仏の食シーンを盛り上げるきっかけとなる、新たな酒の誕生を祝うにふさわしいひとときとなつた。



「刀スピリット 焼酎梅」 販者プレゼント

梅酒醸造の際に残る梅の実をなんとか牛かしたい。そんな素材への想いがこの新しい酒の誕生のきっかけとなった。ほのかな梅の香りとまろやかな口当たりを楽しめる「刀スピリット」を5名様にプレゼント。ご希望の方は本誌締じ込みのアンケートハガキか官製ハガキに回答と必要事項、プレゼント名「刀スピリット」を明記の上、3/28までに弊社あてにお送り下さい。

「刀スピリット 焼酎梅」2800円/500ml 佐多宗二商店 Tel 0993-38-1121

プロデュース 矢幡聰子 企画協力 西川りゆうじん、商業開発研究所レゾン

SEVENTH HILLS

The magazine for high net worth individuals

セブンヒルズ
世界を舞台に活躍する
資産家のための
マネー&カルチャー誌

5

MAY 2007 Vol.029



もっと
アートを！

特
集

Buy Art!

ブルーの楽園、タヒチ
新しいエイジングケアの潮流
成功の鍵は土日の読み

世界一のソムリエは、アグレッシブなストーリーメーカー

2004年に史上最年少で世界最優秀ソムリエに輝いたエンリコ・ベルナルド氏が来日。南仏にオープンするレストランや、日本の蔵元とローンチしたオー・ド・ヴィー等、なんとも香り豊かな話を聞かせてくれた。

小川よしのぶ 写真

Enrico Bernardo

エンリコ・ベルナルド氏

ソムリエ

1976年イタリア、ミラノ生まれ。23歳でハリのフォーシーズンズホテル ショージのミシュラン三ツ星レストラン、「Le Cinq」のシェフ・ソムリエに就任。翌年、欧州最優秀ソムリエコンクール優勝。2004年、27歳で世界ソムリエ・アチネ大会で優勝。2006年に独立。今年、南仏のカシスで自身初のレストラン、「La Villa Madie」をオープン予定。

知的な眼差しが印象的なエンリコ・ベルナルド氏は現年、30歳。2004年にアテネで行われた世界ソムリエ大会の際は、27歳だったというから驚きだ。年齢的なハンディキャップを埋めたのは「ワインへの情熱と豊富な経験」と、アグレッシブな一面を見せる。実際、今回の来日も、新たなる2つの挑戦のプロモーションも兼ねていた。

一つはベルナルド氏が多くインスピレーションを受けたという鹿児島の佐多宗二商店から誕生した「刀スピリッツ」のローンチだ。一言で表現するならば「ビュア」という、梅を用いたこの新しいオードヴィー

は「デザートの後、葉巻と一緒に嗜む」のが、ベルナルド氏のお勧めの楽しみ方だという。二つ目の挑戦は、その「刀スピリッツ」も楽しめる、ベルナルド氏プロデュースのレストラン、「ラ・ヴィラ・マディ」が南仏カシスにオープンすることだ。地中海に面したこのレストランはベルナルド氏いわく、温暖で風光明媚な「完全にマリアージュされた地」。通常のメニューのほかに、ワインにあつたメニューも作成し、実際に1万本、800種類が楽しめる。ワイン好きの聖地となる予感だ。地中海の豊かな素材を使用し腕を振るうのは、長年にわたって信頼関係を築いてきた、ミシュラン2ツ星のレス



南仏の新店で食後酒として提供される、佐多宗二商店の焼酎梅から造った純和製のオー・ド・ヴィー「刀スピリッツ」

トランを3カ所展開するカリスマシエフ、ジャン・マーク・バンゾ氏だ。2月15日にはフォーシーズンズホテル東京丸の内のメインダイニング「エッキィ・バー & グリル」にて「刀スピリッツ」のローンチパーティも開催され、バンゾ氏の料理とベルナルド氏がチョイスした、フランス、イタリア、スペインの地中海ワインが振る舞われ、ラ・ヴィラ・マディのプレ・オープンが楽しめられた。

そして今秋、地中海のワインについての本も出版するというベルナルド氏。「地中海をテーマにしたこれらの試みは二つのストーリーだったのです」。なるほど、ワインのプロフェッショナルは、才能豊かなストーリーメーカーでもあったのだ。

週刊ホテルレストラン

HOTELS

2007.3.16 ¥1600

特別企画

仙台ホテル再生

ケン・コーポレーション
ブライダルプロデュース

トップインタビュー

代表 アロマセラピーアンシェイツ
ジェラルディンハワード氏



特集
ブランド・マネジメントのための
広報戦略とは



www.ohtapub.co.jp

Produce:矢幡聰子
企画協力:西川りょうじん(商業開発研究所レゾン)

ヨーロッパの“騎士”と日本の“侍”が酒の世界に新たな伝説を生む

世界No.1ソムリエ エンリコ・ベルナルド初出店記念来日
佐多宗二商店「刀スピリッツ・焼酎梅」ローンチ・パーティ

●関連記事56~57ページ



「アルザス系のシユナップスを予想していたのですが、グラッパに近いですね。デザートとして甘いワインを飲み、その後にこれを飲むのもいいでしょ。ヨーロッパでは、食事で半分、デザートで半分と、ゆったりとした時間を楽しみますが、日本にもそういう習慣が根付くといいですね」(俳優の辰巳琢郎氏)



「本格的なオード・ヴィーで、びっくりしました。味がふくよかで、飲みやすい。食後酒としてだけではなく、バーで気軽にちょっとグラッパでも」という感じになると、マーケットは広がるんじゃないでしょうか」(ファッションコラムニストの中村季則氏)



ベルナルド氏、パンゾ氏、佐多氏を紹介するマーケティングコンサルタントの西川りょうじん氏。西川氏は鹿児島県本格焼酎マーケティング研究会座長として焼酎ームを演出し、ベルナルド氏と佐多氏の縁結び役も果たした



ベルナルド氏は佐多宗二商店の蔵を訪ねたこともあり、佐多氏とはここ数年、親交を深めている。新たなスタートを切った若き二人のこれから活躍が楽しみだ

ベルナルド氏と佐多氏は、ソムリエと蔵元と職種は違うが、お酒を通して人々に喜びを与えるという気持ちは同じ。時と同じくして新たなスタートを切った二人は、お互いに協力し合って、これからのお酒の世界の発展に尽くすことを確認し合っていた。



日本独自のリキュールである梅酒に漬け込んだ梅でしか造れない「刀スピリッツ・焼酎梅」



パンゾ氏(左)とベルナルド氏(右)は1999年、パンゾ氏のチームにベルナルド氏が加わったときに出会った。その二人が「自然の食材と厳選したワインのマリアージュのハーモニー」をコンセプトに、新たなレストラン「ラ・ヴィラ・マディ」をつくり出す



パーティの参加者は、世界ナンバーワンソムリエの説明を聞きながら、新しい純和製のオード・ヴィー「刀スピリッツ・焼酎梅」を堪能し、自然と笑顔が広がる

2004年、ギリシャ・アテネで開催された世界最優秀ソムリエコンクールで、27歳という史上最年少で優勝したエンリコ・ベルナルド氏が来日し、ミシュランの2ツ星レストラン「LA VILLA MADIE(ラ・ヴィラ・マディ)」を3月24日にオープンすることを記念したパーティが、フォーシーズンズホテル丸の内東京のメインダイニング「EAT」で2月15日に開催された。このパーティは、ベルナルド氏と親父があり、「晴耕雨讀」「刀」「角玉」などのこだわり焼酎で知られる蔵元・佐多宗二商店(本社・鹿児島県揖宿郡、佐多宗公代表取締役)が3月から発売するオード・ヴィー「刀スピリッツ・焼酎梅」を広く告知するイベントでもある。

パンゾ氏がつくり出す料理に合うワインをベルナルド氏がセレクト。パーティの参加者は、ベルナルド氏の説明を聞きながらパンゾ氏の料理を堪能するといううれしいたくな企画。デザートが用意されたところで「刀スピリッツ・焼酎梅」が紹介された。その独特な味わいに参加者は興味津々。

「刀スピリッツ・焼酎梅」は、1958年に日本で最初に米国に輸出した梅酒として知られる「角玉梅酒」を造る際に使われた「焼酎梅」が原料。焼酎梅を粉碎して特殊な酵母を加えて発酵させ、イタリア直輸入の精留塔付きの蒸留器で蒸留して造られる。フランスのマールやイタリアのグラッパのような味わいの中に、国産梅のさわやかな香りが広がる純和製のオード・ヴィー。「刀スピリッツ・焼酎梅」を世に送り出した佐多氏は、「日本にも食後酒の文化を広めていきたい」と願っている。

(取材・坂東治則)
撮影光明

ヨーロッパの“騎士”と 日本の“侍”が語るお酒造りの魅力 お酒を通して世界平和に貢献を!

史上最年少(27歳)で世界最優秀ソムリエの栄冠に輝いたエンリコ・ベルナルド氏。「晴耕雨讀」や「角玉」などこだわりの焼酎を造り続ける佐多宗二商店の佐多宗公氏。酒類は違えども、世界のお酒の将来を担う二人が、2月、焼酎ブームの立役者で、二人の縁結び役ともなったマーケティングコンサルタントの西川りゅうじん氏とお酒造りについて語り合った。



肩書・氏名

マーケティングコンサルタント
西川りゅうじん氏

ソムリエ

エンリコ・ベルナルド氏

佐多宗二商店代表取締役

佐多宗公氏

一つの夢に向かっている情熱

西川 エンリコさんは、見事、最年少で世界最優秀ソムリエに輝いたわけですが、エンリコさんにとつてお酒、もしくはワインとはどういうものですか。

エンリコ 私にとってワインは旅のようなものです。出会いでもあり、会話でもあり、そして最終的には生き方なのです。それぐらい奥の深いものです。ワインを知れば知るほど、本当に人間のようになると、芸術、文化、社会、世界の景色など、いろいろなものとワインを比較できるようになりました。それくらい自分にとっては必要不可欠なものです。

西川 エンリコさんは、年齢的にはフレッシュなブドウのような人ですが、何度もお会いするうちに、人間性は熟成したワインのような方だと感じるようになりました。

西川 エンリコさんには、佐多宗二商店の焼酎「刀」を「ル・サンク」で食後酒として勧めていたいたりもしましたね。鹿児島の蔵にも行かれていますが、佐多宗二商店の酒造りや、働く人たちについてどんな印象を持ちになられましたか。

エンリコ 一言で言い表すと「情熱」ですね。自分たちを信じて、一つの夢に向かっている情熱を感じました。佐多さんの蔵に行ったりに感じたことは、本当に皆さんがあなたが注入している近代的な要素も感じられました。そのミックスされたところが素晴らしいです。造る過程を見せていただきましたが、その一つひとつに佐多

さんごこだわりが感じられ、そうしたことについている感じました。ですから、蔵を見た時に「刀スピリッツ・焼酎梅」が絶対に素晴らしいものであることを確信しました。

西川 うれしいですね。エンリコさんはヨーロッパの騎士のような人ですが、佐多さんは刀スピリッツを持った日本の侍のような人です。佐多さんにとっての酒造りはどういうものですか。

佐多 酒造りは好きだからしていることです。造ることに口火を感じますし、おいしいものを消費者の方々に届けたいという気持ちで造っています。「刀スピリッツ・焼酎梅」ももちろん同じです。フランスに行ったときにオード・ド・ヴィーをいろいろな蔵で飲んだ時、その土地土地の原料の香りなどをものすごく肌で感じて、「日本でも独特なものができるのではないか」という思いで「刀スピリッツ・焼酎梅」を作りました。焼酎梅が純和製の原料であることが日本人としての誇りです。せっかく良い原料があるので、フランスのオード・ド・ヴィーに負けないぐらいの良いものを造りたいという気持ちで試行錯誤して造ってみました。

エンリコ 成功しましたね。

西川 佐多宗二商店は、来年、創業100周年を迎えますね。フランスと鹿児島は関係も古く、エッフェル塔をシンボルとして建てた、フランスでの最初の万国博覧会に薩摩藩は江戸幕府と並んで出展しています。その際にも焼酎も持つて行っていました。日本には、古いものを大切にしつつ新しいものを取り入れていく、考え方があります。エンリコさんは、そういう考

HOTERES INTERVIEW



佐多宗公氏
1970年鹿児島生まれ。保険会社の営業を経て家業である酒造業の(有)佐多宗二商店、代表取締役に27歳で就任。97年に本格焼酎「晴耕雨讀」を発売。07年に「刀スピリッツ・焼酎梅」を発売。



西川りゅうじん氏
1960年兵庫県出身。一橋大学卒業。鹿児島県本格焼酎マーケティング研究会座長として昨今の焼酎ブームの演出に携わり、その功により薩摩大使の称号を授与される。また、地価上昇率日本一となった「つばくエクスプレス」沿線地域のPRスーパーバイザーを務めるなど官公庁や「表参道ヒルズ」のコンセプト作りに参画するなど各種企業に対する実践的コンサルティングには定評がある。

エンリコ・リュウジンさんがおっしゃる表現のように、私はまったくそのとおりに生きています。現在は過去のものについて成り立つており、現在やっていることは将来に役立つという意識を持っています。

西川 エンリコさんは独立されて、ミシュランの2ツ星レストランを3軒持つジャン・マーク・パンゾさんと一緒に、カシスに「ラ・ヴィラ・マディ」をスタートされますが、どんなお店にしたいとお考えですか。あるいは、どんな方々に来てもらい、どんなふうに楽しんでいただきたいですか。

エンリコ 「ラ・ヴィラ・マディ」は、皆さんにとってくつろぎの場となることをコンセプトとしています。そして、もちろんワインと料理のマリアージュを楽しむ場でもあります。世界各国の料理好きな方々に足を運んでいただきたいですね。

西川 カシスはマルセイユから車で30分ぐらいですね。「ラ・ヴィラ・マディ」に行こうと思ったら、マルセイユに泊まるのがいいのでしょうか。

エンリコ カシスにはホテルがありあいませんが、シャトーレ部屋を貸している所はあります。マルセイユには大きなホテルもあり、きれいな港もありますので、マルセイユを楽しみつつ、カシスの「ラ・ヴィラ・マディ」にいらつしやることも可能です。

佐多 楽しみですね。

西川 最後に、お互いにエールの交換をしていただきましょう。

エンリコ チャチャチャ、チャチャチャ⋮(笑)。(三本締めのアクション)

佐多 フランスと日本は、古い建物など昔からのものを大事にしたり、料理を美しく盛り付けたり、お酒に合わせて食を楽し

エンリコ・リュウジンさんがおっしゃる表現のように、私はまったくそのとおりに生きています。現在は過去のものについて成り立つており、現在やっていることは将来に役立つという意識を持っています。

西川 エンリコさんは独立されて、ミシュランの2ツ星レストランを3軒持つジャン・マーク・パンゾさんと一緒に、カシスに「ラ・ヴィラ・マディ」をスタートされますが、どんなお店にしたいとお考えですか。あるいは、どんな方々に来てもらい、どんなふうに楽しんでいただきたいですか。

エンリコ 「ラ・ヴィラ・マディ」は、皆さんにとってくつろぎの場となることをコンセプトとしています。そして、もちろんワインと料理のマリアージュを楽しむ場でもあります。世界各国の料理好きな方々に足を運んでいただきたいですね。

西川 カシスはマルセイユから車で30分ぐらいですね。「ラ・ヴィラ・マディ」に行こうと思ったら、マルセイユに泊まるのがいいのでしょうか。

エンリコ カシスにはホテルがありあいませんが、シャトーレ部屋を貸している所はあります。マルセイユには大きなホテルもあり、きれいな港もありますので、マルセイユを楽しみつつ、カシスの「ラ・ヴィラ・マディ」にいらつしやることも可能です。

佐多 楽しみですね。

西川 最後に、お互いにエールの交換をしていただきましょう。

エンリコ チャチャチャ、チャチャチャ⋮(笑)。(三本締めのアクション)

佐多 フランスと日本は、古い建物など昔からのものを大事にしたり、料理を美しく盛り付けたり、お酒に合わせて食を楽し

西川 フランスの騎士団長の応援を得たようなものです。

佐多 これからも楽しい人生をエンリコさんと共有できればうれしいです。

エンリコ 喜んで。

エンリコ・リュウジンさんがおっしゃる表現のように、私はまったくそのとおりに生きています。現在は過去のものについて成り立つており、現在やっていることは将来に役立つという意識を持っています。

西川 エンリコさんは独立されて、ミシュランの2ツ星レストランを3軒持つジャン・マーク・パンゾさんと一緒に、カシスに「ラ・ヴィラ・マディ」をスタートされますが、どんなお店にしたいとお考えですか。あるいは、どんな方々に来てもらい、どんなふうに楽しんでいただきたいですか。

エンリコ 「ラ・ヴィラ・マディ」は、皆さんにとってくつろぎの場となることをコンセプトとしています。そして、もちろんワインと料理のマリアージュを楽しむ場でもあります。世界各国の料理好きな方々に足を運んでいただきたいですね。

西川 カシスはマルセイユから車で30分ぐらいですね。「ラ・ヴィラ・マディ」に行こうと思ったら、マルセイユに泊まるのがいいのでしょうか。

エンリコ カシスにはホテルがありあいませんが、シャトーレ部屋を貸している所はあります。マルセイユには大きなホテルもあり、きれいな港もありますので、マルセイユを楽しみつつ、カシスの「ラ・ヴィラ・マディ」にいらつしやることも可能です。

佐多 楽しみですね。

西川 最後に、お互いにエールの交換をしていただきましょう。

エンリコ チャチャチャ、チャチャチャ⋮(笑)。(三本締めのアクション)

佐多 フランスと日本は、古い建物など昔からのものを大事にしたり、料理を美しく盛り付けたり、お酒に合わせて食を楽し

西川 フランスの騎士団長の応援を得たようなものです。

佐多 これからも楽しい人生をエンリコさんと共有できればうれしいです。

エンリコ 喜んで。

うまく買え！秘策101

PASMO、PiTaPaの裏ワザ

個人生活を刺激する流行情報誌

日経トレンド

TRENDY

MAY 2007 5

毎月1回発行
通巻266号 2007年5月1日発行
1988年2月26日第三種郵便物認定

ネット通販「値下げする時刻」がわかった

いつ、どこで買う？ 秘策101連発

量販店で「値切りOKの店員」を見抜く。
GWや夏休みも、航空券を安く入手。
同じモノでもうまく買う方法はある。
家電、ケータイ、旅行…大結論！

PASMO、PiTaPaで得をする

2位「マニア聖地巡礼」、8位「ナース同居マンション」…

団塊世代ヒット商品
予測ランキング

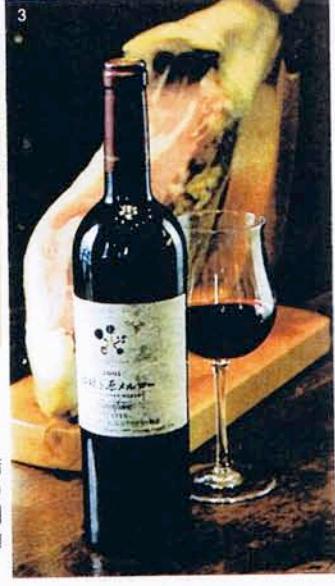


定価 550
日経ホーム出版

The Up-to-Date



●ラ・スル・グロワール「グロワ・グランセバージュ シャルドネ」
①幻想的なコンセプトスペース「グロワールーム」。東京都千代田区神田神保町1-17-5F ☎03-32259-1234 ②ボトルの曲線も美しい。1万6800円 ③すつきりした味わいと芳醇な香り



●桔梗ヶ原メルロー
シグナチャー

①パリの高級レストラン「ル・サンク」②同店のワインリスト③長野県塩尻市桔梗ヶ原で育ったメルロー一種のブドウを原料に、山梨県甲州市の勝沼で醸造。価格は都内のレストランで3万円程度



●刀スピリッツ 梅蘭梅

①外国人にも好評 ②提供する「EKKI-Ba & G」「...」。東京都千代田区の内1-11-1 フォーシースンズホテル丸の内 東京内 ☎03-5222-5810 ③梅の深い香りを持つ純和製スピリッツ。1杯1800円

その味が世界を席巻!? 日本人が造るシャンパン、スピリッツ

パリの高級レストラン「ル・サンク」。同店のワインリストに日本のワインが加わった。メルシャンの国産ワイン「桔梗ヶ原メルロー シグナチャー」である。深みのある素晴らしい味だが、「日本のワインは甘くて薄い」という固定概念に苦戦。これを打破すべく、欧州の品評会に積極的に出品して受賞を重ね、海外でブレイクした。その勢いを受け、国内でも注文が増加している。

創業100年の蔵元、佐多宗二商店は、梅酒の製造時にできる「焼酎」に漬け込んだ「焼酎梅」を使用した「刀スピリッツ メルロー」を発売。その味は、世界最年少の27歳でソムリエ世界チャンピオンに輝いた、エンリコ・ベルナルド氏も絶賛するほど。全日空の国際線でのプレミアム販売酒としても好評だ。

世界的な日本食ブームの追い風を受け、日本発の酒類もまた、世界を舞台に躍進している。約300年の歴史を持ち、厳格な規定下で造られるシャンパン。そこに日本人として初めて参入し、日本人による日本人のためのシャンパン「ラ・スル・グロワール」を造り出した人物がいる。大阪にある三慶グループ総括代表取締役の合田学剛氏だ。合田氏は、99年にフランスのシャンバーニュ地方に畑を借り受け、ブドウ栽培に着手した。「和食に合う繊細な味を目指して、シャルドネ種のブドウに着目、シャルドネ100%のシャンパンを造った」と話す。昨年、初めて出荷された7000本は瞬く間に完売。今年出荷の12000本もすでに品薄の状態だ。

世界的な日本食ブームの追い風を受け、日本発の酒類もまた、世界を舞台に躍進している。