

こんな不景気だからこそ！！「B級グルメ」で元気もりもり！！

第4弾 「ワインと料理の絶品！！マリアージュ」

今回で4回目となります、料理とワインの相性を営業が実践、実証してレポートいたしますこの企画。今回のテーマはずばり「B級グルメ」です。最近テレビをはじめマスコミでも注目度が高まっているこの「B級グルメ」は、人により価値観が異なるので定義は定かではありませんが、A級グルメを高級かつ非日常的とするならば、お手頃で親しみやすい日常的な料理、要するに「安くて美味しい」庶民的な料理を総称して呼んでいるようです。

これをワインに置き換えるならば・・・当社の扱うワインもまさに、「安くて美味しい」「親しみやすい日常ワイン」というこのコンセプトにあてはまるのでは？！ ということで今回の企画は、デイリーで手軽なワインと、それにバッチリ合うこれまた手軽な料理をテーマに、各営業が試行錯誤を繰り返し、その中でこれは！！という組み合わせをレポートいたしました。ワインと料理とを結びつけるそれぞれの「キーワード」にも注目です。

ワインはもちろん、料理とのマリアージュから生まれる「驚き」や「感動」をぜひとも実際にお試しく下さい！！

“紫蘇(しそ)”が決め手
広島風お好み焼き
×
飲み頃
サリーチェ サレンティーノ
ロッソ



“お好み焼き”と“ワイン”と合わせるための一つの工夫
“紫蘇が香る大人のお好み焼き”はワインを美味しくさせる。

商品名 :I-557 サリーチェ サレンティーノ ロッソ 2004
〔新価格〕 ¥1,995(本体価格¥1,900)

生産者 : ロッカ ディ モリ

生産地域: イタリア/プーリア州

葡萄品種: ネグロアマーロ(70%)、モンテプルチャーノ(30%)

1870年から南イタリア・プーリア州でワイン造りを営む全くの個人生産者。95%は赤ワインというスペシャリスト。ここの特徴は何と言っても、熟成したワインを飲んでほしいから、あえて出荷を遅らせてリリースしている点。人気のある生産者が意図的にしているのは非常に珍しい。しかも10年近くたってもへたらないという。なぜか？！葡萄は1つの樹に2-3房しかつけない。実に法定収穫量の1/3しかない30hl/ha。食べるとジャムやマーメイドの味がする超完熟葡萄を使用するから、長期熟成のワインが出来るという。今からもこれからも楽しめるいいワインです。

組み合わせのポイント

先日の広島の出張の時のこと。鉄板焼屋さんでワインがよく売れるお店があると聞きつけて、お邪魔させて頂きました。イタリアワイン好きなオーナーが、ワインと合わせて飲んでほしいと、ひと手間掛けた料理を出しています。例えばこの広島風お好み焼き。紫蘇のトッピングがワインを美味しくさせるとオーナーに教えてもらい試してみると、普通のお好み焼きよりも随分と大人のお好み焼きに変身。たっぷりとした紫蘇の香りがなんともワインをそそります。また今回合わせたサリーチェ・サレンティーノはビターチョコの風味があり、お好み焼きのソースが焼けた風味と最高の組み合わせをみせています。何故、どのテーブルもビールではなく、ワインを飲んでいるのか分かったような気が致しました。他にも色々とお料理を頂きましたが、どれも最高にワインと合いました。

営業一課 大橋 中



たっぷりソースの
大盛りソース焼きそば
×
カメレオン
マルベック メルロ

B級グルメの超定番ソース焼きそば 果たしてワインとの相性は・・・

商品名 :A-106 カメレオン マルベック メルロ 2007
¥1,365(本体価格¥1,300)
生産者 : ドメヌ ジャン ブスケ
生産地域: アルゼンチン/メンドーサ州
葡萄品種: マルベック(50%) メルロ(50%)

もはやアルゼンチンの代表品種になったといっても過言でないマルベック。それに近年アルゼンチンで人気の完熟度の高いメルロを加え、ワイン全体に果実味を与えています。マルベック由来の色の深さにより、濃厚なフルボディを思わせませんが、造りはいたってエレガント。上品に樽を使っているので全体のバランスが非常に優れています。

組み合わせのポイント

具材は冷蔵庫に残っていたものを使用。冷凍してあった豚肉、たまねぎ1個、にんじん1本、キャベツ半分を炒め、そこに麺と粉末ソース投入。仕上げに昨日の夕飯の残りと思われるブロッコリーを上のにせ、全体のいろどりを明るくしてみました。食前にブルドックの濃厚ソースを少し加え、食べるのがB級の極みです。カメレオンと合わせながら飲むと、メルロの果実味がよりしっかり感じられ、相性抜群。アルゼンチンで焼きそば屋さんをオープンしたら一儲けできそうだな・・・と密かに考えてしまいます。

営業一課 小柳 太

からあげ
×
おたふくソース
×
エバーグリーン ドラゴン
テンプラニーリョ シラーズ



ただでさえワインと相性のよい鳥もも肉のから揚げに、おたふくソースをつければさらに相性抜群に！！

商品名 :S-114 エバーグリーン ドラゴン
テンプラニーリョ シラーズ 2007 ¥1,470(本体価格¥1,400)

生産者 : ボデガス ベルベラーナ
生産地域: スペイン/リオハ州 カステリーヤ
葡萄品種: テンプラニーリョ、シラーズ

深い色合い、ブラックカラントやプラムのアロマが広がります。わずかにスパイスのニュアンスが感じられ、長い余韻があります。葡萄は手摘みで収穫され、注意深く選別されます。果実味を最大限に引き出すため、28度を超えないよう温度管理しながらゆっくりと発酵させます。熟成はアメリカンオークで6~8ヶ月行ないます。

組み合わせのポイント

今回のメインはおたふくソース。甘さがありまろやかな味わい。お好み焼きだけではなく、もっと幅広くあわせられないかといういろいろ組み合わせて見ました。とんかつ、ハンバーグ、餃子、ホルモン、ソーセージ、ハムetc・・・その中の一押しの組み合わせがこれ！
から揚げはあまり下味をつけすぎない方がベター。から揚げのからっと香ばしい感じとおたふくソースの甘さが、アメリカンオークから来る甘さと香ばしさに見事にマッチ。渋みが口の中を引き締め見事なバランスでした。その他試した中では又焼やポテトチップスなどもおたふくソースをつけるとワインと良く合いました。もちろんお好み焼きにも！！ 営業一課 白川 善英

たっぷりレモンと青しそ巻き
オイルサーディン
×
ソーヴィニオン ブラン
レセルバ



「つまみがない！非常事態！」缶詰めで“寒い”心も味覚も豊かに潤うには？

商品名 : W-030 ソーヴィニオン ブラン レセルバ 2007
¥1,575 (本体価格 ¥1,500)
生産者 : ビーニャ ファレルニア
生産地域: エルキ バレー
葡萄品種: ソーヴィニオン ブラン (100%)

イタリア トレンティーノでエノロジストをしているフレサッティは、チリ最北、エルキ バレーでの葡萄造りのポテンシャルに魅せられ、チリ居住のいとこと共にワイナリーを設立。今年からフレサッティは、イタリアとの往復を止め、一大決心でチリに腰を落ち着けました。ヒュー・ジョンソンとジャンシス・ロビンソン共著の「世界のワイン」の中では、「チリのビーニャ ファレルニアは北部のエルキでも 2000m以上の高度で上質ワインを生産できることを証明した」と書かれています。

組み合わせのポイント

普段あまり縁のない缶詰めのオイルサーディン。油を捨てて缶を開け、そのまま弱火にかけて暖めます。ポイントは、青しそとレモンと醤油！サーディンは油でコーティングされているので、食べる時にシソを巻き、レモンをたっぷり絞り、軽くお醤油をつけるのがコツ。ワインはクリーンなスタイルの中に、6ヶ月間のシュール リーからくる豊かで複雑さが備わっています。乳酸、アミノ酸やクエン酸、香気成分が含まれるので、醤油やレモン、そして何よりもワインに伺える野生のハーブ香に青しそが抜群の相性の決め手です。西洋の町並みに昭和のレトロな家が出没したような、不思議な組み合わせですが、これが何と「潤いの空間」を演出してくれるのです。チリで No.1 を獲得したソーヴィニオン・ブラン。安すぎるワインと食材で多いに潤ってください。
営業一課 椎川 和恵



ホットーラには納豆ら
“納豆とチーズの包み焼き”
×
ロッソ ディ トスカーナ
イル ノットリーノ

永久にB級グルメの納豆が大好きな人に！ しかし納豆が嫌いな方はご遠慮ください

商品名 : I-509 ロッソ ディ トスカーナ
イル ノットリーノ 2008 ¥1,470 (本体価格 ¥1,400)
生産者 : アジエンタ アグリコラ ノットーラ
生産地域: イタリア/トスカーナ州
葡萄品種: サンジョヴェーゼ
熟成 : ステンレスタック、瓶熟成 6ヶ月間

化学肥料は使用せず、雑草、花、牛糞、豚糞、羊糞を使用。オーナーのジュリアーノは夢を最大限に実現させるために、1992年当初からリカルドコタレッラにワインのコンサルタントを委託しました。このワインは、ジュリアーノの、毎年安定していい物を多くの人に届けたいという情熱と哲学の表れです。価格と品質を考えると、これ以上のものは無いと思ってしまう。ステンレスタックで熟成しています。色は紫のハイライトのある輝きのある赤

です。フレッシュで生き生きとした季節の果実のノートがあります。味わいは素晴らしく、バランスのとれた酸があります。食事に合わせて飲むのにぴったりです。

組み合わせのポイント

まず大前提として、納豆は嫌いで全く食べないという方はご勘弁ください。私自身は毎朝欠かさず納豆ごはんです。こんなに大好きな納豆を、ワインと合わせたい、との思いが以前からありました。レシピは簡単。納豆と塩コショウ、オリーブオイルを混ぜて、ワンタンの皮にとろけるチーズと共に包み、オーブントースターで焼くだけです。2008年のイル ノットリーノは大変力強く、相性抜群！？とは言えませんが、ワインも納豆も美味しく楽しむことができました。納豆好きな方は一度お試しくださいませ。
営業一課 織川 禎人

ピザ風はんぺんのグリル × オンリィ ロッソ



B級グルメの代表“はんぺん”に少しだけアレンジを加えた簡単おつまみ！！

商品名 : I-554 オンリィ ロッソ 2006
 [新価格] ¥1,418(本体価格¥1,350)
 生産者 : ロッカ デイ モリ
 生産地域: イタリア/ プーリア州
 葡萄品種: ネグロアマーロ

畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。温度管理の下で醗酵し、醸しは30～45日間行います。アメリカ産の樽で3ヶ月間熟成します。少し深みのある色合い。フレッシュなベリー香。とてもソフトな口当たりで、甘さの中にフレッシュなベリーの酸や中の上くらいのタンニンがありま

す。飲みやすいモダンなスタイルです。

組み合わせのポイント

軽くグリルしたはんぺんにピザソース、とろけるチーズをのせてトーストした簡単な一品。はんぺんと聞くと白ワインの方が合いそうですが、ポイントはソースです。ピザソースに醤油を少々加えることでコクを与え、思った以上に、酸味がありソフトな口当たりのこの赤ワインとの相性はぴったりでした。時間もかからず簡単に出来る一品ですので、是非お試しください。

営業一課 西尾 宗洋



福井出身の地元レシピ “ソースカツ” × カベルネ ソーヴィニヨン “クリアンサ”

元祖は福井？群馬？長野？謎の多いソースカツ 子供から大人まで、みんな大好きな濃厚ソースに樽の風味がバッチリ！！

商品名 : S-122 カベルネ ソーヴィニヨン クリアンサ 2004
 ¥1,575(本体価格¥1,500)
 生産者 : マ デ モニストロル
 生産地域: スペイン/D.O.ペネデス
 葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン

このワインは1,500円という低価格でありながら、フレンチオークとアメリカンオークで20ヶ月という長い樽熟成を行った後ブレンドし、瓶詰めしてからさらに1年以上熟成させています。現在2004年ですからもう熟成も6年目を迎えています。スペインワインらしい樽の風味もしっかり感じられますが、なんといっても上述した長い熟成期間によって、同価格帯の若いヴィンテージのワインたちにはありえない、複雑で落ち着いた味わいがあり、明らかに価格を上回るパフォーマンスを持っています！！ワインはなんといっ

も飲み頃なんだ！！と実感させられる1本です。

組み合わせのポイント

我が家で度々登場する人気メニュー「ソースカツ」。私はもちろん、4歳の息子も食べだしたら止まらないほど大好きなんです。その美味しさのポイントであるソースは、ウスターソース、ケチャップ、砂糖をあわせ、煮るかレンジでチンしてもOKです。甘酸っぱいソースと豚肉の旨味との相性が抜群で、酒のつまみはもちろん、ご飯もススム君です。このソースの甘みがこのワインの樽の風味ととてもよく合います。今回はヒレを使っているのですが、ロースならばさらにジューシーでボリュームがあります。そうなると思いの厚みのあるシラーなどにも合いそうですね。

営業一課 岩瀬 浩章