

和のシーンに寄りそうグラス リーデル・オー

「和食」をキーワードにグラスで広げるワインの楽しみを紹介。2014年で10周年を迎えた「リーデル・オー」のグラスとともにウォルフガング・アンギヤル氏が毎回ゲストを迎え、Wine Enjoymentの世界をひも解きます。第1回は「天ぷら魚新」です。

THE WINE TUMBLER

和食のためのワイングラス

アンギヤル 最近、和食店でもワインを提供する店が増えています。料理とワインの相性を語る上で大きな役割を担うのがワイングラス。グラス次第でワインの味わいも格段に変わるため、リーデルでは理想のワイングラス造りを追究しています。今回、試験的に脚のない「リーデル・オー」シリーズをお使いいただきましたが、いかがでしょうか？

宮崎 お客様の中には脚が付いているのがワイングラスだとイメージをもっている方もいらっしゃると思いますので、実際にお出しする際は少し言葉を足したほうが良いかな、と思いました。タンブラータイプのリーデル・オーは親しみやすさがあるので、お客様が気軽にワインを注文できる雰囲気につながりますね。

アンギヤル 日ごろから、アトモスフィア、グラスマッチング、サービス、フードマッチングの四つの大切な要素を「ワインエンジョイメント」と呼び、ワインの楽しみを広げるために必要だと申し上げています。リーデル・オーはステム（脚）がなく、省スペース設計で和食店の雰囲気にも溶け込むデザイン。しかもワイングラスのボウル部分は、ステムのある通常のリーデルのワイングラスと同じ形状。香りを引き出し、美味しく味わうための形状、機能を備えていますからワインには最適です。さらにヒールや焼酎、ソフトドリンク用としても幅広くお使いいただけます。

宮崎 用途が幅広く、通常のワイングラスの半分のスペースで収納できるのも狭い店にはありがたいですね。とくにカウンターでは、脚の長いワイングラスは場所を取るし、倒す心配もありますから、その点タンブラータイプは使い勝手がとてもいいです。また、赤ワインと白ワインでグラス形状が異なる点も、デザインの違いではなくワインの個性に合わせているとわかれば、お客様にも説明しやすい。よりよいサ



ウォルフガング・アンギヤル氏
Wolfgang Agyal

1965年オーストリアのクフシュタイン生まれ。85年大阪で開催された「技能五輪国際大会」のレストランサービス部門オーストリア代表として参加。金メダルを受賞する。日本の風土に惚れ込み、移住を決意。オーストリアと日本をつなぐアイテムとしてリーデルグラスを選び、89年よりその有用性を広める活動に専念する。2000年「リーデル・ジャパン（現 RSN Japan 株式会社）」代表に就任



宮崎神二氏
Shinji MIYAZAKI

新潟県糸魚川市出身。赤坂料亭「川崎」にて4年、赤坂料亭「鶴丸」にて3年修業の後、1982年より六本木「天ぷら魚新」に勤務。以後、天ぷら一筋30年。今までにTBS「チューボーですよ」街の巨匠コーナーに3度出演するなど、テレビ・雑誌など多くのメディアに取り上げられる。旬の素材を生かした天ぷらはもちろん、からすみ・塩など一品料理にもファンが多い

西麻布 天ぷら魚新

住所：東京都港区西麻布1-12-10 岩田ビル2F
TEL：03-3796-4041
営業時間：11:30～L.O.14:00、
17:30～L.O.21:30
定休日：日祝

和食シーンに親しみやすい 「リーデル・オー」

赤坂で100年以上にわたる魚屋の歴史を持つ「天ぷら魚新」。前身が鮮魚店というだけあって、素材の良さが光る天ぷら専門店だ。天ぷら一筋30年、料理長の宮崎神二氏が、「リーデル・オー」の使い勝手について語ってくれた。「脚がないワイングラスという形状なので、狭いカウンターに置いて違和感がなく、倒す心配もありません。当店を訪れる造り酒屋の杜氏さんたちは、お互いの新酒を試飲するときには必ずワイングラスを使いますが、香りを楽しむのに最適だと思います。カウンターには安定感が良く、置き心地のよいグラスは必須。リーデル・オーは脚がないワイングラスなので最適でしょう。またタンブラータイプなので日本酒や焼酎を楽しむときも香りや味わいを最大限に引き出してくれると思います。お客様の後ろからグラスを提供するときもリーデル・オーなら脚がないので、すっと差し出せます。和食器との一体感も生まれますし、このグラスならワインも親しみやすくなると思いますね。」

天ぷらに合うぎりっと冷えた白ワインや味わいのふくよかな赤ワインとのリアージュで、新しい和食の楽しみが広がるからこそ支持されているのだろう。

text by Go FUKUSAKI
photographs by Koumei KADOWAKI



ービスの提供にもなるので、店にとってこのグラスの存在価値は大きいですね。

アンギヤル いいワイングラスをそろえるのは、ワインサービスの基本です。さらに言えば美味しくワインを提供するならサービス温度にも気を配りたいですね。ワインの場合は白と赤で飲みごろの温度帯も変わりますし、またワインをグラスに注ぐと温度は1〜2℃ほどずつ上がりますから、サービスする前には適温より少し低めに冷やしていることが大切です。そうすると、グラスに入れて飲みごろの温度帯をキープする時間も長くなり、ワインの香りや味わいの変化を最高の状態で楽しむことができますからね。ところで、ワインと同じで料理をサービスするタイミングや温度も重要だと思いますが、天ぷらを揚げるときはどうでしょうか？

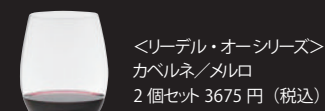
宮崎 サクサクとした食感で、食材には火が通っていて旨味を閉じ込める天ぷらを揚げるには、温度は非常に大事です。天ぷらは油を使い、食材には水分がありますから、油と水でけんかします。油の温度は175℃。しかし、食材が異なれば揚げる時間の長さも違ってきます。また、一度にたくさん揚げるとなれば、油の温度が一時的に下がるので火加減の調整も必要ですね。そのあたりは長年の経験でわかります。一番美味しいのは、揚げたてです。火傷しないよう出来るだけ早く召し上がっていただくのが天ぷらを美味しく食べる方法でしょうか。

アンギヤル 天ぷらは旬の食材の旨味がそのまま味わえるので、いろいろなタイプのワインを合わせるのも楽しくなりそうです。天ぷらとワインのマリアージュをもっと探りたくまりました。

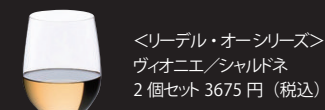
宮崎 当店では自然派の白ワインや赤ワインなどを取りそろえていますから、ぜひまたどうぞ。
アンギヤル はい、ぜひお伺いしたいですね。本日はありがとうございました。

<リーデル・オー シリーズ>

2014年で10周年を迎えた「リーデル・オー シリーズ」。このグラスは、リーデル家11代目当主マキシミリアン・リーデルが2004年に開発した画期的な「ワインタンブラー」だ。ワインの香りや味わいを引き出すボウルの機能性は残しつつ、ステム（脚）や台座をなくし、自由なスタイルでワインを楽しめるグラスに仕上げている。高さのない落ち着いたデザインと雰囲気は、和食器にも合う。



<リーデル・オーシリーズ>
カベルネ/メルロ
2個セット 3675円 (税込)



<リーデル・オーシリーズ>
ヴィオニエ/シャルドネ
2個セット 3675円 (税込)

RIEDEL WINE BOUTIQUE

青山本店	青山ツインタワー東館 1F	03-3404-4456
渋谷店	西武渋谷店 B 館 7F	03-3462-4580
新宿店	小田急百貨店本館 8F	03-3344-4761
池袋店	西武池袋本店 7F	03-5949-2558
横浜店	そごう横浜店 6F	045-465-3198
大阪店	JR 大阪三越伊勢丹 B2F	06-6485-7756

RIEDEL BOUTIQUE

大阪梅田店	阪急うめだ本店 7F	06-6313-7823
-------	------------	--------------