

## 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がるワインの楽しみ方を紹介。  
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3回は「北の湖部屋」の現役大相撲力士、北太樹閣の登場です。

text by Go FUKUSAKI  
photographs by Koumei KADOWAKI



ウォルフガング・アンギヤル氏  
Wolfgang Angyal

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

北太樹 明義氏  
Akeyoshi KITATAIKI

東京都町田市出身。北の湖部屋所属。1982年10月5日、東京都町田市生まれ。身長184cm、体重150kg、番付は前頭九枚目（3月場所）。左四つで寄り相撲を得意とする。これまでに前頭二枚目が最高位。昨年、福岡県在住のフリーアナウンサー早川和美さんと結婚。以来、家でワインを飲む機会が多くなったという

## 大江戸八百八町 花の舞 両国国技館前店 一相撲の北町一

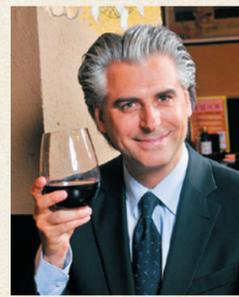
〒130-0015 東京都墨田区横綱1-3-20  
TEL.03-5619-4488  
営業時間：月～金11:30～24:00  
土11:00～24:00/日・祝日11:00～23:00  
<http://www.chimney.co.jp/>



伊勢エビ、ホタテ、カニなど魚介類いっぱいの名物「横綱ちゃんこ」

### ビッグな ニューフェイスが登場！

**アンギヤル** ハリーデル・オーシリーズにビッグなニューフェイス、その名も『ビッグ・オー』が仲間入りしました。このPRビデオに、北太樹閣にご登場いただいたのです。ビデオを作る際、全世界の人に商品の魅力が伝わりかつユニークなものにしようと思われました。世界的には、「スモウ」「ビッグ」だとい



認識があります。なおかつ、従来の『リーデル・オー』よりビッグであることを強調したくて、現役の有望な関取に出演をお願いしました。**北太樹** 声をかけていただき光栄です。妻がワイン好きなので、結婚してからワインを楽しむ頻度が増えました。普段グラスを気にしたこととはなかったのですが、このグラスは脚もなくユニークですね。**アンギヤル** 通常のワイングラスにはステム（脚）がありますが、リーデル・オーはステムと台座をなくし、ボウルの機能だけを生かしました。重心が低いので倒れづらく、テーブルに置いて安定感があり日本の食卓にもお勧めです。**北太樹** 私の手に手が大きいと、小さなワイングラスの脚が持ちにくいことありますが、このビッグ・



オーは手にすると安定感があり、大ききもちょうどいい。**アンギヤル** 注ぐワインの量はグラスの一番太い所くらいまでが目安です。そうするとスワリングしやすく、香りが立ち上がりやすくなります。ワインは赤白でいろいろなブドウ品種がありますが、リーデルでは、それぞれの品種特性を引き出しやすくするため、微妙に大ききも形も違うワイングラスがそろっているのです。

**北太樹** だから、ビッグ・オーにも3タイプがあるんですね。なぜ形が違うのかなと疑問でした。**アンギヤル** 例えば、程よい渋味のカベルネ・ソーヴィニヨンのワインをピノ・ノワールタイプのグラスで味わうと、渋味を強く感じますよ。試してみてください。

**北太樹** おお！ 味覚の感じ方が変わりますね。同じワインなのに、これはおもしろい！**アンギヤル** 口の中で甘味や渋味、酸味などを感じるエリアが異なりますから、ワインを口の中どういう角度で入れるかで、喉の奥への流れ方が変わります。

**北太樹** 舌はデリケートな味覚をいろいろな部分で感じ取るといいますが、それを応用しているのですね。部屋でもワインを飲むことがありますが、ワイングラスがないので、今まではジョッキで飲んでいました（笑）。ワインを美味しく味わうために、ちゃんとしたグラスを選ぶことが大切と実感しました。今度からは、このビッグ・オーを使いたいと思います。

**アンギヤル** はい。ちゃんこ鍋の傍らにこのビッグ・オーを備えておけば、ワインもちゃんこもより美味しく味わえますよ！

**北太樹** 今日は、いい話を聞かせていただきありがとうございます。**アンギヤル** 美味しいワインを飲んで、これからも頑張ってください！

### <リーデル・オー シリーズ>

ステムと台座のないワインタンブラーとして、センサーショナルデビューから10年。5月28日、<リーデル・オー シリーズ>の新たなラインナップとして、従来の同シリーズよりも大きな『ビッグ・オー』が登場しました。種類は『ビッグ・オー カベルネ』『ビッグ・オー ピノ・ノワール』『ビッグ・オー シラー』の三つ。ワイングラスとしてはもちろん、大ききを生かしてフードを入れたり、水を張って花びらを浮かべテーブルディスプレイとしても活用できます。北太樹閣出演のPRビデオはこちら！



『ビッグ・オー カベルネ』（写真中央）  
『ビッグ・オー ピノ・ノワール』（右）  
『ビッグ・オー シラー』（左）  
価格はすべて2個入り  
4320円（税込）

北太樹閣出演のPRビデオは、「riedel」「sumo」で検索すると、Youtube上でご覧いただけます。

### 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 |
|-------|-----------|--------------|