

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、「ワインエンジョイメント」の世界をひも解きます。
第5回目は、新宿「手打そば大庵」です。

新宿「手打そば大庵」

住所：東京都新宿区新宿3-36-6 大安ビル2F
TEL：03-3352-5113
営業時間：
昼/火～金11:30～14:30(LO14:00)、
土日祝12:00～15:00(LO14:30)
※月曜日のランチは休み、祝日の時は翌日昼休み
夜/月～土17:00～23:30(LO22:30)、
日祝16:30～22:30(LO21:30)
定休日：年中無休(年末年始・夏期日盆を除く)
http://www.soba-daian.com/

手打そばとワインを結ぶ 「リーデル・オー」

2001年、東京・新宿にオープンした「手打そば大庵」。JR 新宿駅より徒歩1分にあり、そば本来の風味を大切にするため、国内産の玄蕎麦を石臼で自家製粉し、手打ち、手こね、手切りでこだわっている店だ。そば以外にも、紀州備長炭で焼く奈良大和地鶏や新鮮な卵を使った「出汁巻き玉子」「鱈の甘辛煮」をはじめ、「そばがきレンコン」「京湯葉の刺身」など、サイドメニューも豊富。酒類も充実しており、オーナーでシニアソムリエの資格を持つ安田真一氏が厳選したワインももちろん、地酒、焼酎などのラインナップもそばに合う逸品がそろそろ。安田氏に「リーデル・オー」の魅力を知った。

「当店で、ワインによってリーデルのグラスを使い分けています。今回、使用したリーデル・オーは、和のテーブルや白木のカウンターにぴったりですね。ステム(脚)がないからこそ、どっしりとした安定感があり、落ち着きを与えます。これなら茶器のように座りもいいし、うっかり倒してしまう心配もありません。そばのように香りを楽しむ料理とワインを美味しく味わっていただくには、デザインも機能も兼ね備えた信頼できるグラスで提供したいですね」

大庵では、香り立つ手打そばとワインのピュアな香りのマリアージュが楽しめると同時に、ワイン好きのオーナーが目指すおもてなしの心が料理からスタッフの対応にまで行き届いている。

text by Go FUKUSAKI
photographs by Katsumi HORIKOSHI



デザインのマリアージュ

アンギヤル 大好きな和食の中でもTOP3に入るのがそばです。そして、こちらのお店はワインも豊富！さらにワインを提供する際は、必ずリーデルグラスを使っていたらいいと聞きました。

安田 はい、グラスはもちろんです！大庵は、そばはもちろん、ゆっくりワインと旬の食材を使った一品料理も楽しんでいただける店です。

アンギヤル 和風でモダンなインテリアが素敵ですね。サイドメニューも多いのがうれしいです。私は日ごろから、アトモスフィア、グラスマッチング、サーブス、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。このお店には、その要素がすべてそろっていますね。

安田 ありがとうございます。ワイングラスにこだわるきっかけは、ある店でグラスワインを注文した時なんです。自分のグラスとボトルで注文したお客さまのグラスの大きさが違っているのを知り、ワインを考えたグラス選びではなく、料金の差がグラスの大きさの差になっているのだなあ……と。そこで当店で、注文したワインに適したグラスを提供することを心掛けています。

アンギヤル ワインをより美味しく飲むには、そのワインにふさわしいグラスが必要になります。この「リーデル・オー」シリーズは、ステム(脚)のないワイングラスですから、和食店のテーブルやカウンターに置いてなじみますし、通常のワイングラスの半分スペースで収納もできて便利です。そして一番のポイントは、ブドウ品種に合わせた香りや味わい、酸味の個性を最大限に引き出すグラスだということです。

安田 ワイングラスの扱いに慣れていない和食店には、ステムのないリーデル・オーは最適でしょう。白木のカウンターがある寿司屋とか、懐石のお店とか。

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

安田真一氏
Shin-ichi YASUDA



手打そば「大庵」主人。大安商事(株)安田商事(株)代表取締役、郷土料理「くらわんか」、新宿 懐石「柿傳」、柿傳ギョウザリーなどを展開。社団法人国際観光日本レストラン協会副会長、新宿東口商店街振興組理事長も務め、経営以外での世話役としても活躍している。ワインへの造詣も深く、食文化にも詳しい

安定した形とデザインが和のしつらえとぴったりフィットしますね。

香りを楽しむそばとワイン

アンギヤル ここに2タイプのリーデル・オーを用意したので、実際に試飲して比べてみましょう。まず口径が広い「リーデル・オー オークド・シャルドネ」から。こってりとした凝縮感のあるワイン向けで、これから試飲するカリフォルニアのシャルドネにもぴったりです。

安田 心地いい樽香がはっきりと感じられますね。ヴァニラのニュアンスも楽しいし、飲み口が広く口中に広がるので、果実のリッチで滑らかな味わいが楽しめます。

アンギヤル もう一つの「リーデル・オー ヴィオエ / シャルドネ」は、いかがでしょう。

安田 こちらはフランスの口がややすぼまっているので、口中への広がりに勢いがなく、ふくよかさが薄くなった印象が変わりますね。ワイングラスの重要性を再確認できました。

アンギヤル ところで、そばは味わいやのど越しも楽しめますが、香りも楽しむものと聞かれています。そばを美味しくいただくコツはありますか？

安田 そばの香りを楽しめる「田舎せいり」なら、酸味も柔らかく果実味がある白ワインもいいし、「京鴨せいり」には赤ワインを合わせてもいいでしょうね。あれこれワインとのマリアージュを探すのもまたワインを楽しむ醍醐味の一つではないでしょうか。

<リーデル・オー シリーズ>

リーデル家11代目マキシミアン・リーデルが2004年に開発した革新的な「ワイントンブラー」。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、気軽に使いやすく、自由なスタイルでワインを楽しめるグラスに仕上げられています。シリーズの中でも「オークド・シャルドネ」は、リッチで凝縮感のある果実味と柔らかい酸味を持つ白ワイン向けに最適なデザイン。口径のグラスのためワインが舌の上にワイドに広がり、酸と果実味のバランスを整えエレガントに楽しめます。



『リーデル・オー オークド・シャルドネ』
2個セット 4320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
-------	-----------	--------------