

## 和のシーンに寄り添うグラス 「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方を紹介。  
今年2014年に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」の世界をひもときます。  
第6回は「銀座バードランド」の和田利弘氏です。

### 「銀座バードランド」

住所：東京都中央区銀座4-2-15  
塚本泰山ビルB1  
TEL：03-5250-1081  
営業時間：17:00～21:30  
定休日：日、月、祝日  
<http://ginza-birdland.sakura.ne.jp/>

### 焼鳥とワインを結び リーデルのグラス

1987年、阿佐ヶ谷にオープンし、2001年に銀座へ移転した「バードランド」。茨城県奥久慈の軍鶏にこだわり、備炭炭で仕上げた焼鳥はぷりとした食感で旨味も強い。店主の和田利弘氏は、ワイン好きが高じて焼鳥に合うワインをそろえ、さらには早くからワイングラスの使い分けを提案してワイン愛好家の間でも支持されている。

「焼鳥と一緒にワインを味わう必要性はないんです。ですが、美味しいものを食べたいし、美味しいワインを飲みたい」と和田氏。

最近でこそ和食店でワインをそろえているところは増えたが、ワイングラスまで充実している店は珍しい。バードランドでは、ワインに合わせて大ぶりの『ポルドーグラス』や『フルゴニューグラス』を用意している。これも和田氏の「ワインをより美味しく飲みたい」という強いこだわりだ。結果として、自宅でも店でもワイングラスはリーデル製品がそろったという。

「自分で試してこのワインなら、このグラスがいいと思ったもので提供します」と言うワイン好きの和田氏らしく、ワインの風味、酸味、熟成感にマッチするグラス選びを心掛けている。食材からワイングラス選びまで、美味しく味わってもらうために妥協は許さない、それがバードランドの人気を支えているのだ。



text by Go FUKUSAKI  
photographs by Koumei KADOWAKI

### 美味しさを求めるこだわり

**アンギヤル** こちらのお店はワインが豊富にそろい、グラスにもこだわりを持っていると聞きました。  
**和田** ワインを美味しく飲むためには、グラス選びが大切です。まだリーデルのワイングラスが日本ではほとんど認知されていないことから、自宅でも使っていました。大ぶりのワイングラスで飲むと、いつものワインがもっと美味しくなる。香りも豊かに広がりますし、味わいも格段に美味しくなりますよ。  
**アンギヤル** 私が日本に来る前からワインとグラスのマッチングを考えている人とお目にかかれたのは、とても光栄です。アトモスワイフ、グラスマッチング、サーベス、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私は考えていますが、和田さんはすでに同じことを実践していたんですね。ところで焼鳥の鶏肉は軍鶏を使うとのことですが、ワインと合わせるポイントは何ですか？  
**和田** 軍鶏は普通のニワトリと比べて筋肉質で、弾力もあります。当店で使っているのは、茨城県の奥久慈の軍鶏です。鶏の持つ脂肪もあるので、酸のあるワインが合うと思います。酸があると、口中の脂をすっきりさせてくれて、次の料理をまた美味しく食べることもできますから。お店で用意しているワインは、酸の出方を基準に選んでいます。

**アンギヤル** なるほど。ワインリストの中にはオーストリアもあればフランスやイタリア産などいろいろありますが、酸味をこの基準にしているわけですね。  
**和田** 焼鳥とビールもいけれど、日本酒やワインとも楽しみたい。きつと欲張りなんですよ。笑。だからワイングラスにもこだわってしまっただろうね。

### ワインの美味しさを引き出すグラス

**アンギヤル** リーデルではステム（脚）のある通常のワイングラスのほかに、ステムのない「リーデル・オー」シリーズがあります。

和田利弘氏  
Toshihiro WADA



1987年に阿佐ヶ谷で「バードランド」を開業。ワインと焼鳥が美味しい店として有名になり、2001年に銀座へ移転。焼鳥は、出身の茨城県の奥久慈軍鶏を使うほか、自家製パテや焼チーズなどの独自の料理もそろえる。海外からのお客も多い。2004年、日本醤油協会より第2回「醤油名匠」大賞受賞。2010年、焼鳥店として初の『ミシュランガイド』の1つ星を獲得

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



「リーデル・オー」シリーズがあります。この「リーデル・オー」シリーズは、フルートグラスからステムと台座をなくしたワイングラスで、例えばカウンターに置いておく安定性がありますし、和のインテリアとも調和しやすいデザインです。

**和田** ユニークなグラスですね。和食で使う器は、高さの違うものがあるから、そういった皿と皿の間の狭いスペースでも、このグラスならすっと置いて便利です。台座や脚がないので邪魔にならないし安定感もあります。仲間内でやるホームパーティーにも最適ですね。しかもワイングラスとしての機能は脚付きのリーデルグラスと同じだから、本当に申し分なし！

**アンギヤル** 安定性と省スペース、そしてワインを気軽に楽しめるグラスが「リーデル・オー」です。すべて理解してください。もう一つ、ワインを飲むときに、ワインの個性に合わせて選ぶのも楽しいですね。例えば、熟成したリースリングのいいワインを飲む時は、大ぶりのフルゴニューグラスを使うと香りの広がりが大きくなり、味わいの複雑さも楽しめます。シャンパーニュなら、白ワイングラスを使うこともあります。お店では私なりにワインをもっと美味しく味わえるように、風味の際立つグラスを選んでいきます。

**アンギヤル** グラスマッチングを突き詰めていくとそういう組み合わせもできますね。達人的なグラス使いは、さすが『ミシュランガイド』で星を獲得したお店のこだわりを感じます。

**和田** 使いやすい「リーデル・オー」なら、いろいろグラスを変えて楽しむこともできそうです。ワインも進むと思います。

### <リーデル・オー シリーズ>

気軽にワインを楽しむ脚や台座のないワイングラスとして、リーデル家11代目当主マキシミリアン・リーデル氏が2004年に開発したワインタンブラー。脚付きのフルートグラスに比べて安定性があり、幅広いシーンでシャンパーニュやスパークリングワインが楽しめる。フルートグラス同様にきめ細やかな優雅な泡立ちを演出する機能を備え、豊かな香りや味わいを広げる。倒れにくく洗いやすすぎ、省スペースの収納を実現。オーストリア航空と共同開発され、ビジネスクラスで採用されるほど信頼されている革新的なワイングラスだ。



リーデル・オー シャンパーニュ  
2個入り 3240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
-------	-----------	--------------