

THE O WINE TUMBLER

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・アンギアル氏が毎回ゲストを迎え、Wine Enjoymentの世界をひも解きます。第2回は、赤坂の日本料理「花楽」です。

赤坂 日本料理 花楽



住所：東京都港区赤坂5-5-9
TEL：03-3585-3030
営業時間：昼 月～金 11:30～14:00(最終入店 13:30)
夜 月～土・祝日 17:30～23:00(最終入店 22:00)
定休日：日

和の空間になじむ「リーデル・オー」

古民家を移築してつらえた「花楽」の店内は、床の間や土間風の造りに和の伝統が息づく空間だ。繊細で端正な日本料理を提供する料理長の中村英利氏は、和食にワインを組み合わせることで料理の味わいに広がりが出ると思え、ワインとグラス選びに対する意識も高い。実は、この店で出す金沢の老舗酒蔵「福光屋」の吟醸酒は、リーデルが<ヴィノム シリーズ>の大吟醸酒用を開発する際にきっかけとなった銘柄の一つ。リーデルとゆかりのある吟醸酒を扱っていることもあり、<リーデル・オー シリーズ>の導入にも積極的で、その使い心地や日本文化との相性を語ってくれた。

「西洋の肖像画や彫刻像は立ったものが多いのに比べ、日本では仏像や武将の肖像画などは座っているものが多い。ちゃぶ台など食卓の高さも日本は低め。これが双方の文化的違いなのでしょう。建築や家具、食器などに対する重心の置き方が下のほうにあるからこそ、グラスも背の高いものではなく、低いものが和の空間に溶け込むのです。この脚のないリーデル・オーは和の心にとびついたりなじみ、置いたときの安定感もあります。これからの季節、花見やピクニックなどで外に持ち出す最も最適ですね」

脚のない形状だからこそ、趣のある和の空間になじむリーデル・オー。持ち運びしやすい安定感も抜群なので、花見などのアウトドアシーンでもワインが美味しく味わえる。



「春菜ちらし酢」は、こごみやタラの芽、つくし、許蓮根など春らしい野菜を中心にちらし酢。「花見弁当」は、だし巻き玉子、飛竜頭、車海老鮑煮、雪花菜（おから）、落旨煮、蛤含煮、新牛蒡胡麻和え、穴子八幡巻、桜鯛塩焼、筍蝦煮、酢取茗荷など、バラエティー豊かな食材を色とりどりに詰めた華やかな内容だ

シチュエーションを選ばない ワイングラス

アンギアル 今回、初めて「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？
中村 脚が付いていないと意識せず、いつものように、自然に使えました。お客さまに提供しても違和感はなく、むしろ当店の空間になじんでいましたね。ワインを持ち込まれた方から「通常の（脚が付いてる）リーデルのグラスがないのか」と尋ねられた時、「このリーデル・オーもリーデルのグラスですよ」と説明すると驚いていらっしゃいました。

アンギアル ワイングラスに対するイメージがありませんからね。ステム（脚）の付いたシュッとしたグラスじゃないとワインにふさわしくないと思う方がいるかもしれません。リーデル・オーはボウルの部分を直接手に持つから抵抗があるのでしょうか。
中村 確かに赤ワインをお飲みになっているお客さまは、グラスを持つ手の温度がワインに伝わるのを気にされています。

アンギアル 長時間、両手で包み込むようにグラスを持たなければ、ワインに影響することはありません。3本の指で軽く持てば安定しますし、グラスに触れる面積も多くなりすぎず、持ち方次第ですね。
中村 卵形の膨らみがあるグラスなので、どの部分を持てば安定するのかわからない人もいらっしゃるかもしれません。安定した持ち方を知ることができれば、リーデル・オーを積極的に導入するお店も増えるはずです。この形は当店のような日本料理店や、

カフターやテーブルに料理を並べて置くのにもなじみます。日本の家具や造形物に共通しているのは、重心を下に置いて、安定させることにあるように思います。日本には脚が付いたワイングラスを作ったり、並べたりする発想がなかったのかもしれませんが、唯一、日本では「馬上杯」と呼ばれるものが高台の付いた器として知られています。

ウォルフガング・アンギアル氏 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

中村英利氏 Hidetoshi NAKAMURA



常に新しい献立、調理法を考え、ハーブや洋酒を使うなど、京料理の世界に新たな風を起した京料理「まる多」で修業。その後日本料理の老舗である料亭「青柳」で研鑽後、赤坂「花楽」の料理長として活躍。旬の食材の良さをシンプルな味わいで仕上げる丁寧な手腕で人気。特に産地にこだわった繊細な野菜料理には定評があり、女性を中心に幅広い年代に支持されている

アンギアル どういうものですか？

中村 馬上で酒を飲みやすい形にした杯で、片手で持てるようにワイングラスの脚のようなものをつけていました。もともとは中国大陸から伝わったものらしいですが。

アンギアル ヨーロッパの、貴族たちの馬車にはワイングラスの脚を刺しておくための穴があります。発想は似ていますね。現代の車を使うドリンクホルダーといったところでしょうか。ヨーロッパではワインが生活に根付いていますから、ワイを飲む場所を選ばない。家の中でも馬車の中でも、きっと馬上でも飲んでいたのでしょうか。

中村 馬の上で飲むための杯なので、馬上杯と呼ばれるのでしたが、どこでどうお酒を飲むか、シチュエーションを優先する発想は面白いですね。
アンギアル 逆にシチュエーションを選ばない使い勝手のよさから生まれたのが、リーデル・オーです。省スペースに収納するために、ステムのない形にしたのが始まりですが、そのお陰でアウトドアでフットな場所が少ないところでも、グラスを安定させて置くことができます。

中村 最近では当店でのご自分用のぐい呑みを持参されるお客さまが増えています。リーデル・オーなら持ち運びしやすいケースに入っていますし、かさ張らないので、マイグラスとして持参することもできますね。

アンギアル そうなんです！ 私は出張の時は必ず、リーデル・オーを鞆に入れて、飛行機でも新幹線の中でもこのグラスを使います。水でもビールでもこのグラスなら美味しく味わえるし、ましてワインなら香りも味わいもワイングラス同様に楽しめますから。
中村 これからの季節は、お花見などアウトドアシーンでも活躍してくれそうですね。

アンギアル ぜひ、今年のお花見にはお弁当とワインとリーデル・オーを持参して、みんなで大いに楽しみましょう。ありがとうございました。

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
-------	------------	--------------

<リーデル・オー シリーズ>

携帯用ワイントンブラー『オー・トゥー・ゴー』

リーデル家11代目当主マキシミアン・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がっています。専用ケースに入った『オー・トゥー・ゴー』持ち運びしやすいのでピクニックやバーベキューなどアウトドアでも大活躍してくれます。



『オー・トゥー・ゴー』
レッドワイン
2800円（税別）
専用ケース付

『オー・トゥー・ゴー』
ホワイトワイン
2000円（税別）
専用ケース付

text by Go FUKUSAKI
photographs by Koumei KADOWAKI