



株式会社いまでや本社 / IMADEYA千葉本店
千葉県千葉市中央区仁戸名町714-4
043-264-1200

IMADEYA千葉エキナカ店
千葉県千葉市中央区新千葉1-1-1 ベリエJR千葉エキナカ 3F S314
043-306-2133

IMADEYA GINZA
東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2F
03-6264-5537

IMADEYA SUMIDA
東京都墨田区江東橋4-27-14 錦糸町PARCO 1F「すみだフードホール」内
03-5669-0027

蔵番 - Kurabuu -
東京都中央区築地1-5-11 AS ONE GINZA EAST 1F
03-6264-1759

外販受付 TEL 043-264-1200 FAX 0120-264-125 (受付専用)
平日 9:00 - 18:00 土曜 9:00 - 15:00 日曜 定休

飲食店様専用
発注サイト i-webll (登録制) i-web-2.com/aec/user

裏表紙

山折

山折

stories

蔵元訪問記

2つの故郷を想う

「シャトー・マーシャス」「ドメヌ・ド・バージュラス」



レバノンの「シャトー・マーシャス」とシリアの「ドメヌ・ド・バージュラス」でワインを造るサーデファミリーのサンドロさんが6月に来日しました。彼は、ボルドーでワイン造りを学んだシリア人の父とレバノン人の母を持ち兄弟であるカリムと共にフランスのテクニックを取り入れながら葡萄の栽培とワインの醸造を行っています。

彼が現在住んでいるレバノンではなんと紀元前6100年に、フェニキア人によるワイン造りの歴史があったとされています。この地から地中海を渡り、ヨーロッパ全土に葡萄が広められました。現在は主に4つのワイン産地があり、年間のワイン生産本数はおよそ900万本。また1990年代にはわずか6社しかなかったワイナリーが、現在は約40社にまで増えている注目の産地です。造られるワインの約55%が、国内の観光地で消費されています。「シャトー・マーシャス」の畑は首都ベイルートから60km内陸、レバノン山脈とアンチレバノン山脈の間の盆地、標高990mに位置するベッカー高原にあります。

土壌は赤粘土と石灰ストーン(石灰)。海からの風はレバノン山脈が遮るので湿度が少なく乾燥しており年間雨量は300-600mmとかなり少なめ。日射量・暑さと戦わないといけない過酷な地域だそうです。寒暖差が激しく、レバノンの中でもワインの銘醸地とされていますが、AOC規定のないレバノンワインは、様々な産地で収穫されたものでもベッカー高原の名を表示しているものがあるのだとか。サンドロさんはこの土地を探すのに5年もの月日を費やし、2005年から葡萄の苗木を植え始めました。



もう1つのワイン産地、シリア。「世界で最も過酷な環境にあるワイナリー」といわれることがありますが、サンドロさんの父の祖国であるここも、彼に

谷折

谷折

とっては大切な故郷といえます。シリアでのワイン造りはまさにチャレンジ。この国における現況だけではなく、まず物資もプロセスも、ましてやワイン製造の文化も無い中で葡萄を栽培することが最も難しく、更には戦争が始まるとボトル・コルク・ラベルなどがより入手しづらくなり、困難を極めたそうです。「ドメヌ・ド・バージュラス」はシリア随一の港湾都市ラタキアから60kmの場所にあり、約16ヘクタールの畑は標高900mの位置にあり、30箇所の区画は元々が別の持ち主。サーデファミリーは1箇所ずつ持ち主に説得し、16ヘクタール以上の労力をかけて畑を手に入れました。現在は生産されるワインの全てが輸出用です。テロワールを表すため農業や化学肥料を使わず、野生酵母で発酵させるというナチュラルな製法を採っています。

高品質なワインを造るには、色んな労力が必要であり醸造の前(畑仕事)に、ほぼ仕事は終わっていると言います。葡萄の収穫は全て手摘みで、良いものだけを低温発酵できるタンクで、アロマなどを保ちながら醸造しているそうです。「ワインは葡萄(果物)。フレッシュで美味しいアロマもある。だからパワフルで力強いワインでなくエレガントで余韻の続くワインを造りたい。」サンドロさんの思う良いワインは何年も、何十年も寝かせて美味しいではなく、今日飲んで美味しい、明日寝かせて飲んで美味しいワインだそうです。お料理と一緒に楽しく、そして時には遠く離れた故郷を想いながら。今一度、深く味わってみてはいかがでしょうか。



recomend



B-Qa ベッカー・ド・マーシャス ルージュ 2014
750mL 3,400円(税別)

品種:カベルネソーヴィニヨン70% シラー20% ムールヴェードル10%
タイプ:赤・フルボディ

8~10カ月の樽熟成により、丸みを帯びたタンニンとミネラル、フィネスが合わさっています。鮮やかで美しい赤みを帯びた深い紫色。赤い果実とほのかなスパイスの香りを感じ、エレガントで滑らかな口当たりです。



ドメヌ・ド・バージュラス ブラン 2011
750mL 4,250円(税別)

品種:シャルドネソーヴィニヨンブラン タイプ:白・辛口

やや緑がかったイエロー。ライムとミントのフレッシュでミネラルを感じる香り。口に含むと軽やかな口当たりと軽快な酸が感じられ、フィネスと新鮮なアフターが長く続きます。食事は魚介、特に甲殻類がおすすめ。

IMADEYA LETTERS

September 2019 / vol.157



Man, being reasonable
must get drunk;
The best of life
is but intoxication.

表紙

山折

山折

www.imadeya.com/jp

日本酒 SAKE

より“深化”した、土産土法の酒造り 会津娘『穰』シリーズ

蔵の周り一面に田園風景が広がる福島県会津若松市の「高橋庄作酒造店」の高橋亘さんは今年、新たな試みとして1つの田んぼから1つの商品を作る「圃場限定会津娘『穰』」シリーズの発売を開始しました。原料米は全て同じ会津で育った五百万石ながら、圃場の違いにより表れる僅かな特徴や味わいの違い=個性を表現したい。当初から地元の米・水・人から造り上げられる「土産土法」をテーマに掲げてきた高橋庄作酒造店の酒造り(会津娘)は今後、このシリーズを主軸として展開していくそうです。現在発売中の圃場の他、この先に発売する圃場のものまで、ますます見逃せません!



会津娘 純米吟醸“穰”花咲境22 2019

高橋庄作酒造店[福島] / 720mL 2,000円(税別) *特等米産出圃場

comment IMADEYA酒コンシェルジュ 若林のテイステイングノートより

トップは優しい花模様、忍冬のような白い花、白薔薇の花弁、そして莓果肉の切断面、米粉のようなパウダー米様。スワリングすると幾分蜜感の増した花様が広がり、ミネラルを充分に感じる水と大地のせせらぎの音が感じられる。アタックはスツとした入り口、酸を微弱に感じさせながらも旨・苦味は広がり、精練なストラクチャーを軸にピンと張った輪郭を成していく。余韻は約7秒。揮発感にも何処となく力強さを感じ、厳かな会津産五百万石のテクスチャーを幾分華やかなニュアンスで感じ入り、なんというか目の詰まったグリップ感のある凝縮度、若飲みに感じる躍動的な収斂味を覚えるのは熟成にも向きそうなポテンシャルからか。度数以上のコク、品種以上の個性が閉じ込められた鮮度感の高い生命力に感じ入るタッチ。艶めかしいフィット感はサーモンマリネや馬刺しは間違いなく、肉料理は和牛のキメ細かい油脂分には良い調和を魅せられることだろう…。

会津娘『穰』シリーズ *羽黒地区は現在、全て自社有機栽培圃場。



羽黒46 羽黒前27 羽黒西64

会津娘 純米吟醸“穰”羽黒46 2019
720mL 2,000円(税別)

会津娘 純米吟醸“穰”羽黒前27 2019
720mL 2,000円(税別)

会津娘 純米吟醸“穰”羽黒西64 2019
720mL 2,000円(税別)

焼酎 SHOCHU

残暑はジンですっきり乗り切りましょう! いまでやお勧めジン

残暑厳しい季節は、あまり重たいものではなく、キレの良い蒸留酒が飲みたくなりませんか?そんな時にお勧めなのが、最近、雑誌でも特集が組まれるほど再注目されているスピリッツ「ジン」です!
海外産は元より、最近では日本国内の蔵元も自社でのクラフトジン製造に取り組み始めています。いまでやお勧めのジンで、暑さを乗り切ってください!



KOMASA GIN 桜島小みかん

小正醸造 [鹿児島] / 500mL 3,000円(税別)

鹿児島県で130年以上にわたって焼酎を造り続けてきた小正醸造が送り出す、幅広い方々に飲みやすく、且つスピリッツの魅力を追求めた新感覚のジン。使用しているポタニカルは、世界で一番小さいと言われている鹿児島の特産品「桜島小みかん」。その他はジュンパーベリー、コリアンダーのみで、より桜島小みかんの個性を存分に活かしたジンとなっています。華やかなが懐かしさもある、みかんの甘い香りに癒されること間違いなし!お勧めの飲み方は、ソーダとトニックを半分ずつ使用する割り方「トニック割」です!



KAYANE CRAFT GIN

佐多宗二商店 [鹿児島] / 720mL 3,413円(税別)

芋焼酎をベースに、ポタニカルはなんとジュンパーベリーのみという思い切ったジン。佐多宗二商店では、更なる品質の向上を目指し世界中から蒸留器を9基も購入し、お酒の目指す味によって使い分けています。色調は輝きのあるクリアで、芋焼酎ならではの甘い香りと、ジュンパーベリーのスパイシーな香りが見事に融合しています。芋焼酎ベースのジンならではの、お湯で割る「ホットジン」がおすすめです。



アクアヴェルディ・ジン・デッレ・アルピ

ラ・ヴァルドタイネ [イタリア] / 1000mL 7,000円(税別)

北イタリアのヴァレダオスタ州で造られているジン。アルプスの湧水と地元のポタニカルであるリンドウ、にわとこ、アルペンローズなどを使用した口当たりなめらかで香りというよりも味わいに深みのあるジンです。ワインでいうところの、フルボディといったところでしょうか。まるで甘さのないリモンチェッロのようでソーダ割もお勧めですがそのまま食後にじっくり飲むのもお勧めです。

ワイン WINE

「やりたいことをとことん突きつめる」 山梨県 奥野田葡萄醸造

先日、いまでや銀座オフィスにて行われた日本ワインの生産者セミナー。山梨県より奥野田葡萄醸造の中村ご夫妻にお越し頂きました。「知らない間に温暖化が進んでいた。」セミナー冒頭、中村さんが仰った言葉です。曰く、春が来るタイミングが、以前よりも格段に早くなったので、今まで行っていた「(畑の)剪定を終わらせてからポトリング」のサイクルが追いつかなくなってしまったそうです。中村さんは悩みながらもある手法を自身のワイン造りに取り入れました。それは、まだ寒いうちに先に瓶詰めをしてその後畑に畑の剪定作業をする、作業工程の順序を入れ替えるというもの!(ブルゴーニュ(ルノワ)や自然派シャンパーニュの一部の造り手たちが、遅霜の経験により編み出した手法を参考にしたそうです。)ワイン造りのセオリーを覆したと言っても過言ではないこの手法が畑に及ぼす影響は、芽を出す直前に剪定することでぶどうの樹にショックが加わるので、1週間~10日ほど芽が出るのが遅れることくらいだそうです。「それでは、葡萄の収穫も遅れてしまうのでは…?」という心配も出てきそうですが、その後は途中で切ることをしない=ショックを与えないことで成長が止まらないので、結果は±0なんだとか。「ワイン造りにおいて、まだ改善、改良の余地があったのか!という発見があった」と語る中村さん。今年で57歳、一時は跡継ぎもいないし、「工場もこのままでいいか」という時期もあったが、今は「やりたいことをとことんやる!」という気持ちだそうです。また奥様も、「ここ5年くらい、技術を研鑽しているが、どうしてもカバーできないところがハード面にある」とお話ししてくださいました。日々変化する環境に向き合い、時には業界のセオリーに反してまで「良いもの」を造ろうと心血を注いでいるのだと改めて感じます。今後は工場を新設し、上記のサイクルに適した施設にするそうです。まだまだ、中村ご夫妻の挑戦は続きます!



スマイル・ルージュ 2017

奥野田葡萄醸造 [山梨] / 750mL 2,700円(税別)

このスマイル・ルージュは、赤いお肉を食べさせたいコンセプトで、あえて新樽は使わず、4~5年経過の樽を使用しています。メルロー100%、契約農家さんの棚畑で育った葡萄と、自社農園の垣根畑の葡萄を合わせていて、自社農園の葡萄が20年を超え、やっと思いついたものになってきたそうです。赤いお肉はもちろん、あぶったカツオ、うなぎ、焼き鳥など、和食・洋食の守備範囲が広い1本。

EVENT INFORMATION

和酒生産者セミナー

飲食店様限定

第1回	9.12 thu	「貴」永山本家酒造場 [山口]
第2回	9.26 thu	「龍力」本多商店 [兵庫]
第3回	9.30 mon	「惣誓」惣誓酒造 [栃木]

日 時	各日14:30-16:00を予定
会 場	いまでや銀座オフィス(東京都中央区銀座8-12-10銀座横町ビル6F)
参加費	1セミナーにつきお1人様1,000円(税込)
定 員	各回30名(達し次第締め切り)

- 株式会社ぐるなび共催 -

業務用提案 セミナー&体感試飲会

飲食店様限定

いまでやの取組み、ぐるなびさんの情報を凝縮したセミナー&試飲会です。

日 時	2019.9.11 wed 11:00-16:00
会 場	株式会社ぐるなび本社(東京都千代田区有楽町1-2-2 東宝日比谷ビル6F)
参加費	無料

Fill The Goblet vol.8 - 千葉 -

千葉県内の日本酒やゆかりのあるワイン、飲食店が集結し、造り手と共に美味しいお酒とお料理がお楽しみいただけます。

日 時	2019.9.15 sat 12:00-14:30
会 場	ペリエホール(千葉県中央区新千葉1-1-1 JR千葉駅直結7F)
参加費	8,640円(税込) *フードチケット・お酒代含む

南アフリカワイナリー11社が来日! 豪華試飲会

飲食店様限定

9月20日から開催の「ラグビーワールドカップ」で盛り上がる南アフリカから11社のワイナリーが大会前日に大集結! 絶対に見逃せない精鋭揃いです。

日 時	2019.9.19 thu 11:00-16:00
会 場	re:Dine GINZA(東京都中央区銀座4-3-1 並木館 9F)
参加費	お1人様1,000円(税込)
定 員	100名

TEAM IMADEYA MESSAGE



佐藤 瞳
IMADEYA本店

はじめまして!! 4月に新卒で入社いたしました佐藤 瞳と申します。まだまだ未知のお酒の世界... ですのでどうか皆様、優しく、分かりやすく、楽しくご教授いただけますと幸いです。よろしくお願いいたします!! ⑩