



まずは乾杯！昼から乾杯！！

京都ダイナー通信 第3号 2013年3月吉日

皆さま、こんにちは。
 オーナーの上坂です。
 すっかり春ですね・暖かくて過ごしやすい季節です。
 女性も明るい色の服を着て、気分もふわふわ・弾んでる感じです。
 …そして春一番のお楽しみと言えば、お花見ですね！
 今年はお天気に恵まれるといいですね・そして
 花粉と黄砂さえ無ければ・もつといいんですが…
 (店には強力な空気清浄機が2台設置されています！)

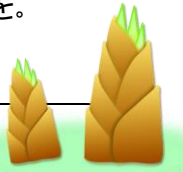
…ところで、先月 京都ダイナーは1周年を迎える事ができました。
 これも日頃通って頂けるお客様のおかげでございます。
 また周年祝いで駆けつけて頂いた方、本当に感謝しております。
 ありがとうございました。
 京都ダイナー通信第3号・春号をお届けしました！！



旬を味わおう

昨年の春、はじめてタケノコ掘りを体験しました。
 地元の公園の竹林整備の一環として開催されているタケノコ掘りでしたが、クワを狙い通りの場所へ振り下ろすのって難しいんですね!!簡単そうに見えても最後の一撃で途中でポキッ!!!…何回も失敗しました。付き添って教えてくれるボランティアの方が、「たくさん持たせてあげなければ!」と燃えてくださったようで、ほんの2~3本収穫するつもりが15本以上頂いて帰ることに!!
 こんなに沢山のタケノコをどうやってあく抜きしたらいいものか…調べましたよ~!!

実際にやってみて大ヒットだったのでここでご紹介を。
 『ためしてガッテン』流です。



達人のあく抜きの方法

- ① 大根をおろし、おろし汁だけ使います。
- ② おろし汁を同量の水で薄め、1%の濃度になるように塩を混ぜる。
- ③ タケノコを半分または4つに切り、2時間つけておく。(私は皮を全部剥いてもっと細かく切り分けて、ビニール袋で空気を抜いてつけておきました)

※おろし汁にそのままつけてもかまいませんが、上記のようにすればおろし汁を節約できます

ちゃんとあく抜き出来てました！
 ゆでないので生の歯ごたえも楽しめるんです。何より楽チン♪
 ぜひお試しあれ♪

今年もタケノコ掘りに行くのなら大根のおろし汁を蓄えておかなければ!!と考えています。(冷凍保存しても効果は変わらないそうです♪)



立呑みワイン
 &
 グリル
 京都ダイナー



立呑みワイン&グリル
 京都ダイナー

〒604-8121
 京都市中京区柳馬場通錦小路上ル十文字町 451
 ◆TEL&FAX : 075-202-7788
 ◆mail : kyoto-diner@airis.eonet.ne.jp
 ◆<http://www.facebook.com/WineGrillKyotoDiner>
 ◆営業時間 平日 16時~23時
 土日祝日 13時~23時 月曜定休



ロマネ・コンティ紀行

以前のワイン会社の関係で19年前にフランスへ旅をしました。ここは銘醸畑が多いことで有名なフランスはブルゴーニュ、ウォーヌ・ロマネ村の葡萄畑。その畑の一面に畑を守るように有名な1本の十字架が立っており、この畑から世界最高価格のワイン「ロマネ・コンティ」が生まれます。

9月の中頃・収穫前の葡萄の1房は私の知っている葡萄の大きさではありません、その立派な房から恐る恐る一粒食べてみました。私の知る限りあんなに複雑な味わいのある果物は初めてでした。糖度も酸も奥行きも深さも濃度も表現のしようがないほどに美味しい！そんな感想だったと思います。

ワインが好きな人なら知らない人はいない有名な村なのにとても静かできれいな村でした。年産わずか6000本余、19年経っても未だ世界中の人を代表して味わう1/6000には入れません。

しかしその時、6000本しかつくられないワインって、どういう意味で価値があるのだろ…と疑問も湧きました。…100万円払って飲みごろのコンティを味わう人って…嬉しいのかな？とも思いました。

そうやって考えるとボルドーの1級ワインって素晴らしい！生産量を守りつつ、最高品質を保ち、頑張れば我々にも年に1度くらい味わえるものをつくる。それは私が店をつけた原点にも近いものだと思っています。…最近はやりに親しみやすい南仏なんかがとても大好きですが…

ブルゴーニュの秋は過ごしやすい気候で穏やかで本当に美しい。そう感じたのが一番の思い出です。

ロマネ・コンティに関して、インポーターとして販売業者として、その後には強く考えさせられた事があります。

このワインは世界最高品質のワインであり、最高価格の需要を保つワインです。しかしもはやワインでは無い。

私は1989年の入社、まさにバブルの最終、絶頂期でした。銀座、新地、祇園、錦、中洲…さまざまな繁華街でこのワインはバブルの象徴というのを実感していました。

皆さんは『ロマネ・コンティのピンドン割り』…って聞かれた事、ありませんか？
恐れ多くも…コンティを高級シャンパンのドン・ペリニョンのロゼ（ピンクのドンペリ…これだけでもクラブで15万くらいです）で割って、シャンパンクーラーに入れて廻し飲みするというやつです。

東京では大阪であるらしい…と囁かれ、大阪では銀座でやっているらしいと噂された『ロマ・コンのピンドン割り』実際には無かったと思いたいのですが…
そこまではなくても、コンティの一気に飲みをさせられた店長さんの話とか、実際に1/6000を旨漬する飲み方、それに近い事を見聞きし、悲しくも…それで給料をもらっていました。

なんとなく…自分の仕事を否定されてるような…(お酒ってそんなもん。)

また、ロマネ・コンティのビッグボトルを数本、ある店舗に納品したことがありました。
6Lとか4.5Lとかのバグ・ヴィンテージのコンティで、1000万を超えるものもありました。(1本ですよ！)
もちろん世界を探してもそんなものは滅多に出できません。ロットナンバーも0001とか0004とか…です。
つまり生産もそんなにしていないものです、おそらくヨーロッパの富裕層とか限られた需要を当て込んだ投機の対象のようなものだと理解しました。

この仕事はテンションは上がる一方で、また別の考えを持つ自分がいました…『なんだかなあ。』
翌年、営業としてそれを上回るよう売上が指示しなければいけない事が一番しんどかった事を覚えています。

ロマネ・コンティは世界最高のワイン、一生に一度は…その機会に恵まれるものだと思っています。

ああ、うちの店はお客様にとって、落ち着いてワインが飲める店にしたいなあ…

京都ダイナー ニュースレター春号プレゼント企画

- | | | |
|----|--------------------------|-----|
| A賞 | ワイン【ボルゲリ】 | 1名様 |
| | 伊・トスカーナ産 | |
| B賞 | ワイン【ルスティコ プロセッコ スパークリング】 | 1名様 |
| | 伊・ヴェネト産 | |
| C賞 | お食事券【京都ダイナーお食事券 3000円】 | 3名様 |

ご来店の際にお飲み頂くか、お持ち帰り出来ます。

応募方法

メールにて応募

タイトルに『京都ダイナー プレゼント応募』
本文にお名前を必ずフルネームで入力の上

kyoto-diner@iris.eonet.ne.jp までご応募ください。

締切は平成25年4月15日

※ご当選者にはメールにてお知らせいたします。

(次回ニュースレター夏号で苗字のみ発表いたします。)

前回のプレゼント当選者!!

A賞：赤田様 B賞：牧様 C賞：久保井様、富田様、青木様

たくさんのご応募ありがとうございました。