



まずは乾杯！ 昼から乾杯！！



京都ダイナー通信 第5号 2013年10月吉日

皆さま、こんにちは。
オーナーの上坂です。

すっかり秋ですね..
湿気が無く、カランとして涼しくて気持ち良い季節です。

秋と言えばおしゃれの季節ですね。
街ゆく女性の服装もしつとりと様変わり、..バッグも靴も秋仕様。
春も良いけど秋も爽やかにおしゃれを楽しめる時期のようですね。

また秋と言えば..美味しい食材がたくさん出てきます！
京都ダイナーでもワインによく合う新メニューがいろいろ..
ぜひお楽しみに。

そして、ひとつ新しいご報告があります。
10月より京都ダイナーに新人さんが入店致しました！
裏面に本人挨拶文を載せていますのでぜひお読みください。
そして..増員により営業時間の変更をしました！
なんと平日月曜から金曜まで15時からオープンします！
平日も昼飲みできます..(ふつと時間が空く日がありますよね)
そしてお休みも毎月第1月曜のみと変更しました。

大体いつ来て頂いてもゆつくりして頂けるお店を目指しています。
また新人さんにも気軽に声を掛けてください。
なかなかイケメンですよ、顔で選んでますから..
すでに女性ファンが数名と男性のファンの方が1名..
両方ともウケが良いです。

京都ダイナー通信第5号・2013年秋号をお届けしました！！



■ 秋！と言えば..皆さんはどんな食材を思い出しますか？
■ 私は..きのこの季節です♪

■ 店頭では一年を通して見かける「きのこ」ですが、やはり本来の旬は10月から11月のものが多いみたいですね。
■ ローカロリーでダイエット向きなイメージの「きのこ」。
■ 実際はどんな風に体にいいのかイマイチわからない「きのこ」。..少し調べてみました。

■ やはり貴重な栄養素も沢山含まれていました！
■ その中でも「β-グルガン」という物質には正常な免疫機能を高め、ガンを抑制する作用があるそうです。
■ えのきたけはよく食べる人ほどガンの発病率が低いという報告もあり、1日10g程度を常食すると効果的だそうです。だからですか!!「えのき氷」も話題になりましたね。
■ この他に「花粉症」や「アトピー」などのアレルギーの改善にも役立つともいわれ、ぜひ積極的に採りたい食材です。採りましょう!!

■ 今回は京都ダイナーおすすめ・ワインに良く合う、ご家庭でも簡単に出来る「たこときのこのアヒージョ(オリーブオイル炒め)」の作り方をご紹介します。
■ ※普通の作り方よりオイルを少な目にして、必ずフタをして加熱してください。

1. 小さ目のフライパンにオリーブオイルを入れ、つぶしたんにくを入れて弱火で香りを出す
2. マッシュルームやしめじなどのきのこ、ぶつ切りにしたたこ、輪切りにしたタカの爪、塩を入れて、フタをしてゆすりながら2~3分炒め煮する
3. 火からおろして器に盛ったら、みじん切りにしたイタリアンパセリを振り混ぜてできあがり

■ ..牡蠣やエビ、いろんなきのこでアレンジしてみてください。

■ 食材とワインを合わせるポイントは似たもの同士の組み合わせがマリナーージュの基本です。きのこの香りは熟成した赤ワインの中にある..
■ と言われています。熟成したワインはご家庭ではなかなか..
■ なので少し優しい赤が合うと思います。
■ そしてもちろんスペインのお料理にはシェリーが合います！
■ 次回ご来店の際はぜひダイナーで試してください！！



ホームページから
facebook 登録できます！
いろんな情報を発信します
ので是非♪



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
◆HP : <http://www.kyoto-diner.com>
◆営業時間 平日 15:00-24:00 (L.O. 23:00)
 土日祝日 13:00-24:00
◆定休日 毎月第1月曜日





ソムリエ見習いの友哉です



皆さま、はじめまして。
10月に京都ダイナーに入店致しましたソムリエ見習い兼キッチン担当の堤友哉です。
皆さまにご挨拶させていただきます。

私は地元京都『太秦』で生まれ、小学生の頃より高校卒業までサッカー少年として育ちました。
接客業の経験は高校時代の居酒屋でのアルバイトが最初です。お客様とお話しする楽しさがあったのを覚えています。

高校卒業後は、京都にある『フリーズドライ食品会社』に5年間勤めました。
数十年前には夢の食品と言われ、宇宙食なども作られた業種で入社した当時は与えられた仕事に必死に取り組む毎日でした。
この会社で製造、営業、開発の3部署を経験させていただき、ここでの経験と勉強が今の私の基礎となっております。
今思い返せば、最後に携わった開発での3年間は私に食への興味を芽生えさせ、また社会人としての常識を広く学べた、とても意味ある時間だったと思います。

商品開発への異動が発表された時には、食に関する事が全く無知であった私は正直戸惑いもありましたが、将来一流の営業になるには開発としての知識が必要だという会社方針のもとセールスエンジニアを目指し取り組みました。
当初は新規顧客へのプレゼン用商品作りで、花やフルーツ、アイスクリームの乾燥食品を作っていました。とても面白い仕事でした。
その後カップラーメンの『具』を作る担当となり、年中試作を繰り返して、試行錯誤の日々を過ごしました。
一番嬉しかったのは自分の作った具材を大手のラーメンに採用して頂けた事...今では毎日毎日いろんなカップラーメンを食べていたことがとっても懐かしいです。笑

そんなある日、昨年のごことです。友人に薦められた本がありました。『神の雫』というワインの人気漫画です。
最初はあまり期待していませんでしたが、読み始めると面白くて面白くて次の日には全巻購入しました！
薄く単純ですが、その日から今まで飲まなかったワインが大好きになりました。笑

そして、もつともつと知りたい！飲みたいという気持ちが強くなり、半年後のワインエキスパート一次試験を目指しすぐに勉強を始め、週末ごとにワインスクールに通い始めました。
試験は通常7割(今年は77点)が合格ラインと言われていましたが、結果は69点で不合格でした。改めて勉強不足を実感するとともにソムリエを目指し勉強を続けることを強く決意しました。

同時に外食の機会にはワインが美味しい店に通い始め、少しずつワインと料理の相性の大切さを実感していきました。
どの店も美味しく楽しめましたが、自然と一人でも飲みに行っていたのが『京都ダイナー』です。
なぜこのお店に通ってしまうのだろうと考えると、料理とのマッチングはもちろんのこと、ワインを飲みながらオーナーの知識を会話するなかでもらい、夢膨らんでしまったからだと思います。
ワインの説明を受けながら一口々味わいそして酔っぱらうという楽しさがありました。
素人に近い私には気軽にワインを飲めるという環境が嬉しかったのかもしれません。

そして、自然にこの店で働き知識を高めたいと思うようになってきた頃、スタッフの増員も考えているという話があり立候補させて頂きました。

今は、会社員から飲食への転職ということで、まだまだ経験は乏しいですが、一人前のソムリエに早くなれるようワインの勉強をするとともに、皆さまにあったワイン、料理のご提案が早くできるよう、一生懸命務めさせていただきます。
また、人生経験豊富なお客さまからご指摘やアドバイスを(たまには褒めて)頂ければ私の成長及び『京都ダイナー』の発展に繋がると思いますので遠慮無く此して下さい。笑

ご来店の際は、ぜひ『ともや』と気軽に声を掛けてください！！
どうぞ末長くよろしく願い申し上げます。

京都ダイナー ニュースレター 秋号 プレゼント企画

- ボジョレーヌーボー・ボトルプレゼント!! (カーヴ・デュ・シャトー・テ・ロージュ)
- トロフィーリオン 2011年最高金賞受賞のヴィラージュ・ヌーヴォーです!
- 5名様に当たります!! (11/21 解禁日以降 店頭お渡し)

ご来店の際はお飲み頂くか、お持ち帰りも出来ます。

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する

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

締切は平成 25 年 11 月 17 日

※ご当選者にはメールにてお知らせいたします。必ず受信可に設定をお願いします
(当選者の方は次回ニュースレターで苗字のみ発表いたします。)

前回夏号のプレゼント当選者!!

A賞 土田様 B賞 金川様 C賞 久保様、角様、松山様

たくさんのご応募ありがとうございました。

