



# まずは乾杯！昼から乾杯！！



京都ダイナー通信 第10号 2016年秋

皆様、こんにちは。

オーナーの上坂です、半年ぶりにレターをお届けします。

…京都は紅葉の季節、カラッとして涼しくて気持ち良い時期ですね。

錦小路も観光のお客さんでいっぱい、京都ダイナーもお客様の少ないお盆明けから9月を過ぎ、少しずつ忙しくなりそうかな…って感じですよ。

お店ではこのヒマな時期を利用して少し店舗改装を致しました。

壁の工事をしてテーブル席を広くしました。といっても各テーブル今までより、ひとり多く座れるようになったのですが…それでも1テーブル8名様までお座り頂けるようになりました、6名様くらいですとかなり広々使えます。

テーブル3つで最大24名様までの宴会などできるようになりました。

忘年会にはおすすめのコースがあります！

¥4900税別の『大人のワイン飲み放題コース』をご用意しております。

平日限定の超お得なコースです、詳しくはホームページを。

そしてもうひとつ、広げたスペースに3つ目のワインセラーを購入しました。これでワインリストの種類をさらに増やせます！…というより、良い条件の時にまとめて仕入れ、よりお値打ちに楽しんで頂けるようにしたいと考えています。昔ワイン売ってた立場の時はこういうお店が一番仕入れが上手だと思ってたんですよ…

このレターをお届けしている皆様がご来店の際に、少しでも快適にお食事とワインを楽しんで頂けますよう、工夫と努力をしていきたいと思っております。

今回も『秋限定のお料理』と『秋の新入荷ワイン』をご用意致しております。ぜひ、お付き合いくださいませ。

皆様、いかがお過ごしでしょうか。

キッチン原田です！

今回は秋のおすすめ料理にジビエをご用意致しました・・・

『蝦夷鹿の赤ワイン煮込みカシス風味』です。

秋といえばジビエの季節、その理由は冬に備えて野生動物が体に栄養を蓄え、丸々と太った頃狩猟解禁となるようです。ヨーロッパでもその昔、ジビエとは狩猟のできる貴族階級のみが味わえるものだったそうです。

日本に於いても仏教伝来以降、肉食は禁じられていたはずですが、家畜を食するのはよくなかったようですが、狩猟で得た獣肉はけっこう食べられていたそうです。

さてジビエといえば気になるのは臭み・・・だと思われがち。ですが今回の蝦夷鹿は臭みも元々少ない上に煮込む際、ミルポワ（香味野菜）と言われる玉ねぎ、人参、セロリを加え赤ワインで一晩漬け込み食べやすいようにカシスリキュールを入れ、少し甘めに仕上げました。香りもとても上品に仕上がっています。

合わせるワインは秋らしく少し重めのワイン、スパイス風味のあるシラーやニューワールドのピノノワールなんかとても良く合います。

そして何よりも、蝦夷鹿は牛レバーをしのぐ鉄分と豊富なタンパク質、そして低脂質であり、女性に人気の美容食としても注目されています。

是非この秋に旬を迎えるジビエと美味しいワインをご賞味くださいませ！



秋はドアをオープン！  
自然の風を感じながら  
お昼の1杯いかがですか。



●● ワイン & グリル ●●

## 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 : [info@kyoto-diner.com](mailto:info@kyoto-diner.com)

◆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 (L.O. 23:00)

◆年中無休 (不定休有)





# 夏休みの宿題・・・

ソムリエとアドバイザーの称号統合(なんのこっちゃ?)と受験条件の在籍期間が短縮され、5年が3年になったのです。急ぎ決意を固め、ワインスクールに申し込みます。残すところ半年とちょっと、膨大な量の暗記勉強のスタートです。

スクールは友哉も通った京都の井上塾にしました。HPを見ると名古屋の井上塾でP社時代の私のお客さんが講師をしてたり、少し親しみがあつたのですが、入ってびっくり! まあスピードの速いこと。膨大という量を越えてます、とても覚えられる量ではありません。スクールに3度ほど通った時、ふと気付きました。今年..50歳だった! ..もう若くはありません、20年前の半分も覚えられないでしょう。それすら忘れていました。50歳からのソムリエ挑戦です。天命はわきまえてますが..ます8月にある第1次試験の筆記テストが合格率4割の最難関です。

スクールでは合格率7割を謳っていましたが、こんなにして7割? が正直な感想でした。そしてもうひとつ気になる事が。授業の最後に毎回テイastingがあるのですが、P社のワインが出るのです。私、その造り手のワインけっこう飲んだけどあんまり個性無いよね..もう少し良いワインだした方が解りやすいような...ま、考え過ぎず頑張ろう..てな感じてした。

それからは覚えても覚えても、忘れていく脳細胞との闘いです。どうしたら覚えてくれるの君は? の問いかけに10分前に暗記した事を忘れて答える君。どうしようもありません。他の仕事であるとか、旅行であるとか、全てを一旦ストップして勉強に集中します。他の若い塾生と比べるとワイン業界でのアドバンテージはあるものの、いかんせん脳細胞は半分です。ソムリエ教本は電話帳なみの厚さ、丸々1冊暗記しなければなりません。フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、NZ、アメリカ...果ては日本酒にリキュールなども..ひと筋の光が見えたのは5月の終わり頃でした。暗記のコツを叔が思い出したのです! 言葉ではうまく言えませんが、このパターンで覚え、繰り返しれば定着する..そんな感じてした。

8月のお盆過ぎ、第1次試験70%正解で1次通過です。心配しましたがあつけないほどできました。90%の正解でした。次は9月末の2次テイasting試験、そして11月の3次実技試験があります。しかし..私のなかではとうとう終わりました、残した夏休みの宿題。

今回は私にとって、やり残した悔しいもの..『やらなければ..』そう想いつつも何となく手が出せず、後まわしにし続けたもの。そう..それは子供の頃の夏休みの宿題のようなもの..のお話です。

私は店を始める前はワインの輸入卸の会社に勤めていました。長く20年以上勤め、5年前に京都ダイナーを始めました。その間、事ある毎にやらなければ..と想い続けてできなかったことがあります。それは『ソムリエ』の資格を取得する事です。

長い間、資格挑戦をしなかった理由はふたつあります。以前の会社は業界でも名の知れた俗に言う『ブラック』な営業会社でした。仮にP社とします。P社は社員数が500名ほどなのに新入社員が年間100名以上入り、1年後に残るのは半分以下(当時)。5年生存率も20%は無かつたでしょう..10年勤めると表彰され、60グラムの純金のメダルが貰えました!(ブラックっぽいでしょ。)この前、金がグラム5千円を超えた時売ってやろうかと思いました。

そんなP社で長く続けられたのは、お給料が良かったからです。ただし全体の数%の営業社員に限り。ブラックにしていたのは私自身だったのですが、解つていても仕事..完全に病気でしたね。そう..理由のひとつは資格勉強する時間が全くありませんでした。

そしてワインの仕事には携わっていましたが、酒販関係者はソムリエではなく、『ワインアドバイザー』という資格。両方とも日本ソムリエ協会の資格にはなりますが、称号が違っていたのです。..私はソムリエになりたかつたのです! ふたつ目の理由です。もともと飲食店経営の夢があつたので、取るならソムリエ! しかし受験条件は飲食店勤務を5年以上続け、且つ在籍していること。店を始め5年目に入り来年には受けられるなあと考えていたところ、なんと、今年の1月にニュースが!!

## ボジョレーヌーヴォー・2016年ボトルプレゼント!!

(生産者/ルイ・テット)

### 金賞受賞

- リヨン杯最高金賞受賞のヌーヴォーです!
- 6名様に当たります!! (11/17 解禁日以降 店頭お渡しです)
- ※新酒の為、12月末までにお受け取りください。(その後は保管できません)

ご来店の際にお飲み頂か、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』と入力、  
本文にお名前を必ずフルネームで入力のうえ  
[info@kyoto-diner.com](mailto:info@kyoto-diner.com) までご応募ください。

締切は平成 28 年 11 月 13 日 (11/14 に発表します)  
※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。

