



# まずは乾杯！昼から乾杯！！

## 京都ダイナー通信 第12号 2018年春

皆様こんにちは、いかがお過ごしでしょうか。  
 オーナーの上坂です、半年ぶりのレターをお届け致しました。  
 暖かな良い季節がまた今年もやってきましたね・・本店もおかげさまで6周年を過ぎ7年目の春を迎えました。  
 毎年桜を見る時期になるとオープンしたばかりの頃の寒い春を思い出します。  
 20年以上勤めた会社を辞め、飲食の世界に飛び込み、大きな波の中でもがいているようなそんな感覚を思い出します。  
 とても仕事は楽しんでやっていた、辛くは無かったのですが何か冷たいものを感じていたんですね・・多分、前の20年から脱皮する期間だったのでしょう。  
 という感じで、すっかり会社員時代を忘れ、飲食業にも慣れてきました。  
 他店調査と称し、昼からスタッフと飲んだり、楽しく仕事させて頂いています。(ま、うちもそんな店ですが・・同業者が昼からいっぱい来ます。)

ところで私はこの4月初めでひとつ歳をとります。・・そうウソのようなエイプリルフール4月1日生まれなのです。しかし何故か戸籍は2日生まれとなっています。私はこのおかげで子供時代に占いの1日と2日どちらを見ればよいか判らず、確か1日は学者になれ、2日は教師になれました。今・・飲食業です。また同級生のいちばん年上？、一つ上の学年とホントは同じ・・など大いに迷いました。どうして4/1と4/2は違う学年なのか？

皆さん、この理由ご存知でしたか？  
 実は民法では、人が年を取るタイミングは、「誕生日当日ではなく誕生日前日の深夜12時」と規定されています。つまり、4月1日生まれの人の場合、法律上では3月31日に年を取ることになります。  
 そして学校教育法では、「子女が満6才に達した翌日以降における最初の学年の初め(要するに4月1日)から小学校に行く」と定められています。解りづらいのですが、要は「満年齢」と「数え年」が関係しているようです。でも・・誕生日前日の12時と誕生日の0時って同じじゃないですか？？ちなみに私の2日生まれの戸籍は、『周りと比べ小さいと可哀そう・・』という母親の愛情でした。お医者様に頼んだんですね。昔はそんなこともあったんですね。では今回も『春のお料理と新入荷ワイン！』をお楽しみください！！

こんにちは、キッチン松尾です！  
 今回は『京都産もち豚ロースのブラッチョリーネ』をご紹介します。

ブラッチョリーネとはイタリア・シチリア地方の家庭料理で、薄切りの豚肉にパン粉や松の実、レーズンなどを詰め込んで軽くトマトソースで煮込んだ料理です。そのイタリアまんまの家庭料理を今回は京都地産の豚肉とアメリカの食材とコラボして、カリフォルニアワインにマリアージュな一品に仕上げってみました。

特に豚肉は京都中央市場から直送した品質、鮮度の良い『夜久野高原豚』を使用しています。  
 特徴としてはオレイン酸やαリノレン酸が多く、融点が高い為口溶けがとても良いのです。これは悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす効果や花粉症などのアレルギー症状を抑える効果があるとされています。

そしてこの豚肉とカリフォルニア産のレーズン、クルミを多めに入れ、食感のアクセントを出し、煮込み時に使用するトマトソースを甘めに仕上げています。

濃厚な味わいのカリフォルニアの赤とぜひ合わせてみてください。  
 最高に合います！



春の昼呑み  
 やってます！  
 お気軽にどうぞ・・



### 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 15:00-23:30 (L.O. 23:00)  
 土日祝日 13:00-23:30 (L.O. 23:00)  
 ◆年中無休 (不定休有)





皆様こんにちは、オーナーの上坂です。  
今回はカリフォルニアのバイザグラス・プロモーションというのに参加することになりました。  
そのワイン選定からメニュー決定に至る過程をレポートします！

カリフォルニアワイン・インスティテュートというワイナリーの非営利団体があり、カリフォルニアワインの普及を目的に行うイベントです。  
いろいろな販売促進のグッズなどもらえたりしますが、なんといっても試飲会がすごいです。関西はホテル阪急インターナショナルで3月5日に行われ、35社の出店でした。  
全てがカリフォルニアワインです、通常カリフォルニアに特化したインポーターさんのワインが試飲できる機会は非常に少なく、しかも関東の会社が多いので大阪で試飲できる機会はほぼありません。今回は1社あたり20~30銘柄くらいの試飲ができます。一番気合いが入っている会社は68銘柄ありました。すごすぎます！68って1社の試飲会のチョイ少ないくらいです。ざっと見て全部で700~800銘柄くらいでしょうか。

昨年は手当たり次第に試飲し、良いなと思う生産者のワインを集中的に試飲し直しワインを選びました。しかし時間が5時間しかないのです。到底半分もできません。ゼロボームさんという会社のワインに決め、その中でリストを作りました。白2種、赤4種でした。とても良い反響でした。やはりカリフォルニアワインってアタックが強解りやすく美味しいんですよね。

そこで今年はもう少し増やしたい！という事で料理に合わせ全8種選ぶことにしました。目標はスパークリング1種、白3種、赤4種です。  
当日、当店の若手ソムリエ・友哉と現地集合です。12時開場で11:40に『着きました！』ってメールが。..気合が入っています。  
12:10に私が到着。まだ空いています、今がチャンスです。昨年選んだ会社はお付き合いのある酒販店さんと取引が少なく、ケース条件などもあり、時間が掛かったのが今回はあらかじめどこがいいのか、注文条件など確認してからおすすめのインポーターさんを教えてもらいました。

酒販店おすすめの第1は『布袋ワインズ』です。種類ごとにケースではなく、バラ混載1ケースで出荷可能との事でそれは素晴らしい！と最初にお伺いしました。なかなか融通利く会社少ないんですよね。私が出たインポーターもそうでした。ロットを厳しく制限していました。



ブースにはお客さんがまだおらず、『侯野商店さんから聞いてきました』という、社長が出てきて名刺交換して頂きました。..丁寧な会社です。  
全24種試飲を2回しました。ナイツヴァレーとか有名AVAのCSが上代¥3500とか安いよね、なんて言いながら。

次、やはり侯野さんに聞いた『ワインスタイル』です。ここが68銘柄ありました。ここだけで真剣に1時間試飲しました。女性のジェネラル・マネージャーさん（後で資料見て知りました！）に丁寧に接客頂きました。  
びっくりするほどコスパは良くて、ここに決まりかな..いやいやまだ先は長い！

次は昨年使わせて頂いた『ゼロボーム』へ。  
何も言わず試飲を始めると名札の名刺を見て『昨年はお世話になりました。前任から聞いております。』との事！  
びっくりです、数回何ケースか購入しただけなんですけど、すごいですね。しかし前年と銘柄が似通っていたので次へ。

『ラ・ランドシエン』..初めて聞く会社名です。ここは20銘柄。最高点を出したのはこちらのワインでした。96点が3つも。しかし値段が！ラザフォードのCS¥9500、うちでは売れない..せめてカーネロスのピノ、¥5800。うーん、迷いましたが1銘柄だけ別のところで購入すると、酒屋さんに迷惑を掛けてしまいます。やはりイベント事はまとめるのがルールです。

あとは..少しお付き合いのある『モトックス』へ、そして『エノテカ』..『横浜君嶋屋』君嶋さんってソムリエ協会の副会長さんですよ、すみません注いで頂いて。どこもワインはとても美味しかったです。  
やはりカリフォルニアワインは素晴らしい！！ここまで4時間45分。

今回は価格等考慮し、『ワインスタイル』さんに決めました。  
頭の中で8銘柄選び、さあ飲みに行こ！普段友哉と交代でホールを担当するのでこんな時しか飲みにいけません。予約した店の開店が18時なのであと1時間どうするか、タクシーで立ち飲みワインの『北浜ダイナー』へ。  
いつもいい雰囲気です。ビールとワイン2杯ずつ飲んで¥280！のオムレツ、¥380！のラムチョップ。ここでもうおじさんは7割方満足。  
しかし次があります。同じく北浜の『ラ・トールトゥーガ』予約の取れないフレンチです、コック料理が有名で美味しいのですが、それまでに何皿か頼んで1時間くらい待ってからメイン登場だったので、もうお腹に入りません。こんな良い店1軒目で来なきゃダメでしょ~。半分残してすいません。  
という事で..皆様、カリフォルニアワインと春のお料理、是非来てくださいね。

