

# Coast Line,

COVER

**Mitch Abshere**

ミッチ・アブシャー



海とアートに包まれて.....

**アンディ・デイビス**

カリフォルニアの“色”を鮮やかに彩る

**NAKIフォトストーリー****CALI 4 LIFE ☆ NOTES**Deus / CAPTAINS HELM / VISSLA  
ALOHA SUNDAY / THREADS & FINS etc.バイナップルベティーズ再び  
**大野 薫ストーリーVol.1**  
(横山泰介×芝田満之対談)カリフォルニアシュート!  
**Bikini Girls**ローカル推薦ショップが満載!  
**茅ヶ崎ビーチシティガイド**この春は気持ちいい素材を着る!  
**カンファタブルウエア**

# GO SOUTH!

Coast Lineが手掛ける  
**GENERAL STORE**が  
茅ヶ崎にオープン!Deusの日本未発売の迷彩柄キャップが  
このPOP UP STORE限定の  
エクスクルーシブ販売決定!Coast Line  
Presents

GENERAL STORE

by the

BEACH



# Front Line

volume 12

photograph\_Yasuma Miura



## ニュージーランドの郷土素材も使ったグルーミングアイテム！

渋谷～代官山の中間に位置するエリアに出来た『PORT of CALL』は、カフェ&ストア、ギャラリースペースが融合したカリフォルニアテイストのジェネラリストア。Coast Line にぴったりな世界観だと店内をチェックしていると“ツボ”なアイテムを発見。ニュージーランド生まれのグルーミングブランド『Triumph & Disaster (トライアンフ&ディザスター)』。まずは、そのネオクラシックなパッケージデザインにやられた。カリフォルニアに行く度に、お洒落バーバーの人気ぶりを見ていたので、ジェネラリストアにこういったブランドがあるのも納得。こちらのブランド、男の朝の“仕度”を一種の“儀式的作法”、ヒゲ剃りは“アート”としてとらえ、グルーミングアイテムを展開。素材には可能な限りオーガニック&ナチュラルな素材を、また、ニュージーランドのボンガ・エッセンスという材料も積極的に使用。バラベン、石油科学製品、シリコンの使用量ゼロというのもいい。もちろん、パッケージでの見た目重視もOK！大事なのは“スタイル”ですからね。



ボディウォッシュ、フェイスクリーナー、シェービングクリーム、モイスチャライザーをパッケージ。旅先に持っていくたいセット「ON THE ROAD / TRAVEL EDITION」 ¥5,100 / Triumph & Disaster (PORT of CALL)

## ネオクラシックに決まる 男の“仕度”は朝の儀式!

# Triumph & Disaster

『Triumph & Disaster』

お問い合わせ先 / PORT of CALL

☎03-3461-2822

\*掲載された価格表示は本体価格（税抜き）になります。

# カリフォルニア・セントラルコースト発 『パソ・ロブレス』の個性派ワイン

渋谷～代官山の中間に位置する鷺谷町エリア。ここに誕生した、カリフォルニアテイストの新スポット、それが『PORT of CALL（ポートオブコール）』だ。古材を使用して作られた空間で、都会の雑踏を忘れることが出来るチルタイムには、カリフォルニア・セントラルコースト『パソ・ロブレス』の大地から生まれた、個性派ワインがよく似合う。

photographs\_Yasuma Miura



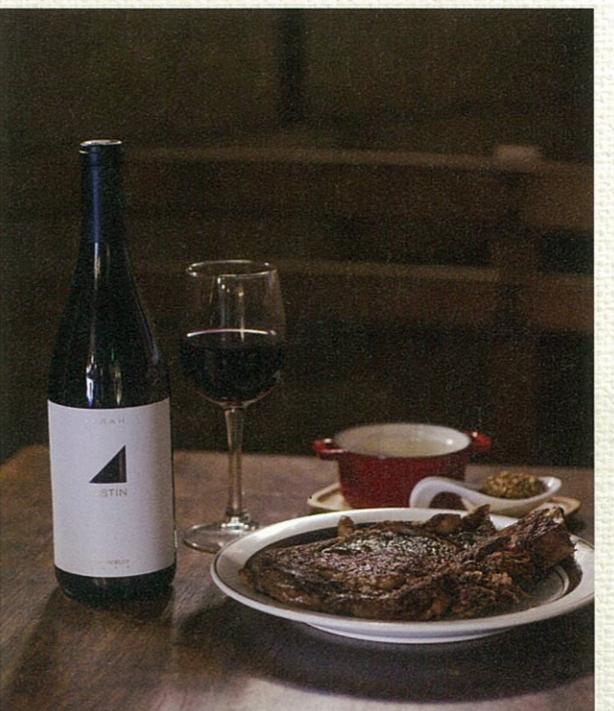
カリフォルニアで注目されているショップは、断然ジェネラルストア。洋服＆コーヒー、洋服＆サーフ、洋服＆ヘアサロンなどといった感じに、エリアやオーナーの趣味＆ティストに合わせたライフスタイルを提案している。そして、ここ日本の渋谷～代官山エリアにおいても、“わがままな大人のライフスタイル”を体現するジェネラルストア『ポートオブコール』がオープンした。入り口すぐには、『T.C.S.S.』や

『BANKS』、『MOWGLI』といったブランドがラインナップするクロージングコーナー、その奥の2F & 3Fには古材やヴィンテージを使ったカフェエリア、そしてアートやエキシビションスペースも備えている。この空間でぜひ楽しんでもらいたいのが、カリフォルニア州セントラルコースト『パソ・ロブレス』のワイン。40種を超えるブドウを栽培し、伝統にこだわらない革新的なブレンドで、カリフォルニアのワイン好きの間で話題

となっている。そんな『パソ・ロブレス』の個性派ワインを、ここ『ポートオブコール』のハンバーガー、ステーキ、あるいはメキシカンフードと一緒に楽しみたい。ディナータイムのワインも最高だが、個人的にはお休みの日の昼間、太陽や西日を感じながら、のんびりと楽しむ『パソ・ロブレス』のワイン……そんなスタイルをオススメしたい。きっと“カリフォルニアの風”を感じることができるはず。



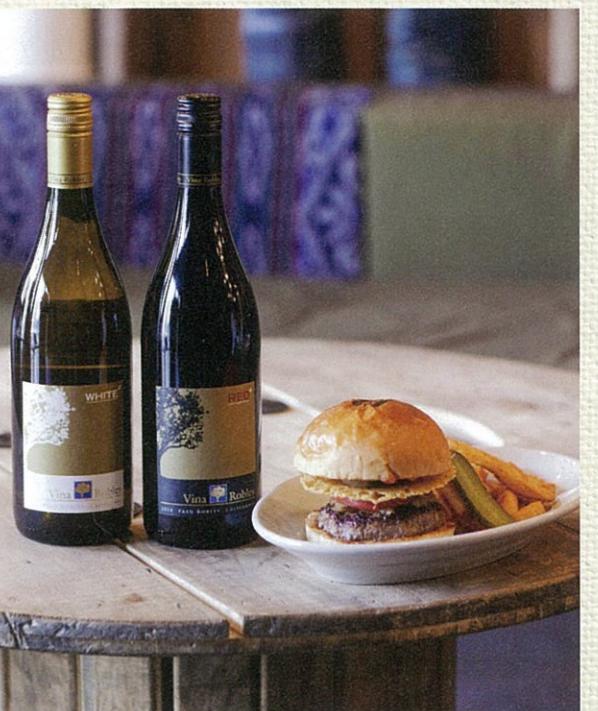
メキシコ風のカラフルなスカルのラベルデザインが、独特の存在感を發揮する「クロニック・セラーズ」。左は、ピノ・ノワールとシャルドネをブレンドした半辛口のスパークリングワイン「スプリット&ギグス（ボトル¥4,500、グラス¥750）」。右は、シラーをメインに5つの品種をブレンドしたミディアムボディの赤ワイン「ソファキング・ブエノ2012（ボトル¥5,500、グラス¥850）」「オリジナルチキンブリトー（¥1,100）とともに。



1981年の創立以来、その近代的な設備の中、カベルネを使用したボルドータイプのワインを中心に先進的なワイン生産を行っているセラーが、こちらの『ジャスティン・ヴィンヤード』。ボリューム満点の「US リブアイステーキ（¥2,300）」の旨味を引き出してくれるのは、「シラー2011（ボトル¥9,500、グラス¥1,500）」。濃厚なシラーを追わず、エレガントな仕上がりのフルボディ赤ワイン。ミネラル感があり骨格のあるワイン。



100%自社畠で栽培したブドウを使用し、環境に配慮した先進的なワインを送り出す。このロゼワイン「ロゼ2010（ボトル¥4,500、グラス¥750）」は、ローヌブレンドのフレッシュ＆チャーミングな果実味が特徴。ここでは「自家製スマーカベーコン（¥400）」や「ソーセージ2種盛り（¥800）」とともに。また、豚肉パテや野菜を使ったパスタ、生春巻きなど幅広い料理に合う。



複雑な土壌や微小気候によるニュアンスを活かしたヨーロッパッチのワイン造りを行っているのが『ヴィーニャ・ロブレス』。左が、セントラルコースト・ワインコンペティション2013でゴールドメダルを獲得した辛口白ワイン「ホワイト・フォー2012（ボトル¥4,000、グラス¥700）」。右が、スペインの香りとドライなタンニンで、肉料理との相性抜群のフルボディ赤ワイン「レッド・フォー2010（ボトル¥4,000、グラス¥700）」「POCバーガー（¥1,200）」とともに。



\*掲載されたワイン・料理の価格表示は税込み価格になります。

## Where is PASO ROBLES?

カリフォルニア州セントラルコースト、サンフランシスコとロサンゼルスのちょうど中間地点。どちらからも300kmほど離れた場所に位置するのが、パソ・ロブレス。昼夜の寒暖差が大きいという気候条件、そしてカルシウムやミネラルが豊富な土壌のお陰で、カリフォルニアで最も急成長しているブドウ栽培のエリアとなっている。また、中規模から小さなブティックワイナリーを中心に200を超えるワイナリーがあり、それぞれが卓越したブレンド技術を駆使して、新たなワインとの出会いを創りだしている。