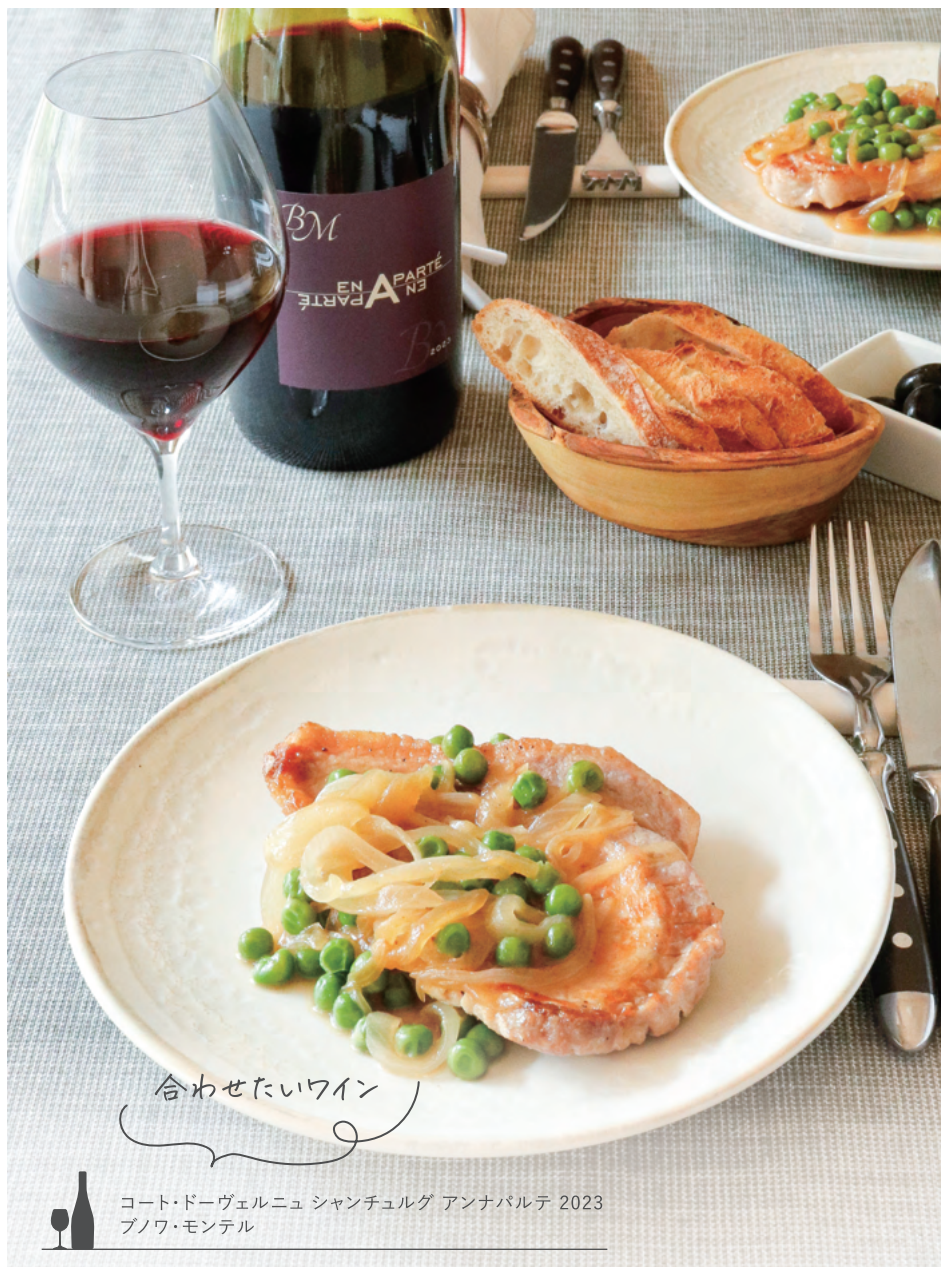


5月

恵比寿ワインマートの

ワインとごはん

VOL.22 雄大な自然に囲まれたオーヴェルニュのワインと味わう初夏の旬



コート・ドールヴェルニュ シャンチュルグ アンナバルテ 2023
ブノワ・モンテル

おいしいごはん
ひとさめ豚肉のソテー
グリーンピースバターソース

春から初夏へ向かう5月。次のワインは何にしよう?と考えていたら「今までやったことのないオーヴェルニュのワインはどう? 季節的にも合うと思うよ」と平間ソムリエからアドバイスをいただきました。

フランスでもグルメエリアのオーヴェルニュですが、普段食されている郷土料理は素材を活かしたシンプルなものが多い印象なので「旬の野菜の美味しさを活かした料理にしよう!」と先生にリクエストする事に。美味しさと栄養が詰まった簡単レシピ、ぜひお試しください!

分量

調理時間

2人

15分

Point!

- ・新玉ねぎとバターの甘さがソースの味になるため、味や香りが付くオリーブオイルではなく無臭の米油やサラダ油を使ってください。
- ・豚肉を焼く際に焦がしてしまった場合は、一度フライパンを洗ってください。
- ・豚肉の表面に透き通った赤い焼き汁が出たら火が通ったサインです。
- ・フライパンから取り出した豚肉から出る焼き汁はパイオンの代わりになるので、ソースに入れると美味しくなります。

材料

作業手順

豚ロース肉(切り身).....	2枚
塩.....	小さじ1/2
こしょう.....	少々
米油.....	小さじ1
《 グリーンピースバターソース 》	
新たまねぎ(薄切り).....	1/4個(100g)
グリーンピース(冷凍可).....	40g
バター(無塩).....	10g
水.....	50ml
塩.....	小さじ1/2
米油.....	小さじ1

- 1 豚ロース肉は細かく筋切りして塩、こしょうする。新たまねぎは薄切りにする。
- 2 フライパンを温め、米油をひいて豚肉を両面焼く。片面を3〜4分、ひっくり返して2〜3分が目安。取り出す。
- 3 豚肉を取り出したフライパンに米油を加えて、新たまねぎを中火で炒める。新たまねぎがしんなりしたら、グリーンピース、バター、水、塩を加えて蓋をし、弱火で3分加熱する。
- 4 2を器に盛り、3を回しかける。

伊藤くみ Kumi Ito
料理研究家・フードスタイリスト

1998年より「フランス家庭料理教室IMAGINER」を主宰。大森由紀子氏に師事。20年以上にわたる料理教室は延べ1万2000人以上がリアル受講しました。現在はオンラインや動画レッスンも実施。企業のレシピ開発、イベント講師、店舗メニュー開発などの企業案件も多数。「豊かな食卓はココロのゆとりと元気の素」をモットーに、味わいと作りやすさにこだわった実用的な料理をご提案します。

山菜、そら豆、白身魚の ビール衣フリット

イタリア発祥の揚げ物「フリット」。旬の山菜やそら豆の風味を活かして軽い食感に仕上げました。天ぷらとは違い、冷めてもサクサク感が失われないのがフリットの良いところ。一緒に添えた生ハムを巻いて食べるとまた違った美味しさに！和の食材がぐっとワインよりのひと皿に変身します。

合わせたいワイン

サン・ブルサン レゼルヴ・デ・グラン・ジュール 2022
ドメヌ・ガルディアン

2~3人

20分

材料

《フリット衣》

薄力粉.....70g.....
片栗粉.....30g.....
ビールまたは炭酸水.....100ml(泡を除く)
塩.....ひとつまみ
揚げ油.....適量.....

《具材》

白身魚(キス・穴子など).....4枚.....
そら豆.....12個.....
タラの芽.....6個.....
こごみ.....3~6本.....

《付け合わせ》

レモン(くし切り).....1/2個.....
生ハム.....4枚.....

作業手順

- 1 そら豆は薄皮をむく。タラの芽、こごみはよく洗って切り口を落とす。
- 2 ボウルに薄力粉と片栗粉、塩を入れ、ビールまたは炭酸水を注ぎさっくりと混ぜる。
- 3 材料に2の衣をくぐらせ180℃に温めた油で1~2分浮いてくるまで揚げる。
- 4 盛りつけて、くし切りにしたレモンと生ハムを添える。

Point!

- ・衣を作る時は混ぜすぎない事がポイント!7割ほど混ぜ合わせ、少しダマを残すぐらいがベストです。
- ・フリットを揚げる時は野菜から。魚は最後に揚げてください。
- ・揚げあがりのポイントは、箸で持ち上げた時に固ければOK!持ち上げてまだ柔らかい場合はもう少し揚げてください。
- ・くし切りにしたレモンはカット面に隠し包丁を入れると果汁が出やすくなります。



ワインとごはんの しあわせな関係



オーヴェルニュの赤ワイン × 豚肉のソテー グリンピースバターソース

凝縮した素材の旨味とワインのジューシー感が寄り添う初夏のマリアージュ

豚肉のソテー グリンピースバターソースは驚くほど材料も調味料も少ない「ザ・シンプル」なひと皿。ひと口食べた後に「本当に塩とバターだけのソース?!」と驚いてしまいました。新玉ねぎの甘味、グリンピースの香り、味覚と嗅覚が心地よく刺激されるところにガメイのワインを飲み込むと、細やかなタンニンが豚肉の脂を包み込み口の中をリセット。もうひと口が欲しくなる、何とも食欲が増す組合せ。豚肉を食べるごとにワインの果実味が強く感じられ、豚肉の甘さも増していく相乗効果のマリアージュです。

オーヴェルニュの白ワイン × 山菜、そら豆、白身魚のビール衣フリット

フリットに合わせたのは、サン・ブルサンの固有品種トルサリエ種が入った個性を感じる白ワイン。少し香ばしいようなほのかに蜜を感じるようなワインの味わいに想像以上のマッチングを見せたのがこのフリット!そら豆のほこほこ感や山菜のグリーンノートが合わさる事で、ワインの軽やかさと美味しさが増す補完のマリアージュが完成しました!



近年注目のオーヴェルニュ地方の 魅力が実感できる1本

近年注目の高まるフランス中央部のオーヴェルニュ地方で、近い将来この地の旗手役となるであろう気鋭の造り手として知られるのがこのブノワ・モンテルです。オーヴェルニュ地方の優れたサブアペラシオン5つの中のひとつシャンチュルグは、粘土石灰質の土壌に玄武岩の折り重なったテロワールが特徴的です。ここに僅か0.5ha植わるガメイで仕込まれるこのキュヴェは、黒い果実の力強さと僅かに燻製のようなスモーキーなニュアンスがあり、アフターはややタニックで収れん性のある仕上がりがながらも、綺麗な酸と果実の切れ上りがとてもよい酒質です。

COTES D'AUVERGNE CHANTURGUE EN APARTE 2023 BENOIT MONTEL 

コート・ドールヴェルニュ シャンチュルグ アンナパルテ 2023
ブノワ・モンテル

販売価格 4,180円(税込) → 特別価格 3,971円(税込)

国	フランス / ロワール
ワインタイプ	赤
味のタイプ	ミディアムボディ
品種	ガメイ100%
生産者	ブノワ・モンテル
容量	750ml

ブルゴーニュで修業したオーヴェルニュ地方の注目生産者が仕込む赤ワインは、華やかなアロマと透明感のあるジュシーな果実味に溢れたナチュラルスタイル！ミネラル感とキメ細かなタンニンが印象的な、驚く程上品な仕上がり！これはガメイの概念が覆ります。



商品部 部長
平間

購入はこちら



温泉地ヴィシーで知られる美味しい地酒 サン・プルサンの白ワイン！

ロワール河の上流域で、フランス中央部の温泉地として有名なヴィシー近郊のワイン産地サン・プルサン。土地固有のトルサリエ種とシャルドネを用いたそのワインは、清涼感のある綺麗な味わいが特徴です。この地でも高い評価を受けるドメヌ・ガルディアンが仕込むキュヴェ、レゼルヴ・デ・グラン・ジュールは、ややイエローの濃い色合いから、爽やかな柑橘や樽熟由来の香ばしい風味もほのかに広がります。甘美な果実味で酸も比較的柔らかく、余韻には洋梨や黄桃のニュアンスも感じさせ、清涼感と味わい深さが上手く調和した仕上がりとなっています。

SAINT POURCAIN BL RESERVE DES GRANDS JOURS 2022 

サン・プルサン レゼルヴ・デ・グラン・ジュール 2022
ドメヌ・ガルディアン

販売価格 3,960円(税込) → 特別価格 3,762円(税込)

国	フランス / ロワール
ワインタイプ	白
味のタイプ	辛口
品種	シャルドネ70%、トルサリエ30%
生産者	ドメヌ・ガルディアン
容量	750ml



知る人ぞ知る産地ながら実はリピーターも多いサン・プルサンのワイン。トルサリエ(サシー)というこの地方原産とも言われる土着品種をブレンドしており、黄色いフルーツの風味と蜜つぼさを感じさせる味わいがなんと美味！少し高め温度がお勧めです。

購入はこちら





アウトドアでワインを楽しみたい！ そんな方にオススメの携帯ワイングラス

キャンプやアウトドアでもワイングラスでワインを楽しみたい！そんな方にオススメの携帯用ワイングラスです。ボウルとステム（脚）がマグネットで接続されているので簡単に着脱でき、専用のケースに収納可能。樹脂製で壊れにくく、コンパクトになるので持ち運びもラクラク！これさえあれば旅先やキャンプ、BBQなどでもワインが楽しめます。ノンアルコールドリンクを飲むのにもおしゃれです。ワイン好きな方だけでなく、アウトドア好きな方へのプレゼントにもおすすめです。

ハイマウント アウトドアワイングラス

販売価格 2,640円(税込)

購入はこちら

素材	グラス/ PCTG樹脂、脚部/ポリカーボネート
サイズ	使用時/約78×78×190mm、収納時/約78×78×111mm
容量	340ml (耐熱温度70℃ 耐冷-10℃)



アウトドアで使えるワイングラスは様々なものがありますが、持ち歩くにはどれもかさ張るのが気になっていました。その悩みを解消するのがこのグラス！ステムとボウル部分が着脱できてコンパクト。これからの季節に重宝すること間違いなしです！



編集長 小野



Staff Recent Topics

ワインとごはんをわたし



WINE MARKET PARTY / ビール・日本酒担当
ワインエキスパート 石川

旅×ワインじかん 常夏の国で出会ったトロピカルスパークリング

調べてみると、マウイゴールドというハワイ産の最高級パインアップルを100%使用し、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵を経て造られている。もう一本買えばよかった！ぜひ機会があればそのワイナリー（Maui Wineさん）にも足を運んでみたいです。

それでは皆さん今晚も良いワインじかんをお過ごしください！

卒業旅行ということもあって、場所は贅沢にハワイです！現地のコンビニで何気なくワインコーナーを見てみると「Made with 100% Hawaiian pineapple!」の看板が。すぐそばにパインアップルのスパークリングワインを発見し、「ハワイにワインのイメージないけどせっかくだから」くらいの観光客気分でした。

私の究極のワインじかん、それは海外旅行で現地のワインを飲むときです。そこで今回は、昨年衝撃を受けた真夏の国のスパークリングワインについてシェアさせていただきます。



オンラインストアでは世界各国のワインを取り扱っています。
<https://www.winemart.jp>



恵比寿ワインマート

150-0013 東京都渋谷区恵比寿4丁目20番7号
恵比寿ガーデンプレイスB1F TEL: 03-5424-3490