

この盃を受けてくれ

最終回

酒文化ノコミュニケーションの勧め



【上右】OSSAのエチケット。【上左】堀田和裕氏。【下右】アキラパッツァ。【下左】牛のビステッカ。



【右】松永シェフは、ジェノバサミット総料理長を務めたマラゴリ氏の愛弟子。日本では僅か7店舗しかない「D・E・P・I（専門イタリア料理店経営者団体）」の認定シェフ
【左】福島政宏シェフとムリエ兼支配人イチ押しのおSSA。



テーブルセッティング中の堀田和裕氏は、日本ショッピングセンター協会が主催する第16回松屋ホールブレイキングコンテスト全国大会の食感・飲食・サービス部門で優勝した。

写真家 | 小平尚典

勸君金屈卮

銀座駅直結の銀座コアビル7Fにオープンした「クルーズクルーズ THE GINZA」は、ルネサンス時代のフイレンツェの貴族邸宅を模した瀟洒な空間である。伝統が息づいた本物のアンティーク家具や調度品は、気品ある安らぎを醸し出している。

「料理の概念は、伝統的なイタリアンをベースに、フレンチ、和のテイストを取り入れた料理革命と言える美食です。コースは7000円からご用意していますが、価格以上にご満足頂けると幸いです。」

こう話すのは、経営母体「銀座クルーズ」の南有子オーナーだ。

この店自慢のメインディッシュは「小豆島オリブ牛」のビステッカである。

南オーナーは、植樹から搾油までオリブを一貫生産する「東洋オリブ」を小豆島に有しており、オイルを抽出し終えたオリブを飼料として供出。そうして肥育された国産牛が「小

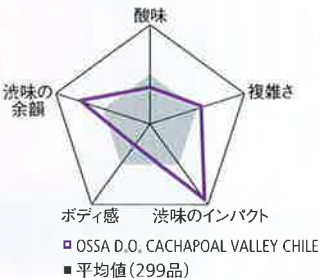
豆島オリブ牛」で、オレイン酸を取り込み、脂が常温で溶け出すため、柔らかな肉質が特長である。

松永藤吾・総料理長は、「この肉質を生かそうと、いったんミディアムレアに焼き、フォン・ド・ボーと利尻昆布を合わせた赤ワインソースで真空パックにします。お召し上がりの一時間前からタイミングを計って湯煎し、お出し

しています」と細かい気配りをしている。このステーキをがっちり受け止める

お薦めのワインは、チリ産の「OSSA」という銘柄。

シェフソムリエ兼支配人の福島政宏氏は、「カベルネソーヴィニヨン主体



※注・酒文化ノコミュニケーションとは味覚センサーなどを用いて味を科学的に探求する「味香り戦略研究所」が消費者視点に立った本物の味、新しいお酒の楽しみ方などを、全国の蔵元や酒場を訪ねながら探求する新企画である。
<http://www.mikaku.jp/>

DATA

世界の赤ワイン平均(299品)と比較すると、酸味はまるやかで角がなくうまみを感じさせ、程良くしっとりとした渋味のインパクトを心地良い渋味の余韻がある。それでいて一般的なワインよりライトなボディ感、そしてベリー系の華やかな香りがつつい杯を重ねさせる。この味わいのバランスは肉類はもちろん、どんな料理にもマッチしやすい万能なタイプである。

「クルーズ クルーズ THE GINZA」
〒104-0061 東京都中央区銀座
5-8-20 銀座コアビル7F
TEL 03-5568-8800
HP: www.ginza-cruise.co.jp/

この店のサービス部門を司る堀田和裕氏は、接客コンクールの全国大会優勝者で、「お客様に、もう一度この人に接客して欲しい、と思って頂けるよう心がけています。お客様の喜びが私の喜びなのです」と、プロフェッショナルの心意気を披露してくれた。

ですが、チリ土着のカルメネールという品種のブドウが僅かに加わることでタンニンの力強さが倍加しています。骨太にしてパワフル。造り手の、フランス五大シャトー何するものぞ、という気概がびんびんと伝わってくるようなワインですね」と指摘する。

勸君金屈卮