

151 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

今回のお店は佐藤忠平さんのご紹介のお店でイタメシのイル・ブルーノ である。私は南北線本駒込駅からお店に向う。駅の1番出口から出て地図を見ても良くわからないので近くのお巡りさんに道を教えてもらった。遠回りだけれど、脇道に入ると判らなくなるよとのことであった。

お店に着いたら佐藤さんと今井さんがいて自主的に道案内に出向いて行った。予定通り5分遅れで16:35に、私からの経過報告ののち佐藤さんのビールでの乾杯で何時もの謳粹会が始まる。(写真1)

お店の人から、メイン・ディッシュは2種類からの選択とデザート飲み物の選択があった。

テーブルの上にきれいな絵はがきがあり、それは西川さんからのプレゼントで、その写真を撮った時の情景の説明を受けた。(写真2)

今回は北川さんのワインを持ち込んだ。北川さんのワインも今回で最後との説明。誠に残念。今後のお店選びにかなり影響が出る。(写真3)

料理は以下の通り

- 前菜：たらのパテ・鶏レバーのばて・ヤリイカの詰め物・アスパラのパルメザンチーズオープン焼き・シマアジのマリネ (写真4)
- ガーリックトースト(写真6)
- グリーンサラダ(写真5)
- たこと蛤のスパゲティー(写真7)
- ポルチーニ茸のリゾット(写真8)
- 牛タンと大根のスープ仕立て or 鯛のパート包み ほうれん草のマッシュポテト(写真9)
- デザート：マンゴーのグラニチ。ティラミス(写真11)
- コーヒー・紅茶・他の飲料

私にはレバーのばてが美味しかった。たらのパテはタラといわれないとわからない。スパゲティーも美味しかった。私は牛タンを選んだ。柔らかく美味しい。大根との味の差があった。この差はなにかと不思議に思った。

ワインの味は私には良くわからない。今回も4種類(お店のワイン入れると5種類)を味わったが、好き嫌いだけである。お店のワインの銘柄を聞きそびれた。

会はずも通りの通り、会話に話が弾み、楽しそうな団らん風景である。美味しい酒と美味しい食べ物は誠に至極。(写真11・12・13・14・15・16)

楽しい時は時が経つのが早い。2時間30分が過ぎ、中本さんの締め言葉で終了

*1000年に一度起こるかどうかの東日本大地震が起こりその被害者には誠に哀悼の意とお見舞いを表します。また福島原発の事故は今後どのような展開を迎えるかどうか解りませんが、何とか沈静化して欲しいと祈るばかりです。

参加者氏名 (17名)

昭29年 西川 恵美子 昭31年 大野 金一・佐藤 忠平・中本 青士・武藤 明・山田 晴康
昭36年 若山 宏 昭37年 北川 正之 昭39年 鈴木 達 昭41年 今井 修二・田中 哲・
長戸 琴・長戸 琴・安井 恵子 昭44年 逆井 誠・永井 博 昭46年 小野 幹夫

ワイン

今回の謳粹会はイタリア料理のお店「イル・ブルーノ」で開催されるとのこと
で(有) オフィスキタガワからオフィラワインを提供することになりました。
オフィスキタガワがアメリカ・カリフォルニアのオフィラワイナリーから輸入
した下記の5種類のワインは、いずれもアメリカ内外の品評会で多数の賞を受
賞したワインです。残念ながら一昨年にオフィラワイナリーでワイン醸造の陣
頭指揮をとっていたセントロ氏がなくなったために今までのような評判のワイ
ンが造れなくなったと言われております。

(有) オフィスキタガワでは皆様のご支援のおかげで5種類のワインの内3種
類(A, D, E)は完売し、残りのCは3月で完売予定、Bは在庫ありの状態です。

A	[2004]ビヤン ナシド カリフォルニア シャルドネ (白、辛口)
B	[2003]マスカットカナリー (白、甘口)
C	[2003]エステイト シラー (赤、辛口)
D	[2002]エステイト サンジョベーゼ (赤、辛口)
E	[2001]エドゥナ バレー ピノ ノワール (赤、辛口)

今回は謳粹会への最後の機会と思われるので自家用に残しておいたD, Eも含め
て4種(合計6本)を提供することにしました。

[2003]マスカットカナリー (白、甘口) (B)

フルーティなデザートワインとしても好評で、女性に大人気です。私の家内も
このワインを最も気に入っています。

良く冷やしてどうぞ。 価格 600円 (750ml) 在庫あり。

銀賞受賞 2個

[2003]エステイト シラー (赤、辛口) (C)

このワインは澄み切った鋭さあり、味わいは豊かでしっかりしたボディのワ
インであると評判です。料理のうまみに負けないでしっかりと自己主張する、

腰の強い辛口の赤ワインです。しっかりした強い味のもの、例えばコショウをきかせた牛肉、すき焼きなどに合います。プロにも大好評で、新宿ヒルトンホテルに納入歴があります。価格 800 円 (750ml)

在庫 24 本 銀賞 10 個受賞

[2002] エステイト サンジョベーゼ (赤、辛口)

芳醇な中にもコクとまろやかさ、香りがあります。油っぽい味の濃いものからあっさりした和食まで、幅広い相性の良さを発揮します。価格 800 円 (750ml)
在庫なし 金賞 1 個、銀賞 2 個受賞

[2001] エドゥナ バレー ピノ ノワール (赤、辛口)

味わい深い、ワインの豊かさが感じられ、ピノノワール本来がもつ数々の優雅さを保っています。脂身の少ない肉料理に合いますのでお気に入りの贅沢なご一緒にお楽しみ下さい。13~15℃に冷やしてお飲み下さい。在庫なし
プラチナ賞 1 個、金賞 1 個、銀賞 5 個受賞

なお、今回お店からのワインがデカンタで提供されたので産地、名前は分からなかったが飲むと癖がなく飲みやすいもののまろやかさや、こくが感じられなかった。すこし水っぽい感じがした。多分アルコール分も少ないと思われる(今回提供したオフィラワインはいずれもアルコール分は 15 度程度。)