

特別付録・全国厳選日本ワインアドレス84。

醸しのオレンジワイン、

スパークリングも。

BRUTUS[®]

2015 10/15
特別定価 650円



世界に挑戦できる 日本ワインを探せ!

ワイン日本代表を決定する、白・赤50本の試飲会を開催!
世界最優秀ソムリエ、P・パッツォさんが日本代表ワインを評価。
北海道、山形、山梨、長野……日本ワインの生産地へ。

ワインと日本酒 大槻

自然酒ワインと純米酒の店。レアなものも、あります。

ワインは「直球、冷蔵庫を見て」というラフさだが、フランスやイタリアのヴァンナチュールの間に（ナカザワヴィンヤード）や（農楽園）などのレアものがぎっしり。産地にかかわらず自然な造りのワインは、米の旨味がしっかりある純米酒と親和性があるというのが店主の考え。日替わりの品書きには「素材のポテンシャルが相乗するよう」と、産地から届く旬魚や朝採れ野菜をシンプルに調理したつまみを揃える。

●東京都武蔵野市吉祥寺北町1-10-22番 070-2826-8899。17時～24時LO。不定休。
 ♪ 1～2種700円～。♫ 7～8種4,200円～。



産地直と採集のするやま 王子と山、200円。取り下りは絶品の味が特徴。

BOSSUME!

ナカザワフラン2012
 ナカザワヴィンヤード

自然酒の巨量。ジェネラル・シェレールのワインを彷彿させる。こんなワインが日本で飲めるなんて!

08 居酒屋

醸造科 oryzae

最大醸造科卒の2人組が開いた“発酵”酒場。

血か漬けやもろみ味噌だれつくねなどの発酵食品を看板に、東京わりな名の店を開いたのは、東京農大卒の発酵男子2人組。「醸造酒を扱う酒場をやりたい」と決意したのは学生時代。卒業後は酒造メーカーと日本酒酒場にそれぞれ勤め、今に至るのだから筋金入りだ。日本の発酵食品に合うはず、と日本ワインを揃え（アズッカ エ アズッコ）など注目の生産者も押さえて。老若男女の心をぐっちょりキャッチ。さすが。

●東京都墨田区錦糸4-12-3番03-5658-8464。16時～23時（日14時～23時）。月曜休。
 ♪ 2種550円～。♫ 11種3,800円～。



いしを仕立ての酒もつねにA940円。もちろん漬物。シウワカの辛味がアクセント。

BOSSUME!

キヤルソンズ2014
 アズッカ エ アズッコ

シャルドネとグヴェルシ。程よいアロマと透明感は、フランスの極端な自然酒ワインのよう。

09 ワイン・日本酒・中国茶

祖餐 so san

ワインと日本酒、中国茶を、ゆっくり、鎌倉の古民家で。

グラスで飲まれる抜粋7日目の〈ボーペイサーージュ〉のシャルドネ。飲んだ後から優しい旨味が体に染み渡る。考えに共感できる造り手のワインと日本酒、中国茶を揃えたワン・アンド・オンリーな店は開70年の古民家で「時間の流れ」を味わう場。お漬物やおひたしなど普段のおかずも、丁寧にだしを引く時間が味にのる。全国で開催される「満月ワインバー」の仕掛け人、石井英史さんの新天地。●神奈川県鎌倉市御成町2-9番0467-39-6160。17時～22時LO（日14時～20時）。月曜休。ほか不定休あり。
 ♪ 2～3種900円～。♫ 70種4,500円～。



ミョウガの漬物。真夏の昆布めんとつゆのみセット「つまみどい」1,800円より。

OSUJANE!

ウラハフ アウア2011
 ボーペイサーージュ

リリースされた当時は運兵量が少なかったが時間と共に優しい味わいに。自然を飲ませてくれる。

04 和食

ゆう

料理は野菜と魚がメイン。ボディレッチャリの酒と共に。

日本酒は味に惚れ込んだ鳥標系の「玉標」のみ約20種という広めの品揃え。ワインは日本産に絞り「旨味の強い玉標に負けない味」を基準に（神村わいん工房）の手造りわいん。まろこなどボディのあるものを置く。イタリアンから和食に転向した店主の井本有樹さん。有機野菜や魚が主役の献立は、醤油の塩やだしのジュレを添えたカルパッチョ風お造りなど、ワインと酒の行き来を促す工夫が満載。●東京都渋谷区西原3-22-12番03-6304-8997。17時～24時LO。月曜休。コース4,000円～（アラカルトあり）。♪ 2種800円～。♫ 29種4,800円～。



玉標とすのめがだし。まりの刺し。400円。お漬物の塩が酒がワインに合う。

BOSSUME!

手造りわいん。まろこ
 神村わいん工房

日本ワイン＝軽いというイメージが覆された一歩。ニュージーランドのワインのような味わいがある。

05 和食

不可可 kafuka tokyo

ヒットメーカーが仕掛ける「ニッポン再発見」な和食店。

「隠れ家和食店」として一世を風靡した、〈湘南産 宮下〉の仕掛け人・宮下大輔さんが今年5月に開いた和食店。日本の食文化や酒に向き合う場にとの想いを込め酒は和酒オンリーに。（朝顔）（中央製菓）など世界で勝負する造り手のものも揃え。生産者イベントも積極的に参加。メルボルンの和食店でも活躍した朝顔料理10年の料理長は、炭火を巧みに駆使する両ケストノ。●東京都港区麻布十番2-7-14 AZABU275-201番03-5435-6395。18時～24時。日曜・祝日休。コース8,000円～（アラカルトあり）。♪ 4種800円。♫ 10種3,000円～。



フェコック製菓 ローズ餅大福 北島アヲラソース。コースの一品。

BOSSUME!

メルボルン2012
 中央製菓

私が山梨県出身なので、お付き合いは20年以上。醸造家、三澤彰孝さんの造りにも期待しています。

06 居酒屋

鈴しろ

故郷・山梨産のワインからだしに合うアイテムを。

「だしで飲ませる」をコンセプトにした料理は、おでんで始める7～8品のコースが主体。純米酒を中心とした日本酒約30～40種と併せ、（中央製菓）や（朝顔醸造）など、店主の故郷・山梨産のワインを紹介する。イチオシはだしと相性のいい甲州種で常時グラスでも提供。アラカルトもOKで、季節野菜のおひたしから珍味、土鍋ごはんまで一品料理も約30種揃う。カウンター8席の店ゆえ予約がベター。●東京都目黒区三軒茶屋2-6-5番03-3413-2570。18時～24時LO。月曜休。コース3,000円。♪ 1種700円。♫ 4～5種3,800円～。



このたけのこのおでん。お刺し入り菜葉は自家製。コースの一品。

OSUJANE!

グリッド甲州2013
 中央製菓

甲州で造られるワインの中でもしっかりとした旨味があるタイプ。きちんと引いただしに合います。