



めぐるだより 第40号



山の木々が日に日に緑を増している佐久です。

レタスの収穫、出荷が本格化しています。朝5時から作業を始める季節となりました。春先の寒さで生育が遅れており、気を揉んでいますが、結局のところ、ほぼ予定通りの出荷開始となりました。

昨年この時期はほうれん草の大失敗で気持ちも盛り上がりませんでした。今年はずいぶん違います。スタッフ一同みなぎっております！生産の現場は常に作物の出来に心を揺さぶられていますので、出荷できるものがあるだけで、十分な満足を得られています。

他の野菜のインゲンやズッキーナなどの夏の主力たちの苗の植え付けも概ね順調です。「概ね」というのも、4月半ばから全く雨が降らず、畑の準備が出来ないのに、苗は



長野県・佐久で野菜を作る吉田さん。お客様に向けて毎月発行される「めぐるだより」から、毎回1号分を掲載し、農家さんの旬の情報をお届けします！

夏の住み込みアルバイトの方々が決まりました。将来的に就農を目指す方が多く、しかも農業経験がある方がほとんどで、とても期待できる方々です。めぐる寮での自然エネルギーに囲まれた暮らしも魅力の一つのようで、コッコツと作り上げてきた甲斐がありました。当方のアルバイトは軽量野菜であるため、女



性が多いのが特徴で、今年もほぼ女性です。この夏も若い力を結集して、熱い・暑い夏になることでしょう。

というわけで、Farmめぐるは繁忙期に突入しました。めぐる便りはしばらくお休みをいただきます。

山形県河北町からの「かほくイタリア野菜作り便」は、今回お休みです。次号をお楽しみに！！

◎堀井克人／ワインインポーター・ハスミワインの営業本部長。様々なお題で、思わずワインも進む？！ 熱いコラムを毎月お届けします！



ワイン徒然...

和食にワイン？！

ちっきんを愛する皆様、こんにちは！ハスミワイン・堀井です。この度、ちっきんが新しいステージへとリニューアル致しました。僕も松本総料理長と打ち合わせを重ね、皆さんにより楽しんで頂けるワインを揃えました。さらに進化を遂げた逸品料理の数々とワインを味わって頂きたいです。最近和食のお店からもワインのご相談を頂く機会が増えていきます。寿司屋に代表される和食店にありがちな典型例は、シャンパーニュは大手メゾン、白はシャブリやモンラッシエ・ムルソー、赤はボルドーの有名シャトーもの、というものでお料理との相性もへったくれないワインリストです。

実際そのような需要が多いのも事実です。自分が飲みたいワインを置いてくれ、というお客様の要望も分かります。しかし、お料理を引き立ててこそワインです。

いまだ古色蒼然としたワインリストも如何なのか、と思いますし他店との差別化もできません。有名どころでいいのだ！という現実も踏まえながら、僕は料理に寄り添うワインを提案しています。和食に合わせるのにおすす

メ、アルザスのリースリング、ローヌのヴィオニエです。生産者によって方向性や個性の出し方が違うので、もちろん弊社が輸入する生産者のものですよ（笑）さらに皆さんに試して頂きたいのは口ゼです。

上質な口ゼは懐が深く引き出しが多いので、さっぱりしたお料理はもちろんです。豚や牛のお肉、揚げ物、スパイス・香辛料が効いた料理まで楽しむことができます。

白は魚、赤は肉、というイメージは広く浸透しています。間違いではありません。でも、その逆も有り得ますし、申し上げたように口ゼという選択肢もあります。新しいワインの楽しみ方を、ちっきんでぜひ！



→今の時期の畑の景色。
上アルザス、下右ボルドー、下左南仏ラングドックです。

宴会プラン
店舗情報
店舗の詳細情報は
ぐるなびにて

公式ホームページ →<http://www.e-kitchen.jp/>
イタリアン酒場ちっきん 大宮店 →<http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>
炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店 →<http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>
大宮店 →<http://r.gnavi.co.jp/k7pbmacp0000/>



イタリアン酒場ちっきん 大宮
TEL 048-783-4770
炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店
TEL 048-825-2205
炭火串焼台所ちっきん 大宮店
TEL 048-778-7212