



No.5

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由に
お持ち帰り
下さい

パートナー 紹介

希少価値の蔵元を開拓 日本で味わえる喜びを生み出す「ハスミワイン」

美味しい食事の場をさらにすばらしいものへと引き立ててくれるワイン。中でもフランスワインを専門に扱い、ちっきんに卸してくれているインポーターがハスミワインさんだ。ハスミさんのワインは本当に料理によく合う。その営業担当堀井さんとは、まだ大宮店ができる前、北浦和マルシェちっきんオープン頃から 4 年の付き合いがある。難しいワインの情報をいつもわかり易く伝えてくれて、一般消費者の目線で提案される季節ごとのワインは、ワイン飲みのちっきんのお客様にとっても受けがいい。ハスミワインさんと協力し開催されたワインを楽しむ試飲会は、これまで 4 回に上る。

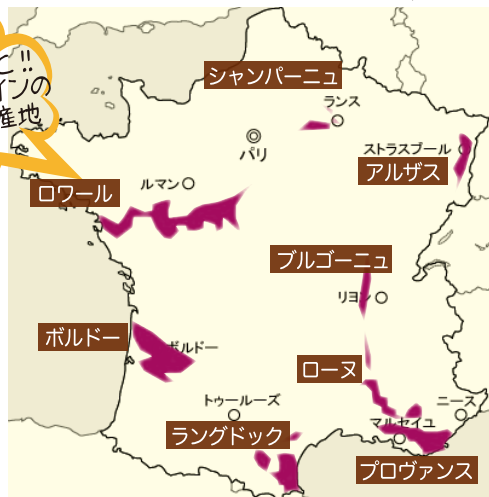


フランスワインのおもしろさは歴史にあり?!

その歴史を少しでも知ると、フランスワインの魅力が見えてくる。もともとはイタリアで早飲みとして始まったワイン。コルクを発見し、瓶が生まれ、長期熟成されるようになったのが 16 世紀の頃から。「はじめはただ単に葡萄を作り絞って作っていたワインを、フランス人は芸術的に昇華させて行った。あれだけ畑を細かく分け、ブルゴーニュならピノノワール、ボルドーならカベルネソーヴィニヨン、というように産地ごとに厳密に繊細に作っているのはフランスだけ。」と堀井さんは言う。畑を管理し現在のワ

イン造りの基礎を作り上げ、大きな役割を果たしたのが修道院だ。

畑が大事、と言われるブルゴーニュの中でも最上とされているクロドヴージョは、かつてシトー派の修道僧によって成された畑だ。土の状態と起伏の傾斜で細かく畝が分けられ、葡萄栽培が行われている。実はちっきんで行われた直近のワイン試飲会、そこで大好評だったシャンタル・レスキュールは、なんとこの中の三大名門のうちのひとつなのだそう! 造り手の長い年月の経験と知恵が、フランスワインに集約されていることを勉強させてもらった。



ざっくりと!!
フランスワインの
代表的な産地

←ハスミワイン営業本部長の堀井さんと、ちっきん総料理長の松本。



↑コート・デュ・ローヌ、サンジョゼフのメゾン・パレ。Hachettにおいて常に高く評価され、世界のワインコンクールでは数々の賞を受賞するまさにスター。アントニー・パレ氏の造り出すワインは、香り、味わい、内容が飛び抜けて素晴らしい。(byハスミワイン)

変わらない姿勢

当時から現在まで、全く変わらない仕事のやり方がある。純粋に品質で評価されている信頼できる造り手、その中でも日本にまだ入ってきていない造り手のワインを自分達が持ってくる。Hachett と GaultMillau で評価の高い造り手を 3,4 年かけて追い、直接コンタクトを取るのだそう。そして、仕入れが決まるまでは現地には行かない。良くも悪くも、人柄や現地の雰囲気や造り手の印象を持ってしまうように。味だけで判断するために。



現地のこと、ワイン醸造家との付き合い

ハスミワインの扱う全てのワイン醸造家は、自ら畑を耕し葡萄を育てる自家栽培だ。最も付き合いの古い造り手に、コート・デュ・ローヌのメゾン・パレとアルザスのドメヌ・リーフレがある。南北に分かれるコート・デュ・ローヌの北側、ローヌ川上流の溪谷地帯に位置するメゾン・アランパレは、葡萄栽培の段々畑が広がる場所だ。年に一度、1,2

月の冬場に堀井さん達はフランスを訪れている。なかなか長い期間は取れないが、これまで付き合いしてきた大切な生産者を訪ね、仕込み中のものを味見させてもらったり、畑を見せてもらったり、昨年話をしたり。ワイン造りの中で一番忙しい秋の収穫を終え、ジュースを絞り醸造発酵の仕込みが一段落するこの時期には、造り手さんにも少し余裕が生まれる。Artisan（職人）と呼ばれるワイン醸造家の仕事は、一般的にバカンスをたっぷり取るフランス人の生活とは全く異なり最も忙しい、と言われている（チーズ職人等も同じ）。夜も寝ないで温度を見たり発酵の音を聞いたりすることもあるそう。

←1609 年創業の老舗、アルザスのドメヌ・リーフレ。優れた香りに最大の特徴があるワインは、世界のワイン・ラヴァーに絶大なファンを持っている。(byハスミワイン)



飲食店へのこだわり ハスミワインの魅力

扱うワインの種類は約 200 種、造り手さんにとすると 30 軒ほど。それらを飲食店に卸す営業として堀井さんは 8 年程やってきた。大学を卒業し一度サラリーマンとなるも、「まだ就職したく

ない…」と、10 才離れたお姉さん夫婦が始めた仕事にあやかりフランス・リヨンへ。一年間の語学留学で貯金が尽きると、リヨン近郊のメゾン・パレで下働きさせてもらいその後の一年を過ごしたそう。もちろん本格的なワイン造りを学んだわけではないけれど、一流の造り手さんのそばでその仕事に触れ話を聞くうちに興味も持つようになる。帰国し、ハスミワインに入

ハスミワインの始まりは

15 年前。元は川口にある酒屋の 4 代目として事業を継いだ蓮見さん（堀井さんのお姉さんの旦那さん、つまり義理のお兄さんにあたる）が、店を閉めフランスワインの輸入卸しを始めた。蓮見さんとお姉さんと堀井さん、主にこの 3 名でやってきた。「義兄は単に酒屋のせがれというだけだったし、姉も私もワインなんて触れたこともなかったくらい、全員素人でした。」と堀井さん。そこから、いきなりどうワインを仕入れ事業にしていっただろう。

もちろん、最初から相手にはされないことがほとんどだ。だから 1、2 年おいて再度コンタクトを取る。ある日価格表が届くまで、長い時間をかけて。「普通はインポーターと生産者を取り持つ現地の代理人がいるものですが、そういうやり方をしていたら、私たちのワインは絶対に扱えません。いいものを少量しか作らない生産者のワインは、その市場には上がってこないのです。」



↑「堀井さんは情熱的だからめっちゃ話すで!」とシェフ松本。一緒に仕事をしていて楽しいとのこと。



↑「もしばら世界一おいしいワインが飲める!」とシェフ松本。一緒に仕事をしていて楽しいとのこと。

対談♪ シェフ松本 × 堀井さん

松本:「ハスミさんのワインは、本当に料理に合う繊細な優しい味のワイン。それが選ぶ基準になっている?」

堀井さん:「まさに、その通り! フランス現地でも、評価されるワインはそこなのです。食事とのバランスが大切。料理とワインの位置づけが文化として根付いているフランスでは、時間をかけ食事を楽しむ時にワインの味の持続性と余韻があるものが選ばれます。そういうワインは、一流の造り手さんしか作り出せないのです。」

2012 年 4 月には、直営店を代官山にオープン! お店で試飲会も開催している。→



れてもらって今に繋がっている。

ハスミワインでは一貫して、卸す先は「町場のレストラン」だ。高級な店や星付き、小売り店舗ではない理由は、飲み食いが好きなお客様が集まり美味しい料理を出す場所でワインを楽しむてもらいたいから。生産者と飲食店をつなぐことが自分達の役割だといつも思っている。(裏面へつづく)