「ヴィノシティって
どんなお店？」
これ1冊でよくわかる！

VINOSITY maxime

Menu Book vol.3

もっと自由に、もっと愉しく。
集まれ！ ワイン好き

Index >>>

02・How to use VINOSITY　04・All menu list　06・Menu commentary
10・Party plan／ワインショップ ヴィノシティ ドミ　11.25.27・ワインQ＆A教えてヴィノ先生
12・ヴィノシティ食材の旅　18・ヴィノシティが訪れた世界のワイナリー
28・ワインスクール「シャルパンテカレッジ」のご案内
32・ヴィノシティの「大人の遠足」とは？　34・Shop guide

How To Use VINOSITY?

ワインの本当の愉しみを、一緒に探しましょう。

「VINOSITY」は、ワイン大好きな私たちが、ワインを気軽に愉しんでほしい、お客様にもっともっとワインを好きになってほしいと思って始めました。

ワインの愉しさ、面白さって何でしょう？世界中で造られていて、世界で一番味のバリエーションが多彩な飲み物であること、それら一つひとつのワインの持つストーリーを知る喜び、思わず微笑みがこぼれるような料理とのマリアージュ…など。ワイン1本あれば誰とでも打ち解けて友達になれる、海外の街のバルで見かけるそんな光景も私たちの目指すところであり、そのようなワインの持つ自由な魅力と親しみやすさを、VINOSITYで感じていただきたいのです。

そして、お客様にワイン好きになってもらえるよう、私たちはワインのあらゆる愉しみ方を提案できるプロ集団であり続けたい。だから、月に数回は全員で食材の生産現場に赴きます。国内、海外のワイナリーにも頻繁に出かけます。そこで知識や生産者の思いを学び、プロとしての器を広げ、お客様にいち早くお伝えしたいのです。

ヴィノシティ（VINOSITY）の意味は「ワイン好き」「ワイン中毒」。

ようこそ、ワイン好きが集まる「VINOSITY」へ！

ワインについて、料理について、何かあればスタッフにお尋ねください。あなただけのワインの愉しみ方を、私たちと一緒に探しましょう！

こぼれ スパークリングワイン®

赤・白・ロゼ　各¥700～

グラスの表面張力を利用し、
こぼれるギリギリまで注ぎます♪

「こぼれスパークリングワイン®」は株式会社シャルパンテの登録商標です。

まずは“こぼスパ”で乾杯！

ワインを気兼ねなく、たっぷりと飲んでほしいから始めた「こぼれスパークリングワイン®」は、シュワシュワの泡ワインが大好きな私たちが考案した、いまやヴィノシティの代名詞。グラスの表面張力を利用し、こぼれるギリギリまで注がせてもらいます。

「とりあえずビール」もいいけど、“こぼスパ”で乾杯すれば、今夜は飲もうぜ！という気分が一気に盛り上がりますよ♪

こぼスパの 正しい飲み方

そのままグラスを持つとこぼれちゃう。まず少しだけ「ちゅ～♡」と飲んでから乾杯するのがヴィノシティ流！

今しか食べられない！
シェフこだわりの季節のおすすめ
メニューは黒板をご覧ください♪

VINOSITY's ALL MENU

★盛りつけは一例です。
季節により食材は異なります。

さっぱり、あっさり
自家製ピクルス
¥550

トマトに恋して
南仏薫る
ラタトゥイユ
¥600

スパイシーテイスト
滑らか ポークリエット
¥700

ニク肉感満載！
ボリュームたっぷり
パテ・ド・カンパーニュ ¥900

アボ無し突撃！みんなで見つけた
国産厳選こだわりチーズ
¥700 ～

旬の食材をvinosity風に…
前菜3種盛り合わせ ¥1100

旨みがぎゅっとつまった
紅茶鴨のスモーク
¥700

味わいも食感もさまざま
こだわりソーセージ
盛り合わせ ¥1700

日本一の生ハム職人・尾島さんの造る
オリジナル生ハム盛り ¥1100～

キノコの旨味、普通？ジャンボ？ギガ？
本日のマッシュルーム料理 ¥1000

インパクト十分！
山盛りニース風サラダ ¥1200

今朝採れをぜひ!!
三浦の畑からオリジナルバーニャカウダ
¥1200

旨味が引き立ちます！
三浦野菜のグリル ¥1200

お魚好きはまずこれ
市場直送 鮮魚のカルパッチョ
¥1100 ～

ワインがすすむ！3～4名様でどうぞ
シャリュキュトリー盛り合わせ
¥3500

ビストロの定番といえばコレ！
シェフオリジナル
日替わりキッシュ ¥550

口の中で風味がビッグバンです！
カマンベールチーズ揚げ
¥950

これを食べなきゃ、モグリでしょ！
VINOSITYのフライドポテトは
こうだ！ S¥550 / L¥800

星★★★の旨さ！高級レストラン御用達
ノルウェーサーモンの瞬間スモーク
¥1100

合わせるワインはこれですよね！
南仏煮込み
特製ブイヤベース ¥1600～

市場直送！
鮮魚のソテー
その日のスタイルで…
¥1300～

ヴィノシティの人気No.1！
フォアグラのソテー
本日のソースで ¥1600

かぶりついちゃって♪
骨付き仔羊肉のジューシー
ソテー（2本） ¥1500
＜＋1本追加 ¥700＞

本場スペインバルの定番
ぷりぷり小エビの
アヒージョ
¥1000

この色とジューシーさにK.O.
豚肩肉のロゼ色ロースト ¥1200

フランス家庭料理の定番！フリカッセ
仔牛のクリーム煮込み ¥2000

古き良きビストロの定番を
間違いありません！ ステックフリット ¥1700

シェフにおまかせ！
旨味が滴ります。牛ハラミのロースト ¥1500

赤ワインたっぷり
72時間ビーフシチュー ¥1800

お店で毎日焼いてます！
まんまるフォカッチャ
1個¥350

料理のお供に
アツアツ焼きたて
プチパン 2個¥400

お好みで、料理のアレンジにも
ふんわりホイップバター
¥100

＊価格はすべて消費税込みです。

＊お席代としてお一人様300円を頂戴しております。

まずはこぼスパと!!

おつまみ

さっぱり、あっさり
自家製ピクルス ¥550

トマトに恋して
南仏薫る　ラタトゥイユ ¥600

アポ無し突撃!みんなで見つけた
国産厳選こだわりチーズ ¥700〜

スパイシーテイスト
滑らか　ポークリエット ¥700

お魚好きはまずこれ
市場直送
**　鮮魚のカルパッチョ** ¥1100〜

鮮度抜群！

ニク肉感満載!
ボリュームたっぷり
**　パテ・ド・カンパーニュ** ¥900

ビストロの定番

旨みがぎゅっとつまった
紅茶鴨のスモーク ¥700

日本一の生ハム職人・尾島さんの造る
オリジナル生ハム盛り ¥1100〜

旬の食材をvinosity風に…
前菜3種盛り合わせ ¥1100

ワインがすすむ！3〜4名様でどうぞ
シャリュキュトリー盛り合わせ ¥3500

本場スペインバルの定番
ぷりぷり小エビのアヒージョ ¥1000

フォカッチャと一緒に食べてね
いろいろきのこのアヒージョ ¥800

埼玉・坂戸で作る
日本一のオリジナル生ハム

日本の生ハムづくりの第一人者である、埼玉・坂戸『セラーノ工房』の尾島博さんのオリジナル生ハムをご用意しております。厳選された国内産の白豚と黒豚を使用し、日本の四季を経て自然乾燥により長期熟成させた、日本育ちの生ハムです。作り方は古代ローマ時代からの製法を用い、原材料の豚モモと塩のみを用いて熟成されます。ロゼワインと一緒にぜひどうぞ！

＊価格はすべて消費税込みです。

ぜったい、どれかは食べて!!

野菜料理

さっぱり、あっさり
自家製ピクルス ¥550

トマトに恋して
南仏薫る　ラタトゥイユ ¥600

インパクト十分！
山盛りニース風サラダ ¥1200

今朝採れをぜひ!!
三浦の畑から
**　オリジナルバーニャカウダ** ¥1200

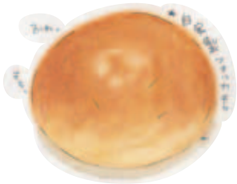
旨味が引き立ちます！
三浦野菜のグリル ¥1200

隠れた人気モノ

有機・減農薬栽培の野菜を新鮮なまま
三浦の野菜

VINOSITYで主に使用している美味しいお野菜は神奈川の三浦半島で育ったもの。なんと朝4時までに注文すると、その必要数に応じて、早朝4時〜7時までの間に収穫して、出荷してくれ、お昼頃にはお店に到着します。
鮮度バツグンのVINOSITYこだわりのお野菜をぜひお召し上がりください！

お店で毎日焼いてます！
まんまるフォカッチャ 1個¥350



料理のお供に
アツアツ焼きたてプチパン 2個¥400

お好みで、料理のアレンジにも
ふんわりホイップバター ¥100

パンだけじゃない！

パティシエ特製のデザートもご用意しております。
スタッフまでお尋ねください♡

料理に合うワイン >>> 白 赤 ロゼ

ここは、はずせない！

シェフのこだわり

これを食べなきゃ、モグリでしょ！
VINOSITYの フライドポテトはこうだ！ S¥550 L¥800

とりあえずこれ！

ビストロの定番といえばコレ！
シェフオリジナル日替わりキッシュ ¥550

スパイシーテイスト
滑らか ポークリエット ¥700

ニク肉感満載！
ボリュームたっぷり パテ・ド・カンパーニュ ¥900

口の中で風味がビッグバンです！
カマンベールチーズ揚げ ¥950

キノコの旨味、普通？ジャンボ？ギガ？
本日のマッシュルーム料理 ¥1000

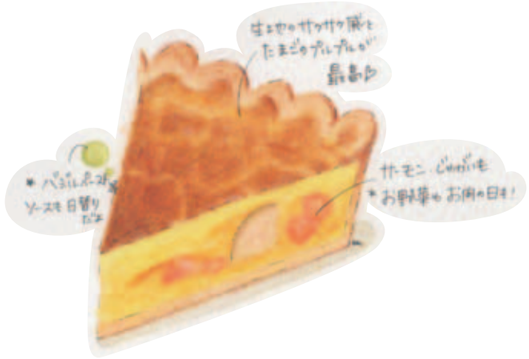
ヴィノシティの人気No. 1！
フォアグラのソテー 本日のソースで ¥1600

もちろん1番人気!!

ヴィノシティいち押しの豚肉
甲州富士桜ポーク

交配や飼育法に研究を重ね、山梨県が総力を上げて作り上げた「甲州富士桜ポーク」。豚肉料理専門店の店長をしていたこともあり、豚の味にはちょっとうるさいヴィノシティオーナーの藤森が、そのおいしさに感激して現在ご提供しています。厳しい認定基準をクリアした甲州富士桜ポークのきめ細かく柔らかくジューシーな肉質、甘い脂の味わいを是非どうぞ。

今しか食べられない！
シェフこだわりの季節のおすすめメニューは黒板をご覧ください♪



ワイン片手にどうぞ♥

肉料理

赤ワインたっぷり
72時間ビーフシチュー ¥1800

かぶりついちゃって♪
骨付き仔羊肉のジューシーソテー ¥1500（2本）
＜＋1本追加 ¥700＞

フランス家庭料理の定番！フリカッセ
仔牛のクリーム煮込み ¥2000

オーナーイチ押し！

この色とジューシーさにK.O.
豚肩肉のロゼ色ロースト ¥1200

味わいも食感もさまざま
こだわりソーセージ盛り合わせ ¥1700

シェフにおまかせ！
旨味が滴ります。牛ハラミのロースト ¥1500

古き良きビストロの定番を
間違いありません！ステックフリット ¥1700

市場直送!!

魚料理

詳しくはスタッフにお尋ねください

お魚好きはまずこれ
市場直送 鮮魚のカルパッチョ ¥1100〜

星★★★の旨さ！高級レストラン御用達
ノルウェーサーモンの 瞬間スモーク ¥1100

注文後にスモーク

合わせるワインはこれですよね！
南仏煮込み 特製ブイヤベース ¥1600〜

市場直送！
鮮魚のソテー その日のスタイルで… ¥1300〜

＊価格はすべて消費税込みです。

VINOSITY maxime's Party Plan

パーティプラン

シェフのこだわり料理をはじめ、人気料理やデザートを盛り込んだ味、ボリュームともに大満足のパーティプランをご用意。歓送迎会や二次会など様々なシーンでご利用いただけます。

￥6,000（料理10品＋飲み放題）
前菜3種・三浦野菜のサラダ・温前菜・VINOSITYフライドポテト・肉料理・パスタ等・デザート

ボリュームあり★12品

食材がグレードアップ!!

￥7,000（料理12品＋飲み放題）

￥8,000（料理12品＋飲み放題）

飲み放題menu
ソムリエ厳選の赤ワイン・白ワイン
生ビール・カクテル・ソフトドリンクetc.

＜ヴィノシティ マキシムなら＞
ウエディング・二次会もぜひ♪

銀座線・三越前駅「コレド室町2」にあるヴィノシティ・マキシムでは、結婚式の披露宴・二次会もご利用いただけます（立食最大80名・着席最大42名）。大スクリーンのプロジェクターをはじめ音響設備、新郎新婦の控え室も完備。ご予算・ご要望に応じたプランを提案しますので、ぜひスタッフにご相談ください！

開放感あふれる雰囲気は周辺施設には無い魅力

ワインのプロが、あなたの最高の日をお手伝い。

※飲み放題は1時間30分、お席のご利用は2時間とさせていただきます。
※食材の仕入れ状況により、料理内容は変更します。飲み放題付きコースは4名様以上のご利用とさせていただきます。
※価格は税込です。

VINOSITY domi WINE&LAUGH

ワインショップ
VINOSITY domi —ヴィノシティ ドミ—

今夜の食事にはどのワインが合う？
「おうちワイン」が楽しくなる！

当店の「ワインを気軽においしく愉しんで、ワイン好きになっていただく」というコンセプトをワインショップでも！ワインをご自宅で愉しめる提案をしています。ワインは、スタッフ自ら産地に足を運んでセレクトしたものばかり。「家飲みに最適」「アウトドアで飲むワイン」など、様々なシーンに合わせたワインをソムリエチームがオススメします。厳選のチーズや日本では見かけないワイングッズも充実、ぜひお立ち寄り下さい。

ワイン生産者の来日イベントやワークショップも開催中。
くわしくはFBにて
https://www.facebook.com/vinosity.domi

お問い合わせ
03-5295-5575

●住所／〒101-0041　東京都千代田区神田須田町1-25-4 マーチエキュート神田万世橋 S2
●営業時間／月～土 11:00 ～ 21:00、日・祝 11:00 ～ 20:00
●定休日／施設に準じます

part 1

ワインなんでもQ&A
教えて！ヴィノ先生

ワインの愉しみ方は
無限にあります。あなたの
素朴な疑問をもとに、
目からウロコのワイン知識、
今更聞けないワインの話を、
私、ヴィノ先生が
お答えします！

Q1 スクリューキャップは安ワイン？

1万円のスクリューキャップボトルもあります A

スクリューキャップは安いコンビニワイン、良いワインはやはりコルク栓が然るべき、と思われがち。しかし、オーストラリアやチリ、ニュージーランドなどのワイン新興国では9割以上がスクリューキャップを採用し、1万円を超える高級ボトルがスクリューキャップ、というのも珍しくありません。

では、なぜスクリューキャップを採用するのか？

コルクとスクリューキャップ、ワインの質を損なわず保存するという意味ではどちらも同じ役割を果たしますが、コルクは少しずつ空気を通します。時間をかけ、ゆっくり瓶内の空気が交換される事でワインの熟成が進むため、ボトルでも長く熟成させられるようなワインには、長いコルクが用いられます。

一方、スクリューキャップはほぼ空気を通さないため、瓶詰めされた時の状態を維持できます。そのため、一般的にフレッシュな味わいや香りを活かしたいワインにはスクリューキャップが向きます。また、コストが安く、ブショネ（Q 2参照）が起きないのも魅力。さらに最近はコルク同様に空気交換が行なわれるスクリューキャップも登場し、コルクと遜色なく、安全性もあるということで、高級なワインでも敢えてスクリューキャップを選ぶワイナリーは増えています。

同じスクリューキャップのワインでも、単に安いからなのか、造り手のこだわりがあるのかを見極めて選ぶのも楽しいかもしれませんね。

Q2 レストランでお客がテイスティングする意味とは？

「ブショネ」をチェックするためです A

高級なレストランでワインを注文すると、ソムリエがホスト客にワインのテイスティングを促す場面があります。これってどんな意味があるかご存じですか？　実はこれ、味見や試飲という訳ではなく、注文したワインが悪くなっていないか＝「ブショネ」の確認を促しているのです。

ブショネとは、バクテリアの影響により劣化してしまったワインのことで、主に菌に汚染されたコルクが原因で起きます。コルクは植物ですので、しっかり消毒されていないとワインに品質不良を及ぼす菌が残ってしまい、ワインの保管状態が悪いと菌は一気に繁殖します。そしてブショネは、ワイン全体の2～3％の割合で起きると言われ、100本あったら2～3本はブショネの可能性があるわけです。

では、ブショネしたワインはどんな味なのか。カビ臭、雨が降り始めのアスファルトの臭いなどと表現する人もいますが、と に　かくなにか嫌な臭いがします。また、明らかに「これは飲めない」というほど劣化したものや「んん？何か変だな」という微妙なものまで、ブショネの程度は様々で、時間が経つと臭いが消えるものもあるので、素人ではなかなか判断がつきません。

ただ、プロのソムリエはブショネを飲む訓練もしているので、微妙な変化もすぐ気づきます。ソムリエが抜栓後、コルクの臭いをかいだりしてブショネと判断すれば、そのワインはお客様には出さず交換しますのでご安心を。ちなみにブショネのワインを飲んだとしても身体に特に害はないといわれています。

ブショネ(Bouchonne)はフランス語のBouchon＝コルク、栓が語源です。

P25、P27にもQ&Aがあるよ♪

ぜひ知ってほしい、生産者の秘めた想い

ヴィノシティ食材の旅

ヴィノシティでは、使いたいと思う食材があったら、必ずみんなで現地の生産者に会いにいき、話をします。そこから、生産者の想いや工夫を知ることができるのです。おいしい食材を作るために、こんなに努力と愛情を注いでいるのかと。知られざる生産者の熱意や食材の魅力、そして感動を、あなたとも一緒に分かち合いたい…「ヴィノシティ」だけで味わえる食の魅力を、どうぞご堪能ください。

VINOSITY 食材紀行 Introduction of foodstuff

野菜

八百辰　原泰郎さん(神奈川・三浦市)

三浦半島⇔東京 “朝採れ”のおいしさこそ 野菜の本当の魅力

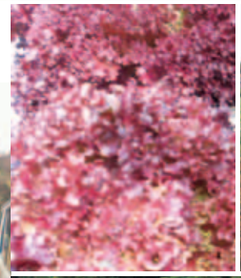
　野菜のおいしさの決め手は何だと思いますか？品種や栽培法…いろいろな要素がありますが、実は一番はっきりしているのが「採れたて」かどうか。これは食べてみると凄くよく分かります。

　ヴィノシティでは、主に神奈川県三浦市の野菜を使っています。丘陵地が連なる三浦半島の地形は日当たりがよく、力強く味の濃い野菜が育ちます。昼夜の寒暖差が大きいため、夜に気温が下がると野菜は栄養を蓄えようと力が働き、旨みと甘みが凝縮されるのです。

　そして、この地で野菜の卸売りを行なう「八百辰」の二代目、原泰郎さんは、野菜本来のおいしさを追求し、新しい流通システムをつくり出しました。それが、朝に収穫した「朝採れ野菜」を、その日のうちに配達すること。

　朝４時までに注文をすると、早朝に契約農家や「八百辰」の畑で収穫された野菜が、その日のお昼には店に届きます。野菜は収穫して時間が経つほど、せっかくの鮮度も糖度も落ちてしまう。でも一般の流通では、その日に収穫した野菜を届けることはまずできません。原さんは三浦の野菜の本当のおいしさを知ってほしいという思いで、毎日店に届けてくれるのです。

　また原さんは旬にもこだわり、野菜本来の姿で育て、旬の時期に収穫する露地栽培のものを中心に選んでいます。そして、その中でも旨味や甘みがベストなものを厳選しているのです。原さんはまさに“野菜コンシェルジュ”。顔の見える野菜と生産者のこだわりを自らの足で店に届け、その反響を常に生産者にフィードバックしているからこそ、作り手はもっと上をめざして頑張れる。三浦と東京には、こんなよい循環が生まれているのです。



契約農家の皆さん

1蛭田いずみさん。種まで赤い完熟トマトが届きます。2しいたけを栽培する嘉山与蔵さん。3若手農家の嘉山明さん。大きさが自慢のブロッコリー、ロマネスコを作付け。4甘玉キャベツやバターピーナッツ南瓜など、新たな野菜づくりに取り組む三堀完治さん。5松井一雄さんからは、ラディッシュなど様々な洋野菜が届きます。6クレソンを主に栽培する鈴木海充さん。7蛭田清さんご夫婦は堆肥からこだわったキャベツのほか多種多様な洋野菜を生産。

「八百辰」代表の原泰郎さん。訪問のたびに畑へ案内して下さり、収穫なども体験させてもらっています。

ほか、青木保夫さんご夫婦・三鶴通さんご夫婦・小川哲男さん・長澤貴弘さん・山崎和善さん・川ばた農園さんからも三浦野菜をいただいております。

VINOSITY 食材紀行 Introduction of foodstuff

ギガマッシュルーム

芳源マッシュルーム(千葉・香取市)

直径13cmを超える、 マッシュルームの最高峰

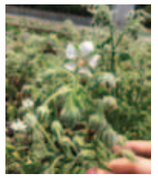
　千葉・香取市の「芳源マッシュルーム」で作られる巨大マッシュルームです。熟練の社員によって選抜されたマッシュルームを残し、栄養を集中させて栽培。それでもギガ（13cm以上）になるものは100個のうち1個という非常に希少価値の高い商品。大きいけれど決して大味ではなく、特有の風味、旨味はそのまま。いや、大きい分むしろ抜群です！シェフが日替わりで、様々な料理に仕立てて提供します。

ハーブ

ニイクラファーム　新倉大次郎さん(東京・田無)

VINOSITY 食材紀行 Introduction of foodstuff

有名シェフが数多く取引する、 都下のハーブ専門農家



　西武新宿線・田無駅のほど近く、四代続く農家である新倉大次郎さんのお父さんが本格的にハーブ栽培を始めたのが1990年代。その後、フレンチやイタリアンのシェフが訪ねてくるようになり、現在は全体の７～８割がシェフとの直接取引に。名の知れた名店、有名シェフも頼りにするハーブ園です。

　ハーブの芳香は身を守るために出しているため、その香りを出すためには適度なストレスが必要。肥料は出来る限り抑え、無農薬で土づくりから丹念に行なっています。年間で150種類も栽培しているそうですが、その中には初めて聞くようなハーブも多く、ルッコラの野生種とされるセルバチコ、カレーの香りのするカレープラント等。ミントだけでも10種類以上もあるといいます。料理に彩りを添え、旨味を引き立たせる四季折々のハーブにぜひご注目ください！

VINOSITY 食材紀行 Introduction of foodstuff

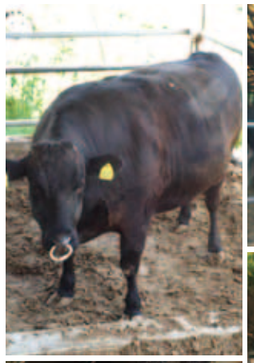
尾崎牛

尾崎牧場・尾崎宗春さん(宮崎・大瀬町)

世界が認める和牛ブランド。強い旨味がワインによく合う

JALのファーストクラス機内食で採用され、フランスを始め世界の名だたるレストランで愛用されている尾崎牛。テレビや雑誌で多数紹介されていますが、その特徴はくどくなくあっさりした脂の味わい、そして力強い肉の旨味にあります。噛むほどに美味しさが広がり、食べてももたれない尾崎牛は、ポテンシャルの高いワインにもばっちり合います。

このおいしさを実現するため牧場主の尾崎宗春さんは、飼料の配合パターンを何十通りも試したり、良質のわき水と牧草地を求めて3回も牧場を移転したり、完全無農薬の尾崎牛の堆肥を使った循環型農業を目指したりと、35年にわたって努力と研究を重ねてきました。尾崎さんは「自分の食べたい牛肉を作る、次に家族、社員、そして友人、最後に消費者の方々に食べてもらうという想いで牛作りをしています。自分が感動していないのに、人を感動させる事はできません」と言います。そこには自らの名前「尾崎」を、自ら育てた牛に冠する尾崎さんの信念が伺えます。毎日食べてもしつこくなく、次の日もまた食べたくなる尾崎牛、その感動を一緒に分かち合いましょう！



「自分が食べたい牛肉を」の信念で取り組む尾崎さん。訪問の際は、尾崎牛の焼肉や「鲁山人風すき焼き」も頂戴しました。

甲州富士桜ポーク

VINOSITY 食材紀行 Introduction of foodstuff

山梨県銘柄豚普及推進協議会(山梨県)

7年かけて完成した山梨の新・銘柄豚は三拍子揃ったおいしさ

山梨県畜産試験場が開発したランドレース種の系統豚「フジザクラ」の血を継ぐ雌に、同試験場が7年の歳月をかけて完成した合成系統豚「フジザクラDB」の雄を交配して生産された三元豚。甲州富士桜ポーク生産組合員が飼育マニュアルに基づき、肥育後期に麦類を20%加えたオリジナル飼料を与え育て、山梨県銘柄豚普及推進協議会が定める認定基準に合格した豚肉が「甲州富士桜ポーク」と名乗ることが出来ます。肉質は、キメが細かく柔らかで保水性に富んだジューシーさと、口の中でとろける甘い脂肪が特徴。おいしさの三拍子揃った山梨のブランド豚、ぜひご賞味下さい。

VINOSITY 食材紀行 Introduction of foodstuff

生ハム

セラーノ工房・尾島博さん
(埼玉・坂戸市)

無添加・手づくりにこだわる国産生ハムの第一人者

ワインに欠かせない生ハム。私たちは「定番こそもっとおいしく！」と考え、埼玉の「セラーノ工房」に通い続けています。代表の尾島博さんはスペインに留学していた1965年に生ハムのおいしさに出会い、帰国後、様々な西洋料理店で生ハムを食べますが、満足いく味には出会えず、ついには自分の手で理想の生ハムを作ろうと決意します。試行錯誤の末の1979年、乾燥熟成肉製造業として許可を取得、本格的に生ハムの製造販売を開始しました。イタリアやスペインの生ハムが輸入解禁になる遥か前から、数々のレストランに国産生ハムを供給してきた日本の生ハムの第一人者なのです。

生ハム原料は、国産豚のもも肉と海塩のみ。添加物を一切使用せず、およそ13 ヵ月かけて長期熟成されたナチュラルな旨味が堪能できます。伝統製法に則って1本ずつ丁寧に下処理、仕込みをしているのが無添加で提供できる理由の一つ。豚モモの原木を塩漬けする前に、すみずみまで完璧に血抜きを行なうので腐敗現象が起こらず、そのため防腐剤も必要ないのです。その別次元のおいしさを、ぜひお試しください！

[1] 右が尾島さんの生ハム。左のハモンセラーノと食べ比べても、香り、食感、旨味が異なるのが分かります。まさに国産ならではのおいしさ。[2][3]体育館ほどの広さがある熟成庫。熟成初期には白カビがうっすら生え、四季を経て中の脂にまで塩気や旨味が入ってくると白カビは自然と落ちていきます。[4]この豚の骨を原木に刺し抜き、香りを確認する事で生ハムの熟成具合や出来を確認します。[5]塩漬け用の海塩。肉の血抜きが不十分だとこの塩が血で染まることもありますが、セラーノ工房の塩は真っ白。丁寧な仕込みの証です。[6]お酒に合う最高のつまみを食べたいという思いで、生ハム生産を始めた尾島博さん(写真右)。チョリッソなどの腸詰めの加工品も製造しています。

VINOSITY 食材紀行
Introduction of foodstuff

チーズ

愛と個性あふれる国産チーズたち

ワインの最高のお供、チーズ。これも私たちは「他にはないもの」を求め、北海道を中心にチーズ生産地を歩き回りました。小さなチーズ工房を中心に探し、突撃アポでチーズ工房を見せてもらい、酪農家や生産者の思いと技術を実感しながら集めた個性的なチーズたち。東京には出回らない、珠玉の味わいをお楽しみください。

チーズ工房タカラ
（北海道喜茂別町）
斉藤愛三さん

羊蹄山麓のテロワールを生かした、優しい味わい

風光明媚な羊蹄山の麓で「牧場タカラ」を営む斎藤さん一家。次男の愛三さんは、国内外で修業を積み、2007 年に工房を開きました。標高およそ300mのところにある牧場は四季の温度差が大きく、その自然の中で放牧されながら育つ牛のミルクは、安心安全かつ、土地の個性を感じる味わい。愛三さんのチーズのコンセプトは、その自慢の牛乳のテロワールを最大限に生かすこと。食べただけで「タカラらしさ」が分かるという優しい味わいのチーズは、国内外からも高い評価を得ています。

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
タカラのタカラ（ハード）、タカラの小さなトム（白カビ）、春のおめざめタイム（ハーブ入り）など

小栗牧場　チーズ工房
小栗（北海道八雲町）
小栗美笑子さん

身体に良い自然な牛乳を。放牧酪農のパイオニアがつくる

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
モッツァレラ　ペレ（ハード）　ほか季節のチーズ等

日本の酪農発祥の地・八雲町にある「小栗牧場」は、身体によい牛乳が作りたいと、この地で放牧酪農を始めた先駆け的存在。無農薬の自然な牧草でのびのびと育つ乳牛が見られます。ご主人の小栗隆さんは、酪農への功績が讃えられ農林水産大臣賞などを受賞。その牛乳を使って、奥さんの美笑子さんは放牧牛乳の味を広く伝えたいと、2005 年より自宅の一角に広さ6 畳ほどのチーズ工房を立ち上げました。絞りたての牛乳を使って、一つひとつ丁寧に作られたチーズをご賞味ください。

ニセコチーズ工房
（北海道ニセコ町）
近藤孝志さん/近藤裕志さん

ミモレットやブルーチーズ、日本人の嗜好に合う味が評判

〈ヴィノシティで　提供する主な種類〉
二世古 空（青カビ）二世古 雪花（プレーン）
二世古ミモレット　二世古カマンベール
ほか季節のチーズ等

代表の近藤孝志さんは、大手流通企業を退職後、本場フランスでチーズづくりを学び、2006 年にニセコ連山の雄大な自然に包まれたこの地に工房を開設。ニセコの豊かな水と新鮮な牛乳、確かな技術で安心安全なチーズを丁寧につくっています。チーズは本場の技術を生かしながらも、日本人の嗜好に合う味づくりが特徴で、ミモレットは同工房の代表作。息子の裕志さんが研究を重ねているブルーチーズ「二世古　空」も、苦手な人も食べやすいよう改良を重ねた逸品で、チーズコンテストの優秀賞を受賞しました。

アンジュ・ド・フロマージュ（北海道黒松内町）
西村聖子さん／三浦豊史さん／射場勇樹さん

パティシエ・酪農家・チーズ職人志高き3人が始めた工房

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
朱太（ハード）リヴィエールルージュ（ウォッシュ）リヴィエールブラン（白カビ）ふらいぱん（パスタフィラータ）ほか季節のチーズ等

札幌で洋菓子店を営んでいた西村聖子さんが「原料となるバターやチーズも自分たちでつくりたい」という思いから、黒松内町に移り住み、酪農学園で講師をしていた三浦豊史さん、乳業メーカーで働いていた射場勇樹さんとともに、2011 年に立ち上げた新進気鋭の工房です。ブナ林北限の町として知られる黒松内町にある工房はカフェレストランも併設。豊かな自然風土と清流に囲まれた中で牛や山羊を育て、そのミルクを使ってナチュラルチーズやお菓子を作っています。

ダイワファーム（宮崎県小林市）　大窪和利さん

温暖な宮崎だからこそ作れるおいしいモッツァレラ

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
カチョカバロ、モッツァレラ、トーマダイワ、ロビオーラダイワ、ストリングチーズ、クリームチーズ

北海道白糠町の酪恵舎でチーズ造りを学んだ大窪さんの作るのはイタリアタイプのチーズ。ご自身もナポリまで行き研修してきたそうですが、ナポリの温暖な気候で美味しいモッツァレラが造れるなら、宮崎でも可能なはずと思ったそうです。そして、ダイワファームのモッツァレラは「ジャパンチーズアワード2014」で金賞を受賞！気候風土を考えた時、モッツァレラは冷涼な土地ではなく、宮崎のように温暖な気候で造る方が美味しいものができるという大窪さん。まだまだ美味しいチーズ造りに挑戦中です。

らんらんファーム（北海道清水町）　斉藤 真さん

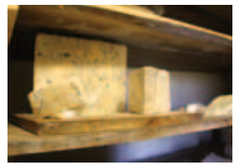
完全放牧により実現した臭みのない極上山羊チーズ

帯広から車で40分、園庭や牧場を有し、様々な自然体験ができる観光施設「十勝千年の森」の一角に同工房はあります。主力は、施設牧場の山羊ミルクで作るシェーブルチーズ。責任者の斎藤真さんは「山羊の肉やチーズは臭い」という認識を覆し、日本の山羊畜産を守りたいと、臭みの原因となる山羊へのストレスを減らすため、管理の行き届いた完全放牧による健康な山羊を育てています。

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
十勝シェーブル（酸凝固）　十勝シェーブル炭（炭入り）　ポタジェ（ソフト）　トウレプ（セミハード）
※山羊は乳期が春から秋のため、5～10月の期間限定で提供します。

さらべつチーズ工房
（北海道更別村）
野矢敏章さん/野矢譲司さん

酪農への愛を忘れぬ大根農家が始めた、情熱のチーズ工房



過去の農業政策により、酪農家から大根農家へ転向された野矢敏章さん。しかし酪農への愛を忘れずに、家族全員の後押しもあって始めたのが「さらべつチーズ工房」です。京都の高級料亭も使うというブランド大根を育てる傍ら、牛乳を仕入れ、長期熟成チーズ「酪佳」などの逸品を、すべて手作業で作っています。ブルーチーズ用の青カビを自ら培養するなど、他の職人が手がけないような挑戦も。息子の野矢譲司さんとともに情熱を燃やし続けています。

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
酪佳（半硬質）　スノーホワイト（フレッシュ）
さらべつウォッシュ　気まぐれブルー（青カビ）

ASUKA のチーズ工房
（北海道むかわ町）
北川飛鳥さん

実家牧場の生乳だけを使い、味わいを生かす

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
はじめのチーズ（セミハード）、わたげ（モッツァレラ）、雪の音（カマンベール）、ストリングししゃも等

「ししゃも」で有名な北海道むかわ町。北川飛鳥さんは、大切に育てた牛の新鮮な生乳のおいしさを知ってもらいたいと、三代続く酪農家、実家でもある「毛利牧場」内に2009年、チーズ工房を開きました。自らが生産した生乳だけを使って作る、農家手づくりのチーズはミルクの甘みや風味が特徴。こだわりとして、ミルクのそのままの美味しさを楽しんでもらえるように、食塩は添加せずに作っているそうです。家族で手作りするので数は限られますが、ひとつ一つ心こめて作っています。

清水牧場チーズ工房
（長野県松本市奈川）
清水則平さん

標高 1400m で育つブラウン牛。コク豊かで華やかな風味

〈ヴィノシティで提供する主な種類〉
バッカス（硬質）　山のチーズ（ウォッシュ）
森のチーズ（ウォッシュ）　クワルク（フレッシュ）　プチニュアージュ（フレッシュ）

長野と岐阜の県境、野麦峠の山奥にある「清水牧場」。標高1400mを超え、冬は豪雪に閉ざされるこの地で、5～11月に放牧される乳牛や山羊のミルクを使って様々なチーズを作っています。乳牛はブラウンスイスという、高冷地に強くチーズ作りに適したミルクを出す牛で、その牛乳はコクがあり華やかな香りが特徴。厳しくも豊かな土壌で育つ牧草により、チーズも四季によって風味の変化が楽しめます。注文3ヵ月待ちといわれるほど人気のチーズをお届けします。

ヴィノシティが訪れた 世界の ワイナリー

ワインは世界で一番バリエーションあふれる飲み物。ブドウ品種をはじめ、テロワールといわれる各産地の「生育環境」（地理、気候、土壌など）、そして作り手たちの歴史、ワインにかける情熱や技法によって、その味わいやストーリーは多種多様に広がります。

私たちがこれまで巡ったワイナリーは、世界６カ国を中心に500カ所以上。世界中のワインの個性を少しでも知り、お客様にお伝えしたいから、実際に足を運び、目で見て、舌で味わい、作り手と心通わせてきました。その土地にしかない味わいを追求し続ける珠玉のワイナリーを紹介します。

JAPAN

くらむぼんワイン

山梨・勝沼町

自然と調和・共存する自然栽培を貫く

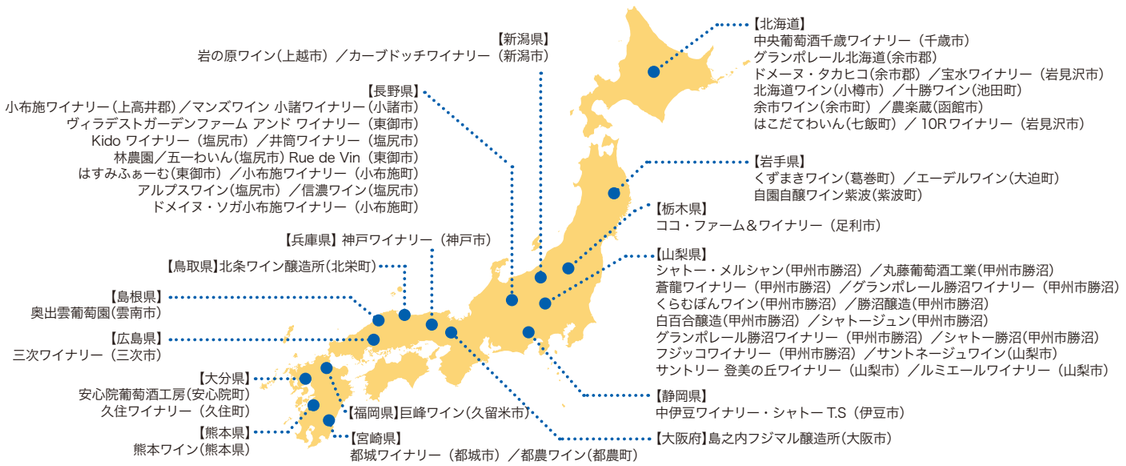
1913年創業の「山梨ワイン」が100周年を機に屋号を変え、宮沢賢治の自然との調和・共存する思想に共感したことから、童話「やまなし」に出てくる“くらむぼん”を名付けたそうです。栽培醸造責任者の野沢たかひこさんは、留学先のフランス南西部で飲んだ自然派ワインに感銘を受け、自社でも土を耕さず、化学農薬を使わず、雑草も除去しないという栽培方法に取り組み、樹のポテンシャルを最大限引き出しています。自社畑は勝沼に２ヵ所あり、シャルドネやカベルネ、甲州を栽培。また、元々はブドウ農家の協同組合として活動していたことから、今でも30軒の農家から直接ぶどうを購入します。2011年からはＥＵ向けに「ソルルケト甲州」の輸出を開始。甲州ワインの世界発信にも意欲的です。

ヴィノシティで味わえる主なワイン

＊ベルカント マスカット・ベイリーＡ樽貯蔵2013
＊カベルネ・ソーヴィニョン七俵地畑収穫2013
＊フォーシーズンズ 2013 辛口　＊ソルルケト甲州 EU

1無料試飲室でサービスする野沢さん。2母屋は築130年。中には休憩部屋やワイン醸造の歴史資料室も。3自然農法を取り入れた、ワイナリーそばにある自社畑「七俵地畑」。4 90年前から使用されてきたブドウの貯蔵庫をセラーに。

実際に訪れた日本のワイナリー



ヴィノシティで味わえる主なワイン

＊キュヴェ三澤(赤・白)　＊グレイス グリド甲州　＊グレイス甲州 鳥居平畑
＊グレイス ロゼ　＊セレナ ロゼ　＊セレナ スパークリング ケルナー　他

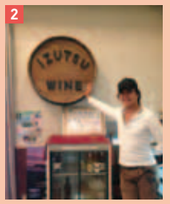
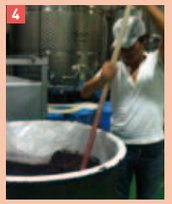
明野・ミサワワイナリー（中央葡萄酒）

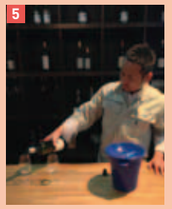
山梨・北杜市

日照時間日本一。理想のテロワールより生まれた世界品質の甲州ワイン

“太陽の村”と呼ばれ、日本一の日照時間を誇る北杜市明野町。1923 年の創業以来、ワインの名産地・勝沼で世界を見据えたワインづくりに情熱を傾けてきた「中央葡萄酒」は2002 年、ワイン特区でもあるこの地に12haのブドウ畑「三澤農場」を開きました。標高約700mの茅ヶ岳山麓の傾斜地は、ミネラル豊富な重粘土質に恵まれ、高品質なブドウが育つ最高の環境です。ここでは、1本の木に実るブドウの数を少なくして糖度を上げるヨーロッパ伝統の「垣根式栽培」を取り入れるなど、新しい挑戦を続けています。甲州ブドウという日本固有品種に日本人の手技を加えて、じっくりと醸した甲州ワインは近年世界中から注目を集め、2014年には、世界最大級の国際ワインコンクール「デキャンター・ワールド・ワイン・アワーズ2014」で「キュヴェ三澤 明野甲州 2013」が日本のワインとしては初となる金賞を受賞しました。

＊WINERY TOPICS from JAPAN＊



1ドメーヌ・タカヒコの醸造家・曽我孝彦さん。2長野・塩尻の井筒ワイナリーにて。3岩手・花巻のエーデルワイン。4グランポレール勝沼ワイナリーにて樽入れ作業を体験。5北海道の千歳ワイナリーの三澤計史さん。6五一わいんの自社畑で採れたシャルドネ。

ブドウはとても繊細な果物で、皮の感じや香りは日々変わるのですが、自社畑だからこそベストのタイミングで手摘みができます。また、仕込みや醸造方法にもこだわり、どの工程もできるだけ手作業で行なっています。誰かの大切な一本になることを思い浮かべながら、今日も真剣勝負でブドウと向き合っています。

ワインメーカー
三澤 彩奈さん

フランス栽培醸造上級技術を取得。南アフリカ、ニュージーランド、オーストラリア、チリ、アルゼンチンのワイナリーで研鑽を積む。現在もオフシーズンは海外のワイナリーへ出かけ、醸造家と意見交換をする。

日本固有の主なブドウ品種

ワインを選ぶとき、味わいを推測する上でひとつの基準になるのがブドウ品種。ここでは日本固有の品種を中心に紹介します。

甲州

1000年前から栽培されてきた、日本唯一の伝統品種。日本でワインに仕込まれる量も最も多い。気取りのない飲みやすい味が特徴だが、近年は醸造の工夫で、飲み応えのあるボトルなど様々な個性が。

マスカット・ベリーＡ

日本ワインのために昭和初期に開発された交雑品種。日本の赤ワインの中では仕込まれる量が最も多い。渋みが少なく飲みやすい味だが、近年は濃密さ出すよう熟したブドウを用いて仕込む作り手も多い。

ブラック・クイーン

マスカット・ベリーＡと同じく日本固有の交雑品種。黒い果実の香りときれいな酸味が特徴で、軽やかな赤ワインが多い。

FRANCE

ローラン・ペリエ
Laurent-Perrier

シャンパーニュ

「フレッシュ」「エレガント」「バランス」を追求する世界指折りのメゾン

1812年に創立したローラン・ペリエは、第二次大戦後、前当主ベルナール・ドゥ・ノナンクールにより確立された哲学が息づく有数のシャンパーニュ・メゾンです。彼は醸造を始め、セラーの仕事、営業などシャンパーニュ造りに関わる様々な仕事を４年間の厳しい修業により学んできた、シャンパンメゾンでは極めて稀な「現場の仕事に精通している経営者」。様々なぶどう農家と信頼を築き、伝統と革新を融合したシャンパン造りを追求してきました。それにより、「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」というメゾンのスタイルを確立、独創的なラインナップにより、今日では世界147カ国に輸出する指折りのメゾンです。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊ブリュットL・P　＊ドミ・セック
＊ブリュット ミレジメ
＊ウルトラブリュット　＊グラン シエクル

タルラン　TARLANT

シャンパーニュ

自然派を押し進める家族経営のシャンパーニュハウス

17世紀よりブドウ栽培を始めたタルラン一家のシャンパーニュは、11代目でありシャンパーニュ委員会の技術委員長である当主ジャンマリー・タルランを中心とした家族経営。「偉大なワインは偉大なブドウから」を信条に、ジャンマリーは息子ブノアとともに、代々受け継がれてきた栽培技術と自社畑100%のテロワールを最大限生かした自然派のワインを造ります。ワインの醸造工程でマロラティック発酵（乳酸発酵）はあえて行なわず、ブドウ本来の爽やかな酸味を生かした味わいに。また瓶内熟成時のリキュール添加（ドサージュ）も行ないません。シャンパーニュづくりの核であるワイン調合（アッサンブラージュ）も家族全世代で決定し、ブドウ畑ごとの個性が生かされたシャンパーニュが堪能できるのです。意欲的な息子ブノアとその妹メラニーは、勉強に伺う私たちをいつも歓迎してくれます。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊タルラン ゼロブリュット　＊タルラン ブリュット

1

2

3

①自然派ワインづくりに意欲を燃やすブノア・タルランさん。②メアリーさんは来日時、ヴィノシティマジスを訪ねてくれました。

＊WINERY TOPICS from CHABLIS&BOURGOGNE＊

1

2

3

4

①全体がワインに彩られるシャブリの街並み。②スタッフの研修旅行で訪ねた、ブルゴーニュの銘家アルベール・ビショー社の醸造所。各地にドメーヌを持ち、栽培・醸造とも多数の職人を有します。③かの有名なロマネコンティの畑と、こちらも有名な特急畑のあるコルトンの丘。④ロマネ村の一級畑を持つ生産者ミッシェル・グロさんと。

ルイ・ジャド　Maison Louis Jadot

ブルゴーニュ

伝統農法・自然酵母で作る名ワイン

1859 年に創設したブルゴーニュの名門メゾン「ルイ・ジャド」。コート・ドール全域にわたる150ha 以上もの自社畑を所有しており、そのポリシーは、土地が持つ個性を尊重し、次世代に残すため、その特徴を最大限に表現したワインを作ること。化学肥料や農薬は用いず、伝統的な農法でブドウの樹と共生するように栽培しています。収穫はすべて手作業でブドウを選定し、発酵もブドウ畑やワイナリー内に存在する自然酵母だけを使用するという徹底ぶりです。また、ルイ・ジャドのワインラベルには、全てバッカスの顔と淡いイエローが用いられるのも特徴。これは、すべてに同等の価値を置き、同等の熱意を持ってワイン造りをしている証です。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊キシャンボール・ミュジニー
＊ソンジュドバッカス シャルドネ
＊ソンジュドバッカス ピノノワール　他

ドメーヌ・カズ　Domaine CAZES

ラングドック・ルーション

「ビオディナミ」ワインのエキスパート

1994年から除草剤、殺虫剤、化学肥料を使わない栽培法に切り替え、1997年以来すべてのブドウにビオディナミ農法を採用。220haに及ぶ自社畑を所有するフランス最大のビオディナミワイン生産者です。ビオディナミとは有機栽培の一つで、さらに踏み込んだ農法。化学肥料や農薬に一切頼らず、月の満ち欠けといった自然界のリズムを尊重し、土壌が本来有する自然な活力を引き出します。栽培された健全なブドウは、その土地に根差した良質ワインをもたらしてくれます。その良質さとおいしさに、これまで300以上のメダルが授与され、その品質の高さは広く知られています。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊カノン・デュ・マレシャル（ルージュ、ブラン、ロゼ）

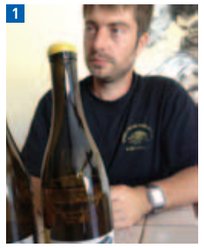
ドメーヌ・ド・ボワ・ディベール　Domaine de Bois d'Yver

シャブリ地区

シャブリの恵みを受け継ぐ新進のドメーヌ

ブルゴーニュを代表する辛口白ワイン産地・シャブリにあって、オーナーのジョルジュ・ピコさんはこのドメーヌの初代。学校卒業後にワイン造りを始め、結婚後、奥さんの父親よりすばらしい畑を譲り受けます。アンモナイトの化石も発掘されるミネラル豊富な土壌で収穫されるシャルドネは、長期熟成にも耐えるパワフルな味わいと豊かなアロマ。発酵には流行のコンクリートタンクを用いる等、醸造には伝統と新しい技術を調和させるスタイルで、息子のトーマス・ピコとともに専門知識に基づいた自家栽培・自家生産のワインづくりに情熱を傾けています。

1


1

2

①初代ジョルジュ・ピコと、ブドウ栽培に意欲を燃やすトーマス・ピコ。②コンクリート製タンク。ワインが対流しやすい卵型なのが特徴です。

＊WINERY TOPICS from CHAMPAGNE＊

1

2

3

4

①シャンパーニュの三ツ星生産者・ジャック・セロス。②辛口シャンパーニュの先駆者であるポメリーのカーヴ。③シャンパーニュの呼称や生産、格付けを管理するシャンパーニュ委員会。そのイベントで披露されたのは、沈没船より揚がった世界最古のシャンパーニュ。④フランス北部では数少ない、シャンパーニュにあるワイン樽工房。80%はシャンパーニュに出荷される。

シャンパーニュの製造工程

普通のワインとの大きな違いは、瓶内二次発酵と長期熟成を行なう点です。シャンパーニュで守られてきた手間ひまかけた製法により、あのきめ細かい泡と味わいが生み出されます。

1 収穫 ▶ 2 選果 ▶ 3 圧搾 ▶ 4 清澄 ▶ 5 一次発酵 ▶ 6 ワイン調合 ▶ 7 瓶詰め ▶ 8 瓶内二次発酵 ▶ 9 熟成 ▶ 10 動瓶（ルミアージュ） ▶ 11 澱抜き ▶ 12 アルコール添加（ドサージュ） ▶ 13 打栓 ▶ 14 ラベル貼り

ラ・キャピテール・デュ・ドメーヌ・ド・バロナーク
LA CAPITELLE DU DOMAINE DE BARON ARQUES

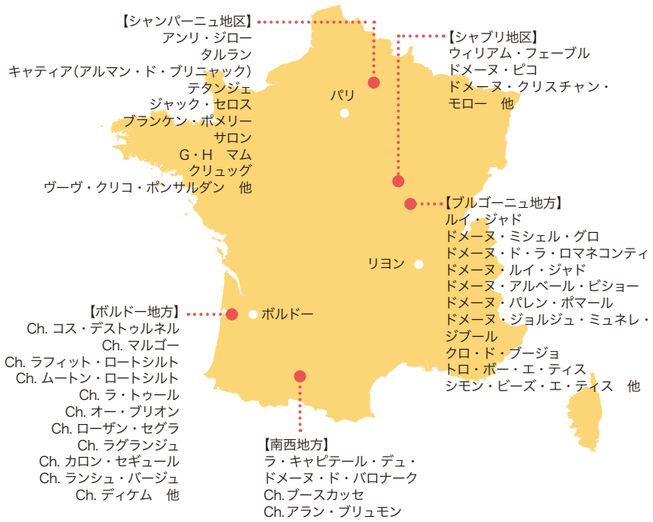
ラングドック・ルーション

プレミアムワインと同等のお値打ち銘柄

ここは有名なシャトー・ムートン・ロートシルトで知られる「バロン・フィリッピーヌ・ド・ロートシルト」社が所有するワイナリー。同社は1998年にここを買収し、赤ワインのAOCを作るべく尽力しました。その甲斐あって、AOCリムーの赤は、ファーストヴィンテージの2003年から実現。以来「ドメーヌ・ド・バロナーク」は同社が共同事業者である「オーパス・ワン」等と並ぶプレミアムワインとして知られています。ヴィノシティで扱うのは、同じワイナリーで造る「キャピテール・ド・バロナーク」。これは決してセカンドクラスではなく、同じキュヴェを熟成方法や期間の違いでブランドに分けたもの。熟成はシャトー・ムートン・ロートシルトと同じ樽を使い半年ほど行ないます。社長のヴィンセントさんが言うにはシャトー・ムートン・ロートシルトのエスプリを感じれるボトルなのでは、とのことです。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊ラ・キャピテール・デュ・ドメーヌ・ド・バロナーク

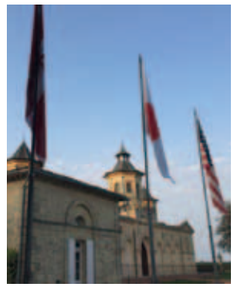
実際に訪れたフランスのワイナリー（抜粋）



シャトー・コス・デストゥルネル
CH.COS D`ESTOURNEL

ボルドー

格付け2級シャトーの中でも筆頭格の「スーパーセカンド」



オーナー家のディミトリ氏は藤森と同い年。たった3人だけのプライベートディナーに招いてくださり、いろいろなお話を聞けました。

格付け二級シャトーの中でも特に素晴らしい品質を持つ「スーパーセカンド」。その中でも高評価の筆頭にあがるのがこのシャトーです。歴史の古いシャトーですが、数年前には大規模改修を行ない、そのハイテク化した醸造設備を他のボルドーのシャトーも追従しているそうです。ワインの特徴は一般的にブレンドに使うメルロの比率が高いこと、また猛暑や大雨など、ブドウ栽培が困難な年でも良質なワインを造り上げてきたことがあげられます。当店オーナーの藤森が昔、ソムリエ合格と誕生日のお祝いを兼ねてバースデー・ヴィンテージとして贈られた思い入れのあるワインでもあり、記念日にもふさわしい芳醇でスケールの大きい味わいが魅力です。

WINERY TOPICS from BORDEAUX

1 ボルドーの超有名ワイン、シャトーマルゴーにて。さすがカーヴも行き届いた管理がされています。2 シャトー・ムートン・ロートンシルトでの圧搾・清澄作業。清澄は卵白を使って行ない、使う卵もピオロジックの思想で作られたもの。

実際に訪れたイタリアのワイナリー

ガヤ GAJA

ピエモンテ州

イタリアワインの"帝王"始まりはオステリアから

イタリアワインを世界レベルに押し上げ、イタリアワインの帝王として知られるガヤ。その創業は1850年代、初代ジョヴァンニ・ガヤ氏がピエモンテでオステリアを開き、店で提供するワインを造ったことから始まります。その後、代を重ねるごとにワイナリーの規模を拡大し、「ソリ・サン・ロレンツォ」や「コスタ・ルッシ」などの最高峰の畑を購入。徹底して品質にこだわる中で、ガヤのフラッグシップであるバルバレスコが高い評価を受け、トップブランドの地位を確立します。現当主のアンジェロさんは、バリック樽の導入や、単一畑のワイン造りなど、様々な改革を実施。ピエモンテの伝統を守りながら、革新的な設備や技術を取り入れた、イタリアワインの立役者の一人です。

当主のアンジェロ・ガヤさんと。ワイナリーにはオステリアだった頃の跡も残っています。

ロッカ・ディ・モンテグロッシ
Rocca di Montegrossi

ITALY

トスカーナ州

オーナーのマルコさんは、ヴィノシティにも度々訪ねてくださいます。

キャンティを生んだ名家の末裔が作るワインを、直輸入でご提供

キャンティ・クラシコの礎を築いた名門、リカーゾリ男爵家。その末裔のひとりマルコ・リカーゾリさんが「自分が考える最高のワインづくりを」と立ち上げたワイナリーです。良質なブドウが採れるとされるガイオリ地区の中でも最大面積の畑を有し、キャンティの主要品種であるサンジョヴェーゼの魅力を引き出すことに注力。土地の持ち味を最大限に表現する栽培法を見出すべく、フィレンツェ大学と共同研究も行なってきました。さらに国際品種によるワインづくりを試みるほか、有機栽培にも取り組み、2010年にはオーガニック認証を取得。ヴィノシティでは、この熱意こもったワインを直輸入にてご提供しております。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊キャンティ・クラシコ 2010
＊ロサート ディ トスカーナ2012
＊ヴィンサント デル キャンティ・クラシコ2002

直輸入

ニフォ　サラポキエッロ NIFO Sarrapochiello

カンパニア州

古代ローマから続くワイン産地でオーガニックワインを

古代ローマから続くワイン産地・タブルノにて18世紀に創設されたワイナリー。標高200～350mの丘陵地に広がるブドウ畑は、粘土質の表土の下に礫や石灰質の土壌を持ち、ミネラル豊かなブドウが育ちます。三代目のロレンツォ氏はワイナリーを引き継ぐと、すぐに有機栽培へ移行し、1998年より有機認証を取得したオーガニックワインを提供。また、ファランギーナ、アリアニコなど地場ブドウ品種も手がけ、高品質を貫くため年間約7万本と少量生産を維持。本当に納得できるワインをヴィノシティは直輸入にてご提供します。

高品質ワインにこだわるロレンツォ夫妻。

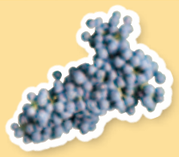
ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊タブリノ アリアニコ ロザート DOCGマローザ2011
＊タブリノ ファランギーナDOC2011
＊タブリノ ロッソDOC セローネ2009

直輸入

知っておきたい！ワインの主なブドウ品種

ワインの大まかな味を想定する上で知っておきたいのがブドウ品種。世界中で様々なブドウがワイン用に栽培されていますが、その中でもこれだけは押さえておきたい！という代表的品種を一部ご紹介。

カベルネソーヴィニヨン
CanerbetSauvignon
色の濃い、酸味も渋みもしっかりとした味わいのワインになります。これぞ赤ワイン！の男らしさ。



メルロー　Merlot
濃いしっかりとしたワインになりますが、カベルネソーヴィニヨンに比べると全体的にまろやかで優しい印象。心優しき気高き女性のイメージ。

ピノノワール　PinotNoir
明るいルビー色で果実味や酸味が印象的な渋み穏やかな、繊細な味わいのワインになります。ちょっと気難しいインテリ系。

▶続く

SPAIN

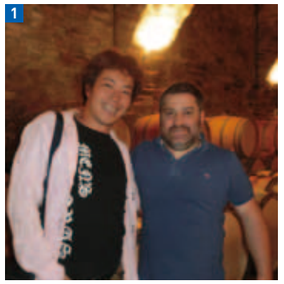
ラウル・ペレス Raul Perez

ガリシア州

スペインを代表する天才醸造家

天才醸造家と呼ばれるラウル・ペレス氏が造るワインは、世界各国で「幻のワイン」と評されています。全工程を自ら手作業で行なうため、生産量は非常に少なく、その希少性と比類なき味わいから、スペインワインの中で最も入手困難として知られているのです。彼の故郷は、今やスペインの新黄金郷として名高いピエルソ。実家のワイナリーを手伝っていた時に、スペインを代表する醸造家らがピエルソでワイン造りを始めたことで多大な影響を受け、自身の今後の道を見出しました。その後独立し、廃れつつあるブドウ品種の再生に尽力するなど、スペイン各地で約20カ所のワイナリーでワイン造りに携わっています。そうして彼の仲間たちとともに生み出されたワインの数々は、世界で最も影響力を持つ米国のワイン評論家、ロバート・パーカーを始め、多くのメディアで大絶賛されています。

ワインショップ『ヴィノシティ　ドミ』(P10)で一部販売しております。


1

2

3

1ラウル・ペレスさんと。彼の携帯電話には、世界中のバイヤーから1日200件近い問い合わせがくるそう。2「アガデス・ギマロ」のワインは、ペレスさんのアドバイスを受けて作られ、評判の高まったボトル。「ヴィノシティ　ドミ」で取り扱っています。3「キンタ・ダ・ムラデッラ」の急峻なブドウ畑。こちらのオーナー、ホセ・ルイス・マテオさんは、ペレスさんとワイン造りをともにし、そのワインはスペイン中のレストランから引っ張りだこ。

ラガル・ド・メレンス LAGAR DO MERENS

ガリシア州

多種多様な土着品種で作るワインに、プロもうなる

2001年、D.O.リベイロにて古いワイナリーを修復して創立されたワイナリーです。ブドウは3.5ヘクタールの自社畑で生産しており、全て手作業で、リベイロ固有のブドウ品種を栽培。質素な田舎にあるものの、歴史を感じさせる醸造所の中には最新のステンレスタンクと樽を備えており、オーナーのドン・ホセ・メレンスがすべての作業を行なっています。世界中のワインに関心を持ち、勉強熱心な彼の作るワインのクオリティには、上記のラウル・ペレスも大絶賛しています。

3

3

1ドン・ホセ・メレンスさん。そのワインはマンガ『神の雫』でも紹介されました。2所有する畑は、114カ所に分かれて点在するそうで、その土壌は、砂壌土状の花崗岩質。

ヴィノシティで味わえる主なワイン

＊ ラガル・ド・メレンス ブランコ

WINERY TOPICS from SPAIN

1

2

1ガリシア地方のブドウ畑は急峻な斜面に作られることが多く、また棚や垣根を設けないのもスペインの特徴です。2ガリシアには、陶器の器やデキャンタで気軽にワインが飲める店もあります。

実際に訪れたスペインのワイナリー

シャルドネ Chardonnay
白ワイン界の大スター。シャープでドライなものからふくよかで重厚なものまで安心の品質と味わい。みんなに好かれる人気者（八方美人？）。

ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc
ハーブのような、まだ青い果実の若々しい香りが特徴の爽やかな酸味のワインができます。ストライプの似合うイケメンボーイ。

ヴィオニエ Viognier
近年人気急上昇。完熟フルーツの芳醇な香りとボリュームたっぷりの重厚感ある味わい。

フォルハス・デル・サルネス Forjas del Salnes

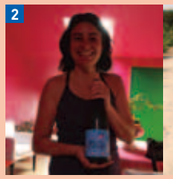
ガリシア州

樹齢200年のブドウ樹木から作る逸品

DOリアス・バイシャスのサブゾーンであるバル・ド・サルネス地区。ここで家族経営の小さなワイナリーを運営するロドリゴ・メンデスさんは、畑を祖父の代から受け継ぎ、その中には樹齢120～200年を超える、土着品種のアルバリーニョ種も栽培されています。ロドリゴさんは祖父の意思を継ぎ、赤ワインの生産に力を入れていますが、彼は自ら育てたアルバリーニョを使い、ラウル・ペレスさんとともに「レイラーナ・アルバリーニョ」シリーズをスタート。大樽で発酵を行ない、澱とともに熟成させたワインは、爽やかな風味とくっきりした味わい。いまや同地域で最も注目されるワイナリーとなっています。

WINERY TOPICS from SPAIN

1


2

3

マドリッド西部のワイナリーでは、若手醸造家が新しいワイン造りに意欲的。1ヒメネス・ランディさんは2004年に設立。2ベアトリス・エランスさんは実家のブドウ栽培学を学んだ後、ワイン醸造の道に入り、2010年に最初のワインをリリースしました。3スペインでも有名なワイン商、フレッキーさんは「シリウス」というボデガ(ワイナリー)を運営。

part 2

ワインなんでもQ&A

教えて！ヴィノ先生

Q4 赤ワインは“常温”がおいしい？

日本で飲むなら「ちょい冷」がおすすめ A

昔から「白ワインは冷やしていいけど、赤ワインは常温で飲むもの」と聞きますよね。でも実際どうでしょう。赤を常温で飲むと、重かったり渋かったりで飲みにくくないですか？はい、あなたの感覚は正しい！

そもそも「赤を常温で」というのはフランスを始めとした欧州での話。日本より平均気温が低く、石造りの建物が多いので、そこに置かれるワインもひんやりしている。なのでそのまま飲んでもおいしいのです。一方、日本は温暖化の影響か、近年は夏になると熱帯のような湿気と暑さです。

ちなみに赤ワインがおいしく飲める適正温度は16～20℃とされますが、日本の常温で開けると、23～24℃くらいになってしまいます（もちろん保管場所により変動しますが）。ですので、日本で赤ワインを飲むなら「ちょっと冷やす」のをおすすめします。

では、ワインをちょいと冷やす方法は？　ワインセラーがあれば問題ありませんが、冷蔵庫にずっと入れると冷えすぎてワインの香りや旨味が閉じてしまいますので、飲む少し前に冷蔵庫から出して置いておくといいでしょう。

また、常温のワインをすぐ飲みたい場合は、氷水で冷やすのもおすすめです。ワインボトルを氷水（0℃環境）に入れると、ボトルが冷えるのに1分、以後、液体が1℃冷えるのに1分かかると言われています。あくまで目安ですが、常温が22℃だったとして、仮に18℃の適温まで冷やすには、4℃温度を下げるので5分ほど氷水につけておくといいわけです。

ワインは温度変化で香りや飲み味が多彩に変わる飲み物です。お家で飲む時も、この温度にこだわってみるとワインがグンと楽しくなりますよ！

ヴィノシティ・マジス及びマキシムには、氷水の量を加減して3種類の温度帯に区分けしたワインクーラーがあります。それぞれのワインに最適な温度でご提供♪同じワインでも、温度の違いで味が変わることもよくわかります。

AUSTLARIA

ベイ・オブ・ファイヤーズ・ワイナリー　Bay of Fires winery

タスマニア州

豪州№1スパークリングや、受賞ワイン多数

タスマニアでワインづくりが始まったのは、約30 年前のこと。その後、世界が認めるワイナリーが続々と育ってきました。その一つが、タスマニアで最も冷涼と言われるRipes River に位置する「ベイ・オブ・ファイヤーズ・ワイナリー」。フランス・シャンパーニュの気候の特徴に多くの共通点があることから、最も早く世界の注目を集めたエリアです。オーストラリアでナンバーワンと言われるスパークリングワイン「Arras」をはじめ、英国のワイン専門誌「デキャンター」が主催する「アジア・ワイン・アワード2012」のシャルドネ部門で金賞に輝いた「Bay of Fires CHARDONNAY 2010」など、ワイン界に旋風を巻き起こす、新しい一本を生み出しています。

1

2

1醸造責任者のピーターさん。2訪問時は、世界中の醸造家が集まりピノノワールの勉強会が開催。

WINERY TOPICS from AUSTLARIA

オーストラリアは、誰でも気軽に立ち寄れるセラードア（試飲販売所）を各ワイナリーとも充実させています。

実際に訪れたオーストラリアのワイナリー

ダーレンベルグ
d'Arenberg

南オーストラリア州

25種ものブドウ品種を用い、60種もの多彩なカテゴリーワインを造る

アデレードの南約40kmに位置する温暖なマクラレン・ヴェイルに、1912年に設立された有名ワイナリーです。現在は同地に72haの畑を有し、4代目のチェスター・オズボーンさんがワインメーカーを務め、多様なテロワールをもつこの地で、品種特性を生かしたデイリーワインから世界的プレミアム・シラーズまでを造っています。25種類ものブドウ品種を用い、60種類もの様々なカテゴリーのワインを提案しており、オーストラリアワインの地位向上に貢献したワイナリーとして知られています。

ヴィノシティで味わえる主なワイン
＊カストディアン・グルナッシュ　＊ドライ・ダム・リースリング
＊ザ・スタンプ・ジャンプ(シリーズ)

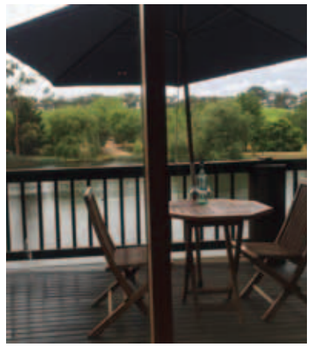
当主のダリーさんは、半世紀にわたり南オーストラリアワインを牽引。またワイナリーには、丘陵を見下ろせる素敵なガーデンレストランも併設しています。

K1・バイ・ジェフハーディ
K1 by Geoff Hardy

南オーストラリア州

ワイン造りの名家から独立も地域有数のワイナリーを築く

南オーストラリアワインの礎を築いた名門ハーディ家。ジェフ・ハーディさんは新たなるワイン造りに挑戦しようと、ハーディファミリーの会社を離れ、1987年に「K１」を創業します。K１はアデレードから車で１時間ほどのクイットポにあり、ロフティ山脈の崖線に沿って広がる畑は冷涼でワイン造りに最適。ジェフさんはこの土壌に最適なブドウを探り、畑を開き、この地域有数のワイナリーを築き上げました。ちなみにワイナリーにはチャペルも併設し、とても素敵な環境。観光にもおすすめの地ですよ。



part 3

ワインなんでもQ&A

教えて！ヴィノ先生

Q5 そんなのある!? ピノ・ノワールの白ワイン

造る事は可能。レアですが存在します　A

赤ワインに使うブドウは黒色系のブドウ品種。仕込む際、圧搾した後、赤ワインの色の素となる果皮を取り除き、果汁だけで醸造すれば白ワインになります。

実際、シャンパーニュは白ブドウのシャルドネ、赤品種のピノ・ノワール、ピノ・ムニエを用いて造られますが、赤品種は皮を除いて仕込みます。

ちなみに、シャンパーニュ地方に行くと100%ピノ・ノワールの白のスティルワインを見かける事もあるそうです。このワインはあまり外に出回る事はないそうですが、果たしておいしいのか、試してみたいですね！

ちなみに赤ワインの特徴である渋みやボディは、黒ブドウの皮と種に含まれているよ。

Q6 なんでみんな、グラスを回すの？

香りを開くためですが、半分くらいはクセです（笑）　A

ソムリエの姿を見たり、ワインの試飲会に行くと、みんなワインを注いだ後、くるくるグラスを回してますよね。あれは決して格好付けたいからではなく（中にはそういう人もいるけど）、ワインに空気を触れさせることでワインの香りを開かせているのです。

ワインは、ものによっては普通に注いだだけでは香りが閉じているものがあります。回して空気に触れさせることで、思いがけない華やかな香りがするものもあるのです。でも、ソムリエやワイン専門家は、常にワインを試飲しているので、香りとか関係なく、グラスを回すのが無意識のクセになっている人がほとんどな気がします（笑）。

ちなみにですが、グラスを回す方向は、右手なら反時計回りをおすすめします。時計回りだと、回すときワイングラスを押し出す方向に力が入りがちなので、他の人にワインをかけてしまう恐れもあるからです。

エアレーションキャップ等のワイングッズは、ワインショップ『ヴィノシティ　ドミ』（詳しくはP10）でお買い求めいただけます。

Q7 ビオワイン＝すべて無添加なの？

いわゆる“ビオ”でも酸化防止剤は使われる事がほとんど　A

ビオワインにこだわっているお店やビオワインを好んで飲む人が増えていますが、ビオワイン（あるいは自然派ワイン）という言葉には法的規制や明確な定義はありません。ビオディナミやビオロジックといったオーガニック農法を厳格に守って造るワインから、その思想を一部取り入れた有機栽培ワイン、あるいは添加物の有無をうたったワインまで、様々な程度のワインを大きく捉えてビオと呼んでいる状態といえます。なんとなく身体によさそうな響きですしね。ビオ。

ただし一つだけ、ヴィノ先生が（恐れながら）指摘したいのは「ビオワイン＝酸化防止剤（亜硫酸塩）を不使用」というイメージです。ワインの酸化防止剤は、酸化防止の他、過発酵を防いだり、ブドウにつく雑菌を殺菌する役目があり、使わないとワインの品質を損なう恐れがあります。そのため、栽培や製法にこだわっているワイナリーでも、必要最低限の量の酸化防止剤を使う人もいます。また、例えばフランスでは、ラベル等に酸化防止剤使用の表示義務がないため、実際には酸化防止剤が使われていても「使っていないワインだ」と思い込んでいる人もいるようです（日本で販売する場合は100%表示されます）。

ちなみにワインによっては、インポーターがワインの成分のデータを持っていますので、そこで酸化防止剤の有無や使用量を確認することもできます。

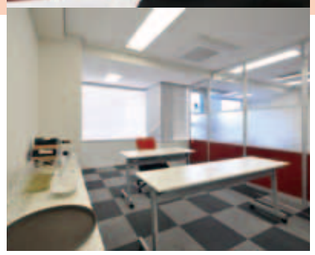
スーパーで見かける「酸化防止剤無添加ワイン」は、通常のワイン製法とは異なる作り方。無添加ですが“別物”といえます。

デキャンタージュやエアレーションキャップも、ワインに空気を入れて香りを開かせます。

ヴィノシティの系列
ワインスクール

WINE SCHOOL
ワインスクール
シャルパンテカレッジ
Charpenté college

ようこそ
シャルパンテ・カレッジへ



格安の授業料、94％を超えるソムリエ試験合格率と、これまでにない魅力溢れる内容でご好評頂いているワインスクール「シャルパンテ・カレッジ」。ヴィノシティのお客様もこれまで多数受講いただいております。ソムリエ、ワインアドバイザー、ワインエキスパートの資格を目指す方を手厚くサポートするのはもちろん、ワインをもう少し詳しく知りたいという方も大歓迎！お問い合わせ・お申し込みを心よりお待ちしております。

ソムリエ・
ワインアドバイザー・
ワインエキスパート
呼称資格試験
対策講座

10
の
特徴

1 業界随一！94％以上の高い合格率

全国平均は35%。シャルパンテ・カレッジの合格率は実に全国平均の2.5 倍以上になります！

シャルパンテ・カレッジ一次試験合格率
■ソムリエ100%■ワインアドバイザー100%■ワインエキスパート　92%

二次試験合格率
■ソムリエ100%■ワインアドバイザー100%■ワインエキスパート81.8%

参考：全国二次試験平均合格率
■ソムリエ39.1%■ワインアドバイザー30.4%■ワインエキスパート41.4%

2 現役トップソムリエの講師が多数在籍

レストランのオーナーソムリエや有名レストランのトップソムリエなどが講師を務めます。元試験官の講師も在籍しているため、本番当日の試験のポイントや様子、攻略法などを細かく指導できます！本番での試験傾向に沿ったカリキュラムを毎年見直して組む事で「全員合格」を目標に、ソムリエ協会の教本に沿った授業を行ないます。記述式による復習小テストを毎回行ない、試験に出るポイントを繰り返し学ぶことで、曖昧に覚えるのでは無くしっかりと身につけられ、さらに試験慣れをしていただき、実戦力を身につけていただきます。

3 少人数制クラス

担任講師制なので、同じ曜日・時間帯の授業に通っていただくことで、毎回行なう復習小テストを通し、生徒一人ひとりの理解度や弱点などを分析します。それぞれの生徒さんに合ったきめ細かい丁寧な指導を行なうことで、合格まで全力でサポートします。

4 テイスティングは業界最多の170種以上！

現役ソムリエによるテイスティングレッスンは、試験に必要な分析方法や専門用語なども同時に学べ、テイスティング能力は飛躍的に向上します。半年間を掛けて毎回約7種類のワインなどのアイテム（例 ワインなど6種類＋その他の酒類1種類）をテイスティングする事で、卒業までに約170種類のテイスティングを経験し、頭でも舌でも学び身につけていただけます。

5 振替制度

シャルパンテ・カレッジは生徒さんの都合に合わせた受講が可能です！一週間のクラスは毎日開催しており、同一授業数が13コマと多いので、ご都合悪く登録曜日に受講できなくても、振替受講がしやすくなっているのもシャルパンテ・カレッジならでは。

6 追加受講制度

他校には無く、当校だけの特別なサポートです。自分ひとりでやっても、なかなかはかどらない復習も、同一週内で再度同じ授業を受けることができるので（テイスティングも受ける場合は、実費で税別3,000円が掛かります）、なんとなくしか頭に入っていなかった内容も、理解がどんどん進みます。また、別の講師の授業を受けると違うアプローチで聴けるので頭に入りやすく、質問もできるので個人での復習よりはるかに効率よく学べます。

7 ビデオ受講制度

出張や旅行などで、その週に授業を受けられなかったとしても、録画してある授業を、カレッジの自習スペースにてビデオで受講していただくことが可能です（予約制です。イヤホンをご持参ください）。

8 補講制度

出張が多い方や不規則勤務の方など、忙しくて一週間の間に振替受講も出来ず、受け漏れた授業があったとしても、中間期に「まとめ補講」を行ない、取り漏れた授業を受けられますので安心して通っていただけます。受講済みの方も「まとめ補講」を復習として受けて頂くことができます。

9 途中入校制度

3月3週目と5月1週目に、それまでの授業を1日で受講できる「まとめ補講」がありますので、5月までは途中入校可能です。5月2週目からは、全12回の短期集中講座も開講します。どの授業でも、8月予定の認定試験に、まだ十分に間に合います。

10 受講料は業界最安値の108,000円！！

全24回の授業は毎回、授業（ソムリエ教本の中から、試験傾向の重要ポイントを絞ったオリジナルのレジュメを使用）と、テイスティング、復習小テスト（水曜午後と木曜夜の授業は小テスト無し）を行ない、受講料は108,000円（税別）。これは他のワインスクールと比べてもかなり割安です。かといって内容が乏しい訳ではなく、合計約170種類のワインテイスティング数は他校を圧倒しています。

＊ワイン抜栓実技講座（隔週全9回）は別途受講料18,000円（税別）
※ソムリエ試験受験希望者は必須です。

Message from President

シャルパンテ・カレッジ学長

藤森 真 Makoto Fujimori

- JSA認定シニアソムリエ　SSI認定利酒師　他
- 〈勲章・賞〉ボルドーワイン最高評議委員会 コマンドリー・ド・ボルドー叙勲コマンドゥール（ボルドーワイン司令官）

未来を切り拓く人を全力サポートします

親と大ゲンカして家を飛び出し、一人暮らしを始めた18歳。見習いバーテンダーから始まった20代の頃。安月給（手取り約12万）の僕は、食べるお金も遊ぶお金も全てを削り、とにかくバーテンダーで一人前になるため、ソムリエやその他のお酒の資格を取得するために給料と時間の全てをつぎ込みました。

お金が無さすぎて、電気、ガス、水道までも止められたことがあり、毎日岩のりを舐めてそれだけで生活していた頃もありました。正直、結構しんどかったです……。

それでもお酒の勉強だけは楽しく、本もたくさん買いました。出かけるお金もないので、電気を止められた真っ暗な家で毎日、窓から差し込む街灯の明かりを頼りに勉強だけしていました。

そして、僕の周りにはお酒の勉強をしたい、資格を取りたいけど、金銭的な理由でスクールに通えなかったり、夢を諦める人がたくさんいました。そういう自身の経験があるからこそ、僕が経営するワインスクールでは、お金が無くて〝夢〟を諦める人が一人でも減るように、〝志のみ持参〟してくれればいいように、赤字覚悟の価格設定で、全力でサポートしています！

ソムリエを目指したい若者たち！！ワインで人を幸せにしたい方！毎日飲んでいるワインをもっと知りたい方！

夢と野望を持った若者を支援したく、業界最安値・圧倒的な低価格にしています！もちろん、安かろう悪かろうではなく、絶対合格を目指して講義やテイスティングを充実させ、これまで94%以上の合格率を上げてきました。

飲食店経営をされている方も、スタッフにソムリエ資格を取らせることで、ワインの売上は大きく変わります。ワイン好きのお客様がたくさん増えます！

ソムリエを取ろうか迷っているスタッフさんがいましたら、背中を押してあげてください！2名以上で申し込むと、団体割引もありますよ～！

初心者から愛好家まで

他にもあります！専門講座

2016年度に行なった講座の一部と、これから開講予定の講座をご紹介します。
もちろんテイスティング付き♪

アムール・デュ・ヴァン
～初めてのワイン～

「ワインって何？」という初心者から、気軽に学んでいただけるコースです。ワインの基礎を知ることで、レストランやワインショップで自信を持ってワインを選べるようになっちゃいます。最終回は講師とともにレストランでマリアージュを楽しむ会も！

中級 イタリアワイン講座

イタリアワインの魅力は、何といってもバリエーションの豊富さ。次々と個性的なワインが造り出されるイタリアの魅力に迫ります。

中級 フランスワイン
～シャンパーニュとボルドーの魅力に迫る～

フランスの二大産地、シャンパーニュとボルドーについて、その特徴と魅力に迫ります。

日本酒入門・日本酒ディプロマ対策講座

日本の伝統食文化である日本酒は、いま大きな変化を迎えています。新しい酒づくりに意欲的な蔵元さんや日本酒の専門店が増え、日本酒の魅力を本格的に学ぶ人たちも急増しています。そうした中で、当校でも日本酒講座を新設します。そもそも日本酒とは何？歴史は？どんなお米を使う？醸造の仕方は？といった基本的な知識を学んでいただくとともに、様々な味わいのタイプ別テイスティングも実施しますのでお楽しみに！
なお、日本ソムリエ協会（J.S.A.）が2017年より実施する、日本酒に特化した認定制度である「J.S.A.SAKE DIPLOMA(日本酒ディプロマ)」の試験対策も開催予定。ソムリエを始め日本酒のプロを目指す方はぜひ！

代表ブドウ品種の個性を知る

ワインを知る上で欠かすことのできないブドウ品種。初心者の方にわかりやすく代表的なブドウ品種の特徴を詳しくお伝えします。シャルドネ、ピノノアール、カベルネ・ソーヴィニヨン…ブドウ品種を知ればワインがもっと楽しく、美味しくなること間違いなし！

チーズ基礎講座

ワイン好き・チーズ好きな方はもちろん、お料理好きな方も、チーズの基礎知識を身につけて味わえば、チーズだけでなくワインの愉しみ方も料理の幅もきっと広がります！チーズもワインも実に奥深いものです。チーズの世界を一緒に学んでみませんか？

チーズプロフェッショナル資格認定試験 対策講座

チーズの基礎知識と取り扱いに関する習熟度を測り、チーズのプロの伝え手として認められる、C.P.A.協会が主催する呼称資格認定試験の対策講座です。基本の座学以外にも、様々なチーズのテイスティングも実施します。

生産者セミナー

世界各国、日本各地のワイナリーの方や、日本酒の蔵元、地ビール、焼酎の生産者を招き、当校では生産者セミナーを行なっています。ものづくりに懸ける生産者の想いや生産現場の空気感を知ることは、資格取得以上の「教養」を身につけることにつながります。

ワイナリーツアーも開催！

シャルパンテ・カレッジの生徒さんたちと行く日帰りワイナリーツアーも開催してきました。藤森学長を始め、カレッジの講師たちがナビゲートしますので、単なるワイナリー巡りよりもより深く、より楽しくワイン造りの現場を体験できます。テイスティングもばっちりできて充実の遠足ですよ。

講師紹介

横山 裕樹 *Hiroki Yokoyama*

さいたま市内のホテルなどに勤務後、都内のレストラン&カフェで飲料担当に。ヴィノシティ・マキシム マネジャー兼シェフソムリエ

〈担当講義〉アムール・デュ・ヴァン講座（初級、中級）主任講師／ワイン呼称資格認定試験講座／ワイン抜栓実技講座ほか
〈保有資格〉JSA認定ソムリエ／調理師／HRS2級／フードコーディネーター３級

Voice

受講生の声

受講料の群を抜いた安さは、たいへん魅力的でした。あとは振替で受けられることや補講が充実していることも、不規則なサイクルで仕事をしている私には有難かったです。（フリー編集者／ワインエキスパート合格）

ワインについて知識がない中、ついていけるのか不安でいっぱいでしたが、素晴らしい講師と素しい仲間に恵まれ、本当に楽しみながら受講できました。小テストは苦しかったですが、それも今では良い思い出です。（会社員／2014年度ワインエキスパート合格）

いくつか有名なスクールの体験に参加しましたが、一番通いやすそうな雰囲気を感じたのでここに決めました。特に良いのは、受講料の安さ、テイスティングの充実、講師が若くて飲食の現場を知っている、多忙な人にも配慮されている点です。（会社員／2016年度ワインエキスパート合格）

資格以上に得たものは人との出会いです。スクールに通ったことによって沢山の人に出会えて飲み会では異業種交流会のような感じで、色々な職種の方と話が出来てスキルアップに繋がってます。スクールが終わった今でもたくさんの交流があり、時々自分のお店に顔を出してくれると本当にスクールに行って良かったと思います。（飲食業／2015年度ソムリエ合格）

元々あまり勤勉なタイプではなかったため、小テストは常に点数が悪かったです。でも、講師の方々には常に熱心に、真剣に合格まで応援しようと接していただけたため、最後まであきらめずに通うことが出来ました。資格取得講座は受験予備校のようでもあるので、最終的にはどれだけ頑張れる環境がどうところが重要だと思います。（会社員／2016年度ワインエキスパート合格）

無料説明会、テイスティングつき体験レッスン実施中！

『ワインスクールってどんなところ？』『雰囲気や講師が知りたい』そんな方のためにスクール見学と無料説明会を随時行なっています。ワインテイスティング付き体験レッスンも実施中。疑問や不安に丁寧にお答えします。ぜひお気軽にどうぞ！

お問合せ▶ college@charpente.jp
03-6206-8844

〒101-0044
東京都千代田区鍛冶町1-8-1
SR ビル10 階
http://charpente.jp/college

神田駅徒歩1分♪

神田のヴィノシティ本店からほど近いビル10階にあります。JR神田駅東口から徒歩1分。駅から遠いスクールが多い中（？）、駅近のシャルパンテ・カレッジは通いやすい！

石田 充 *Mitsuru Ishida*

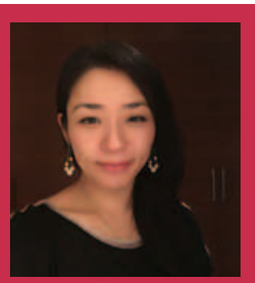
都内のレストラン等を経て、現在ヴィノシティグループ統括ソムリエ

〈担当講義〉ワイン呼称資格認定試験講座 主任講師（シニア・一般）／ワイン抜栓実技講座
〈保有資格〉JSA認定シニアソムリエ／SSI認定唎酒師

寺田 泰行 *Yasuyuki Terada*

ホテル・ニュー・オータニ内『トゥール・ダルジャン』にてソムリエとして勤務

〈担当講義〉ワイン呼称資格認定試験講座／ワイン専門講座（中級）／ワイン抜栓実技講座 他
〈保有資格〉JSA認定ソムリエ／調理師／HRS3級
〈受賞歴〉日本HRS技能協会主催2013年サービスコンクール総合部門優勝



モルル 英子 *Eiko Moreul*

ベルギーブリュッセル王立料理学校 助手、フランス ブルターニュ地方、ドルドーニュ地方 レストラン調理場勤務を経て、帰国後は神楽坂、銀座、表参道などでレストランサービス、調理場勤務。メゾン・ブルトンヌ・ガレット屋 オーナーソムリエ。

〈担当講義〉呼称資格認定対策講座　ワイン抜栓実技講座
〈保有資格〉JSA認定ソムリエ

卜部 真由香 *Mayuka Urabe*

㈱jouis代表取締役社長。㈱フォーシーズ勤務時代『ジョエルロブション』初代チーフソムリエ剣持春夫氏のワイン講座を受講し、ワインに魅了される。その後㈱jouisを設立し渋谷にビザとワインの店を開業。いまもワインや経営の勉強をしながら現場に立つ、現役ソムリエ経営者。

〈担当講義〉呼称資格認定対策講座 ワイン抜栓実技講座ほか
〈保有資格〉JSA認定ソムリエ

井上 玉英 *Tamae Inoue*

1976年 長野県生まれ。東急セミナー BE、料理本の試作校正、レシピ作成、都内の菓子店・レストラン勤務を経て、現在フリーで活躍中。

〈担当講義〉呼称資格認定試験講座／ワイン抜栓実技講座ほか
〈保有資格〉JSA認定ワインエキスパート／調理師

野崎 美晴 *Miharu Nozaki*

音大を卒業し、服部栄養専門学校へ。同校助手を勤めた後、料理研究家のアシスタントを努めつつ、地元町田のイタリアン、カフェのソムリエ、バリスタに。2016年独立し、町田にて自身のワインショップ&ワインの角打の店『un petit peu』をオープン。

〈担当講義〉呼称資格認定対策講座　ワイン抜栓実技講座ほか
〈保有資格〉JSA認定ソムリエ／ JSA認定ワインエキスパート／ JSAワイン検定ブロンズクラス認定講師／ CPA認定チーズプロフェッショナル／ JVSA認定ジュニア野菜ソムリエ／調理師

What's excursion for adults?

大人の遠足とは？

ワインだけ、料理だけ詳しい…では物足りない、お店とお客様に関わる全てにおいて本当のプロ集団でありたい。だからヴィノシティでは月に数回、店休日を利用してスタッフみんなで“大人の遠足”にでかけます。牧場や野菜畑、ワイナリーなど、お店で使う食材の見学に行ったり、お店と直接関係ない日本酒の酒蔵に行ったこともあります。単に見聞した知識ではなく、肌で感じる“体験”こそが一番大事だと考えるからです。

夏のBBQやお花見、温泉も遠足の恒例。本気で学び、本気で働き、本気で思いっきり遊ぶ。ヴィノシティはスタッフが、すばらしい未来を実現することを大切にし、毎日一生懸命勉強しています。

2011

- 1月 ・ワイナリー見学（山梨県、中央葡萄酒 勝沼ワイナリー／丸藤葡萄酒工業）
- 3月 ・陶芸体験教室（神奈川県小田原市、陶芸工房 ecru）
- 3月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 3月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーヌ工房）
- 4月 ・いちご狩り&温泉（栃木県小山市、いちごの里）
- 4月 ・お花見（代々木公園）
- 5月 ・ワイナリー見学（山梨県、中央葡萄酒 勝沼ワイナリー）
- 6月 ・ビール工場見学（神奈川県生麦、キリンビール横浜工場）
- 7月 ・バーベキュー（新木場）
- 8月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 10月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）
- 10月 ・お醤油セミナー（フードアナリスト協会主催）
- 11月 ・バーベキュー（新木場）

2012

- 1月 2月 ・四国研修旅行（愛媛県、宇和島御プラットオレンジ農家／「小豆島金両醤油」／香川県、「高松市場」）
- 1月 ・フランス研修旅行10日間（アルゴーニュ・ボルドー・パリ）
- 3月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 3月 ・味噌づくり体験（東京）
- 4月 ・築地市場 場内見学
- 4月 ・お花見（上野公園）
- 5月 ・ギガマッシュルーム栽培所（千葉県）
- 5月 ・サンクス・ファミリーデイ
- 6月 ・日本酒蔵見学（東京都 東村山市「豊島屋酒造」）
- 6月 ・ワイナリー見学（山梨県、中央葡萄酒 勝沼ワイナリー・明野ワイナリー）
- 7月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 7月 ・ビール工場見学（神奈川県生麦、キリンビール横浜工場）
- 9月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）
- 9月 ・保養所でバーベキュー（神奈川県腰越）
- 10月 ・北海道へチーズを探す旅①（北海道）
- 11月 ・北海道へチーズを探す旅②（北海道）
- 11月 ・フランス研修旅行8日間（ボルドー・リムー・パリ）

2013

- 1月 ・みんなで温泉（大江戸温泉）
- 2月 ・フランス研修旅行10日間（アルゴーニュ・シャンパーニュ・パリ）
- 3月 ・お花見（入形町）
- 3月 ・いちご狩り&温泉（栃木県小山市、いちごの里）
- 4月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 5月 ・ワイナリー見学（山梨県、中央葡萄酒 明野ミサワワイナリー）
- 6月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）
- 6月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 6月 ・ギガマッシュルーム栽培所（千葉県）
- 7月 ・サンクス・ファミリーデイ
- 7月 ・ビール工場見学（神奈川県生麦、キリンビール横浜工場）
- 7月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 9月 ・ワイナリー見学（五一ワイン・井筒ワイン・ミサワワイナリー）
- 9月 ・チーズを探す旅③（清水牧場）
- 9月 ・保養所でバーベキュー（神奈川県腰越）
- 10月 ・北海道へチーズを探す旅④（北海道）
- 10月 ・キリンハートランド工場見学（茨城県取手市）
- 11～12月 ・フランス研修旅行（ボルドー、リムー、パリ）

2014

- 1月 ・生ハム工房見学（埼玉県坂戸市、セラーノ工房）
- 2月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 3月 ・キリンハートランド工場見学（茨城県取手市、キリンビール取手工場）
- 3月 ・生ハム工房見学（埼玉県坂戸市、セラーノ工房）
- 4月 ・ギガマッシュルーム栽培見学（千葉県香取市、芳源マッシュルーム）
- 4月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 4月 ・ワイナリー見学（丸藤葡萄酒・明野ミサワワイナリー）
- 5月 ・ワイナリー見学（明野ミサワワイナリー）
- 5月 ・フランス研修旅行（パリ、ボルドー他）
- 6月 ・ハーブ園見学（東京・田無、ニイクラファーム）
- 7月 ・ビール工場見学（神奈川県生麦、キリンビール横浜工場）
- 7月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 12月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）

2015

- 2月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）
- 2月 ・ワイナリー剪定体験（山梨県勝沼町、中央葡萄酒）
- 3月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 3月 ・陶器・焼酎蔵ツアー（長崎・佐賀・高知）
- 3月 ・ハーブ園見学（東京・田無、ニイクラファーム）
- 3月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 4月 ・イチゴ狩り
- 4月 ・お花見
- 5月 ・焼酎蔵ツアー（高知・鹿児島）
- 5月 ・ワイナリー見学（山梨県「シャトージュン」「くらむぼんワイン」）
- 6月 ・沖縄ツアー
- 6月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 7月 ・宮古島ツアー
- 9月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）
- 10月 ・地ビール工場見学（東京代官山「スプリングバレーブルワリー」）
- 10月 ・長谷川水産の漁体験（静岡県富戸港）
- 11月 ・食材視察（宮崎・鹿児島・佐賀）
- 11月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）

2016

- 3月 ・生ハム工房見学（埼玉坂戸市、セラーノ工房）
- 3月 ・ハーブ園見学（東京・田無、ニイクラファーム）
- 3月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 4月 ・銅器工房見学（新潟県燕三条「玉川堂」）
- 4月 ・ハーブ園見学（東京・田無、ニイクラファーム）
- 5月 ・ワイナリー見学（山梨、中央葡萄酒）
- 6月 ・フランス研修旅行（プロヴァンス地方）
- 7月 ・ハーブ園見学（東京・田無、ニイクラファーム）
- 10月 ・三浦野菜見学（神奈川県三浦市、八百辰）
- 12月 ・フランス研修旅行 マディラン（シャトー・モンテュス、シャトー・ラスカッセ）
- 12月 ・ワイナリー見学（「南アルプスの天然水取水場」／「白州ウイスキー工場」／山梨県、サントリー登美の丘ワイナリー）

2017

- 1月 ・日本酒の酒蔵研修（神奈川県老名、泉橋酒造）
- 1月 ・ハーブ園見学（東京・田無、ニイクラファーム）
- 2月 ・日本酒の酒蔵研修（岩手県横手、「南部美人」、宮城県仙台、勝山酒造）
- 2月 ・尾島さん生ハム工房見学（埼玉県坂戸市）
- 3月 ・日本酒の酒蔵研修（群馬県川場、永井酒造）

to be continue_

スタッフ募集！

本格的にワインを学びたい方、大歓迎！

お客様もスタッフも、私たちに関わる全ての人が笑顔になれる職場を目指しています。ワインの楽しみを多くの方に伝えるお店を、一緒に作りましょう！

お気軽にスタッフまでお声がけください

＜お問い合わせ TEL＞

03-6206-9921

ホームページに採用情報が掲載されています>>>

SEARCH シャルパンテ リクルート GO

Shop Guide

昼から朝までワインが飲める
ヴィノシティ各店をご案内

VINOSITY
ヴィノシティ

1階は気軽な立ち飲みスペース。ワインショップ「わいんずき」もあります

気兼ねなく楽しく。集まれワイン好き♪

お客様も働くスタッフも、すべての人がワイン好きのお店をつくりたいと始めたのが、この1号店です。ここではワインを楽しく気兼ねなく、気心知れた仲間とめいっぱい楽しめます。これからワインを好きになる人も、私達と一緒に好きになっていきましょう！

ご予約・お問合せ▶050-2018-2411

〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町2-4-1
佐伯ビル1F、B1F
■営業時間
【月～金】ドリンク　15:00 ～ 27:30(L.O.)
フード　17:00 ～ 27:00(L.O.)
【土曜日】ドリンク　15:00 ～ 22:30(L.O.)
フード　15:00 ～ 22:00(L.O.)
■定休日　日曜・祝日
（貸切などの場合、営業いたします）

ご予約はこちら

VINOSITY magis
ヴィノシティマジス

50種類のロゼがあるよ

ロゼワイン飲むならここ！

フランスでは夏になると太陽の下、当たり前のようにロゼワインをグラスに傾ける。その魅力は赤にも白にも負けない豊かなバリエーションで、あなたのワインの世界を確実に広げてくれます。「ヴィノシティマジス」では、約50種類のロゼワインをご用意。どんな飲み方があるの？合うお料理は？きっとあなたもロゼの魅力にどハマりしますよ！

ご予約・お問合せ▶050-2018-2412

〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町2-9-7
大貫ビルB1F
■営業時間
【日～木】ドリンク　15:00 ～ 23:30(L.O.)
フード　15:00 ～ 23:00(L.O.)
【金曜日】ドリンク　15:00 ～ 27:30(L.O.)
フード　15:00 ～ 27:00(L.O.)
■定休日　土曜・祝日(貸切などの場合、営業いたします)

ご予約はこちら

VINOSITY maxime
ヴィノシティ マキシム コレド室町

「コレド室町2」の1階。テラスや立ち飲みもありまずよ

ウエディングや宴会も大歓迎

銀座線「三越前」から徒歩3分。コレド室町2にある「ヴィノシティ　マキシム」は、テーブル席、カウンター席、テラスや個室もご用意。多くの人に、もっと日常的にワインを楽しんでもらいたい、という思いで選りすぐったワインとオリジナルビストロ料理をリーズナブルに提供します。ウエディングや2次会、貸切、会食など様々なシーンでの宴会が可能。ぜひお問い合わせを！

ご予約・お問合せ▶
050-2018-2413

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-3
コレド室町2-1F
■営業時間　11:00 ～ 23:00
■定休日　不定休日あり
（コレド室町2の休館日に準じます）

ご予約はこちら

初進出！

VINOSITY maxime　ヴィノシティ マキシム 名古屋JRゲートタワー

名古屋駅直結
出張帰りにもぜひとうぞ

ご予約・お問合せ▶
050-2018-2452

〒450-6627　愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3　JRゲートタワープラザ 13階
■営業時間　11:00 ～ 23:00
■定休日　不定休あり（JRゲートタワーの休館日に準じます）

ご予約はこちら

**名古屋のみなさん、
もっと自由に、集まれワイン好き♪**

ワインバルブームの火付け役といわれ、スパークリングワインをグラスすれすれまで注ぐ「こぼれスパークリングワイン®」発祥の店として知られるヴィノシティが、ついに名古屋へ初進出しました。名古屋のみなさん、こんにちは！ヴィノシティはワインを気軽に楽しめて、普段着気分で立ち寄れる、通えば通うほどワイン好きになっていく…そんな愉しみをどんどん提案していきます。名古屋出張の方のお立寄りももちろん大歓迎です♪

ヴィノシティのワインショップ
『ヴィノシティ　ドミ』の各店舗はこちら

デイリーで楽しめるワインをご用意。
お気軽にお問い合わせ下さい♪

マーチエキュート神田万世橋店▶03-5295-5575
神田店▶03-6206-9922
名古屋JRゲートタワー店▶052-756-2622

通販でワインが買える！
ウェブショップはこちら>>>

**株式会社シャルパンテ
代表取締役　藤森　真**

私の人生は、ワインとの出会いで大きく開かれました。
ワインの最大の魅力は「世界の共通言語」になり得ること。一本のワインを酌み交わすだけで、年齢や性別、肩書き、そして国境も超えて、心が通じ合う。そうして生まれた日本中、世界中の人たちとの繋がりこそ、ワインが私に与えてくれた一番の宝物です。
「ワインを通じて、みんなが幸せに」を合い言葉に、さらに新たな味わい方を提案し、「VINOSITY」を“日本のワイン文化の発信基地”とすることが、私たちの大きな使命です。

VINOSITY GRAND MENU vol.3
Publisher / Charpente
Editor in chief / Makoto Fujimori
Design / 1108GRAPHICS
Illusttration / Mihoko Imai
Editing / Team VINOSITY
Copyright 2017©Charpante All rights Reserved