

ワインスクールに参入



校長の藤森真社長



ヴィノシティ本店所属マネージャー代行の石田充さん。JSA認定シニアソムリエ



薬剤師の山本裕子さんはJSA認定ワインエキスパート



大城戸克徳さんはJSA認定シニアソムリエで、東京・有楽町アピンスのソムリエ



JSA認定ソムリエの寺田泰行さんは「ツール・オブ・ザ・ジャン」勤務のソムリエで、日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の2013年サービスコンクールの総合部門優勝の経験を持つ



ヴィノシティマネージャーの横山裕樹さんはJSA認定ソムリエ



ヴィノシティの長澤陸子さんはJSA認定シニアソムリエ、CPA認定プロフェッショナル、そして調理師の資格も持つ

東京・神田で格安授業

ワイン人口拡大目的に

シャルパンテ

シャルパンテ(東京・神田、藤森真社長)は、東京・神田のワイン居酒屋「ヴィノシティ」近くのビルを借りて、2月1日からワインスクール「シャルパンテ・カレッジ」を開校する。開校の目的は「ワインを広く知ってもらい、その魅力を多くの人に伝える」という同社の理念に沿ったものだ。ソムリエがワイン

スクールを手掛けた例で有名なのは藤森氏がソムリエといええ外食企業がワインスクールを手掛けるのは極めて珍しいケースだ。講師はシニア・ソムリエ、ソムリエの資格を持つ社内スタッフ3名に加え、社外の若手ソムリエ、ワインエキスパート3名を招聘し、計6名でスタート。全員スクール講師経験はなし、貸しスペース(30坪・最

大50席程度)として、例えば輸入ワイン業者や食材業者向けなどに、「生産者が来日した際のセミナー会場」として貸し出すことも考えているという。同社はすでに、秋葉原にワイン人口増加の助けと、世界を格安の9万8000円とかなり割安に設定。歩いて1分もかからない場所にある本店の「ヴィノシティ」や隣駅の「ヴィノシティ」

インナー設立を志望する国内あるワインショップ「ヴィノシティ・ドミ」の連動を図り、より実践的にワインの知識を身につける拠点にしたい意向だ。スクールのプランニングができた時点で、「基準をクリアしたある一定の知識を得た人に対して『講師』のお墨付きを与えていき

わけはシャルパンテ・石田充シニア・ソムリエ
(03-622069921)

魚金が新橋に《ボン・ポテ》

26店舗目は仏おでんビストロ

魚金(東京・新橋、金原信吉社長)がまたしても、新たな挑戦を東京・新橋で開始した。ビストロ業態でありながら、季節変動の大きい鍋物である「フレンチおでん」を核に据え、ワインとともに、日本酒4合瓶をシェアして飲み切ってもらうというスタイルを提案している。和洋折衷ではない、あくまで洋食の切り口でどこまで日本酒がカジュアルに飲まれるのか、非常に興味深い店がオープンした。

日本酒4合瓶飲みきりで

ワインと同列メニュー化

ポテポテ以外にも《鹿のタリ》《アタカシ》《スノース》9800円や《海の幸カルパッチョ》9800円などの魚介系メニューもある。日替わりの魚介料理はグループでほぼ共通の素材を使用し、仕上げのソースなどを変えてそれぞれの店の特徴を出しているのが「魚金」の特徴だ。そのため、フレンチおでんがメインとはいえ、十分にビストロ使いができる。居酒屋という「ほっとするアテ」が洋食業態では少ないため、「魚金」では「前菜よりも少し力の抜いたメニューを多く投入したい」(浅倉常務)と、サイドメニューを充



東京・新橋の「びすとろ UOKIN」同・は意味し、「ポテ」はポト「の傍にオープン」なれ「フレンチおでん」を売りにした「びすとろ UOKIN」ボン・ポテ」だ。同社としては26店舗目、店名のボンとは「掲げ、名物に」フレンチ

シャリでシュワな日本酒はいかが？



鳥椿特製の「フローズンスパークリング日本酒」松園式炭酸水システム、フローズン日本酒製造マシン

サイコロを振って奇数なら、強制的にメガサイズで通常の倍額、偶数なら通常サイズが半額、ゼロ目なら通常サイズが無料——あの「チンチロリンハイボール」の生みの親である大衆酒場「鳥椿」の浅草雷門店でのこの冬、密かに人気を集めているドリンクがある。それが「フローズンスパークリング日本酒」。浅草雷門限定の提供で、この夏に人気だった「フローズン日本酒」と炭酸を注入した「スパークリング日本酒」を組み合わせた、アイディアマン北野達也社長の渾身の作品がこれ。新作の「フローズンスパークリング日本酒」の作り方はこうだ。まず、ビール用の炭酸ガスボンベに特殊なノズルを付け、液体ならどんなものにも炭酸を注入できる「松園式炭酸水システム」を使って日本酒に炭酸を注入。その炭酸入り日本酒をグラスにそっと注ぎ、そこに蓋をするようにフローズン日本酒を被せる。シャリシャリ感とシュワシュワ感とを同時に味わうことができる。価格は小(30ml)400円、大(50ml)600円。日本酒の可能性を広げるともユニークなドリンクといえそう。

◆宮崎旅行が当たる来店促進/APPカンパニー ◆エー・ピーカンパニー(東京・溜池山王)に必着カードを配布し、1来店につき1人1ポイントを捺印。3ポイントから2月28日までの1ヵ月半、「塚田農場」で宮崎県へのペア旅行券(2泊3日)が当たるキャンペーンを実施。「塚田の社員旅行」と名付けられたキャンペーンは、1都3県(東京・千葉・埼玉・神奈川)の「宮崎県日南市塚田農場」「鹿児島県霧島市塚田農場」「十勝

実している最中だという。ここではドリンクである実験が行われている。ワインのボトルは非発泡と発泡の2種類、日本酒も同様に10種の品揃えだが、問題はその内容だ。スパークリング(発泡性)のリストを見ると、トップに書かれているのはワインではない。 ◆◆◆ ① 亜麻酸スパークリング(秋田県米吟の精) 11 白麹使用の特別純米瓶内2次発酵の日本酒。3400円。 ② 瀬酒発泡にごり酒(純米大吟醸(山口県米山田錦)11今やパリ、ニューヨークで飲まれている瀬酒のスパークリング(発泡性)ジョーン。4300円。 ③ レジスデアラゴン(スペイン/アラゴン) マカベオ70、シャルドネ 30。3400円。 ◆◆◆ 目すべきであろう。同社は3年前、「びすとろ UOKIN 五反田」で4合瓶を仕掛けた経緯があるが、「当時はまだ早すぎた。4合瓶をここで再チャレンジする」と浅倉常務はこう続ける。「瀬酒(旭酒造)がパリに現地法人を作り今春、レストランをオープンするように、日本酒がどんどん海外に出て行っており、海外ですでに頼まないお客さんが増えすぎた。そこから脱却したい」と、テーブルにお勧めのワインや日本酒を4〜5本の店であることは言うまでもない。 業態にもかかわらず日本酒の4合瓶をシェアして飲んでもらうという文化を根付かせようとする「魚金」の試みは素晴らしい。しかも、日本酒は30〜35%でスタートし、1年かけて安定的に入っている状態まで「いっく」(浅倉常務)という。坪日商1.5万円が最低ラインで、まずは月商1200万円、ゆくゆくは1400万円を目指す。