

ワインのある生活 | text Ayano Y.

結婚してよかったことのひとつに、一緒にワインを飲む相手が見つかったことがある。夫の休日前の深夜、あるいは休日の早めの夕方から、ふたりでボトルを一本ゆっくりとあけるのは、月に数回のとても幸福な習慣だ。

家で飲むなら食事はすこしでいい、おいしいパンとあればチーズ、魚か肉のシンプルな皿に焼いた野菜、で十分、お酒のなかでワインだけが、ちゃんと栄養になる気がするし、シンプルなたべものを正しいごちそうに変えてもくれる。結婚して、毎日一緒にごはんを食べるのが当たり前になっても、こういう日はいつまでも新鮮で嬉しい。外でのむのもまた、ワインだとちょっとぜいたくな気分だ。ボトルをあけることもあるけれど、グラスで、シャンパンも白も赤もめるのはお店ならではの、前菜とちょっと手の込んだ肉料理にパスタ、気分よくほったところにひんやりスイーツ、種類や味に詳しくなくても、こころとからだの素直によるこぶのわかる。

ワインが特別なもうひとつの理由は、ワインのサービスは断然、男のひとがするのが似合うということ。選ぶのもコルクをあけるのも、グラスに注いで

くれるのも、男のひとがするほうが自然だし安心な気がする。夫はふだんあまりお酒をのまないけれど、ワインだけは特別に好きで、ワインの日は料理もサービスも夫の出番だ。ワインを飲む度に幸せに酔えるのは、きっとそのせいも大きい。それにふたりでゆっくりのんで気持ちよく酔うのに、750ml というのはちょうどぴったりなのだ。ビールやカクテルも悪くないけれど、何でもない日も特別な日も、ワインがあるとふつうの生活が少し楽しく色づく気がする。しかもこれから、ワインの幸せがいちばんしっくりくる秋、家で、カフェで、レストランで、...、ワインの夜長を満喫しよう。



ワインは友達 | text Hirohumi Andoh

初めまして。ジェロボアムの安藤です。
みなさんの生活の中にワインはありますか？
僕にとってワインは生活の一部です。特別な飲み物でもないけれど、でも水代わりの飲み物でもないし、単に酔いたい時の飲み物でもなく。ワインのある食卓は、時にはシックで、時には可愛く、また時には楽しい。食欲が湧かないとき、元気が出ない時、飲んでみてください。普段食べている食材の気がつかなかった香りや味に気づくはず。失われつつある季節感も、ワインのある生活の中に思い出せるはず。フランスの人達が言うように、ワインは友達。どんな時にも自然でいられる、そんな風につきあえる。そういう意味では他に例のない特別な存在なのかもしれません。

ワインアドバイザー 安藤 博文 Hirohumi Andoh
神戸元町のワインショップ「ジェロボアム」オーナー、NYでワインバーを開業していた経歴があり、ワインに並々ならぬ愛情とこだわりを持つ、SOURCEオーナーとは旧知の仲で、ワインアドバイザーとしてcafe SOURCEのワインをセレクト、温度管理など保存方法の指導にも力を入れている。
■ジェロボアム <http://www.jeroboam.jp/>
神戸市中央区元町通1丁目14-18 TEL.078-327-7650

Wine! Wine! Wine!

Andoh's selection | 安藤氏に、cafe SOURCE 秋の新メニューにぴったりのワインを選んでいただきました。

この一品にこのワイン...なんてのはやっぱり良くないね。食は楽しいのが一番だし、ルールなんて馬鹿らしい...というわけで、秋の新メニュー3品の料理に、どのワインを合わせても違った趣きが楽しめる4種を選びました。(安藤博文)



◆ サン・アントニオ、ソアヴェ (2003年/白)
■ 柑橘系すっきり・青リンゴやグレープ・フルーツのような爽やかな香り、解度の高い酸と軽い苦味を含んだ辛口、豊かなミネラル香が余韻に奥行きを感じさせます。



◆ ロスピタレ、シャルドネ (2003年/白)
■ 白果実系マイルド・南フランスの穏やかな気候を感じさせるマイルドな味わい、ワインで煮た洋梨や熟したパイナップル、蜜の香り、樽熟成による「まろみ」が魅力。



◆ ラッペリーノ、バルベラ・ダスティ (2001年/赤)
■ イタリアの食卓に欠かせない程熟したバルベラ、換けたチェリーの香りはどこか懐かしく、温かな印象。秋冬の食材と相性の良いミディアム・ボディ。



◆ ラ・モンタニエット、ローヌ・ヴィラージュ (2001年/赤)
■ これからの季節にこそ美味しい南フランス、ローヌ産ワイン、ブラック・ベリーやスマイルの香りをもち、身体に染み込むような大地の旨みがたっぷり。

SOURCEおすすめ! ワインにぴったりの簡単レシピ

Recipe ■ 季節野菜のパーニャ・カウダ (アンチョビバター)

材料 ① お好みの季節野菜(大根、人参、カブ、ゴボウ、カボチャ、サツマイモなど)
② アンチョビ (5~6本)、バター (80~90g)

- ①をスティック状にカットし、蒸し器で歯ごたえを壊る固さに蒸す。(電子レンジで加熱してもよい)
- 鍋を弱火にかけ、バターをこげないように溶かし、アンチョビを加えて木べらでつぶしていく。
- アンチョビがくずれたら火を止め、小皿に移し、1.の蒸し野菜とともに盛りつける。
4. 1.の野菜をフォークやつまようじに突き刺し、アンチョビバターにからめていただきます。

Cake all 420yen



■ 抹茶のティラミス



■ 黒ゴマと豆乳のプリン



■ キャラメルバナナのチョコレートショートケーキ



■ ダークチェリーとホワイトチョコのチーズケーキ



■ 卵とピスタチオミルクのミルフィーユ



■ キャラメルバナナのチョコレートショートケーキ



■ 洗皮菜のモンブランタルト

cafe SOURCE
OPEN 12:00-24:00
TEL.0857-21-3457
鳥取市弥生町227
グレースビル本通り2F
Parking 本通りパーキング
(来店にて1,000円以上ご飲食の方に駐車券をサービスいたします。)

Autumn Menu ◆ 2004.10.07.START

Dinner



■ 地鶏の網焼コンフィ 季節の蒸し野菜添え 魚がしパコロソース ¥1,500



■ 本日の天然鮮魚のオープン焼き ローズマリー風味 (写真: 網) ¥1,400



■ ウズラ・ポルチーニ茸・栗のラグーの パータフィロ包み焼き ¥1,000

シェフから | cafe SOURCE シェフ 西本佳男

飲食の仕事始めて9年、振り返って思うのは、色々な人に出会い、色々な事を感じ、また色々な事を教えて頂いて、今ここにいる自分があるということです。
最初の頃は仕事をしていく上での喜びはまだ分らず、それよりもかわいがって頂いた先輩方のおかげで、まず人との繋がり大切さを教わりました。その後色々な土地で経験を積む中で、様々な「喜怒哀楽」や出会いを重ね、少しずつ成長してきたと思います。そして再びこの鳥取へ帰ってきて、この先の方向を模索していた時に友人の紹介でこのcafe SOURCEのシェフというポジションが与えられたのです。
「点×点」である人と人との出会い、それを繋げる「線」としてのこの店のあり方。様々な人が行き来するcafe SOURCEで様々なお客様と出会い、さらに「線」として人と人との繋がりをつくっていているようなサービスをしていくことが、今の僕の目標であり喜びとなっています。
この秋のメニュー替えでは、dinnerメニューとして前菜・魚料理・肉料理を展開します。今までの経験を生かして、新鮮な魚料理や少し手の込んだ創作料理を提供していけたらと思います。
お客様のその時々スタイルに合わせ、おすすめのワインやパスタとともに是非お楽しみください。

