

和食にぴったりのワインを愉しみませんか？ 丹波ワインハウス



レストラン「葡萄の食座」の人気料理は丹波牛を用いた鳥居野サーロインコース(5,250円)。※写真はイメージです。



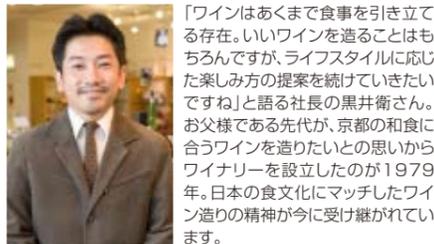
ブドウ畑を眺めながら食事ができるレストラン。平日はプレートランチ(1,500円)、土日祝はコース料理(2,625円〜)をどうぞ。グラスワインは205円から。席数が限られているので事前予約なら安心。



ショップでは丹波ワインの全銘柄はもちろん、ワイナリー限定ワインも購入できます。ワイン生活を彩る小物や雑貨、街道銘菓やオリジナル産品もご用意。

DATA 丹波ワインハウス

京都府船井郡丹波町豊田千原83 0771-82-2003
ショップ / 平日10:00~17:00、土日祝10:00~18:00
レストラン / 11:40~15:00 (ラストオーダー14:30)
定休日 / 木曜 (祝日は営業)
<http://www.tambawine.co.jp>



「ワインはあくまで食事を引き立てる存在。いいワインを造ることはもちろんですが、ライフスタイルに応じた楽しみ方の提案を続けていきたいですね」と語る社長の黒井衛さん。お父様である先代が、京都の和食に合うワインを造りたいとの思いからワイナリーを設立したのが1979年。日本の食文化にマッチしたワイン造りの精神が今に受け継がれています。

★クロワッサードシリーズ「2005サンジョベーゼ」を3名様にプレゼント。詳しくは33ページ参照。

国道9号沿いの丘陵地帯にある「丹波ワインハウス」は、丹波ワイン株式会社と併設するワイナリーショップ&レストラン。施設を取り巻くように二面に見事なブドウ畑が広がっています。「丹波地方は一日の気温差が大きく、農作物が十分な糖度をたくわえることから、おいしい食材の産地として知られています。古来より、京の台所と謳われるのもこのため。もちろんブドウの作付けにも適しています」と語るマネージャーの山崎美香枝さん。「丹波という土地に合ったブドウ種を選んだり、ワイン造りに適した酵母を選ぶなど、今も試

工場見学後のお楽しみは試飲。数種類のワインがいただけるうえ、ワインをおいしくいただくための豆知識も。平日は1日2回、土日祝は1時間おきに実施(団体は要予約)。

ポットです。家ならずとも、ドライブがてらに訪れたいレストランには窓いっぱいブドウ畑が広がる。ストランドワイン片手にお食事はいかが。愛好家ならずとも、ドライブがてらに訪れたいスポットです。



行錯誤の連続です」ワイナリーでは工場見学を実施。ワイン造りの工程を見学した後はお待ちかねの試飲が。「納得された上でお好みのワインを選んでください」と山崎さん。ショップではワインはもちろん、ワイン関連グッズや自社ワインを用いたスイーツなどが充実。

「丹波ワインハウス」は、丹波ワイン株式会社と併設するワイナリーショップ&レストラン。施設を取り巻くように二面に見事なブドウ畑が広がっています。



MY FAVORITE SELECTION



(写真左から)モンテセレクション金賞を受賞した鳥居野(2,117円)、厳選された自社ブドウだけを用いたクロワッサードラベルから2005サンジョベーゼ(2,500円)、2004丹波カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー(4,725円)。

ビーフシチュー 有機野菜添え

近江発
おばんざい File



今月の郷土の食材



●近江牛●

松阪牛・神戸牛と並ぶ三大和牛のひとつ。肉質はきめが細かく非常に柔らかく、みごとに霜降りが特徴です。低温でも溶ける上質の脂であるため、とろけるような旨味と独特の甘みがあります。

「滋賀の食材の中でも、特に近江牛は全国に広く知られている味覚です。おいしさの秘密を「上質な脂で口当たりがよく、脂っこさを感じず旨味だけが口に広がります」と話す中谷曉さんは、昨年10月、大津市の浜大津にオープンしたレストラン「湊町倶楽部」のシェフ。大人のためのスタイリッシュな空間で、ホテル仕込みの本格的な料理が堪能できるレストランです。今回は、中谷さんが近江牛を使ったプロのシチューを家庭用にアレンジ。「コツは煮込みにじっくり時間をかけること」。今日はゆっくりコトコト、熱々のシチューを作ってみませんか？

材料(4人分)

牛バラ肉(ブロック).....600g	セロリ(乱切り).....30g
赤ワイン.....100cc	ローリエ.....1/2枚
ドミグラスソース.....200cc	サラダ油.....適量
チキンブイヨン.....120cc	塩・黒コショウ.....少々
トマトペースト.....15g	生クリーム.....30cc
玉ネギ(乱切り).....120g	無塩バター.....30g
ニンジン(乱切り).....60g	

*ゴボウ、レンコン、大根、ニンジン、ブロッコリー、インゲン、里イモ、カボチャ、マッシュルームなど、野菜はお好みで

- 1 牛バラ肉をたこ糸で縛り、塩・黒コショウをする。サラダ油をひいたフライパンでこんがり焼き色を付ける。
- 2 鍋にサラダ油をひいてニンジン、セロリ、玉ネギを炒め、トマトペーストを加える。そこへ①の肉、赤ワイン、ドミグラスソース、チキンブイヨン、ローリエを加え、軽くふたをして、肉が柔らかくなるまで3時間くらい煮込む。
- 3 肉を鍋から取り出し、ソースをこす。肉を切った器に盛り、ソースに生クリームとバターを加えて仕上げる。最後に味付けした野菜を添える。

one point アドバイス



①では牛肉の表面をしっかり焼いて、肉の旨味を閉じこめる。②では好みの野菜を仕上げる40分ほど前に加えて一緒に煮込んでよい。



料理指導 シェフ 中谷 暁さん

レストラン 湊町倶楽部

大津市浜大津一丁目2-33 ☎077-510-1010
11:30~14:30(L.O.13:45)、17:30~23:00(L.O.22:00) 水曜定休
家族の記念日や商談など、さまざまなニーズに対応できる雰囲気異なるシックな内装の個室とカウンターバーを備えたレストラン。「おしゃれな空間とおいしい料理、行き届いたサービスでお客さまに感動していただきたい」と支配人の内貴清二さん。有名ホテル出身のシェフの手による料理は厳選した近江牛と有機野菜をメインに、近江牛の網焼きやせいろ蒸しなど健康にも配慮した内容です。ランチは2,500円・3,000円、ディナーは6,000円〜。

