

Teku-Teku
FEATURE

甲州ワインと 県産食材のマリアージュ

山梨「ワイン県」宣言により、県産ワインへの注目が集まっています。世界的なコンクールにおいても高い評価を受けている、本県特産のブドウ品種である「甲州」から造られる甲州ワインや「マスカット・ベリーA」を用いた赤ワインなど、県産ワインの味わいと品質は、名実共に日本ワインを代表する存在となっています。平成25年には、日本のワイン産地として初めて、国税庁長官から地理的表示「山梨」の指定を受け、フランスにおけるボルドーやシャンパーニュのように、法的に産地呼称が保護されるようになりました。「GI Yamanaishi」と表示されたワインは、原産地と品質を保証された付加価値の高いものとなっています。





ビストロ・ミル・プランタン オーナー

五味 丈美さん

「ワインの特徴や産地まつわるエピソードをお伝えすることで、山梨のワインと食のマリアージュをさらに楽しんでいただきたいと思います」と五味さん



オープン以来使っているワイン産地のマップが描かれたランチョンマット。ワイナリーも増えているので、2年ごとに新しく刷り直している

ワイン産地の真ん中で、 山梨の本当においしいものを提供

「銀座でソムリエとして働いていた当時、私はヨーロッパだけでなく、オーストラリアやアメリカなどへ毎年研修に行っていました。どこに行ってもワイナリーの畑が見える所にオーベルジュやレストランがあつて、世界中から訪れた人たちがそこで楽しんでる姿を目の当たりにしたのです。このような経験から、私は山梨のワインの魅力を伝えるために、多くの人に産地を訪れ楽しんでいただきたいと願い、ブドウ畑が広がる勝沼の風景が見える場所を店を開きたいと思ったのです。」

山梨のワインと共に楽しむ料理には、県産の食材を使いたいと考え、自ら足を運び食材探しをする中で、熱意ある生産者が作るおいしい食材と出合うことができました。山梨には『甲州富士桜ボーク』や『甲州麦芽ビーフ』をはじめとする品質の良いブランド肉があり、最近では『富士の介』という新しいブランド魚も出てきました。さらに野菜の種類豊富さにも驚いています。山梨の食材は本当に素晴らしく、これらを生かした料理を提供しています」

ワインと食のマリアージュ 山梨のワイン文化を発信

「山梨は、野菜と肉は以前から充実していましたが、魚に関しても昨年出荷が始まった『富士の介』は食味が良く、料理のバリエーションを広げてくれる食材

だと感じています。キングサーモンを父に持つ魚ということで、きめ細かな身質に上品な脂が程よく乗っているのが、甲州ワインによく合うと思います。山梨に来た方には、まず甲州ワインを飲んでいただきたいですが、ひとくちに甲州ワインといっても、生産者や醸造方法によってその特徴は大きく異なります。酸味が穏やかなタイプ、熟成感があるタイプなど、味わいの個性もさまざまなので、飲み比べて料理と合うワインを見つけようというかがでしょうか。

世界的にも認められてきた甲州のほか、マスカット・ベリーAを用いたワインも魅力的です。最近ではワインで初めて地理的表示『山梨』を取得したり、県がワイン県宣言を行ったりしたことで、山梨のワインへの注目が集まっています。加えてブドウ生産者やワイン醸造家の皆さんの努力により、山梨のワインのレベルはどんどん上がっています。この魅力的な山梨のワインを国内外にアピールするため、山梨のワイン文化をこれからも大切にしていきたいと思っています」



ビストロ・ミル・プランタン

お店から徒歩圏内に10軒ほどあるワイナリーを訪れた人たちがランチやディナーを楽しむ場として人気を集めている。

甲州市勝沼町下岩崎2097-1 TEL.0553-39-8245
営業時間:11:30~14:30(L.O.)、17:30~21:00(L.O.)
定休日:水曜日