



# 春は オレゴンワインから

今年もエンジョイ・オレゴン・ワインフェアの春がやって来ました。  
開催期間中、レストラン、ワインバーなど80店でグラスで楽しむことができます。  
今もっとも注目されているオレゴンワインはいかかですか？

## ENJOY OREGON WINE FAIR 2011

アロマティックな辛口のピノ・グリ、そして芳醇なピノ・ノワール。  
個性豊かなオレゴンワインをグラスで楽しもう！

### 開催概要

期間 2011年3月1日～4月30日

開催についての詳細は [JAPAN.OREGON.ORG](http://JAPAN.OREGON.ORG)

主催：OREGON WINE BOARD (OWB) / オレゴンワイン生産者協会

問：東京都新宿区山吹町291-1-502 OWB

### 今、もっとも注目されるオレゴンワイン

オレゴンワインの歴史はまだ40年弱しかない。だがピノ・ノワールで即座にスポットライトを浴び、最近では加えてピノ・グリ、シャルドネが世界のトップクラスとして認められて来ている。穏やかな四季がアロマティックスと呼ばれる香り高い白品種、気難しく栽培者泣かせのピノ・ノワールとビタリとはまった。そして、大地にしっかりと根をはった栽培家と醸造家の技量が、その繊細かつ豊潤な個性を開花させ、世界でも数少ないワインの神様に祝福された産地となった。ピノ・ノワールの栽培適地としてワインのプロに広く認められているのは本家ブルゴーニュを離れるとオレゴン、ニ

ューージーランドだけ。あとは産地とは言えない極小規模な範囲が点在するに過ぎない。60年代後半、州北西部のウイラメット・ヴァレーに初めて植えられたピノ・ノワールは栽培に手間がかかる故、大量生産には向かず、栽培面積が飛躍的に増えた今でもオレゴンでは小規模な家族経営のワイナリーが多い。70～80年代に創立されたワイナリーは今や第2世代がその中心となりつつあり、第1世代が造りだしたオレゴンワインの個性をさらに磨きをかけようと奮闘中だ。オレゴンは今もっとも注目されるニューワールドワインであると言える。



# できるお店12

会員制クラブ、ワインバー、フレンチ、イタリアン等  
シチュエーションに応じて選ぶことのできる  
オレゴンワインならココ!の東京と大阪の12店。

フランス料理店



## MardiGras

2001年9月オープン。開店当初からオレゴンワインを取り扱っているオレゴンの大地が香るフレンチビストロ。旅好きのシェフは3年前にオレゴンに行き、その豊かさを実感。フルーツや野菜の豊富さには目を見張るものがあったそうだ。オレゴンサーモンは有名だが、実は肉も最高に美味しく、果実味のあるピノワールと合わせても、スパイスで力強いシラーと合わせてもバッチリ。

住 東京都中央区銀座8-6-19  
野田屋ビルB1  
☎03-5568-0222  
営 18:00～24:00 L.O  
休 日曜休  
交 地下鉄銀座線銀座駅  
徒歩5分



おすすめのオレゴンワイン  
シェイ・ワイン・セラーズ  
ピノ・ノワール2005  
(ヴィレッジ・セラーズ)

北欧料理



## アクアヴィット

青山に位置しながらも、都会の喧騒を忘れさせる抜群のロケーション。アートギャラリーを彷彿させるシンプルな佇まいの中、ヤコブセンのチェアをはじめ、北欧モダンデザイン家具のマスターピースを贅沢に配した洗練と温もりの食空間でゆったりとしたひとときを過ごすことができる。北欧の伝統料理にフレンチのテクニックを融合させたニューヨーク発「モダン・スカンジナビアン・キューズ」は、繊細な味付けと独創性、アートのようなプレゼンテーションで、繊細さと果実味が同居するオレゴン州産のワインとのリアージュも完璧。

住 東京都港区北青山2-5-8  
青山OM-SQUARE1F ☎03-5413-3300  
HP: www.aquavit-japan.com  
交 地下鉄銀座線 外苑前駅 徒歩1分  
営 LUNCH 11:30～14:00 (LO)  
DINNER 18:00～22:00 (LO)  
休 無休

おすすめのオレゴンワイン  
キング エステート  
シグネチャー ピノグリー2007  
(オルカ・インターナショナル)



ステーキハウス



## オークドア

選び抜いた素材をウッドバーニングオープンでダイナミックに調理するステーキハウス。シェフの腕と食材の魅力、そして炎が織りなすシンプルかつパフェクトな味わいを、薪のはぜる音や芳しい香りとともに堪能できる。開放的で活気に満ちたオープンキッチン、落ち着いたブース席、六本木の喧騒に隠れたテラス席、最適な個室、都会の夜を満喫できるバーなど、スタイリッシュな空間が気持ちいい。

住 東京都港区六本木6-10-3  
グランド ハイアット 東京6階  
☎03-4333-8784 (直通)  
HP: tyogh.grand.hyatt.jp  
営 11:30～22:30  
休 無休  
交 地下鉄日比谷線六本木駅  
1C出口より徒歩3分



おすすめのオレゴンワイン  
ケン ライト セラーズ ピノ・ノワール  
アポット クレイト2008  
(オルカ・インターナショナル)

アメリカングリルレストラン



## オレゴン バー&グリル

オレゴン州を拠点に全米に展開する「McCORMICK & SCHMICK'S」との提携により実現した妥協のない美味しさをお届けするアメリカングリルレストラン。こだわりの本格ステーキや吟味されたシーフードを心地よいサービスとともに、東京タワーを眺める時間は、まさに至福の時。米国オレゴン州公認、豊かな自然に恵まれたオレゴンの食材を使い、丹精込めてお作りする料理をご堪能して欲しい

住 東京都港区東新橋1-5-2  
汐留シティセンタービル42F  
☎03-6215-8585  
営 ランチ11:00-15:30 (14:30LO)  
ディナー17:00～23:00 (L.O.22:00)  
休 不定休 (ビル休業日に準ずる)  
交 都営大江戸線「汐留」駅:徒歩1分  
新交通ゆりかもめ「新橋」駅:徒歩1分  
都営浅草線「新橋」駅:徒歩2分 JR線、  
東京メトロ銀座線「新橋」駅:徒歩3分

おすすめのオレゴンワイン  
ソーコル プロッサー  
デリニア 300 ピノ・ノワール 2008  
(オルカ・インターナショナル)



バー



## BAR SWITCH

銀座ではめずらしいアメリカンワイン専門バー。特筆すべきはオレゴンワインの種類の豊富さ。どれも毎年オーナー自ら産地オレゴンに出向き、生産者とじっくり対話し築き上げた信頼関係を基に厳選されたものばかり。月替わりのグラスワインを試せばすぐにオレゴンワイン通にもなれそうだ。自然の恩恵と生産者、そしてオーナーの愛情がたっぷり注がれた、芳醇なワインとともに大人の為の豊かな時間を提供してくれる。

住 東京都中央区銀座6-5-14  
銀座能楽堂ビル別館2F  
☎03-3574-5515  
営 平日18:00-2:00 L.O  
土曜18:00～23:00 L.O  
休 日曜 祝日 交 地下鉄丸ノ内線  
銀座線 銀座駅 徒歩5分



おすすめのオレゴンワイン  
ジェイ・ウイ・キャリアー  
ピノ・ノワール・プロヴォカテュー2008  
(ヴィレッジ・セラーズ)

ワインバー



## W.W World Wine Bar & Bistro

世界各国600種以上のワインが集まったバー&ビストロ。特等席は、天井から吊り下がるダイナミックなワインセラーを眺めるメインカウンター席。東京駅を望む、窓際のカウンター席やスタイリッシュなスタンディングバーやゆったり過ごせるソファスペースも。モダンオーストラリアレストランSaltと併設した店内では、シェフがバーオリジナルメニューを考案。オーストラリアのビストロメニューのような、ワインにあう料理をカジュアルに楽しむことができる。

住 東京都千代田区丸の内1-5-1  
新丸ビル6F ☎03-5288-7829  
営 11:00～24:00 (Food L.O 22:00)  
(Lunch L.O 14:30) 日・祝11:00～  
23:00 (Food L.O 21:30)  
(lunch L.O 14:30) 休 無休  
交 JR東京駅 徒歩1分  
地下鉄大手町駅 徒歩8分

おすすめのオレゴンワイン  
ボー フレール ピノ・ノワール  
ザ ボー フレール ヴィンヤード  
(中川ワイン販売)



# オレゴンワインを満喫

## フレンチ



### オルタシア

2010年6月に麻布十番にオープンした隠れ家的なフレンチ。六本木の名店、Edition Koji Shimomuraで研鑽を積んだ古賀哲司シェフの斬新なフランス料理を楽しむことができる。フランス料理店だがワインはアメリカ中心で7割を占め、ソムリエはナバヴァレーのAuberge du Soleilでソムリエとして働いた千葉和が担当。オレゴンワインをフランスとアメリカの“中間的な味わいのワイン”(ブリッジ ワイン)として多数オンリストしている。

住 東京都港区麻布十番3-6-2  
NS麻布十番ビル B1  
☎03-5419-8455  
交 地下鉄大江戸線  
麻布十番駅 徒歩7分  
地下鉄南北線麻布十番駅 徒歩5分  
HP: <http://www.lahortensia.com/>  
営 12:00 ~ 13:00 L.O  
18:00 ~ 23:00 L.O 休 無休

おすすめのオレゴンワイン  
クリストムヴァインヤーズ ピノ・ノワール  
マージョリーヴァインヤード 2005  
(中川ワイン販売)



## イタリアン



### Ristorante tono;4122

下町千駄木の隠れ家的な軒家レストラン。料理はイタリアンでありながら、選び抜いたワインたちは、オレゴン州、ワシントン州、オーストラリアが主体というこだわり。全ての品揃えは「造り手の顔が見えるもの」をモットーに、ワインと共に造り手の情熱をも味わえる。わずか12席の店内の壁一面に飾られた写真は、来店したワイナリーや日本酒蔵元の造り手たち。ワインと日本酒とイタリアンの美味しいマリアージュを楽しみたい店。

住 東京都文京区千駄木4-1-22  
☎03-3822-4124  
交 地下鉄千代田線 千駄木駅2番出口徒歩6分  
HP: [www.tono4122.com](http://www.tono4122.com) 営 火~土曜  
Lunch 11:30 ~ 13:45 (L.O)  
Dinner 17:30 ~ 23:00 (L.O)  
日曜のみ Lunch 11:30 ~ 14:45 (L.O)  
Cafe Time 15:00 ~ 17:00  
Dinner 17:00 ~ 21:00 (L.O) 休 月曜

おすすめのオレゴンワイン  
ファイアーステッド・サイテーション・  
ピノ・ノワール1998  
(大榮産業)



## 会員制クラブ(レストラン)



### 六本木ヒルズクラブ

ハイアット インターナショナルが運営する会員制クラブ。六本木ヒルズ森タワー51階に位置し、様々な分野で活躍されるインフルエンサーの方々が集い、食を通じて対話を愉しみ、新しい文化を発信している。東京を一望できる恵まれたロケーションに7つのレストランと2つのバー、3つのバンケットスペースを持ち、洗練されたサービス、料理をコンラフ & パートナースによる優美なデザインの中、楽しむことができる。

住 東京都港区六本木6-10-1  
六本木ヒルズ森タワー51F  
☎03-6406-6001  
営 11:00 ~ 25:00 休 不定休  
交 地下鉄日比谷線六本木駅  
徒歩3分

会員制施設のため、ご利用には「六本木ヒルズクラブ」への入会が必要です。

おすすめのオレゴンワイン  
ドメヌ セリーヌ  
ピノ・ノワール ヤムヒル キュヴェ 2007  
(オルカ・インターナショナル)



## ワインバー



### ヴァンテージ イン

1997年に新梅田食堂街にOPENしたワインバー。一昨年の夏にお初天神通りに引越した。ワインはカリフォルニア州、オレゴン州、ワシントン州のものを中心に用意されている。その日のお勧めワインは、店内の黒板で確認する。数多くのワインをグラスで提供してくれるのが嬉しい。気取らず、暖かい雰囲気、居心地がいい。女性一人でも、ふらっと立ち寄れる希少なバー

住 大阪府大阪市北区曽根崎2-10-15  
曽根崎センタービル1F  
☎06-6366-2234  
営 17:00 ~ 23:00  
休 日曜日  
交 地下鉄谷町線東梅田駅 徒歩2分  
地下鉄御堂筋線梅田駅 徒歩5分

おすすめのオレゴンワイン  
ウィラケンジー エステート  
ピノ・ノワール ピエール レオン 2006  
(オルカ・インターナショナル)



## ワインダイニングワインバー



### Wassy's Dining Souple

ワイン専門店Wine Store Wassy's直営のワインダイニング&バー。オレゴンからも生産者が多く訪れ、ワインメーカーズディナーなどのイベントを多数開催している。ワインとお料理の美味しい関係をモットーに、女性シェフが奏でるこだわりの有機野菜を使用したお料理、紀州備長炭火焼や自家製石釜焼ピザなど、ジャンルにとらわれず、ワインと相性の良いお料理が自慢。

住 大阪府大阪市天王寺区  
六万本町5-13Wビル3F  
☎06-6774-9000  
HP: <http://www.wassys.co.jp>  
営 17:30 ~ 26:00 (lo.25:00)  
休 毎週火曜日  
交 大阪市営地下鉄 谷町線  
四天王寺前夕陽ヶ丘  
徒歩30秒

おすすめのオレゴンワイン  
ベルグストロム  
ピノ・ノワール2008  
(ヴィレッジ・セラース)



## イタリア料理



### PONTE VECCHIO

シェフ山根大助の料理に対する思いを出来る限り実現するために食材選びやサービスにベストを尽くす、ボンテベッキオグループのフラッグシップレストラン。「食事やワインを楽しむ場として、出来るだけ妥協のない店」、それを望む人にとって理想的なレストランでありたいと考えている。

住 大阪府大阪市中央区北浜1-8-16  
大阪証券取引所ビル1F  
☎06-6229-7770  
HP: <http://www.ponte-vecchio.co.jp>  
営 ランチ 11:30 ~ 14:00最終入店  
ディナー 18:30 ~ 21:00最終入店  
休 不定休(月1日程度)  
各店舗、DM、HPにて  
随時案内しています。  
交 地下鉄堺筋線、及び京阪電車  
北浜駅 直結

おすすめのオレゴンワイン  
ジ・アイリー・ヴァンヤーズ  
ピノ・ノワール リザーヴ2002  
(ヴィレッジ・セラース)



# 人生、最高に面白い本

今、話題の著者にインタビュー



謎解きはディナーのあとで  
名家のお嬢様ながら新米刑事として働く宝生麗子と、上司の風祭警部の前に次々と起こる難事件。謎を解く名推理を見せたのは、なんと話を聞いただけの宝生家の執事・影山だった。小学館/1575円

# 『謎解きはディナーのあとで』東川篤哉

## 掛け合いに笑い、トリックに唸るお嬢様と執事のユーモアミステリー

東京・国立を舞台に6つの事件が起こる。主人公の麗子は刑事だが、事件を解くのは彼女ではなく、彼女の家の執事なのである。謎解きの巧みさと、登場人物の掛け合いの面白さで大ヒットを記録した本作の誕生までの道のりを、著者東川篤哉さんが語った。

「ひ よつとしてお嬢様の目は節穴で  
辛<sup>とら</sup>辣な一言を吐きながら、鮮やかな推理で事件の謎を解く執事探偵が、ミステリー界を席巻しようとしている。いや、すでにしている、と言ってよい。彼が登場するユーモアミステリー小説『謎解きはディナーのあとで』は、発売後またたく間に57万部を突破、2011年の本屋大賞にもノミネートされ、今も部数を伸ばし続けているのだから。」

著者は東川篤哉さん。熱心な本格ミステリーファンならば、よくご存知の名前だろう。「とにかく、子どものころからミステリー小説が好きでした。まず小学生のときに怪盗ルパンやシャーロック・ホームズを読んで、70年代後半にブームとなった横溝作品の映画を見てそこから原作にはまり、そのあとエラリー・クイーンやアガサ・クリステイといった古典的推理小説や森村誠一などの現代作品を手にとっ

て、そして赤川次郎のユーモアミステリーにどっぷりとハマった。たぶん、僕と同世代の人は似たような読書履歴を経ていると思うのですが」  
首肯する向きも多いはずだ。特に、80年代に青春時代を過ごした年代ならば、映画化された赤川作品……『セラー服と機関銃』や『探偵物語』あたりは忘れられない作品なのではないだろうか。  
「80年代は、赤川さん以外にも良質なユーモアミステリーがたくさんあったんです。ところが、90年代になると新本格ブームがやってきて、定着したように見えていたユーモアミステリーはすっかり影が薄くなってしまった。もちろん書かれ続けていましたが、数は多くなかったし、ましてやユーモアミステリー作家を名乗る人はほぼいませんでした。そういう状況だったので、『それなら自分が書けばいい』と思ったというか、他の人が書いていないならデビューしやすいかなと思っただけというか(笑)」  
その狙いが見事あたって(？)、2002年には『密室の鍵貸します』で作家デビュー。その後も、一貫して謎解きを重視したユーモアミステリーを書き続けてきた。

「今回の作品は、小学館から出ている『きらら』という雑誌で連載したもので、すが、『きらら』の読者が女性メインということ、普通の探偵小説を書いてあまり受け入れられないかなと思っただけです。そこで、以前から温めていた執事探偵というアイデアを使うことにしま

した」  
メイドブームから派生した執事ブームは、今や若い女性の間ですっかり定着し、マンガやライトノベルの世界ではひとつのジャンルとなっている。本作品の表紙絵も、それを意識したようなアニメチックでカラフルなイラストだ。それゆえ、読者も若い層に限られるようにも思えたが……。  
「それがそうでもなくて、読者層はけっこう広いんです。これまであまりミステリーに興味がなかった層が読んでくれた一方で、本格ミステリーマニアからもおもしろいと言ってもらえている。どうやら、ミステリー入門編としても、マニアックな本格ミステリーとしても楽しめる作品になったようなんです。それが、これほど多くの方からの支持を得られた原因のひとつかもしれません」  
初心者とマニア、両方にうけるというのは珍しい現象のようではあるが、実際に作品を読んでもみると、なるほどと思うだろう。お嬢様刑事と執事探偵という組み合わせこそ今風だが、ミステリーとしての骨格はごくごく正統派なのだ。  
「最初はキャラクター小説として楽しんでいただきたつとも、最後には謎解きのおもしろさがわかってもらえれば、僕としては非常にうれしい。この作品はシリーズ化も決定し、『きらら』での連載も続いています。これからも本格ミステリーであり、なおかつユーモアあふれる小説にするという点は大切にしていこうと思っています」