



〒320-0066 宇都宮市駒生1丁目1番6号 コンセーレ (栃木県青年会館)
 CONCERE 1-1-6 KOMANYU UTSUNOMIYA CITY TOCHIGI JAPAN 320-0066

(2017~2018) ROTARY CLUB OF UTSUNOMIYA SATSUKI

TEL 028-624-1417 FAX 028-624-1843 URL <http://www.facebook.com/satsukiRC>

宇都宮さつきロータリークラブ 会報

第 139 回 例 会

日 時 : 2017年9月25日(月)

18:30~21:00

会 場 : シテ・オーベルジュ

| | |
|-----|-----------|
| ・開会 | 齊藤 昇吾 副会長 |
|-----|-----------|

| | |
|-----|----------|
| ・点鐘 | 武田 文夫 会長 |
|-----|----------|

| | |
|-------|----------|
| ・会長挨拶 | 武田 文夫 会長 |
|-------|----------|

本日は、株式会社モトックス 東京営業部首都圏小売チーム 課長土井学さんによるワインセミナーです。土井さんは、本年4月24日(月)第122回例会の卓話でゲスト参加いただいたから2度目の参加となります。前回は、アルコール抜きのスパークリングをご用意いただき、皆さんとても感動しました。本日は、いよいよアルコールありのワインセミナーとなります。

さて、第1回ロータリー戦略策定会議は、8月23日(水)に「うおよう」で開催して、宇都宮さつきロータリークラブ創立からの振り返りを実施しました。第2回ロータリー戦略策定会議は9月20日(水)に「パイプレスト」において開催して、ビジョンの設定、当会の運営方針などを議論しております。最終的に、実行計画を策定し、my rotaryのクラブセントラルに登録する目標を確定して、クラブセントラルに登録したいと考えております。クラブセントラルの目標設定に関しては、各委員長が設定する目標と深い関係がありますので、後日、各委員長に目標設定項目の確認をさせていただく予定です。その際は、どうぞよろしく願いいたします。また、目標設定に対する当会の進捗の登録も当年度において実施をし、次期会長である湯澤敦史会長エレクトに引き継ぐことで、永続性のあるクラブ運営を目指してまいります。クラブ戦略策定のたたき台が完成次第、会員の皆様と話し合う機会を設けご承認をいただけましたら、今後のクラブの運営方針として確定したいと思っております。10月からいよいよガバナー訪問に月間に入りますので、皆さまご協力の程よろしく願いいたします。

| | |
|-------|----------|
| ・幹事報告 | 児玉 博利 幹事 |
|-------|----------|

1. 第139回例会 9月25日(月) 18:30 シテ・オーベルジュ
ロータリー財団100周年祝賀会 土井学ワインセミナー
2. 第140回例会 10月2日(月) 19:00 コンセーレ
若月章男第3グループBガバナー補佐訪問
3. 第141回例会 10月15日(日) 受付8:30 点鐘9:00 宇都宮グランドホテル
2017~2018年度RI第2550地区大会
4. 第142回例会 10月23日(月) 18:30 コンセーレ
太城敏之ガバナー訪問

MAKING A DIFFERENCE

変化をもたらす

ロータリー財団100周年祝賀会
～土井学ワインセミナー～

MC 齊藤昇吾副会長

- ① 武田文夫会長挨拶
- ② 土井学さんの紹介 齊藤昇吾副会長
- ③ 武田文夫会長から感謝金贈呈
- ④ 出席者全員で写真撮影
- ⑤ ワインの講義 土井学 様
- ⑥ 乾杯の音頭 三菅敦広報委員長
- ⑦ 高級フレンチを食べながら、ワインを楽しむ。
- ⑧ お開き 石川均直前会長
- ⑨ 参加費 2万円

☆土井学(どい まなぶ)様 プロフィール

「お客様にワインのある豊かな暮らしを提供する食文化伝道師」

株式会社モトックス 東京営業部首都圏小売チーム 課長

1980年 横浜市生まれ 37歳。

☆資格

- ・日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
- ・SSI 認定 きき酒師
- ・南アフリカ共和国大使館、WOSA 認定 南アフリカワインスペシャリスト

ワインリスト

| 画像 |  |  |  |  |  |  |  |
|-------|---|---|---|---|--|---|--|
| 商品コード | 646991 | 649410 | 649686 | 648798 | 649582 | 653536 | 641211 |
| 生産者名 | シャンパーニュ・ポーモン・ド・クレイエール | ドメヌ・ファシェ | ラ・シャブリジェンヌ | ドメヌ・フォンド・ミッシェル | ドメヌ・ミシェル・ノエラ | シャトー元詰 | ロータリー |
| 商品名 | ポーモンフルール・ド・ロゼミレジム | サンセールレ・ロマン白 | シャブリ グラン・クリュレ・ブルーズ | シャトーヌフ・デュ・バブ キュヴェ・エティエンヌ・ゴネ 赤 | ヴォーヌ・ロマネブル ミエ・クリュレ・ポーモン | シャトー・モンローズ | ロータリー フリュット |
| 原産国 | フランス | フランス | フランス | フランス | フランス | フランス | イタリア |
| 地方 | シャンパーニュ | ロワール | ブルゴーニュ | コート・デュ・ローヌ | ブルゴーニュ | ボルドー | トレンティーノ・アルト・アディジェ |
| 原産地呼称 | A.O.C.シャンパーニュ | A.O.C.サンセール | A.O.C.シャブリ グラン・クリュ | A.O.C.シャトーヌフ・デュ・バブ | A.O.C.ヴォーヌ・ロマネブル ミエ・クリュ | A.O.C.サン・テステフ | トレントD.O.C. |
| 年号 | 2006 | 2014 | 2014 | 2012 | 2014 | 2007 | NV |
| セパージュ | ピノ・ノワール 60%/シャルドネ 30%/ムニエ 10% | ソーヴィニヨン・ブラン 100% | シャルドネ 100% | グルナツシュ 70%/シラー 15%/ムールヴェードル 15% | ピノ・ノワール 100% | カベルネ・ソーヴィニヨン 65%/メルロー 25%/カベルネ・フラン 10% | シャルドネ 100% |
| 味のタイプ | 辛口 | 辛口 | 辛口 | フルボディ | フルボディ | フルボディ | 辛口 |
| 容量 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| 発酵・熟成 | 醸酵:ステンレス・タンク、ステンレス・タンクでマロ・ラクティック醸酵 熟成:デゴルジュマンまでの熟成期間84カ月 | 熟成:ステンレス・タンク 熟成 6-12カ月 | 醸酵:70% オーク樽(225L)/30% ステンレス・タンク 熟成:オーク樽熟成 8カ月(225L、新樽比率 10%) | | 熟成:オーク樽 18カ月(仏産、228L、新樽比率 50%) | | 醸酵:ステンレス・タンク 醸酵後瓶内二次醸酵 瓶内熟成:24カ月(5.5気圧) |
| コメント | 古いブドウ畑のよく熟した最上のブドウのみを厳選してこの複雑で奥深い味わいのキュヴェが誕生しました。赤い果実の香りを持つ気高いロゼ・シャンパーニュです。 | 区画ごとの醸造でテロワールを表現することにこだわるドメヌ・ファシェ。レ・ロマンにはミネラルとしっかりとしたボディを感じます。 | シャブリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。香りは軽やかで、見事なミネラル感が感じられます。非常に凝縮感がある白ワインです。 | パーカー5つ星のヌフ・バブ生産者フォンド・ミッシェルが手がける最上級キュヴェ。凝縮した果実味とハーブ、スパイスの香りが魅力的。力強くも滑らかで心地よい味わい。 | 輝くルビー色。華やかな赤果実系のアロマとスパイス香が入り混じる複雑な香り。濃密な果実味を持つ妖艶なピノ・ノワールです。 | クリュ・クラッセ第2級格付けのシャトー・カベルネ・ソーヴィニヨン主体でつくられるワインは、果実の凝縮された風味を持つ、サン・テステフらしい力強いタイプです。 | 世界50カ国以上で愛されているロータリー。シャルドネ100%を、24カ月という長期間熟成させています。リソングや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ&フルーティなワインです。 |

MAKING A DIFFERENCE
変化をもたらす

料理とワインの合わせ方

➤ 味わいのインパクト（濃さ）を合わせる

スパイスやハーブを用いて味わいを強化されている場合は、余韻の長いワインで合わせる。



カルパッチョのようにシンプルな味わいの料理には

爽やかな白ワイン（シンプルな味わい）

がよく合う。

肉の煮込みのように濃い料理には、

インパクトの強い、コクのある赤ワイン

がよく合う。



1

料理とワインの合わせ方

相反効果：
料理の甘み・旨みが口の中に広がる印象を引き締めて、口の中をニュートラルな状態に！

➤ 『食材の旨み』と『ワインがもつミネラル感』

肉料理
魚料理（特に火を通したもの）
火を通した野菜
パスタ料理
スープ料理



ワインがもつミネラル感
（引き締まり）

➤ 『食材の脂質』と『ワインがもつ酸味』

お肉の脂質
お魚の脂質



ワインがもつ酸味

2

料理とワインの合わせ方

相反&相乗効果：
口の中で広がる旨みを引き締めたり、厚みを合わせる効果を狙う。

➤ 『ソース、食材の噛み応え』と『ワインがもつタンニン（orアルコール感）』

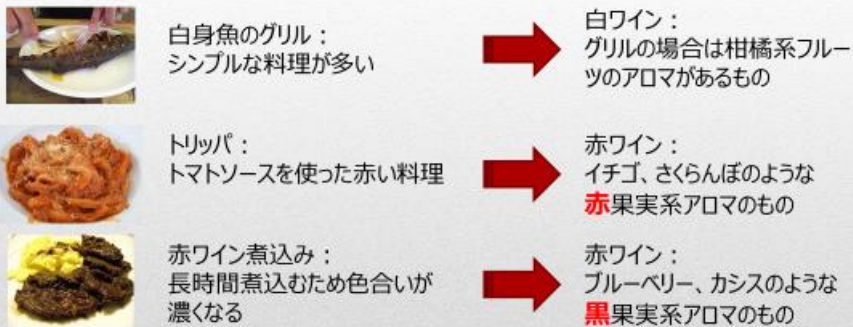


※ タンニンが無い白ワインの場合は、『アルコール感』で相反させる。

3

料理とワインの合わせ方

“色”のイメージを合わせる



魚料理の場合でも、赤身の場合は食材が持っている血合いが赤ワインと合う。

4

料理とワインの合わせ方

ワインをソースにする



生の貝類：



白ワイン：
酸味をしっかりと感じるタイプのワイン

※ 樽熟成されていないもの

牛ほほ肉の煮込み：



赤ワイン：
スパイシーなもの。煮込み料理は甘みが出やすいので、料理に黒コショウをまぶす感覚をワインでカバーする。



5

テイスティング 香りの表現（白ワイン編）

スツキリ系



完熟系



レモン



グレープフルーツ



青りんご



洋ナシ



白桃



ライチ



パイナップル

花



白い花



黄色い花

野菜



アスパラ



キノコ

ハーブ



フレッシュハーブ



バニラ

スパイス



白コショウ



アーモンド



シナモン

その他



蜂蜜



石灰



パン



アルコール

6

テイスティング 香りの表現 (赤ワイン編)

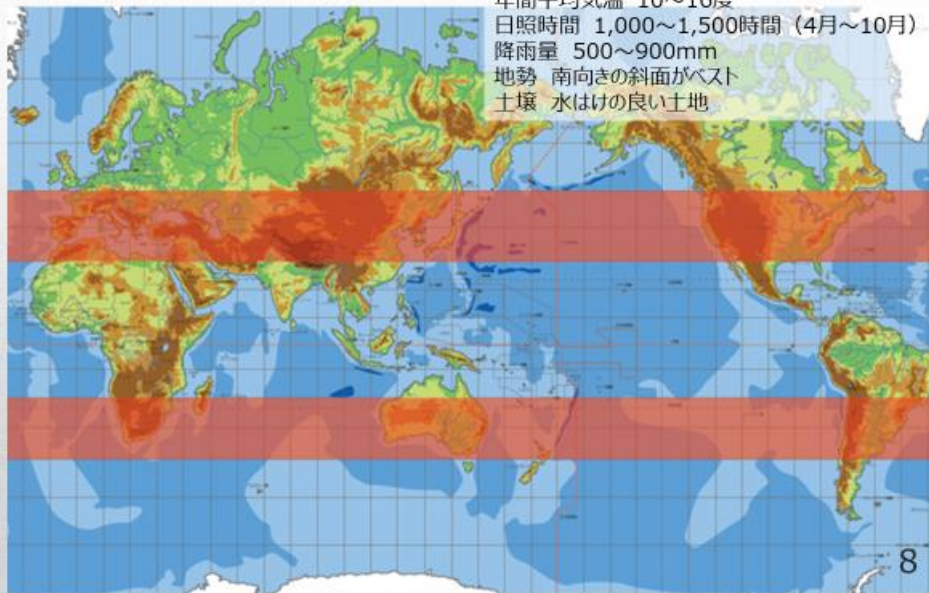
| | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|
| 赤系果実 | | | 黒系果実 | | |
|  |  |  |  |  |  |
| ラズベリー | いちご | さくらんぼ | ブルーベリー | カシス | プルーン |
| 花 | 野菜 | | ハーブ | | |
|  |  |  |  |  |  |
| スミレ | ピーマン | キノコ | フレッシュハーブ | クローブ | バニラ |
| スパイス | | | | | その他 |
|  |  |  |  |  |  |
| コショウ | アーモンド | チョコレート | コーヒー | 紅茶 | パン アルコール |

7

✦ ワインベルト

栽培地域：

北緯 30~50度 南緯 30~50度
 年間平均気温 10~16度
 日照時間 1,000~1,500時間 (4月~10月)
 降雨量 500~900mm
 地勢 南向きの斜面がベスト
 土壌 水はけの良い土地



8

宇都宮さつきロータリークラブ第139回例会
ロータリー財団100周年祝賀会
～ 土井学ワインセミナー ～

アミューズ

函館天上ブリのカルパッチョ 根セロリのピューレ

フォアグラとセップ茸のアンクルート
キノコのクリーム カプチーノ仕立て

和歌山県産甘鯛の松笠焼き
モンサンミッシェルのムール貝

黒毛和牛イチボ肉のロースト
栃木の季節野菜添え

栃木県産黒イチジクのコンポート

カフェ

Utsunomiya, le 25 Septembre 2017



土井学様とシテ・オーベルジュ星優介シェフ、増渕様、菅原様



土井学様と武田文夫会長



左手前から時計回り 笠井隆行、三菅敦、諸鹿大介、石川均、土井学様、
武田文夫、児玉博利、吉川泰行、湯澤敦史、齊藤昇吾

MAKING A DIFFERENCE
変化をもたらす