

# ハーベスト通信 VOL41 11月10日号



## ボジョレーヌーボーのタベ 11/20~28

ボジョレー・ヌーボーのはじまりについて

今週は、始まりについて少し、フランスのブルゴーニュ地方南部に隣接する丘陵地帯・ボジョレーで生産される赤ワインのその年の11月に出荷される新酒のこと。

19世紀からボジョレーの生産者とネゴシアンは、収穫後非常に早くワインを売る習慣がありました。今の販売網とは比べ物になりませんが、この習慣はその後変遷はあったものの、第二次世界大戦まで続きました。1951年11月9日付けの政令で新酒の販売が公式に認められ、“BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVE(ボジョレー・ヌーボー到着)！”のコピーが自然発生的に生まれ、パリで愛飲されたのは勿論、世界中に輸出されるようになりました。

ちなみに、1960年に承認されたボジョレー・ヌーヴォーの生産量はすでに4万ヘクトリットル。

1985年には伝統的に11月15日であった解禁日を11月の第3木曜日に変更しました。その後大西洋の向こう側のアメリカ、カナダ、ドイツ(現在のボジョレー・ヌーヴォーの1番の顧客)、オランダへと販路は広がりました。

そんな歴史があって今年も当店自慢のオーガニックワイン「マルセル・ラピエール」のヌーボーがやってきます。

今週もマルセル・ラピエールさんについてお伝えします。

マルセル・ラピエールさんはボジョレーの地でナチュラルワインを造りつけて20年以上です。

1973年に23歳の若さでワイナリーを継いだときには、学びたての現代醸造法でワイン造りに取り組んでいたようですが、父とは違うその手段に違和感を覚えるようになり、昔ながらのワイン造りに戻っていったそうです。

時流とはまっこうから対立する、自然に敬意を払うその方法は当初周囲からは受け入れられなかったそうです。80年代後半頃には、出来上がったワインの高い品質で認められ、志の高いワインメーカーたちが彼の方法を学びにくるようになり、マルさんは自分の持てる知識・経験の全てを積極的に教えていたそうです。この姿勢が自然派ワインの教祖的存在と言われる所以です。

そのマルさんのワインは、地元リヨンのレストランで初めて口にしたワイン評論家ロバート・パーカー氏が「ボジョレーにもこんな素晴らしいワインがあるのか！！」と驚いたと言われ彼のワインにボジョレーでは異例の93点のスコアを付けたと言われる伝説的作り手。

マルセル・ラピエールさんのヌーボーと料理のコース

お一人様3500円

ボジョレー・ヌーボー 1グラス

前菜 金目鯛の湯引きサラダ仕立て・ピザのフリッター・生春巻き

パスタ ゴルゴンゾーラのペンネ

メイン 千代幻豚のスペアリブ

デザート 焼きりんご

です。

ぜひ、マルさんのワインとハーベストの料理を楽しんでください。

お待ちしております。

## 中村さん存続の危機

いつも千葉から新鮮なお魚を持ってきていただいていた、中村さんが今、存続の危機。

朝、漁港に行って東京まで配達してくれていたのですが、体力的にも、売上の的にも(ガソリンも高いし)厳しく、この仕事をやめようかと考えているそうで、しばらくお休みするとのこと。

見た目は、恐ろしい中村さん。笑うととっても可愛くなって全体的に熊のぬいぐるみみたいに愛嬌のある、話も面白い人。

そんな中村さんに会えなくなるのが、一番寂しい。

けど、まずは体を休めてもらって

無理の無いように復帰していただければと願っています。

皆様には、魚が落ちたねと言われないように、築地からしっかりと選んでお出します。(ご縁の合ったお寿司屋さんの板さんに助けていただいています)

## 忘年会の受付スタートしてます

ちょっと気が早いかもしれませんが忘年会のご予約受付もスタートしてますよ。

今年には

a) チーズフォンデュでおしゃれに忘年会コース

b) やっぱり忘年会は鍋でしょコース

昨年好評だった「豆乳鍋コース」

豚を使ったしゃぶしゃぶ風

今年新しく始める「トマト鍋コース」

シーフードのトマト鍋

全て2時間の飲み放題付き

今年の忘年会は是非ハーベストで。

忘年会は25名様から賞切できますので、お早めにご連絡下さい。

## 店長の初体験

最近、お疲れ気味の店長が人生初の

整体に行ってきました。

なにせ、生まれて初めての体験で

あんな体勢や、こんな体勢をとられ、

今まで出した事の無い声を上げてきたそうです。

背中の痛みで、整体に行ったのですが、どうやら

普通の人は、横から見て背骨がS字になっているそうですが、

さすがは店長！？普通と違って、まっすぐになっているそうです。

だから、負荷が腰に来て腰をかばって背中に来たそうです。

今後は、腹筋を鍛えつつ(腹筋と背筋のバランスが悪いらしい)

整体に通って、あんな体勢やこんな体勢をとられ声を上げる

日々が続きそう……。

## クイズ！ハーベスト

ハーベストで、エコな所発見しよう。

今日の答えは **REDUCE** など

ヒント1 ごみを別のものに。

ヒント2 乾燥させます。

ヒント3 食べ物の……

分かったあなたは、ハーベストマニア度 80%

等とは異なる

拝啓

11月も第二週。

年末までもう少しなんて考えてしまう時期。

仕事に追われる前、夜が寒くなる前の

この時期にこそみんなでテーブルを囲んで  
楽しい話をしましょう。

(出来ればハーベストでお願いしたいのですが……)

ワインと一緒にチーズフォンデュはいかがですか  
のんびりハーベストでお待ち申し上げます。

敬具

各イベントのご予約はお早め。

ご予約は03-5425-7337まで。



from SPOOKY ELECTRIC

ヤマムラヤスヒロの  
This is オーガニック music

### 第27回: RED RED WINE

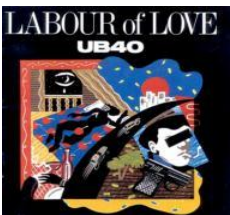
まもなくボジョレーヌーボー解禁！  
ワインをテーマにした音楽があると、美味しいテーブルが  
いっそう華やぎます。

ジャズのスタンダード、『酒とバラの日々』。  
ももとは62年の古い映画のテーマソングですが、オスカー・  
ピーターソンのピアノの名演で特に知られています。軽快で  
ウィットに富んだ演奏が流れた瞬間、テーブルが小粋な空気に  
包まれますよ。原題は文字通り『Days of Wine and Roses』。邦  
題も『バラ』と書くより、『薔薇』の文字の方がワインに似合  
いそうですね。

一方、僕がワインと聞いて真っ先に  
思い浮かべるのはUB40の

『Red Red Wine』。  
赤いワインとブルーなハートを  
対比させた歌詞がダビアーリズム  
ムにのせて歌われるこの曲は、  
80年代ホワイト・レゲエを代表  
する1曲で、現在も続くレゲエ  
・ブームの火付け役にもなりました。

オリジナルは60～70年代に大活躍したニール・ダイヤモンドに  
よるもの。彼による68年発表の原曲は、レゲエではなく味わい  
深いバラードでした。



ロックではQueenが初期の代表曲『Killer Queen』の歌い出しでワ  
イン（と言うよりシャンパンでした(^\_^;)）の銘柄を歌い込んで  
います。

「♪She keeps Moët et Chandon in her pretty cabinet（彼女は綺  
麗な飾り棚にモエ・エ・シャンドンを忍ばせている）」…。  
そう言えば、フレディ・マーキュリーがこの世を去ったのも11  
月でした。

# Tシャツ デザインコンテスト

「カフェハーベスト」らしいデザインをご応募しています。

ご応募いただいた作品の中から、店舗及びWEBでの  
一般投票により、優秀作品1点程度を選出します。優  
秀作品はハーベストのホームページで紹介、また同デ  
ザインの作者には、優秀賞賞品をプレゼントします。な  
んと投票するだけの人にも抽選で5名様に、下記審査  
員プレゼントもあります。

優秀作品をスタッフのユニフォームとして採用、また同  
デザインのTシャツの販売も想定しています。

『挑戦者求む！！』

募集締め切り 2008年12月31日 まで

審査期間 2009年01月10日～2009年02月10日

発表は 2009年02月16日

優秀作品賞1名 5万円のJTB旅行券

審査員プレゼント 抽選で5名様に1万円の  
JCBギフト券

おおおお！！賞品すげー

詳しくは、スタッフまでか、ホームページを

ご確認下さい！！

### 最近のディナーのおすすめ

また、ディナーにいろいろおすすめが増えてきました。

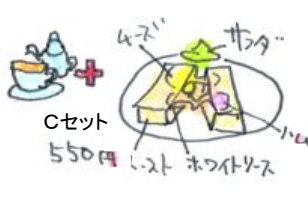
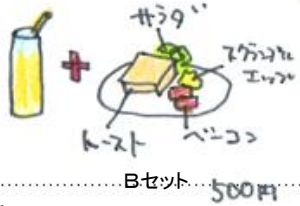
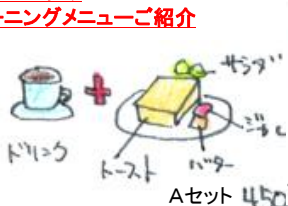
いい意味で期待を裏切る最近のおすすめは、

気仙沼産の生牡蠣・あん肝(ソテーやポン酢で召し上がってください。)

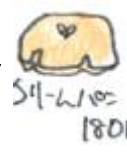
ハーベストでメタ しめ鯖など、仕事帰りにおつまみと一杯飲んで帰る。

知る人ぞ知るハーベストの楽しみ方。

いづれもハーベスト手作りのオーガニックパンを使っています



朝7時30分からやってます  
1日の始まりはハーベストから  
是非おいでください



カフェハーベスト  
港区浜松町1-6-5  
03-5425-7337  
http://www.cafeharvest.jp

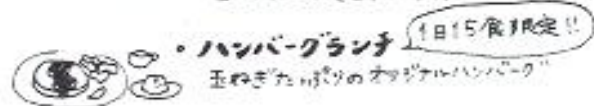
モーニングのセットドリンクはコーヒー、紅茶、牛乳、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、トマトジュースからお選びいただけます

クイズ! エコハーベストの答え: 生ごみ処理機を導入!!!

## Lunch menu

ALL ¥950

ライス 卵かけうどん 大盛り自由!  
器はエコ-ス・ミニがおすすめです



お魚プレート  
本日のお魚料理  
(詳しくは黒板 or スタッフまで)



野菜プレート  
コロコロ野菜 岩塩添え



カレープレート  
野菜のカレー



キッシュプレート  
じゃがもやしとレタスのキッシュ



パスタプレート  
秋野菜の  
トマトソース



BLTプレート  
カルボナーラ



お肉プレート  
子豚のロース  
子豚の南蛮  
豚生まき  
牛筋煮込  
マーボー豆腐

SET DRINK ¥300

- coffee (ICE/HOT)
- tea (ICE/HOT)
- herb tea

(カモミール、ハチクスの、キョウモロコシ、レモンジュース、ローズ、ミント)