

ハーベスト通信 VOL42 11月17日号

ボジョレーヌーボーのタベ 11/20~28

秋になると、あちらこちらで名前を聞くワインとして「ボジョレーヌーボー」があります。ところで、このワイン、いったいどのようなワインなのかご紹介。なにかと作る過程で決まりの多いワインなのですが、このボジョレーヌーボーもその名がつけられるワインには決まりがたくさんあります。まず有名なのは解禁日。毎年11月の第3木曜日に解禁となるもので、この日以前にお店に入荷されても販売してはいけないことになっていますもちろん、飲むことも禁止です。そして、産地。フランスの都市リオンから1時間ほどの郊外にあるワイン作りの盛んな丘陵地、ボジョレー地方で作られたワインでなくてはなりません。その中でも、「ボジョレー」「ボジョレー・ヴィラージュ」という銘柄の新酒だけが、「ボジョレーヌーボー」と呼ばれるワインになります。仕込んでからわずか2ヶ月足らずで発売されるもので、ガメイ種を使用することが法律で決まっています。決して高価なワインではなく、味としてもワイン通にとっては「おいしい」といえるものではないという評価も。しかし、渋みが少なく、口当たりの良い軽めのワインなのです。日付変更線の関係上、もっとも早く解禁日が来るのが、実はここ日本なのです。ワインに親しむ第1歩として、ボジョレーヌーボーを楽しむお祭気分にあなたも参加しませんか？さらに、ハーベストでご用意するマルセルラピエールさんのワインは、こんな話がありました。

『ラピエールのヌーボーは他のとはちがうんです。一年前のを飲んでも美味しいです。いい具合に熟成しているんです』とインポーターさんのなんとも信じがたい言葉にかなり疑り深い気持ちでテイステイング・・・はあ、納得です。驚きました。美味しいんです！香りはアセロラから、イチゴ、トマトと面白いように変化、そしてポリウムを増していきます。味わいは舌の上しっかりとした酸が広がり、次の瞬間スーッと体の中にしみこんでいきます。その後には果実のほんわりとした甘味が残ります。ワインを飲んだというよりも上質な果実のエッセンスをいただいた感じでした。一年前のボジョレーヌーボーを飲むという経験は勿論初めてでしたし、お正月を過ぎたヌーボーは飲めないものと決めてつけていた姿勢を反省しました。同じヌーボーを昨年の解禁日に味わったインポーターさんは声をそろえて「解禁日は美味しかったけど、むしろ今のほうが好きかもしれない。いくらでも飲めちゃうね」と声を揃えておりました。ちなみにインポーターさんは毎年マルセルラピエールのボジョレーヌーボーを自宅用に12本購入し、お正月、春、夏とその熟成、変化を楽しんでおられるとのこと。その気持ちわかりました。葡萄の持つ力を最大限に引き出し、丁寧に愛情をこめて造られたワインは造り手の気持ちにしっかりと応えていました。』とこんな話が出るくらい素晴らしい作り手。

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。

ハーベストの新しい仲間

のんきなハーベストに新しいスタッフが来ました。今のところはブラックファーストですが、そのうちディナーにも入る予定です。宜しくお願いします。
原産国：大阪
所属：突っ込み
身長：ミニマム



自己紹介
11/10 到任
名田 (イダ) です。
11月17日は解禁日です。
解禁日は美味しいワインが飲めます。
ボジョレーヌーボーは、本格的なワインです。
是非お試しください。
私の仕事は接客です。お客様には、笑顔で接します。
本格的なワインを飲んでほしいです。
ハーベストのイベントも、是非ご利用ください。
お待ちしております。
感謝の気持ちで接客させていただきます。
是非に是非に是非に是非に

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。

- 今年はい
- 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名様から貸切できますので、お早めにご連絡下さい。

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 **RECYCLE** どころ

- ヒント1 2ヶ月に一回来ます
 - ヒント2 使用後のものを・・・
 - ヒント3 TOKYO YUDEN NETWORK
- 分かったあなたは、ハーベストマニア度 90%
答えは裏面



拝啓
11月もあと2週間。
寒くなってきました、流行にのりやすいハーベストスタッフたちは、風邪にかかってダウンしてしまった人もいました。皆様は、そんな流行にはのらないように気をつけてください。
いよいよ、今週の20日にボジョレーヌーボーが解禁します。是非、マルセルラピエールさんのワインとともにスペシャルディナーをお楽しみ下さい。

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28回:ワイン色の音楽

ワインから連想されるアーティストを2組、ご紹介しようと思います。

まずはエイミー・ワインハウス
(名前にワインとついてるんですが笑)。
ご存知のとおり、2008年のグラミー賞で最優秀新人賞をはじめ6部門にノミネートされ、5部門を受賞したイギリスのソウル~R&B系シンガーです。
薬物中毒、アルコール依存症等ゴシップ・ネタは数知れず…。ヒット曲『リハブ』もリハビリ施設への入所体験を歌ったもので、ファンならずとも彼女の先行きが気になるところですが、60年代のソウルを現代的にアレンジしたかのようなその音楽性はとても高次元。昨年、イギリスでもっとも売れたアルバムに輝いたのも頷けます。ちょっと刺激的でフルボディな赤ワイン？

さて、もう1つは最近話題の新譜から。
アルゼンチン(←ワインの産地としても有名ですね)音響派の歌姫、Juana Molina (ファナ・モリーナ)の『Un Dia』。実は、僕もSPOOKYのメンバー丸山氏(Bass)からこのCDを教えてもらったのですが、これは大収穫！
(個人的に今年のBEST 3に入るかも。)

ミステリアスなワイン色の衣装に身を包んだ女性のジャケット写真に象徴されるように、そのサウンドはアコースティックやエレクトロニカ、それにエキゾチックな(でも軽いタッチの)スペイン語のボーカルが折り重なって、まるで白日夢のよう。



長い夜、ワイン片手に別世界へ旅立つには打ってつけの1枚ですよ。

SSC通信 vol.20 **ヨウコが行く！！**

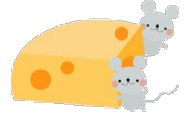
こんにちは！帰国してもう数日経つのにまだ時差ボケで眠い眠い。。。むにやむにや。。。でも先週お休みしてしまいましたのではりきって書いてみます☆原稿はお休みしましたが、ワインを飲むという使命だけはばっちり果たしてまいりました！(誰も頼んでない、って感じだけど……)飛行機内ではワインを飲み、チューリッヒではスイスのワインを飲み、イタリアではトスカーナの赤ワインをたらふく堪能♪

電車の中からはすでに収穫の終わった広～いブドウ畑を見ることができて、“あ～、早く今年のヌーボーが飲みたい。。。”と鑑賞に浸っていたわけです。そんなこんなで9日間連続ワインを飲酒したよ。ワイン記録は更新したな～(←どうでもいい。。。)

でもねでもね、新たなる発見も・・・スイスのTop of Europeっていうヨーロッパで一番高い電車の駅で、“ユングフラウ”という山の頂上付近に行ったのね。万年氷河とかあるようなところで、今の季節は一面雪。気温も-15度とか？3,454mだから富士山の頂上くらい？？電車で行けるから全く登山とかではないんだけど、そこにあるレストランでランチしてワインを飲んだわけ。そうしたら1杯でクラクラしてきてしまい、帰りの電車の中では本当に気分が悪くなり、顔面蒼白に。。。けっこうびつくりでした！高いところって酔っ払うんですね～。普段、けっこうワインは飲めるな、と自負している私。飛行機ですら全然飲酒量が変わらないんですが、山だけはダメ。まあ、なかなか3,000m級の山で飲酒をする機会は少ないとは思いますが・・・皆さまお気をつけください！景色がキレイ、とか言ってる場合ではなくります。。。

そんなこんなで飲んだ話しか書いてないけど、本当にスイスは素敵な国でした☆自然もいっぱい！空気が違うんだよね～。済んでるって言うのかな。そうそう、もちろん名物のチーズフォンデュも食してきました♪ウマイ！これがまた赤ワインと合うんだな～～～～。今年もハーベットの忘年会メニューにフォンデュあるよね！？楽しみ～。去年は確かミュキ嬢と二人で食べた気が。。。二人忘年会？！寒～いときに、たまにはゆっくり、こってりチーズはいかがでしょう？ポカポカあったかくなりますよ～。人数多いとよりハッピーだよな。

かなり気温も下がり屋間でも寒い季節になりました。来る忘年会シーズンに向け、風邪などひかないよう万全で皆さま臨んでくださいませ！！



Lunch menu

ALL ¥950 ライスお好み大盛り自由！
※ミックスジュース・ミネラルウォーター

- ハンバーグランチ **1日15食限定!!**
玉ねぎたっぷり3パリのオリジナルハンバーグ
デミグラスソース
- お魚プレート
本日のお魚料理
(詳しくは黒木Bar or Staffにて)
- 野菜プレート
ゴロゴロ野菜の岩塩添え
- カレープレート
野菜カレー
- キッシュプレート
じゃがいもと木の子のもも
- パスタプレート
この月のパスタ
お肉プレート
鶏竜田
4人前
豚の角煮

クイズ:ハーベストの答え
揚げ物などに使った油をリサイクルして、2ヶ月に1回ほど回収に来ていただいています。使用済みのてんぷら油をディーゼル燃料化。VDF(ベジタブル・ディーゼル・フューエル)という燃料になっています。VDFは、大気汚染の原因となる硫黄酸化物はゼロ。呼吸器官障害の原因といわれる黒煙は、軽油の半分以下。さらに、化石燃料を地中から掘り出すことを抑制する、カーボンニュートラル効果も。使用済み油を東京で集めたら大きな油田になります。そんな活動に参加しています。TOKYO YUDEN NETWORK

**ハーベストの
モーニングメニューご紹介**

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

朝食のセット

- Aセット 450円
 - ドリンク
 - トースト
 - パン
- Bセット 500円
 - ドリンク
 - トースト
 - パン
 - フルーツ
- Cセット 550円
 - ドリンク
 - トースト
 - パン
 - フルーツ
 - ヨーグルト

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

- 4人前 200円
- 2人前 200円

- 5人前 180円
- パン
- 230円

Harvest

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