

銀座〈Opuses〉初のワインセミナーをレポート。
「フランスワイン」をテーマにした第2回目は、11月16日（木）に開催いたします。



銀座〈Opuses（オウパセズ）〉にて2023年9月27日(水)、初のワインセミナーが開催。

定員よりもはるかに多いゲストを迎え、美味しいワインと料理とともに学びあるひと時を過ごしました。

料理との相性や試飲の仕方、ぶどう品種の説明ののち、品種を当てるブラインドテイastingなど、ワインの楽しみかたを解説するのは〈Opuses〉ディレクター/ソムリエの石丸潤。

さまざまなレストランやホテルのソムリエとして研鑽を積み、自身でも多くのワインセミナーを主催しています。

セミナーを幾度となく重ねてきた石丸だからこそ、朗らかな時間が流れ、いつもの顔ぶれも初めて参加する方も次々と注がれるワインにいつしかゲスト同士の壁もなくなり、セミナー終盤には新しいコミュニティが形成され一体感ある空間に。

ワインペアリング“初級編”をテーマにセレクトされたワインに合わせるの、〈Opuses〉十楚シェフが織りなすフランス料理をベースにさまざまな調理法を取り入れたお料理。肌寒い季節に、秋を感じるプレゼンテーションでお届けいたしました。

ウェルカムシャンパーニュは、世界で一番愛されていると言われる「モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル」からスタート。シャンパーニュの“ど真ん中”、基準として楽しんでいただくべくセレクトされました。

限られた生産量で希少性が高いスパークリングワイン「クラウディー ベイ ペロリュス」、続いて白ワインの製法にごく近い「シャトー ミニュティー エム ド ミニュティー」。秋のランチタイムにふさわしい軽快な口当たりのロゼを。

合わせるお料理は海老の生春巻き、クラシックなラタトゥイユをあえてビュレにして戻り鱈に添えた前菜にペアリング。10種のキノコリゾットは、焼きたてのパンのようにふっくらと実ったニセコ産天然セップ茸をバターソーテにし秋鮭を加え、季節の味覚を感じる一品に。

ゲストを巻き込んだブラインドテイastingは、しっかりとした樽の香りと甘みを感じるカリフォルニア州「スカイサイドレッド」とマルベックのスパイシーさを持ち合わせる「テラザス レゼルヴァ」を飲み比べ。近い特徴を持つ2種類の赤ワインにエキスパートも苦戦した様子。ビギナー参加者も、ワインの違いを見極めるポイントを解説を受けながら探ります。

魚料理は、旬のカマスにいぶりがこのソースを合わせた斬新な組み合わせ。肉料理にはフランス料理の定番、牛テールのパイ包みに発酵パイナップルの隠し味を忍ばせ、牛テールを煮詰めたソースで仕上げました。

チョコレートムース、ピーナッツアイスクリームを重ねたビターなデザートに、プティフルはアールグレイのゼリーとヨーグルトのムースが入ったシャインマスカットのプチタルトでコースを締めます。

「この大切な時間をOpusesで楽しく過ごしていただきたい」という思いで開催したと語る石丸。「石丸さんのファンで」というゲストもいる中、お店のスタッフも巻き込んだ全員が参加し、一人も置いていくことなく有意義なセミナーとなりました。次回開催は11月16日（木）、偶然にもボジョレー・ヌーヴォー解禁日。ワインがより一層盛り上がるこの機会に、ぜひご参加ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://onl.sc/xmP1d9f>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

〈Opuses〉ディレクター/ソムリエ 石丸潤コメント



第1回目の開催ということで、当日は私自身もかなり気合いが入った気持ちでした。お客さまはお顔なじみの方から新しいお客さままで幅広く、次回のご予約もいただき好評だったと感じております。

最も重要視した点は、「この大切な時間をOpusesで楽しく過ごしていただきたい」ということ。お店のスタッフ全員の自己紹介やお客さま自身の紹介もとり入れ、親交が深まったワインセミナーとなりました。

一度ご来店していただいたお客様を「飽きさせない」工夫をしっかりと行うのがサービスマンの努めであると考えておりますので、お客さまから感想をいただき次回に繋げていきたいと思っています。

今回のテーマは「フランスワイン」。ひと言でフランス、と言ってもとても広い国です。限られた時間の中でもなるべく多くの情報をお伝えしたいと思います。

産地の特徴、品種の違い、同じ品種でも地方の違いで変化する味わいや香り・・・など、数えだしたらキリがありませんが、お客さまが分かりやすいように目線を変えたセミナーにしていきます。

Opuses Wine Seminar vol.1 の様子



次回Opuses Wine Seminar vol.2 開催概要



テーマ 「フランスワイン」
 会場 Opuses (オウパセズ)
 住所 東京都中央区銀座8-9-4ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8 14F
 日程 2023年11月16日 (木)
 時間 12:00-15:00 / 11:30受付開始
 価格 12,000円 (消費税サービス税込)
 予約 <https://onl.sc/GujvfAJ>
 内容 コース料理+ペアリングワイン5種
 (アミューズ/冷前菜/温前菜/魚料理/肉料理/デザート)
 ※ウェルカムシャンパーニュ
 「アンリオ ブリュット スーヴェラン」付き

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://onl.sc/xmP1d9f>

〈取材に関するお問い合わせ〉
 TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松
 E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316