

2018年2月16日 第3233回例会

於：メルキュールホテル横須賀20F



<点鐘・開会> 18:30 小林 会長

<斉 唱> 「それこそロータリー」

<ゲスト紹介> *ソムリエ 真鍋 摩梨 様

*株式会社結心 PR・営業・セミナー講師 寺本 早希 様

<ビジター紹介> *原 いづみ 様 (かながわ2780REC)

<委員長報告> *ローターアクト委員長 小山委員長より例会報告及び

water challenge2018 (エスペランサ水チャレンジ2018) についてお願い

<出席報告> *出席委員会 福西副委員長より2月16日の出席報告

会員数	出席対象者数	出席数	欠席数	メイクアップ数	出席率
115名	102名	69名	35名	3名	70.59%

<ニコニコ報告>

- ・原 いづみ様 (かながわ 2780 ロータリーEクラブ) 本日はワインセミナー楽しみにして参りました。よろしくお願ひいたします。
- ・三 役 真鍋摩梨様、寺本早希様、ようこそお越し下さいました。本日の卓話よろしくお願ひいたします。
- ・鈴木(株)プログラム委員長 摩梨ちゃん、早希ちゃんようこそ横須賀へ。念願のお二人の卓話が出来、最高です！本日は宜しくお願ひします。
- ・若麻績、猿丸、吉田(株)、薦野、新倉(株)、北村、福西、角井、波島、上林、徳永、瀬戸、江沢、井苺、高橋(株)、鹿島、澤田、齋藤(株)、根岸、長坂、Enora、勝間、小山、齋藤(株)、長尾 各会員
ソムリエ真鍋摩梨様ようこそお越し下さいました。本日のワインのお話楽しみにして
おります。
- ・中島 会員 先日は中島内科で味噌づくり教室ありがとうございました。今回はワインの方、楽しみに
しております。
- ・三 役 かながわ2780REC 原いづみ様ようこそお越し下さいました。ワイン例会お楽しみ
ください。
- ・高橋(株)、齋藤(株)、平田 各会員 かながわ2780 ロータリーEクラブ 原いづみ様、ようこそお越し
下さいました。ごゆっくりお楽しみください。
- ・杉山 会員 誕生月祝いとして
- ・6番テーブル一同 2月15日開催の6番テーブルミーティングでは上林マスターに大変お世話になり
ました。花野屋の美味しいフレンチ最高でした。
- ・石田、谷、八巻、藤村、中島、田邊 各会員 2月15日(木) お太幸にて8番テーブルミ
ーティングを行いました。小林SAA、三宅さんにお越しいただき、大変盛り上がりまし
た。石田マスターお酒の差入れと素敵な夜景ありがとうございました。
- ・山下、宮島、山田、井苺、加藤(株) 各会員 2月9日、あら井にて2番テーブルミーティング
が開催されました。小林会長、岡田副会長にもお越しいただき大いに盛り上がりまし
た。高橋仁子会員美味しいお食事ありがとうございました。
- ・三 役 メルキュールホテル様、本日はよろしくお願ひします。
- ・野坂 会員 ご無沙汰しています。

<卓 話> 「あなたにお薦めのワインは??」

ソムリエ 真鍋 摩梨

ソムリエ&味噌ソムリエとして活躍しながら、4歳の娘を育てる真鍋摩梨先生から、代表的な以下の4種類のワインについてとワインと食事のマリアージュのポイントをわかりやすくご説明いただきました。

以下の4種のワインを飲み比べながら、美味しいお料理をいただきました!!



A. ソーヴィニヨン・ブラン；「爽やか」

【特徴】生き生きした酸と、柑橘の香り、青草の香りが特徴の品種。

【主な産地】フランスのボルドー地方、ロワール地方、ニュージーランド、チリなどが有名。

【よく合う料理】軽めの白身魚、サーモン、緑の野菜。調理にハーブやレモンを使うとより合う。

B. シャルドネ；「あなた色に染まります。」土地の個性が素直にブドウの味わいに反映される。

【特徴】個性がないのが個性。樽熟成すると、ナッツや蜂蜜、トーストの香り。

【主な産地】フランスのブルゴーニュ地方、アメリカのカリフォルニア、チリ、オーストラリア

【よく合う料理】魚介類だけではなく、豚や鶏肉。樽熟成はクリームやバターとの相性がよい。

C. ピノノワール；「高嶺の花」栽培が困難だが、成功すると圧倒的な高いポテンシャルで魅了。

【特徴】赤系果実。バラの花、スパイス、革製品など複雑な味わいと香り。タンニンが少なく、酸がしっかりと繊細。

【主な産地】フランスのブルゴーニュ地方、ドイツ、アメリカのオレゴン、ニュージーランド

【よく合う料理】鴨肉、鶏肉、ジビエ。

D. カルベネ・ソーヴィニヨン：「がっちり、しっかり」

【特徴】黒系果実。清涼感。酸もタンニンも強め。

【主な産地】フランスのボルドー地方、アメリカのカリフォルニア、チリ、オーストラリア

【よく合う料理】しっかりした赤身肉と好相性。

ワインとお食事のマリアージュ（結婚）のポイントは3つ!

①共通性；例えばハーブの香りの高いワインには、お料理にハーブを使う

②色；白ワインは魚、赤ワインは肉だけではなく、白ワインに鶏肉、赤ワインに脂ののった赤身魚

③土地；その土地のワインはその土地のお料理と頂く。



講師：真鍋摩梨

(社) 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

(社) 東京味噌会館認定 味噌ソムリエ

フリーランスのソムリエ&味噌ソムリエとして活動しながら4歳の娘を育てるワーキングマザー。都内のレストランやワインバー、インポーターで研鑽を積み28歳で独立。

現在は、全国に5000名以上の会員数を誇る【日本】ワイン交流会を主宰するかわら、BSジャパン「辰巳琢郎の葡萄酒浪漫」にソムリエールとしてレギュラー出演。

そして、六本木ヒルズけやき坂にあるミシュラン1つ星フレンチ「ジャンジョルジュ・トーキョー」でソムリエールとして勤務もしている。

ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」では、ワイン好きな初心者の方専門のセミナー講師も勤めている。

<閉 会> 19:45 小林 会長

週報担当 西村 京子