

今日は何を食べよう？悩んだ時は、セットメニュー。

キャレル 12

CARREL

2025 Vol.380

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに



｜巻頭特集｜

至福のセットメニュー

“あれもこれも
食べたい!”を
かなえる



｜特集｜

風土の個性と魅力が凝縮された
にいがたのワインと食を楽しむ

｜インタビュー｜CARREL FOCUS

齋藤正行さん

新潟・市民映画館シネ・ウインド代表



広い天井に開放感あふれる店内。椅子は全てフランスやイギリスの教会で使用されていたというヴィンテージ家具を使用するこだわりも

明るい人柄で誰からも親しまれる料理担当・山田さんは5人きょうだいの母。仕込みは連日、深夜にまで及ぶという



つむぎ通りを散策する人たちの憩いの場として親しまれる店。コーヒー担当・熊木ひろ子さんのコーヒーと手作りお菓子でくつろぐ人も多いそうだ

ごはんが進む!

Set meal menu

ボリューム満点 セットメニュー

しつかり味のおかずを主役に、ごはんがどんどん進む大満足の一膳を。ボリュームも味わいも申し分なしのセットメニュー。

南魚沼市

ごはん&コーヒー 紬

ごはん&コーヒー つむぎ

雁木の軒先が連なる牧之通りがJR塩沢駅前方面に進んだ「つむぎ通り」の街並みに、静かにたたずむ「ごはん&コーヒー 紬」。通りに面した窓から柔らかな光が差し込み、素朴な木の質感が心地よさを演出している。そんな店内でいただけるのは、ハンドドリップで丁寧に淹れたコーヒーと手作りのぬくもりが感じられるメニューの数々。『店主の愛情たっぷり昼ごはんセット』と名付けられたこのランチ限定メニューは、選べるメインのおかずに加えて、日替わりのおばんざいの数々が並び、季節ごとの味を楽しみに足しげく通う人も多いという。この日選んだメインのおかず

は、料理担当・山田奈美さんが「ファンも多いイチ押しメニューです」と胸を張るこの日のおまかせメイン「ユウリンチ」。大ぶりの鶏肉はサクッとした衣としっかりとやわらかな肉の歯応えが印象的。甘酸っぱい香味だれと絡めれば、本格中華のようなうまみと香りが口に広がる。お盆を彩るおばんざいの数々もそれぞれ主役級の存在感を放つ。塩沢地域では定番だということからしますや、ダイコンの間引き菜とミョウガの煮物など、心尽くしの家庭料理が丁寧に盛り付けられている。おばんざいの一品一品を味わうことに、店主の愛情がじんわりと伝わってくるはずだ。

menu

『店主の愛情たっぷり
昼ごはんセット』
1,580円

メインのおかずは「新潟県産鶏肉を使ったつくねバーグ」「豚肩ロースのしょうが焼」そして「おまかせメイン」のいずれから選択。ごはんは「ここのお米が日本一!」と山田さんが直談判して農家さんから取り寄せたという、石打産のコシヒカリ



「あれもこれも食べたい!」をかなえる
~ Blissful set menu ~

至福の セットメニュー

飲食店に行くと、いつも思う。
「どの料理もおいしそうで、あれもこれも捨てがたい!」

メニューに並ぶ数々の料理を前に、
どれにしようかと、つい迷ってしまう。

そんな欲張りな気持ちをかなえてくれるのが、
セットメニューの魅力。

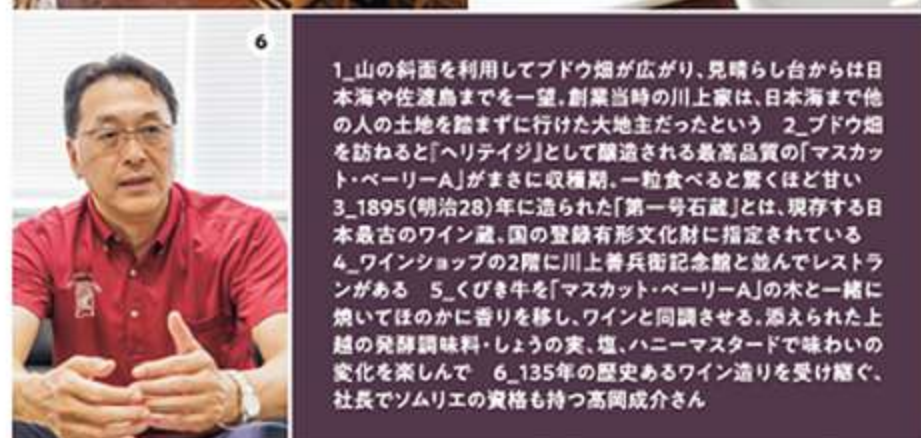
一つ頼めば主役級の味をいくつも楽しめる、
お得で満足感たっぷりのセットメニューをご紹介します。

お店のサービス精神と愛情にあふれたメニューの数々に、
心もおなかも満たされること間違いなし。



色とりどりのおばんざいから
塩沢の旬と店主の愛情が伝わる

data
住◎南魚沼市塩沢1436-3 ☎025-782-0706
営◎ランチ:11時30分~14時、カフェ:14時~17時
休◎火曜 P◎あり



1.山の斜面を利用してブドウ畑が広がり、見晴らし台からは日本海や佐渡島まで一望。創業当時の川上家は、日本海まで他の人の土地を踏まずに行けた大地主だったという。2.ブドウ畑を訪ねると「ヘリテージ」として醸造される最高品質の「マスカット・ベリーA」がまさに収穫期。一粒食べると驚くほど甘い。3.1895(明治28)年に造られた「第一号石蔵」とは、現存する日本最古のワイン蔵。国の登録有形文化財に指定されている。4.ワインショップの2階に川上善兵衛記念館と並んでレストランがある。5.くびき牛を「マスカット・ベリーA」の木と一緒に焼いてほのかに香りを移し、ワインと同調させる。添えられた上越の発酵調味料・しょうゆの塩、塩、ハニーマスタードで味わいの変化を楽しんで。6.135年の歴史あるワイン造りを受け継ぐ、社長でソムリエの資格も持つ高岡成介さん。



02 上越市

【岩の原葡萄園】

ワイナリーレストラン「金石の音」

伝統を紡いだワインが
ペアリングの
楽しさを教えてくれる

日本の風土に適したブドウの品種改良に情熱を傾け、日本ワインの発展の土台を作った川上善兵衛の思いを継ぐ歴史あるワイナリー。今も善兵衛が生み出した22品種のうち厳選した5品種のブドウを育て、その主力となるのがやはり「マスカット・ベリーA」だ。「うちのワイン、特にマスカット・ベリーAで造られたワインは、その軽やかでフレッシュな味わいが、和の発酵食材をはじめどんな料理にも合うんです」と料理長の湯沢雅彦さん。レストランではワインに寄り添うように季節を表現したコースがあり、お薦めのワインの提案もしてくれるが、「基本的に自由にどうぞ」と言うから、ワイン初心者も気負わずに楽しめる。

「例えば今日のメインの一つ、うちの赤ワインで煮込んだくびき牛が、赤ワインに合わないはずがありません。ただ、そこに白ワインを持ってきてメリハリを味わうのもいい。だからこそ飲んでいて飽きないし、意外な発見や驚きに出合えるんです」。この日に造られた、ブドウ畑で摘んで作ったというフキミソや雪室熟成したジャガイモをあしらった料理なども、その全てを伝統が育んだ懐の深いワインが受け止めてくれる。



右から、かんきつ系の香りとすっきりとした酸味を味わう「ブラン・ド・ブラン ローズ・シオター」(750ml・6,600円)、ライチやマスカットのようなアロマティックな香りが包む「レッド・ミルレニウム」2024年産(720ml・4,950円)、その年の最高のブドウのみで醸造する最高級の赤ワイン「ヘリテージ」(720ml・10,780円)、完熟の「マスカット・ベリーA」を使った濃縮感とまろやかな味わいが特徴の「深雪花(みゆきばな)」(720ml・3,850円)。

ランチコース「Menu A」6,600円

前菜の盛り合わせ、季節のスープ、地産料理、くびき牛の岩の原ワイン煮、くびき牛の薪火(まきひ)焼きステーキ、フランスパン、デザート、食後の飲み物の流れで、旬を味わう。前菜にはスパークリングワイン「ブラン・ド・ブラン ローズ・シオター」、肉料理には赤ワイン、魚料理には白ワインが基本だが自由にお楽しみあれ。
※季節によって内容は変わります

岩の原葡萄園 住◎上越市北方1223 ☎025-528-4002
営◎ワインショップ:9時30分~16時30分/ワイナリー見学:9時30分~16時 休◎1~2月の日曜、年末年始、その他臨時休業あり P◎あり
ワイナリーレストラン「金石の音」 ☎025-520-9002
営◎11時~16時(入店15時まで)、16時~22時(予約制) 休◎水曜、不定休あり ※冬期休業12月15日~3月16日



1.タンクの中では、ブドウ果汁の糖分が酵母によってアルコールと二酸化炭素に分解される発酵の途中。静寂の中、ワインの息づかいが伝わってくるよう。2.樽熟成庫では70の樽の中でワインが味わいを深める。1樽から300本のワインがとれる。3.らせん階段を下りた地下にはワインセラーが、年間11万本のワインが造られ、ここで保管される。4.ヴィンテージワインだけを集めた、カーブドッチのワイン造りの歴史が感じられる場所。5.「育てたブドウを一番きれいな状態で一番いいところを出してあげたい」と醸造家の掛川さん。



01 新潟市西蒲区

【CAVE D'OCCI(カーブドッチ)】

レストランカーブドッチ

土地の個性を生かしたブドウからワインを描く
造り手の思いとフレンチを味わう

レストランにベーカリー、温泉に宿泊施設にガーデン。ワインを楽しむ多彩なアプローチに心が動かされる瞬間がいくつもある。それが「カーブドッチ」だ。角田山の麓の砂地を切り開き、ワイナリーを開設したのは1992(平成4)年のこと。当時は無謀と言われた欧州原産のブドウ品種「ヴィティス・ヴィニフェラ」を主に自社農園でブドウを育て、醸造から熟成までの全てを自分たちの手で行った。この土地に合ったブドウ「アルバリーニョ」との奇跡的な出会いもあり、今もテロワールを大切にしたい真摯な営みが行われる。「この砂地に植えたアルバリーニョ」

ニョにしか出せない、凍頂烏龍茶やジャスミンティーにも似たオリエンタルな香りがありました。この農園だからこそ高級感のあるワインが生まれたんです」と醸造家の掛川史人さん。そのアルバリーニョの畑を眺めるレストランでは、料理にブドウやワインを取り入れることでワイナリーらしさを表現する。「猪肉の赤ワイン煮込み」もその一つ。ほろほろと軟らかく煮たイノシシ肉の滋味深い味わいを赤ワインのどっしりとした渋みとこくが包み、そこに合わせた赤ワイン「サブル赤」のエレガントな香りがパツと開く。まさに至福のひとつときだ。

CAVE D'OCCI(カーブドッチ) 住◎新潟市西蒲区角田浜1661 ☎0256-77-2288
営◎ワインショップ:10時~17時、ワイナリーツアー:11時~(要予約) 休◎無休 P◎あり
レストランカーブドッチ ☎0256-77-2811 営◎ランチ営業のみ:11時30分~15時(入店14時まで)

△
「プリフィックスランチ」3,300円~※
「サブル赤」ボトル750ml・7,990円/グラス1,410円
前菜とメインを揃えるコース仕立てのランチ。メインに選んだ「シヴェ・ド・ジビエ 西蒲原産猪肉の赤ワイン煮込み」はワインの渋みとこくで肉のうまみがより豊かに。カーブドッチの赤ワインの代表銘柄「サブル赤」は、上品で華やかな香りの中にも芯の通った味わいを楽しめる。※選んだメインの料理により価格は変わります
※季節によって内容は変わります

その土地の自然と風土を表現したワインが生まれた場所で
ワイン造りの物語を感じながらこだわりの料理を味わう。
極上体験が待つワイナリーへご案内。

レストランのある
ワイナリーへ

料理家 佐藤 智香子

【PROFILE】

新潟市出身、(株)ワイオリキッチン代表。アナウンサー時代に料理に魅せられ、フランスの料理学校「ル・コルドン・ブルー」に学ぶ。2000年頃から料理家としての活動を開始。著書「365日おにぎりレシピ」英訳版「ONIGIRI」は世界料理本大賞2020ライス部門一位を受賞。

佐藤 智香子の はじめましての郷土料理

智香子さん、山菜採り初体験の巻
一面に広がるワラビに歓喜

冬を迎えた新潟の山間部の家庭では、春から夏にかけて塩漬けにしたり、干したりして保存してきた山菜や野菜を使った料理が並び始めます。塩蔵、乾物といった保存法は、雪に閉ざされる土地で育まれてきた食の知恵です。

「ワラビを塩蔵する様子が知りたいです。もつと言えば、ワラビ採りもやってみたいんです」という智香子さん。そこで今年の5月下旬、山菜の宝庫ともいわれる十日町市松之山を訪ねました。迎えてくれたのは「にいがた松之山山菜園」を営む村山良一さん、芳子さん夫妻。約3ヘクタールの広大な山野に自生する山菜を大切に育てていて、県内はもとより関東方面からもお客さまが訪れる人気の山菜園です。

ワラビの栽培地に到着し、早速収穫体験スタート。「人生初のワラビ採りなんです。太いワラビがたくさん生えてる！」と智香子さんはテンションアップ。良一さんに「茎を長めに折って、後で長さをそろえます。出荷用は先が閉

じているものを採りますが、家で食べる用は少し開いていても大丈夫」と教わり、まず1本収穫。「わあ、簡単に折れるんですね」と感激している間に、良一

さんはすでにひとつかみ分ほども採っています。1日に50kgものワラビを収穫するそうですから、さすがのスピードです。それを見た智香子さんもひたすら収穫。「採っても採っても目の前にあるの、夢中になっちゃいます」。良一さんの「ワラビ採りは人の後をついていっても取り残しがある、といわれるほどですから」という言葉にも納得です。元は、かやが生い茂る荒れていた

「どこを折ればいいんですか？」と採り方の指南を受ける智香子さん。良一さんいわく、茎のポキッと折れる柔らかい部分を採るのがコツとのこと

土地を、10年かけてワラビ園にしたという村山さん夫妻。6月になると草刈りをして、ワラビの根を養い、来年に備えるそうです。どの山菜も次の年のことを考えて採ることが大事、と話す良一さん。「山と共存して暮らしているからこそその優しさですね」と智香子さん。近くに生えていた山ウドも、軽く土を掘りながら収穫。強い香りが漂い、自然のパワーを感じる瞬間でした。

訪れた時はワラビと山ウドの最盛期。収穫した山菜は地元・松之山温泉の旅館にも卸しているそう



育った山ウド(右)は香りが強く、歯ごたえもある



どんどん
採れて楽しい!

