

仏蘭西料理 春陽亭

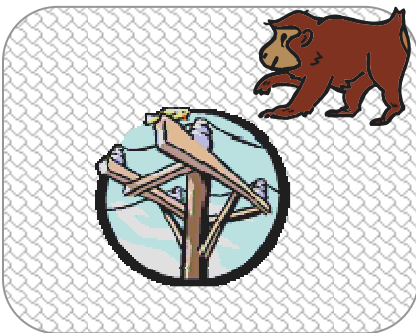
テラスのそよ風

Vol.11
2005年3,4,5月号

菓子工房 ペシュ

■「テラスのそよ風」は、仏蘭西料理・春陽亭及び菓子工房・ペシュとお客様を結ぶ定期刊のニュースレターです。
お客様にもっともと当店を身近に感じて頂けるよう、様々な話題を満載してお届けします。
どうぞご期待ください。

原因は、・・・！



脱出！

おサルのサンタクロース

12月24日、今日はクリスマスだ。と思いながら店を開けました。

何の異常もない、いつもと変わらぬ朝だと思いました。ところが、「食器洗浄機が動きません」という声が、慌てて駆け寄って点検しましたが、本当にピクリとも動きません。

こんな日に故障カヨ！ととてもブルーな気分メーカーに電話しました。

戻ってよくみると、冷蔵庫も表示がチカチカしている。エアコンも温風が出てこない。



エアコンも止まる！

まさか、みんな壊れちゃったの？

どーしましょう。これではお客様を迎えられない。というより、これでは年が越せないぞ。対応を考えると、クラクラ軽いめまいが……。

冷蔵庫のメーカーに電話をすると、この症状からすると機械ではなく、電源のトラブルでは……

今度は、電気設備の業者へ電話。技術者をやっとなら捕まえて説明をするとそれは、電気設備ではなく、電源そのもの、東電さんの領域のトラブルでは？

さらに東京電力に電話、事情を話すと1時間くらいで飛んできてくれました。

いろいろ調べた結果、なんと電柱の上にあるトランスの動力電源用の3つのスイッチの内1箇所が外れかかっていたとのこと。「スイッチといっても、強風とか自然現象で外れる事は、ありえない構造なんですよ……誰か登って、手でしっかりガッチャンとやらないと、誰か登って……」

「それって**犯人**はサルではないですか？」

「お猿さん、いるんですか？ ひょっとしたらそうかもしれない、サルにやられた事例はあるんです。」

どうやら、**今朝のトラブル**は、サルからのクリスマスプレゼントだったようです。

原因がわかるまで**3時間**、あせりまっくて、冷や汗たらたら、とっても刺激的なプレゼントでした。

こんなドキドキするプレゼントは、早々ないですね。疲れました。

ボルドーはフロンサックを 代表する作り手の飲み比べ

フランス・ボルドーのフロンサックは、土の香りのする、タンニンが落ち着くのに時間がかかるややごつごつしたタイプの赤ワインの産地といわれてきましたが、最近では意欲的な作り手が移り住み、より洗練された、高品質な赤ワインを生み出しています。

そんな新しいフロンサックを代表する造り手2人のワインです。

シャトー・フォンテニールは、世界で100以上のワイナリーのコンサルタントを行い、めざましく品質を向上させてきた、ミッシェル・ローラン氏が住居を構えるシャトーです。

以前、1999を何度か飲みましたが、この年は好ましい味のバランスになるのに、時間のかかるタイプでした。フルでリッチで美味しい事は美味しいのですが、若いときはやや単調で……、

5年ちかくたってタンニンが落ち着いて、深みが出て、洗練された評判とおりの味わいになりました。

今回飲んだ2002は、タンニンが強くて、開栓して一時間以上おかないと、ちょっと飲めないのでは？と心配したのですが、口に含んで意外となめらかなのにビックリしました。

今すぐに飲んでも、充分美味しく楽しめます。が、開栓後時間が経つにつれ渋みが上がってきました。多分ビン熟が進むと、本来のフルな感じになってくるものと思います。

エレガントで滑らかな赤ワインがお好きな方には、若いときのほうがオススメですね。



2002シャトー・フォンテニール 1/2
2001シャトー・レトロワ・クロワ 1/2

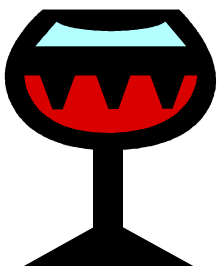
シャトー・レトロワ・クロワは、あのシャトー・ムートン・ロートシルトの最高醸造責任者だった、パトリック・レオン氏が住居を構えるシャトーです。

以前飲んだ2000は、若いときから味のバランスがよく、タンニンも控えめでエレガント、つくりの良いメドックの赤にちかいタイプと思いました。

2001は、とても美味しかったのですが、まだタンニンがちょっと強くて、エレガントな感じが出てくるのには、もう少し時間がかかるものと思います。

ただ、一口目のアタックに渋みの感じられる赤ワインがお好きな方には、いまのわかめの状態の方が喜ばれると思います。

いずれにせよ、今飲んでも美味しいし、これからビン熟成による味の変化も楽しみなワインです。



ひさびさにお手ごろな、ボルドーの古酒



為替などの影響で、フランスワインの値上がりは、頭の痛いところです。

そんな中で、**久々にボルドーの古酒でお手ごろでお買い得なものが見つかり、昨年仕入れました。**

ヴィンテージは1980年代屈指の当たり年『1985』。セパージュはメルロー2/3、カベルネフラン1/3。

ACはボルドースペリュール、シャトー・サンロマンという赤ワインです。

当店到着後、地下のセラーで1ヶ月ほど落ち着かせてから試飲しました。

「偉大なボルドーの熟成感を存分に楽しめる逸品・・・土、トリュフなどを連想する香りなど、熟成感は申し分ありません。」という解説がありました。

プチシャトーの古酒だから、状態はどうか劣化していないかなと、少し心配でしたが、口に含むと、しなやかで・なめらかな口当たり、20年の時をへた落ち着いた色調。

トリュフは？でしたが、もっと柔らかい腐葉土のような香りがありました。

ワインの状態もよく、**正直予想より美味しかったのでほっとしました。**

オンリストして、お客様にサービスしているうちに、香りの変化に気がつきましたので、4か月後また試飲してみました。

驚いた事に、最初と比べるとタンニンや酸味が上がってきて、しなやかで・なめらかな・・・というよりは、骨格がしっかりしてきてフルな感じになり、複雑味もできました。

まだまだ、寿命に心配ない味わいです。

当然、飛びぬけて高価な格付けワインほど、フルボディで濃厚という訳ではありませんが、**偉大な当たり年「1985」の古酒として、充分楽しめる味わいだと思いました。**

●ボルドー

フランスのボルドー地方。有名なワインの産地。

●ヴィンテージ

ぶどうの収穫年が確実で、収穫年が表示されているものをビンテージワインといます。

●トリュフ

キノコ的一种。フランス料理で珍重される。

解説
用語
角

意外に美味しい ホットタルト

以前 お客様から「タルト温めて食べると、焼き立てみたいでおいしいですね〜」といわれた事があります。

正直、暖めて食べる事を前提に味を決めて来た訳ではないので、「へ〜、そうなんだ。」と少し驚いてしまいました。

でも、せっかく教えてもらった事なので、ちょっと試してみる事にしました。

- ※チーズのタルト
- ※レモンのタルト
- ※洋梨のタルト
- ※クリのタルト
- ※スイス風りんごのタルト



以上の商品を、電子レンジで15秒ぐらい、中の冷たさを取りオーブントースターで 5〜7分焦げない程度に温めました。

さて、かんじんの味見です。

とくに サブレ生地のタルト、※チーズのタルト※レモンのタルト※クリのタルトはサブレ生地が、サクとして、どちらかという、しっとりした当店のタイプとまたちがった食感が楽しめて、いい感じです。

全体的には、すこし空気が入ったように(スフレ的に)、ふっわとして、食べた感じが軽くなります。

また、ぜんぜんタイプの違う、スイス風りんごのタルトも **意外と美味しかった**です。

いろいろ お好みもあることとは思いますが ホットタルトで 楽しいティータイム、新しい美味しさを試してみたいかがでしょう。

注 目

一味ちがった、今年の金柑のタルト。

今年の1月ころ、販売した「金柑とゴマのタルト」ですが、今回から使用する金柑を

自家栽培のものにしました。

自家栽培というと少々大袈裟ですが、庭に植えておいた金柑が成長して、たくさん実をつけたため切り替えた次第です。

完全無農薬で安心ですが、素人作りのため実には大きさがあったり不ぞろいですが、安全第一と考え使う事にしました。

以前から、「夏みかんのマーマレード」などは全て自家栽培の夏みかんを使ってきました。

できればイチジクも、ゆくゆくは自前のものを収穫してタルトやコンポート、ジャムなどを作ればいいな、と考えています。



足元にご注目！

昨年末に、フロアカーペット張替えしました。思い切って、違うイメージの色にしようかな、と思いましたが、センスに自信が無いので、従来と似た色調の物にしました。

当店は日当たりが良いため、カーペットも陽の強くあたる所から傷んでくるんですね。

最初はそんなに歩かないところなのに、なぜこんなに傷むのだろうか？と、不思議に思ったのですが、強い陽射しに長い時間さらされていると、カーペットも高温になりますので、そのせいかと思えます。

もっと早く張り替えたかったのですが、途中業者の**担当者が島送りになりまして……**

悪事を働いたわけではないのですが、初島の台風被害の復旧工事にまわされたのです。

音信不通を乗り越えて、なんとか新年を新しいカーペットで迎える事が出来ました。



新しいカーペット！！

編 集 後 記

『テラスのそよ風』第11号はいかがでしたでしょうか？ 次回もより皆様に春陽亭とペシュの内部を知っていただけるように内容を盛り込んでいきたいと思っています。

どうぞ、お楽しみに！

静岡県熱海市伊豆山大黒崎270-2
春陽亭(火曜日定休日)

TEL.0557-80-0288 Fax.0557-80-0305

PECHE熱海店 TEL.0557-81-3607

PECHE湯河原店 TEL.0465-63-4161

ロビンソン百貨店小田原1階食品館

TEL.0465-49-8544



店主 漆畑孝司