



日本酒を通じて8年間にわたり親交を深めてきた、太田社長とプリファア氏。日本酒に対する愛情という共通言語をもつ二人、会った際に話が尽きない



今年2月に開催された「ル・コルドン・ブルー」でのイベントの様子。「リッツ・パリ」のシェフ・ソムリエルなど、フランス料理・ワイン界の重鎮らが集った

今年2月、パリの老舗名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」のワイン講座教室が、まろやかで芳醇な日本酒の香りに包まれた。1752年創業の老舗蔵元「大七酒造」太田英時社長が同校エグゼクティブ・シェフ・ソムリエのプリファア氏と共催した。日本酒講習会と日本酒とフランス料理のマリアージュイベントだ。広々とした教室を埋め尽くしたのは、パリの星付きレストランのソムリエやシェフ、高名なワイン雑誌のジャーナリストらといった、そうそうたる顔ぶれ。皆真剣に、ワイングラスやおちょこに注がれた日本酒を見て、嗅ぎ、味わい、太田社長の丁寧な説明に耳を傾け、プリファア氏がつくるフランス料理との相性のよさに驚いていた。

「太田社長とは、8年前からの知り合いで、日本酒について多くのことを教えてもらって来ました。彼らの伝統的な生酛製法が生み出す、強さと柔らかさ、香りの多様さや風味の深み、長い余韻は、本当に素晴らしい。銘柄によってそれぞれはつきりとした個性があるのも気に入っています」と語るプリファア氏。

数年來、パリを中心に、フランス料理に日本酒を組み合わせるレストランを時々見かけるが、氏はこの両者のマリアージュを率先して啓蒙してきたシェフの代表だ。「近年のヘルシー志向もあり、フランス料理がより軽く、和食のように食材自体の魅力を大切にするようにになってきました。以前は、ワインがもっと強めの酸に合わせる料理も酸が利いた強めの味が多かったのですが、最近のフランス料理には、ワインでは酸が強過ぎて、大七酒造の日本酒のように酸は低くても風味や味わいにポリフェノールがあり余韻もしっかりとした生酛のほろがより共鳴することも多いと感じますね」。

自宅でもよく大七酒造の日本酒を楽しむ、というプリファア氏。

【ル・コルドン・ブルー】エグゼクティブ・シェフ エリック・プリファア
ブルゴーニュ地方出身。「レ・ゼリゼ」、「ル・サンク」などでミシュラン2つ星シェフとして活躍後、2016年、名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」エグゼクティブ・シェフ



特に大七酒造の「妙花開曲」がお気に入り



「ホテル・ド・クリヨン」のメイン・ダイニング「レ・クラン」。ラグジュアリーでエレガントなミシュラン星付きレストランでは、常時「大七酒造」の日本酒が提供されている

【ホテル・ド・クリヨン】シェフ・ソムリエ クザヴィエ・チュイザ
ブルゴーニュ地方出身。「ル・ムーリス」、「ピエール・ガニエール」などを経て、「ベニンシュウ・パリ」シェフ・ソムリエ。2017年、「ホテル・ド・クリヨン」シェフ・ソムリエ

パリの伝統的ホテルのシェフ・ソムリエも日本酒に夢中!

世界が惚れ込む 大七酒造の酒の魅力とは?

パリは空前の日本酒ブーム。そんなパリの人々を魅了するのが伝統的な生酛造りの「大七酒造」の酒。深くまろやかな味わいが、フランス料理にもぴったり。

文=加納智乃 写真=村松史郎
text: Yukino Kanou photo: Shiro Muramatsu



ミシュラン星付きシェフによる珠玉の料理。料理を引き立てるのは、「大七酒造」のさまざまな銘酒。フランス料理&日本酒のマリアージュの醍醐味を一挙公開！

フランス料理にも 大七酒造の酒がおいしい



軟らかく繊細なリ・ド・ヴォーと 妙花蘭曲 × Ris de veau

まろやかでコクのあるリ・ド・ヴォーはカリッと焼いて、オレンジを香らせた人参とともに、クリーミーでプレステージ感ある料理には、同じレベルの奥深さと華やかさをもつ「妙花蘭曲」を。ブルゴーニュの特級ワインと同じ感覚で組み合わせられる

既存の日本酒の枠を超えた、華やかさと同時に洗練さがあり、より力強く、より長い熟成を経て完成に至る、最高の食中酒

生原純米大吟醸原酒
価格：1万5120円 / 720ml



力強い平目とキムチと 宝暦大七 × Turbot

リッチな身質の平目に、白インゲンを入れて、バターとキムチでパンチのある味つけに仕上げられている。力強く男性的、ボリューム感と華やかさを兼ね備えた、「宝暦大七」とベストマッチ。カラフェして14〜15℃の少し高め温度で提供された

甘酸っぱい熟した果実のような精妙で豊かな香気と、ふくよかでクリーミーな香りをもつ、バランスよく気品あるボディ

生原純米大吟醸原酒
価格：8100円 / 720ml



香り高いマッシュルームと 箕輪門 × Champignon de Paris

香り高いマッシュルームにカルダマンのクランブルを重ねた、大地のイメージをもつ料理は、この店のスペシャリティ。ビュアでまろやかな風味の「箕輪門」は、マッシュルームのデリケートな風味を見事に引き立てていて、素晴らしい相性

すっきりした飲み口ながら甘みがあり、自然に香り立つ上品な芳香と、柔らかかに円熟した舌触りの繊密さが魅力

生原純米大吟醸
価格：3927円 / 720ml



フレッシュな野菜の旨みと 真桜 × Tomate

さまざまな色のトマトを主役にしたアミューズ。バジルのバグアロウとトマト水を使ったフレッシュな野菜感と、ネラル感を得られるビュアで繊細な味わいの料理には、フローラルでデリケートな風味があり、春のイメージをもつ「真桜」がぴったり

きめ細かく、深いコクがある品のいい純米吟醸。10〜13℃程度に冷やして、温度が上がるにつれ、柔らかな風味が増す

生原純米吟醸
価格：2880円 / 720ml, 1440円 / 300ml



1909年創業のパリを代表するパラスホテル「オテル・ド・クリヨン」は、パリの中心地コンコルド広場に面している。優美な名門ラグジュアリーホテル

この10年で、フランスにおいて日本酒への注目度は格段に高くなった。よい日本酒が多く輸入され、その魅力をきちんとフランス人に伝えてくれる小売業者やソムリエが増えてきたのだ。特にここ2、3年は、日本酒のサロンやコンクールも大盛況で、よりいっそうの盛り上がりを見せている。

パリを代表するラグジュアリーホテルのひとつ「オテル・ド・クリヨン」のシェフ・ソムリエを務めるグザヴィエ・デュイザ氏は、ブリアーリ氏と同様、日本酒の魅力にフランスで熱心に啓蒙する日本酒愛好家の代表だ。ホテルにはふたつのレストランとラウンジ、バーがあるが、そのいずれでも日本酒を提供する。メインダイニングでミシュラン1ツ星の「レクタラン」では、4銘柄の「大七酒造」の日本酒を提供。料理は7皿と10皿のコース。それぞれの皿に合わせたグラスで、ワインやお茶、ウイスキーなどさまざまなドリンクを提供するベアリングが人気だが、平均2皿に日本酒を合わせている。「日本への関心が高いフランス人は、日本酒にも興味津々です。ボトルで頼むのはちょっと、というゲストの方たちも、グラスで、しかも料理とのベアリングをきちんと考えたかたちでなら、存分に日本酒の魅力を楽しめます。日本酒の旨み、特に、精米から蒸し、麹と酒母造り、搾り、熟成まで、すべての作業を伝統的な生酛の手法に基づいて、熟練された職人たちを中心にじっくり時間をかけて丁寧に作る「大七酒造」が生み出す旨みに満ちた日本酒は、フランス料理との相性が抜群なのです。いろいろな組み合わせが可能で、考えるのも楽しいです。今回紹介した4つの組み合わせのほかに、冬場なら西洋ワサビを香らせたフォアグラに「純米生酛」の熱燗を出したりもします。日本酒について学ぶソムリエもどんどん増えていきますし、フランス料理と日本酒の相性は、これからもどんどん発展していくでしょう。

日本酒の中でも、とりわけしっかりとったボディと旨み、芳醇な広がりと長い余韻をもつ、260年以上の伝統が紡ぐ「大七酒造」の銘酒たち。自然と匠が一心同体となって生み出す魅力は、フランスの食のプロたちはもちろん、食の愛好家たちを魅了してやまない。

この10年で、フランスにおいて日本酒への注目度は格段に高くなった。よい日本酒が多く輸入され、その魅力をきちんとフランス人に伝えてくれる小売業者やソムリエが増えてきたのだ。特にここ2、3年は、日本酒のサロンやコンクールも大盛況で、よりいっそうの盛り上がりを見せている。

パリを代表するラグジュアリーホテルのひとつ「オテル・ド・クリヨン」のシェフ・ソムリエを務めるグザヴィエ・デュイザ氏は、ブリアーリ氏と同様、日本酒の魅力にフランスで熱心に啓蒙する日本酒愛好家の代表だ。ホテルにはふたつのレストランとラウンジ、バーがあるが、そのいずれでも日本酒を提供する。メインダイニングでミシュラン1ツ星の「レクタラン」では、4銘柄の「大七酒造」の日本酒を提供。料理は7皿と10皿のコース。それぞれの皿に合わせたグラスで、ワインやお茶、ウイスキーなどさまざまなドリンクを提供するベアリングが人気だが、平均2皿に日本酒を合わせている。「日本への関心が高いフランス人は、日本酒にも興味津々です。ボトルで頼むのはちょっと、というゲストの方たちも、グラスで、しかも料理とのベアリングをきちんと考えたかたちでなら、存分に日本酒の魅力を楽しめます。日本酒の旨み、特に、精米から蒸し、麹と酒母造り、搾り、熟成まで、すべての作業を伝統的な生酛の手法