

# FOUNTAINS

The Magazine of Hotel Nikko & JAL City Vol.83 ファウンテンズ



nikko hotels  
international

HOTEL  
**JAL CITY** 

シリーズ美しい日本 24

## ワインの丘を越えて

北陸・甲信越



Japan.  
Endless  
Discovery.

— ご自由にお持ちください。  
Your Complimentary Copy  
特設中文页面, 奉献给中国朋友!



1.「カーブドッチ ワイナリー」のワイン樽。日本海から1kmほどの場所にあるこの地の気候風土を活かして、ブドウ品種の個性とその年の気候を反映した味わいになるよう心がけているという。2.旧新潟税関庁の桜。神奈川、函館、長崎、兵庫とならんで開港場のひとつに選ばれた新潟は、明治元年に開港。旧新潟税関庁舎は、港町新潟を象徴する建物であり、開港当時の姿を今に伝えている。3.新潟県の県花にもなっている雪割草。4月中旬から4月下旬が見ごろとなる。



激を受けたという「カーブドッチ ワイナリー」があるのは新潟県新潟市。1992年に初となるブドウを植えたことからはじまったこのワイナリーは、少しずつ畑を増やし現在では約8haになるという。ビルが立ちならぶ新潟市から車で20kmほどの場所に、ヨーロッパのブドウ畑とみまごうばかりの風景が広がっている。同ワイナリーでは、土地に合った品種を見つけるために、これまでに40種類以上の品種を植え、現在もイタリアでよく栽培されるサンジョベーゼやオーストリア原産のツヴァイゲルトレーベなどの日本ではあまり見かけないブドウ品種も含め、21種類のブドウが植えられている。それらのブドウ品種から生まれるワインはナチュラルに体に入ってくる味わいが特徴で、アナグマやモグラ

などさまざまな動物が描かれた「どうぶつシリーズ」など、ラベルのデザインも印象的だ。2日前からの予約が必要になるが、ワイナリーツアーも行っており、ブドウ畑、醸造室、樽熟成庫、セラーなどにスタッフが案内してくれる。もちろんワインのテイastingも可能だ。ワインショップのほかに、自家製のソーセージやパン、スイーツなどを購入できる施設、フレンチ、イタリアン、和食などのレストラン、宿泊施設や温泉などもある同ワイナリーでなら、心ゆくまでワインの旅を堪能できるだろう。同じ旅でも「ワイン」というキーワードをプラスするだけで、その旅の印象はがらりと変わる。今こそ「日本ワイン」を中心にした旅で、春の北陸・甲信越の新たな魅力に触れてみてはいかがだろう。

### 新潟のテロワールを追い求める カーブドッチ ワイナリー

新潟・角田山に抱かれた「カーブドッチ・ワイナリー」。ワイン醸造はもちろん、自家製パン、ハム・ソーセージ、スイーツ、ビールも手がけている。広大な敷地のなかには、ワイナリーだけでなく、フレンチの「ガーデンレストラン」、パスタを中心にハム・ソーセージ、ビールを味わえる「薪小屋」、ゆったりとした雰囲気「コテアコテベーカリー&カフェ」、日帰りのスパ施設内にある和

食をベースにした「湯楽」といった飲食店のほか、宿泊施設もある。そして、なんとウェディングも可能。近隣には「フェルミエ」、「ドメヌ・ショオ」、「カンティナー・ジオセツ」、「ルサンクワイナリー」といったワイナリーもあり、ちょっとしたワイン地帯になっている。

新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661  
TEL0256-77-2288 docci.com



## 長野県の特産品・名産品が集合 信州プレミアム

### 鹿肉の大和煮

信州プレミアムは、信州の銘品や特産品、工芸品を集めたセレクトショップ。同店にしかないオリジナル商品もあるという。そのひとつが、信州の薫製工房「もみじ」と同店のコラボレーションにより生まれたオリジナル商品。ニホンジカのジビエ肉を使ったこの缶詰は、淡白なロース肉やモモ肉、甘味のあるスネ、カタ肉を混ぜ合わせることで、味わいを深めている。



◎ 信州プレミアム 長野県長野市大門町 57-2  
SHINSYU PREMIUM TEL026-231-4055 shinsyu-premium.com

### 川上良一 木の匠のワインクーラー

信州木曾の桶づくりを極めた木の匠・安原照明氏と木のデザイナー・川上良一氏のコラボレーションから生まれたワインクーラー。木の温もりと優美な曲線が上質な時間を演出してくれるだろう。機能性にもすぐれており、用・美・技が一体となった芸術的な作品だ。写真は内側に黒の漆が塗られた1本用のタイプ。そのほかに木地の1本(または2本)用タイプなどもある。



## 北陸・甲信越の ワインに合うスーベニア

### 信州の大自然でつくられた新しいチーズ アトリエ・ド・フロマージュ

#### カマンブルー



日本のフレッシュタイプチーズの草分けでもあるアトリエ・ド・フロマージュ。本店は「千曲川ワインバレー」内の東御市にある。カマンブルーは、同店のなかでも人気のチーズ。カマンブルーのまろやかな風味に青カビ特有の刺激が合体したオリジナルチーズだ。青カビと白カビから熟成が進むため、青カビの刺激を残しつつ豊かな味わいが愉しめる。

◎ アトリエ・ド・フロマージュ  
ATELIER DE FROMAGE  
長野県東御市新張 504-6  
TEL0268-64-2767

### ワイナリーがつくる、 パンとハム・ソーセージ

#### カーブドッチ ワイナリーの 自家製パン



パンの命ともいえる酵母さえも、自らつくるこだわりのパンづくり。材料となるレーズン、砂糖、ぬるま湯をビンに入れよく混ぜると、発酵がはじまり、約1週間で酵母がでるといふ。酵母の材料としてイチゴやリンゴといった旬の果実が使われることもあり、四季の味わいが表現される。毎朝、薪で温めた石釜の余熱でじっくり焼きあげたパンは、ふっくらとして、香ばしい味わい。

◎ カーブドッチ ワイナリー  
CAVE D'OCCI WINERY  
新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661  
TEL0256-77-2288 docci.com

#### カーブドッチ ワイナリーの 自家製ハム・ソーセージ



新潟県のブランド豚である「越後もちぶた」のみを使ったハム・ソーセージ。この豚は、みずみずしくキメの細かい食感と甘味のある上質な脂が特徴。近隣の養豚場で飼育された「越後もちぶた」を、その日のうちに加工し、豚肉のうま味を最大限に引き出す。ドイツのマイスターのもとで修業した職人たちが、製法にこだわり、添加物を極力抑えて、試行錯誤のすえに生み出した逸品。