

捨て方
整理
掃除

日経おとなの

OFF

日経おとなのOFF
December
2018 No.212
特別
定価 780yen

12

特別付録
書き込み式/
45歳からの
定年準備



ダウンサイジング
始めよう

2000軒で実証済み!

リバウンドなしの

【中山式】捨てメソッド

全部出して
ジャッジ!



5秒ジャッジですっきり!

迷わない

考えない

疲れない

捨て方
整理
掃除

発達障害の人が編み出した

【片付けなくても片付け】仕組み

防災に役立つ

【自衛隊式】収納

最小かつ最少を徹底

【東大式】時短片付け



ホコリを取り除き
病原を退治!

【病院式】掃除



魔法の
おからパウダー
でラク痩せ!

日本ワインの
楽しみ方入門



新潟ワインコースト



1.、2.カーブドッチの代表銘柄「SABLE」はフランス語で「砂」の意。3.掛川さんの情熱が存分に込められた「どうぶつシリーズ」も人気。



4.カーブドッチ周辺に広がるブドウ畑の合間には、5.「フェルミエ」や6.「カンティーナ・ジオセット」など、同ワイナリーから巣立った醸造家たちが営むワイナリーが点在。それぞれ非常に個性的な味わいで、巡り歩くのが楽しい。



敷地内のベーカリーカフェ「コテアコテ」では、焼きたての自家製酵母パンや野菜たっぷりのメニューが。ワインとの相性抜群。

海と広やかな砂丘が育む個性あふれるワインの故郷

新

新潟から車で約30分、日本海に面した角田浜一帯は、5軒の個性的なワイナリーが集まる、今注目のワイン産地だ。1992年、松林と砂地が広がるこの地に最初のワイナリー「カーブドッチ」を設立したのは、現在も日本独自のワイン造りを牽引し続ける醸造家、落希一郎さん。

「このワイナリーは当時異端だった。欧州系ブドウ100%のワイン造りを標榜して始まりました。そう話すのは、2006年からワイン造りを受け継いだ醸造家の掛川史人さん。雪が少なく砂地で、絶えず海風

が吹く扇状地という特徴的な土壌・気候に合う品種選びを続け、現在は20種を栽培。特に、スペインの品種アルバニーリョは、砂地が生む比類なく高い香りと軽やかで緻密な旨みを持ち、一帯を代表する品種になりつつあるという。「僕らの目的はナパバレーのような産地をつくること。そのため04年からワイナリー経営塾をスタートさせて、仲間を集めてきました。そして、訪れる人には少しでも長く、この地の自然の美しさを感じてほしい。来年にはオーベルジュもオープン予定なんです」。複数のワイナリー、レストラン、スパ施設、ベーカリーなどが集まる、自然に包まれてワインを楽しむ場所。それが新潟ワインコーストだ。

カーブドッチ ワイナリー

⑤新潟市西蒲区角田浜1661

☎0256-77-2288 <http://www.docci.com>

事前予約制(有料)でツアー(60~90分)を実施。レストラン、ショップ、スパ&宿泊施設も併設。

フェルミエ

⑤新潟市西蒲区越前浜4501 ☎0256-70-2646

<https://fermier.jp/> レストラン、ショップを併設。ランチ、試飲がセットになったワイナリーツアー(要予約・有料)なども実施。

ドメヌ・ショオ

⑤新潟市西蒲区角田浜1700-1 ☎0256-70-2266

<http://domainechaud.net>

見学は実施していないが、試飲販売はある。

カンティーナ・ジオセット

⑤新潟市西蒲区角田浜1697-1

☎0256-78-8065 <http://ziosetto.com>

ショップ併設。見学は事前予約制(有料)。