

NHK朝ドラ「マッサン」人気でウイスキーブーム再来と フランスチーズの組み合わせを好評提案中!!



お店の入り口前に飾られたウイスキー樽とこだわりのウイスキー



左から、今西宏樹さん(2013年シュヴァリエ叙任)、木崎敦さん(2011年シュヴァリエ叙任)、杉本テイさん(2014年オフィシエ叙任)、チーフ岡田 豪さん



杉本 テイ [すぎもとてい]

銀座8丁目にある株式会社銀座池田は「ワインバー池田」と「本店銀座池田」の2店舗を展開しているオーナー。ワインバーのオープン以来、チーズについてはスタッフともども積極的に学び、1998年シュヴァリエ叙任。続いて2011年にはマネジャーである木崎敦さん、2013年には本店のマネジャーである今西宏樹さんをそれぞれ叙任に導いている。2014年オフィシエに昇進。



常時30種類以上おいているフランスチーズ

このたび、オフィシエに昇進された杉本テイさんの店「ワインバー池田」を訪ねるとスコットランドのウイスキーがズラリとある。NHKの朝の連続ドラマ「マッサン」の影響もありウイスキーが見直されて一大ブーム再来のようだという。

驚きはフランスチーズのプラトーの凄さ。なんとお客様の8割の方はフランスチーズを召し上がるという。特にウイスキーと合うのがハード系・セミハード系のチーズだという。

コンテやミモレットなどは、ストレートのシングルモルトウイスキーをちびりと楽しんだ後に口に入れると予想以上にまろやかになり、ウイスキーの香り・味とのハーモニーが凄い。杉本さんがスコッチを語り始めたら、その話に釘づけにされた。何とも私の知らなかった素晴らしい世界があるようだ。

「シュヴァリエをいただいてからはワイン以外にもチーズはもっと広く楽しめると思い、数々の酒、ミニコース、葉巻、お料理などでチーズとのマリアージュを提案しています」と杉本さん。

このお店で提供するフランスチーズの年間量は半端ではなく、一店当たりでは最高レベルの普及活動をされていると感じた。杉本さん、木崎さん、今西さんという3人のフランスチーズ鑑評騎士の会員が夜な夜な普及している光景であった。

またスコットランドの民族衣装キルトを纏いながらの接客は、まるで本国スコットランドにきたような感じがする。お店の雰囲気も伝統的で重厚で味わいが深く、大人の世界、とても落ち着く世界である。葉巻のルームもあり色々な味わいを楽しむことができる。

もちろんワインの取り扱いも種類も多く本当に素敵なお店である。フランスチーズを愛するシュヴァリエの会員の皆様を温かく迎えてくれるお店である。

東京・銀座

Wine Bar 池田

ワインバーいけだ
〒104-0061
東京都中央区銀座8丁目6-22 銀座ピアースビル6F
(新橋駅銀座口から徒歩5分、並木通り)
TEL.03-3569-7151
営業時間:月~金 / 18:00~02:00
土 / 18:00~00:00
定休日:日曜日、祝日