

STIR

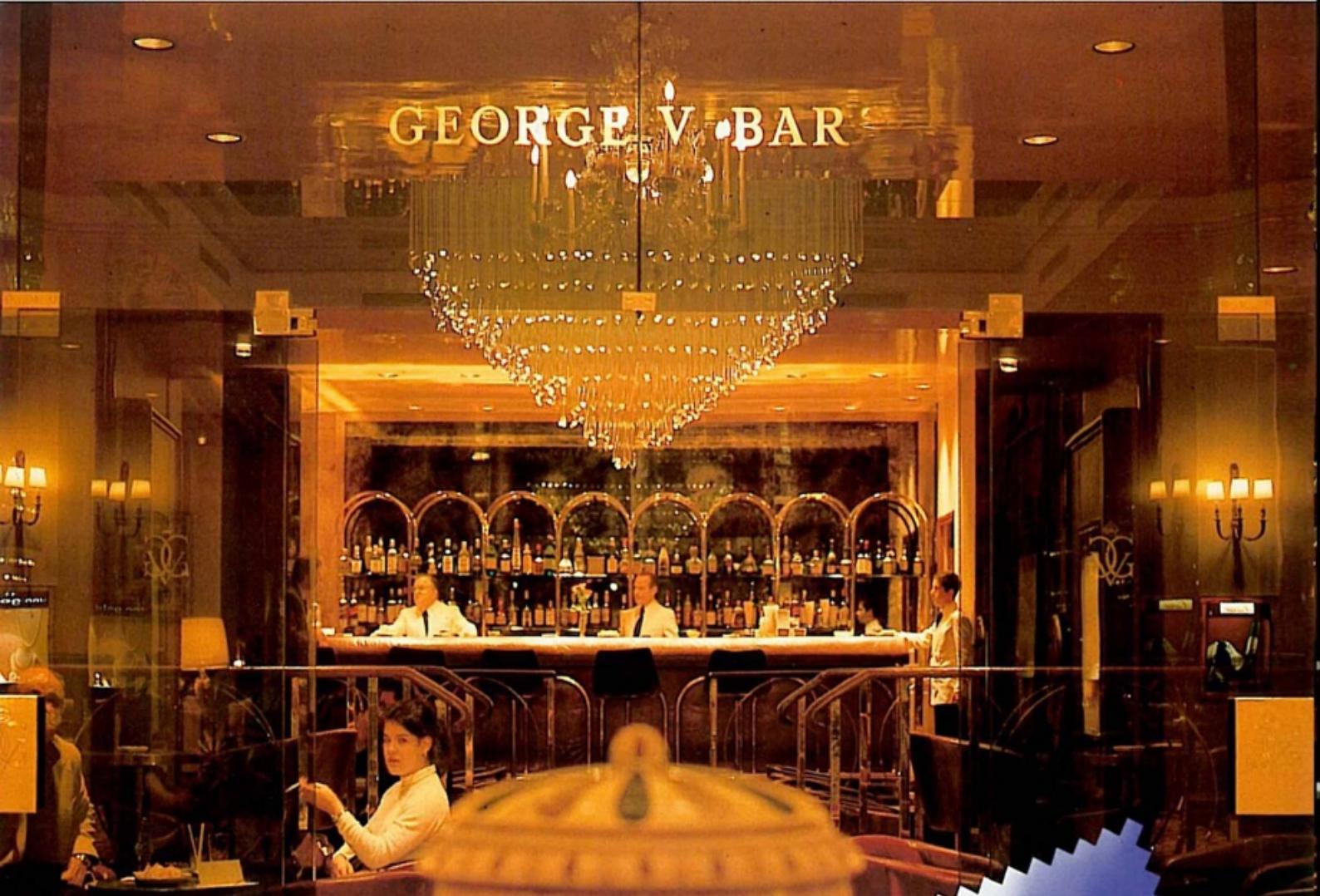
ステア
1982 WINTER VOL.4
世界のホテル・バー③
"ジョルジ・サンク・バー、ホテル・ジョルジ・サンク"
PARIS AIR, HOTEL GEORGE V, PARIS



O
H
Y
L
E

NBA

全国ホテル・バーメンズ協会



世界のホテル・バー——③

“ジョルジュ・V・バー”

ホテル・ジョルジュ・V, パリ

“George V Bar”, Hôtel George V, Paris

パリ8区、シャンゼリゼ大通りを折れ、セーヌ河

に向かう途中、イギリス国王の名を冠した

「やはり最もフランス風」といわれるホテル

がある。“ホテル・ジョルジュ・V”。

夕暮れ、バーのカウンターは、

パリの香りに満ちていた——。



シャンゼリゼ大通りのほど近く、パリ8区にイギリス国王の名を冠したホテルがある。ジョルジュ・V・バーは、パリの重厚な色調の中でひとときわ華やかな印象を与えるホテルである。ホテル・ジョルジュ・Vの創立は一九二八年というから、今から五十四年前のこと。当時のイギリス国王であるジョルジュ・Vと、エリザベス女王の祖父にあたる、この著名な名前を、ホテル名に冠したわけだが、その理由は意外と単純である。当時は、第一次世界大戦後まもなく、西欧列国でのリーダーは、イギリスであったため、富裕な人種といえばイギリス人であつた。そこで、彼らに親しみやすい名前をといふらしい。プラザ・アテネといい、プラン・ドゥ・ガレであれ、命名についてはこういった理由があるというから、かつての大英帝国の威信を物語るエピソードでもある。そして、ヨーロッパ諸国の盛衰は、ホタル・ジョルジュ・Vの歴史もあった。一九三九年九月一日、第二次世界大戦勃発、一九四一年六月十四日、パリ陥落。パリには軍靴の足音が響き、街中に鉤十字の旗章が

●世界のホテル・バー “ジョルジュ・V・バー” Hôtel George V, PARIS	③	I	●ホテル・バーの酒肴 Plat à la carte du Hôtel-Bar 「ブリアン」(京王プラザホテル)	20
●STIR ESSAY 醉狂雑記 「新・東西ホテル・バー事情」 藤島泰輔	④	5	●a story of “THE BRANDS” 風格ある男の小道具 時計篇① 「複雑時計」	22
●Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 德間康快 vs 松坂慶子	6	6	●a story of “THE BRANDS” 世界の銘酒 ③ グラーヴ唯一のブルミエ・クリュ 「シャトー・オー・ブリオン」	24
●ステア・インタビュー The Artisan Spirit 第6回HBC創作カクテルコンペティション優勝 鮫島育夫(パレスホテル)	9	9	●「ソムリエの思い出」 HBA理事長 桑山為男(ホテルオークラ)	25
●LIQUOR IN ART 「メグレ警視 ウィン編」	10	10	●STIR ESSAY 諸国雑記 ④ 「パリ、ボルドー、そしてグラーヴ」 今井清(パレスホテル)	27
●HBAバー・ガイド Looking for Good Bars “オールド・インペリアル・バー”(帝国ホテル) “カノーバ”(京都ロイヤルホテル)	14	14	●HBAコレクション 「ホテル・バーのコースター」①	28
●新ホテル探訪 Another Aspect of the Hotel 「信任状奉呈式」(パレスホテル)	16	16	●ホテル再考 「ライティング・デスク」	30
●ホテル・バーを楽しむために Florid Cocktails to Your Delight 「ホテルプラザ」三浦陽三	18	18	●HBAの10年 ③ HBA顧問 太田靖夫(ホテルバシフィック東京)	31
			●for a NIGHTCAP	32
			●HBA通信	

CONTENTS 目次



●マンハッタン
1979年度HBAカレンダー、
2月のテーマ・カクテル。

パリ午後十一時、芝居が、未だ後、ジョルジュ・V・バーで盃を交わすために足を運ぶファンも多い。

そして、このホテルのメイン・バーが、ジョルジュ・V・バーである。一九二八年の創立と同時にオープンしたという伝統をもっている。場所は一階で、他の西欧のホテル同様にフロントの近くに位置して

おり、ガラスのドアが気軽にに入る雰囲気だ。中に入ると、まず目に入るが、天井から下がるシャンデリアである。九百九十個のアクリル・ガラスがキラキラと輝く。

それも道理で、三ヶ月毎に掃除するという手のかけようである。そして奥にカウンタ一がある。

かつては、ここに通りからのドアがあり、旗めいた。そして、ホテル・リツツをはじめとするパリのホテルは宿舎として、ナッシュ・ド・ドイツ軍の上層部に入つた。ジョルジュ・Vもご多分にもれず、この辛酸をなめている。やがて、パリ解放。パリに進攻した連合軍のアイゼンハワー將軍は、ここに總司令部を置いたという。戦後は、

一九六八年以来、イギリスを巾心とした国際的なホテル・グループHF（トラストハウス・フォルテ）の傘下に入っている。

しかし、名前はイギリス風でも、数々の波乱に富んだ歴史をもともと、内装は典型的なコニチネンタル様式だ。アメリカン・タイプのように、広大なロビーが広がつてゐるわけではないが、絨毯を敷き始めた、重厚なロビー、点々と置かれた家具調度品の本物感覺といい、パリでも最もフランス風といわれる。これは、二代目オーナーのフランソワ・デュブレー氏が精魂こめて築きあげた結果である。



当ホテルのオリジナルカクテル、"ジョルジュ・V・カクテル"。



として、このホテルのメイントークルが、ジョルジュ・V・バーである。一九二八年の創立と同時にオープンしたという伝統をもっている。場所は一階で、他の西欧のホテル同様にフロントの近くに位置しており、ガラスのドアが気軽にに入る雰囲気だ。中に入ると、まず目入るのが、天井から下がるシャンデリアである。九百九十個のアクリル・ガラスがキラキラと輝く。それも道理で、三ヶ月毎に掃除するという手のかけようである。そして奥にカウンタ一がある。

かつては、ここに通りからのドアがあり、旗めいた。そして、ホテル・リツツをはじめとするパリのホテルは宿舎として、ナッシュ・ド・ドイツ軍の上層部に入つた。ジョルジュ・Vもご多分にもれず、この辛酸をなめている。やがて、パリ解放。パリに進攻した連合軍のアイゼンハワー將軍は、ここに總司令部を置いたという。戦後は、一九六八年以来、イギリスを巾心とした国際的なホテル・グループHF（トラストハウス・フォルテ）の傘下に入っている。

しかし、名前はイギリス風でも、数々の波乱に富んだ歴史をもともと、内装は典型的なコニチネンタル様式だ。アメリカン・タイプのように、広大なロビーが広がつてゐるわけではないが、絨毯を敷き始めた、重厚なロビー、点々と置かれた家具調度品の本物感覺といい、パリでも最もフランス風といわれる。これは、二代目オーナーのフランソワ・デュブレー氏が精魂こめて築きあげた結果である。

「客層は、ホテルですから、それこそ世界各国から集まつていらつしやいます。日本人の方もいらっしゃいますし、アラブの人もそうです。でも、当バーに来られる方を見ていると、お泊りになつた方だけでなく、外からわざわざお越しにならることが多いんです。例えば、劇場に行かれるとき、皆さんが集まつたり、芝居が禾木後は、必ずといっていいほど戻つてこられますね。わざわざ、このバーだけに来られる方が多いということでしょうね」とマネージャーのムッシュ・クリスチャーン・ファルクチが語つてくれた。著名人では、ジーン・ケリー、ラクウェル・ウェルチなどがお馴染みということだ。一九八一年六月のフランス大統領選の時は、ミッシラン現大統領勝利の最初の公式行事として、このホテルでカクテル・パーティが開かれたというエピソードもある。

フランソワ・カクテルの特徴は、最後にシャンパンを満たすこと。

「ストロベリー・シャンパン」と「ビーチ・シャンパン」は、生の果実を使つたスペシャル・カクテルである。ストロベリー・シリアルなどお馴染みということだ。一九八四年七月の二度目の改装の時に、ここを閉鎖して、カウンターにしたといういきさつがある。棚の酒揃えは、一般的なもので、さほど数多く揃えているわけではないが、棚の上段にブランデー類、下段にウイスキー類という風に機能的なレイアウトになつてゐる。ちなみにフランスでは、通常ホーランのバーを、「バー」と呼ばない。アメリカ

くつかを、ペテラン・バーテンダーのムッシュ・ニノ・ダラネグラに紹介してもらつた。まず、"ジョルジュ・V・カクテル"。四種のフルーツのミックス・ジュースにペースがジンである。レモン、オレンジ、パインアップル、グレープフルーツ各一オンスに、ジン一オンス、ビノ・デ・シャロン（シヤロント地方のニニヤック・リキュール）一オンスを加え、ビッググラスに注ぎ、氷を入れて少量のシャンパンを注ぐ。

「ストロベリー・シャンパン」と「ビーチ・シャンパン」は、生の果実を使つたスペシャル・カクテルである。ストロベリー・シリアル・ランパンのレシピは四個のイチゴに、ストロベリー・リキュール二オンスをビッググラスに注ぎ、氷を入れて、シャンパンで満たす。ビーチ・シャンパンは、桃二分の一個にビーチ・リキユール二オンスを加えたものをビッググラスに入れ、氷を入れてシリアル・ランパンを注ぐのだそうだ。

そして、彼自身の名をとつた「ニノ・スベシャル」。チエリー・リキユール一オンス



(左上)ホテル・ジョルジュ・Vの豪華なロビー。
(左下)ジョルジュ・V・バーのカウンター。

新・東西 ホテル・バー事情

ホテルのバーは、会話を愉しむ場所だと私は心得ている。従つて音楽はない方が良い。ことに生演奏は困る。声を張り上げて話相手と喋るのはくたびれる。邪魔にならない程度のBGMが限界である。

装飾はできるだけ地味な方がよい。時間の長短と関係なく落着ける場所が欲しい。さらにいえば、一人で行つたときのために、カウンターの余裕のあるバーが好きだ。そういう条件でいえば、帝國ホテルのオールド・インペリアル・バーは傑出していると思う。このバーの赤煉瓦壁は落着くし、磨き込まれた長いカウ

幼な馴染みのローズこと兼高かおると、いつだつたか「われわれはプロフエッショナル・ホテル・ユーモーだね」と笑つたことがある。私の海外渡航歴は、もちろん彼女には及ばないが、調べてくれた人がいて三百五十回は越えているということがわかつた。これに数百回に達していると思われる国内の講演旅行を加え、さらには都内のホテルのカンヅメ生活を加えると、社会人になってから的人生の三分の一近くは、ホテルで暮らしたことになる。ホテル好きの上に呑ん兵衛で、喫茶店というのはどう二十年近く入ったことがないから、人と待ち合わせるのは、ホテルのバーと決まっている。長年の間に、酒の好みも、ホテル・バーの好き嫌いもだんだんはつきりしてきた。

ンターの高さと椅子の具合も適当である。私は平均的日本人の体型だが、よじ登つて足が宙に浮きそうな椅子というのは、どうも好きになれない。

寿司屋にある種の呼吸があるように、ホテルのバーにも従業員と客の間の呼吸というものがある。これは双方が長年の体験とカンで形造るもので、説明しようとされてもむづかしい。ホステスのいる銀座のバーで、次から次へとおかわりがでてくるのも困ったもので、そこでは客の意志というものがほとんど無視される。その点、ホテルのバーは客の意志が尊重されるから、おかわりの呼吸も、立つ潮どきも客の自由裁量であるところがいい。一方、久しぶりに寄ったホテルのバーで「お客様は、I・W・ハーバーのソーダ割りでございましたね」といわれると、私は無条件に嬉しくなる。單純といえば單純な酒飲みである。

A colorful illustration of a man with a mustache, wearing a bow tie and a striped shirt, holding a small glass of orange juice.

A colorful illustration of a landscape. In the foreground, there's a green area with some dark green and yellowish-green patches. Above it, a large, bright orange-red shape, resembling a rising sun or a fire, is partially obscured by the green. The background consists of a blue sky with several white, wispy clouds.

A close-up, low-angle view of a green, textured surface, likely a leaf or stem, showing veins and a small brown structure at the bottom right.



オリジナル・グラス類、左からマイタイ用、アイリッシュ・カフェ用、マルガリータ用、ウォッカ用、ジョルジョ・V・カクテル用、ドライ・マティニ用、ワイスキー・サワー用、コニャ克用、リキュール用(2種)。

にウォッカ二オンスを加え、氷を入れてシャンパンで満たす。

シャンパンを注ぐことがひとつの大好きな特徴といえますね。」とムッシュ・ダラネグラ。やはり、お国柄である。

このほか、やはりキールを好む人が多いということもフランスらしい。また、コニャックはもとより、カルヴァードスの品揃えも充実している。中には、五十年ものもある。ちなみに一杯八十フラン（約三千二百円）である。

また、什器にも目を見張るものがある。グラスはクリスタルで、すべてオリジナルバカラ社にオーダーしたものだという。すべて「ジヨルジュ・V。」のネーム入りである。それに、写真でご覧の通り、マイタイエ用、アイリッシュ・カフェ用、マルガリーヤ用、コニャック用、ウイスキー・サワー用等々、多種多様である。

身だしなみに気をつけること。いかにも、パリのバーテンダーらしいモットー。

ノ・ダラネグラ氏(チーフ・パートナー)

ためとか。
代々、名バーテンダーを輩出しているバーもある。現在のチーフは、ムツシユ一・ダラネグラ。彼は日本でも某コニャック・メーカーの広告でおなじみの名物バーテンダーだが、実際には、広告のように、カウンターの外に出てサークルすることはないらしい。

クリスチヤン・ブルグリュード田
(マネージャー)

4

THE Artisan Spirit BARTENDER IN THE HOTEL

このホテル・バーに、このバーテンダー在り

鮫島 育夫氏

パレス・ホテル

『ホテルのバーには、ウオッカ、テキーラ、ある意味でいうと、オタク、焼酎、こういった白い酒は置くべきだ』と思いまして。今年は歌でも活躍していくべきだ』

多様化時代ですからね。』

『シェイクの練習には、業務用のトマトジュースの缶。先輩の許可を得て初めて作ったカクテルはマティーニでした。』

『編——まず、今のお仕事に就かれた動機を教えていただけますか？』

『鮫島——高校が進学校で、比較的就職口が少なかったんですが、その中にパレスホテルがありましてね。当時、パレスの堅美経営というのを耳にしていました。それに父がよくこのバーを利用し、營んでいたということがあって、決めました。』

『編——入社された当時は、職場にどんな印象を受けられました？』

『鮫島——ううん、そこへ入るまではお酒と接する機会はありませんでしたので、いろんなお酒があるのが珍しくてね。好奇心が旺盛なので、何でも見てやれ、やってやれの精神でやってきたという感じです。』

『編——初めて、シェイカーを振られたり、ステアをなさつたのは……。』

『鮫島——入って間もない頃、隠れてやつた記憶があります。練習用には、リストを強くするために業務用のトマトジュースの大缶も使つたりしました。そうやって早く起きて練習しているうちに、仕事にも慣れてきましたね。』

『編——お客様のオーダーで、初めて作られたカクテルを覚えていらっしゃいますか？』



優勝カクテル『ブライダル』
は、御前酒とローザ・リキ

『編——カクテルコンペでの優勝作品は、

『ブライダル・カクテル』でしたね。これは

『御前酒がベースになつていますが……。』

『鮫島——はい。当時、上司から今回は『酒』

『編——お客様のオーダーで、使つたカクテルを作つてみないかといふ指示がありましたので、私は御前酒を

『いんじやないんですか。』

『編——初めて、シェイカーを振られたり、ステアをなさつたのは……。』

『鮫島——入つて間もない頃、隠れてやつた記憶があります。練習用には、リスト

を強くするために業務用のトマトジュ

ースの大缶も使つたりしました。そうやつ

た記憶があります。練習用には、リスト



「一、三分したらもどってきます。」
すこし空氣をすいたかったのと、それに
なによりも、オーヴエルニュ人の店へ白葡萄
萄酒をのみに仰きたかただ。
向いの客間から、クレマン娘、カーテン
ごしに彼を眼で追つてゐる。そして、あや
うく舌を出しそうになつた。

ジゴはちょうどよく焼けており、いんげん豆は口の中とろけるようだつた。医者は年代物のワインを出してきた。

(「メグレと田舎教師」)

この事件で生ガキを食べそこなったメグレだが、かわりにとびきりのディナーにありついた。それが、ジゴ。^{ジゴ}は羊の股肉のこと、ここに骨付き肉をローストした料理は、彼地では鴨のオレンジ煮などよりもはるかに高級な料理なのだとさうだ。

特に、ブルターニュの海岸地方の一定の地域で育てられた羊を「フレサレ」(フレは牧場、サレは塩。塩辛い牧場という意味らしい)と称し、極上とされる。

当然、これにつり合うワインというと年代物となる。この最大級の晩餐で、医師がいかにメグレを厚遇しているかがわかるという寸法だ。普段は地酒やレストランのキヤラフでも、TPOによつてワインを飲み分ける。さすが、フランスの探偵小説である。

A circular inset image on the left side of the page, featuring a photograph of the Eiffel Tower against a clear blue sky. The tower is partially visible, with its iconic lattice structure reaching towards the top of the frame.



強く、パリで出世するという定説がある。故ボン・ビドー元大統領もそうだったという。ただ、土地はさほど肥沃ではなく、それほど良質のワインができるわけではない。メグレがよく注文するのも、郷土愛の強い彼ならではの行為なのかもしれない。

ジゴはちょうどよく焼けており、いんげん豆は口の中でとろけるようだつた。医者は年代物のワインを出してきた。



「きみぐらいの年頃のとき、私は缶詰のオーデブルをたくさんもらつ。給仕頭／＼

パンにバターを塗つて食してもいい。たゞ、黒パンといつてもいわゆるライ麦パンではなく、パンに黒砂糖で色づけしたような独特のもので、ウエハースの役目と思えばいい。ワインはシャブリやブーケーなら申し分なし。メグレならずとも、早く仕事を片づけて食卓につきたいと思う諸氏も多いことだろう。

「海ざりがには好きかい？」
給士頭からわたされたおおきなメニューのうえから、メグレの眼だけがのぞいている。アランは遠慮して、メニューをみていなかった。彼はそれを持てあましていた。
「はい」と、彼が小学生のような返事をする。「じゃあ、オマールのアメリカ風を奮発す

The image shows the front cover of a book. The title "Des Esprits des Romans Policiers" is written in large, white, serif capital letters. Above the title, there is Japanese text: "メゾン 警視" (Mezon Keishi) in large characters, and "ワイン編" (Wain-bo) in smaller red characters below it. The background of the cover features a photograph of the Parisian skyline, including the Eiffel Tower and the spires of Notre Dame Cathedral, under a clear blue sky.



映画「殺人鬼に買をかけろ」より
フランスには「ジエホラリゼ（一般化）
してはいけない、エグザジエ（誇張）し
てはいけない」という自分にも他人にも戒
める言葉がある。そういう意味では、フ
ランスといえば赤ワインというような
通説は、彼らにしてみれば不本意で
あり、好ましくないことなのだ。
メグレは、特に白ワイン党。
何かのおりにつけて白ワイン
を頼む。人が何と言おうと

「あなたのところの白はおいしい。実際、そのとおりだった。パリのほとんどの居酒屋には〈おいしい地酒〉と告示されているが、その大部分はベルシーから直行の混ぜ物のあるぶどう酒だつた。ところがこここのぶどう酒はちがつていて、産地特有の香りがあった。警視はどこの地酒か当ててみようとした。

「サンセール!」と、彼はたずねた。

「ちがいます。ボワティエの近くの小さな村のものです。それで舌を刺すような後味があるので。

白ワインを注文する。しかも地酒を好む。典型的なフランス気質なのだろう。

- 首だけがないバラバラ死体事件。伝馬船の船頭ノオ兄弟が、明け方にジュマード河岸で男の腕を引きあげたのだった。現場に赴いたメグレは、その足で部下のラボワンとバーを探す。落着いて話せる電話室のあるバーを。白ワインを飲みながら、折返し、検事からの連絡を得つメグレが、そこにいる。
- まだビールのジョッキを手にしているのに、メグレがぱんやりして、「白葡萄酒」と注文したので、オーヴエルニュ人が太い眉をひそめた。

LIQUOR

LIQUOR IN ART



バーの基本姿勢として、「世界の酒を一堂に集めて、いながらにして世界の酒を楽しんでいただく」という方針を打ち出しているため、それらの酒をもてなすバーマンのマナーや知識も奥深いものがある。客層のほとんどが、年令層の高い社会的地位

「カノーバ」とは、イタリア語で「酒蔵」のこと。
京都の繁華街、河原町の中心に位置する
京都ロイヤルホテル。この、昭和四十七年
創業のホテルと同時に、メイン・バー“カ
ノーバ”もオープンした。場所は一階。イ
タリア語の「酒蔵」という言葉を店名につ
けたというだけあって、入口までは威に統
べ渡り廊下のような印象すら受ける。
バー内に入ると、天井が低く、迫つてくる
感じだ。カウンター七席、シート二十七
席とこぢんまりした造りも、いかにもそれ
らしい雰囲気である。

A photograph of a restaurant interior, likely a wine bar or lounge. In the foreground, there's a row of black leather stools tucked under a bar counter. The bar counter itself is made of light-colored wood and is lined with various bottles of wine and liquor. Behind the bar, there's a large shelf filled with more bottles, and a small television screen is mounted on the wall above it. The lighting is warm and focused on the bar area.



かのライトの旧館時代の面影を残して、昭和四十五年にオープnedした格式あるバー。帝国ホテルのメイン・バー「オールド・インペリアル・バー」は、昭和四十五年の新本館落成の時に開店したバーである。こは、フランク・ロイド・ライトの設計になる旧館時代の面影を残した唯一の場所というふとだ。フロアは中二階。それも、グリル・ルームとブルニエというレストランの間にあり、バーで食前酒を飲んだあと、隣りのレストランで食事を楽しめるという配慮も感じられる。



ボトル・キープは国産ウイスキーをはじ
めスタンダード・スコッチ、ブレミアム・
クラスなどがあるが、近頃よく出るものは
シーバス・リーガル、コニヤックはレミー・
マタン。キープ・ボトルの料金はシーバス・
リーガル、オールド・パーが一万
八千円となつてい
もある人たちなので、めったなものでなし方
はできないということらしい。

うた、経験豊富な熟練者ぞろいで、彼らの
作るカクテルには、舌の肥えた愛飲家も納
得の表情らしい。もっぱらよく出るのは、
マルガリータ、マティーニ。辛口志向のか
クテル派が圧倒的に多いようだ。

おつまみは、乾きものをはじめ、オード
ブルと名のつくものならほとんど揃う。こ
れらは、十階のレストラン「クラウン」に
オーダーして取りに行くという形をとつて
いる。

こんないたれりつくせりのバーであるか
ら、必然的に客とバーテンダーとの交流も
親しみある感じになり、この方にはこのお

酒を、あの方はあの酒をキープなさつてい
たとうい風に、ほぼ覚えてるこうだ。
常連客には、医大の教授、マスコミ関係、
会社重役などが顔を連ねる。外人客もよく
来て、カウンターで軽く一杯という慣習も
頗繁に見受けられる。
著名人の利用率も高く、以前、常陸宮御
夫妻がお顔を見せられたり、元ビートルズ
のメンバー、リング・スターが立ち寄った
こともあったという。

ジンにレモンおよびバインジュース、マラスキーノ、クリーム、卵白少々を加えてよくシェイクし、グラスのエッジにはチエリーケースをあしらう。別名「富士の白雪」ともい、なかなか雅びやかな味わいのカクテルだ。片や、当バーの新装オープンとともに誕生したといえる、インペリアル'70。こちらも、やはりジンをベースにしたレモンジュース、コアントロー、それにビター少々と卵白が入っている。

は、マティーニ七百円、ジン・トニック八百円といったところ。
また、おつまみは、人気の高いスモーカーサーモンをはじめスタンダードなメニューが基本だが、あわびの薄切りなどといったメニューも用意している。実質本意で、材料の吟味、厳選に力を入れているということである。

営業時間は、午前十一時半から午後十時までと割合早閉いになつてゐる。



市松模様、テラコッタのあかり
とりなどライトの趣味が随所
に生きるインテリア。

市松模様、テラコッタのあかり
とりなどライトの趣味が随所
に生きるインテリア。

店内には開業以来一度も織りなおさせた
という褐色の絨毯が敷きつめられ、カウン
ター十九席、テーブル五十席というゆつ
りとしたスペースだ。カウンターは、ローバ
ズウッド製で十三メートルもあり、さすがに
に帝国ホテルらしい趣。それに、なにより
このバーは旧館当時の雰囲気を大切にして
いる。グラスや灰皿などに施された市松模
様は、フランク・ロイド・ライトの基本イメ
ージから発しているものであり、照明や
ボトル棚に用いられている六角のモチーフ
も旧館時代のイメージを引き継ぎ、今に活
かしているのがそうだ。そのほか、テラコ
ッタのあかりとり、右側の壁のクラシック
な時計なども、日清時代に使用されていな



10

卷之三

〒100 東京都千代田区内幸町一
電話〇三(五〇四)一一一

●新ホテル探訪



大使が玄関に出られると、騎馬隊が敬礼、御者も独自の礼で表慶の意を表わす。周囲の空気がピント張りつめる一瞬である。先頭の馬車に大使と宮内庁のお迎えの使者が乗り込むと、後ろの馬車にお付きの人分乗する。この際、大使のご家族は馬車に乗らないのが慣例だという。

その場に居合わせた見物の人たちの嘆息あまりの視線と、カメラのフラッシュの中、いよいよ皇居に向かって出発する。今度は正門へと馬車を進める。後ろにはご家族を乗せた大使館の車も続き、馬車列の周囲を、SPの車が囲むようにならむ。



約三十分後、大使を果した儀式は終る。

パレスホテルでこの儀式が行われるようになつたのは、昭和四十七年七月三十一日のイギリス大使、イラン大使の奉呈式からだという。以前はフェアモントホテル、それより以前は大使館から直接ということだったらしいが、交渉事情等で現在のパレスホテルへ移つたきさつがある。

約三十分後、一行が皇居を出られたという連絡がホテルに入る。再び内堀通りの交通が遮断され、騎馬隊に先導された馬車がパレスホテルに向かって脚を速める。再び玄関前に緊張感がみなぎる。

役目を終えた馬車は、もと来た大手門へと戻っていく。そして大使は、晴れて「駐日大使」として大使館へ。外交官専用のナンバーのセダンがホテルの出口を出られたとき、つつがなく儀式も終わる。

ANOTHER ASPECT OF THE HOTEL 信任状奉呈式(パレスホテル)

「新任大使の初の公式行事、信任状奉呈式」

大使とは、正式には「特命全権大使」という。国際法によれば、新任大使が着任する場合、まず相手国に対し新任者のプロファイルを送り、相手国の「承認の意思表示(アグレマン)」を得るという。ここで了解が出て、初めて大使が赴任するわけだ。そして、来日した新任大使が行う初の公式行事が、この「信任状奉呈式」である。

信任状奉呈式とは、新任大使が皇居に参内して自國より携えた信任状を天皇陛下に捧げる儀式で、いかえればこのセレモニーを済ませて、初めて駐日大使として認められるというわけである。それだけに正式な装束に身を包み、馬車を使い、典雅な儀式にのっとた行事が行われる。この馬車で大使を送迎する舞台が、パレスホテルなのである。

約二週間前、当日のスケジュールに合わせが始まる。

ユールに合わせて、綿密な打ち合わせが始まる。 大使到着後、約十五分。古色豊かな馬車列がビジネス街に姿を現わす。この儀式の間、約十五分ほどすると、馬車が大手門から姿を現わす。前もって、内堀通りの交通は遮断されている。皇宮警察本部と警視庁の騎馬隊が前後を固め、古色豊かな、優美な馬車がホテルの玄関へと向かう。ビルのたまごビルズ街に蹄の音が響き、馬車の車輪のカラカラと軽やかな音に、一瞬、時代を遡ったような錯覚をおぼえる。

馬車の台数は、お付きの人数により、二台から四台までとかわってくる。どちらにしても、先頭が大使の乗る馬車である。御者たちは羽飾りをつけた帽子をかぶり、金モールのついたコートという英國式の着こなしである。



奉呈式の準備は約二週間前から始まる。宮内庁から、パレスホテルへ日取りの連絡が入る。その日から、当日のスケジュールに合わせた段取りが始まるのだ。大使は当日、大使館を出て、皇居からお迎えの馬車が来るまで、ホテル内で一時休憩される。そのため場所の確保から、接待、警備等、打合せが重ねられ、着々と準備が進められる。

当日は、準備万端整えて、大使の到着をお待ちする。到着する時刻を見計って、玄関からロビーにかけて真紅の絨毯が敷かれる。VIPをお迎えする慣例である。

やがて、大使館の黒塗りのセダンがホテルの入口から玄関のポーチへすべり込んでくる。いよいよ大使の到着である。大使はモニングにストライプド・トラウザースの正装か、民族服などのナショナル・コスチュームといういでたちである。ホテルの責任者の案内で、お付きの人やご家族とともに控室に入られる。部屋ではお茶のサービスで、馬車が到着するまでくつろがれる。

大使の着こなしも控室に入られる。部屋ではお茶のサービスで、馬車が到着するまでくつろがれる。

Vista Lounge

Flair Cocktails to Your Delight

ビスタ・ラウンジ

ホテル・バーを楽しむために

料飲調理本部副支配人兼飲料支配人
ホテル・プラザ

二浦陽三

万博開催により、大阪の名所となつたホテル・プラザ。

昭和四十四年十月十日のホテル・プラザのオープンまもなく、昭和四十五年三月に、万国博が大阪で開催された。

当時、ホテルのバーにも数多く外人客が集い、楽しい雰囲気の中で語り合いながら酒

に酔い、各国のお客様の交流の場となつた。特に二十三階のビスタ・ラウンジは夜景が美しく、流れるダンスマьюージックが夜のムードを一段と高めたのであつた。連日連夜、満席の盛況となり、大阪の名所とさえなつた。

現在、ここでは、一流タレントによる月一度の催し物として、ビスタ・ナイトを行つてゐる。これは、洋風の雰囲気をそこなわないものということで、ジャズ・ボーカル、ボビュラー、シャンソンと、洋楽で一貫している。ショータイムは、午後七時からと九時からの二回だが、普段の演奏は、お客様の会話の妨げにならない程度の音量で統一している。

毎晩の時間帯には、ピアノ発表会、ブルフェ、パーティー、ファッショントヨー、全議などにもご利用いただいている。

夜の営業でもっぱらの人気は、トロ

ピカル風カクテル。プラザのオリジナル・レシピーにて数種類お作りしており、特に女性客から好評を得てゐる。

HBA主催カクテルコンペティションをこの場所で開催したが、カクテルは、これからの

ホテルのラウンジの一當業形態となりつゝあり、いわば飲料のドル箱となつてゐる。

それにもしても、近頃はお酒に付随してオードブル、つまり類などが重要視されてゐるようだ。当然、アルコールだけというお客様のタイプは少なくなつてきてゐる。そこで、常にお客様がどういうものを要求し、必要としているか、そのニーズに応えられるような状態を維持することも、我々ホテルマンの務めのうちであるわけだ。

ホテルは人なり。
従業員同志の心の触れあい
が真のサービスを生みだす。

最近は、大阪にもホテルの数がどんどん

増えているが、これからはお客様自らが、ホテルを選ぶ時代に入つてゐる。

一人のお客様が、ホテルの中でいかに自由に使い分けするかにかかるつてきているのでないだろうか。ホテルとしても、顧客を数多く確保せねばならない。お客様から見えた魅力あるホテル、お客様の期待に応えるため、常にお客様に対するサービスそのものはないだろう。レストランでは料理がおいしい、バーテンダーがよくカクテルもうまい……などが要求されるところだろう。

しかし、現実にもっと大切なことは、ホテルでのお客様に対するサービスそのものではない。レストランでは料理がおいしい、バーテンダーがよくカクテルもうまい……である。「事業は人なり」。ホテルにはひつた言葉である。

勤な言葉だけではお客様に感動はおろか満足すらしていただけない。たとえ一杯のカクテルを作るにも、だらだらと作っては真の味がない。真心こめてキビキビとした呼吸と動作で真剣に取り組むことが必要だ。プロとして神経を集中して、グラスはチップしてないか、汚れてないか、ちゃんと冷えているか、シェイカーの中の材量は適量か、

細心に、リチェックして、真心こめてカクテルを作る。こういった心がけがお客様に通じれば、きっと満足していただけるはずである。『このカクテルは最高にうまいね』と言いわれた時には、バーテンダーとしての生きがいを感じる。

また、お客様との出会いを大切にして、パーソナルサービスを維持させる。そして社風のようになつて、社員全員に漫透していくくように育成し、サービスの真髄を各自が自主的にもち、一層の努力と経験を積み重ねていきたい。さらに、これを平常化していくことにより、ホテルのサービスのグレードを高め、お客様の要望に応えられる魅力ある、そして繁荣するホテルとなりたい。

「このカクテルは最高にうまい。これぞ、バーテンダーとして生きがいを感じる一言。

ただ一心に頭を下げたり、腰

性に徹した温かいサービスで接客して、お客様に満足していくなど以外にないのではないかと思ふ。この点、当ホテルは、鈴木社長が目頃いっている「パーソナルサービス」の精神がある。本当のよいサービスとは、働いている人達のお互いの心の触れあいが十分行われて、そこから湧き出た一つの温かいムードが、お客様へパーソナルサービスとして漫透し、サービスの真髓である基礎を作るのである。

「このカクテルは最高にうまい。これぞ、バーテンダーとして生きがいを感じる一言。

ただ一心に頭を下げたり、腰

真心こめた、人間性に徹した温かいサービスで接客して、お客様に満足していくなど以外にないのではないかと思ふ。この点、当ホテルは、鈴木社長が目頃いっている「パーソナルサービス」の精神がある。本当のよいサービスとは、働いている人達のお互いの心の触れあいが十分行われて、そこから湧き出た一つの温かいムードが、お客様へパーソナルサービスとして漫透し、サービスの真髓である基礎を作るのである。

「このカクテルは最高にうまい。これぞ、バーテンダーとして生きがいを感じる一言。

ただ一心に頭を下げたり、腰

真心こめた、人間性に徹した温かいサービスで接客して、お客様に満足していくなど以外にないのではないかと思ふ。この点、当ホテルは、鈴木社長が目頃いっている「パーソナルサービス」の精神がある。本当のよいサービスとは、働いている人達のお互

ホテル・バーの 酒肴

◆京王プラザホテル メイン・バー
"ブリアン"

Plat à la carte du Hôtel-Bar
およか、ホテル・バーには、ありとあらゆる洋酒が並んでいます。それらを混ぜ合わせて作るカクテルも数多い。

同様に、"食べる物"も、各ホテル・バーにより多種多彩である。酒と肴は、切っても切れないものと考えれば自明の理であろう。ホテル・バーには、それぞれメニューが用意されている。

その、"一品料理Plat à la carte"をかいづまんご紹介しよう。

和と洋。メイン・バーにいながらにして、東西の美味を堪能する。計三十余種を取り揃えた豊富なメニュー。

京王プラザホテルのメイン・バー"ブリアン"はオーブンして十年ということだが、開店以来、常にメニューの練り直しを行い、そのつど新しいメニューを開発してきたという。

なかでもユニークな点は、刺身など和風のオードブルも揃えているところである。メイン・バーとしての品格をあくまで大切にしたうえで、お客様の要望を満たし、かつ、おいしいものならどんなものでも取りあげていこうというのがモットー。「肴に洋の東西はない」ということらしい。

"前菜"を酒肴とする酣醸味。
「メニューはお客様がつくってください」という。料理にも流行がある。お客様が食べたいものを敏感に取り入れなければということだろう。

そして、バーのもつ個性を一番大切にしている。器、盛りつけ、分量、つけあわせなど、すべてブリアン流にアレンジ、工夫してある。現在、二十種類あまり。当然、チーズやソーセージといったオーソドックスなものも揃えているが、あえてメニューには記載しない気構え。軽いスナックから食事代わりになるものまで、様々なニーズに応えられるよう、変化をもたらせた陣容である。



●小海老の唐揚げ中華風

ブリアンのオリジナル・メニュー。小海老は、あらかじめ醤油、みりんにつけてから、唐揚げにする。中華風と名うっているが、洋風としても通じる。万人に好まれる味つけて、香ばしさがうけている。塩、レモン、どちらをつけてもいい。

●テリヤキ・ステーキ

ヒレ肉の照り焼き風ステーキ。醤油とみりんのたれをつけながら、炭火で焼きあげである。これが、フレーンなレギュラーソースのステーキよりウイスキーに合う。それに、良質のタンパク質は酒を飲んだ胃にいいという説も……。メダイオン・カットの一口ステーキなので、深夜の腹ごしらえにも向く。昨今は、欧米でも贋味のステーキが知られるようになり、外人客にも人気のある一品である。

●フォアグラ、トリュフ入り

鶯鳥の肝臓をベースにしたフォアグラは食通の味。だか一口にフォアグラといって、フランス直輸入の生のものから合わせ物まで千種万品で、京王プラザホテルで扱っているだけでも十種類もあるという。上を見ればキリがないが、写真は3,500円程度、トリュフ入り、ゼリー寄せ巣になっている。

和越二題
色・香・味・洋酒の旨みを誘い、旬の味覚を生かす心配り。
和風料理は、鮮度が肝要である。その点、ブリアンは隣りの和食料理店「あしび」と厨房が直結しているという利点がある。注文があると、奥で板前さんが腕をふるってくれるというわけだ。生きの良さを尊ぶ和食としては、これは最大の売り物であり、同時にメニュー作りの難しさもある。今後は、メニューだけにこだわらず、その日のいいものをお出ししたいというのが目標だという。

●牛ヒレたたき

たたきは、火の通り加減が身上。ニンニク醤油をつけて、表面をサッと焼く。良質の牛肉の舌ざわりとあっさりした味が好評だ。薬味は、もみじおろしとねぎの細切り。たれのポン酢も、いくらかトロッとした独特のもので、ショウガやニンニク、オニオン等を入れてねかしたものを使っている。



●牛ロース胡麻だれやき

肉には下味をつけて、焼き方はステーキと同様。焼いてから切り、肉の余分な水分をふきとて、胡麻だれをからめる。胡麻だれは、しゃぶしゃぶのつけだれより濃い目にしている。

"THE BRANDS"

a story of



この高度な超精密技術を今に受け継ぐ名匠アルフレッド・ネイギー氏。
(バテック・フィリップ社)

18世紀頃の、ジュネーブの時計職人「キャビノチエ」たちの工房風景。(バセロン・コンスタンチン社)



写真の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

前頁の
この高度な超精密技術を今に受け継ぐ名匠アルフレッド・ネイギー氏。
(バテック・フィリップ社)

といわれ、時打のプッシュボタンを押すと、時十五分、分を各々異なるた音色のチャイムで知らせる仕組みも持っている。十九世紀は、まだ電気のない時代。暗がりで時間を見るための機構であった。自然の摂理、動物の生態を知るために欠くべからざるものなのだ。

ところで、この時計は、もともと一人前のかば。これが作られなければ、一人前とはいわれなかつた。

フ、はては月齢時まで。また、細分押打式といわれ、時打のプッシュボタンを押すと、時十五分、分を各々異なるた音色のチャイムで知らせる仕組みも持っている。十九世紀は、まだ電気のない時代。暗がりで時間を見るための機構であった。自然の摂理、動物の生態を知るために欠くべからざるものなのだ。

そして、ユグノー派の始祖ジャン・カルバントは、ユグノー派の新教徒たちが、難を逃れたのだ。その中には、多くの時計職人がいたという。

そして、ユグノー派の始祖ジャン・カルバントが宗教改革の本陣をジュネーブに置いたため、当地はユグノー派の本拠地となつたのである。

おかげで十六世紀中葉には、ジュネーブは時計職人たちの大本陣となり、その余波はフランス国境近くのジュラ山中にまでおよぶようになった。

そこで、この時計は、もともと一人前のキヤビノチエになるための登竜門であつたといふ。当時、厳しい徒弟制の下で修業した者が一人前になるに際して、この精緻な時計を作り、協会に申請して評価を受けた。言いかえれば、これが作られなければ、一人前とはいわれなかつた。

宗教改革が、スイスに時計産業を開花させた。

デマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

つ一つの部品を調整しながら組立てられていくわけだ。ゆえに、一個の完成に五年の

現役の複雑時計は、オーデマ・ピゲ社のもの。名匠の技法を今に受け継ぐ、世界でも屈指の時計メー

カーチである。本拠地はジュラ山脈のジュウ

峡谷。ここで出会った一人の時計工芸家ジ

ュール・オーデマとエドワード・ピゲによ

つて一八七五年に創立された。

この時計のムーブメントの部品数は四百

十六におよび、組立てだけで五百時間を費

すという。歯車ひとつ研磨に至るまでも職人の手によつて納得いくまで行われ、一

“THE BRANDS” a story of



一八五五年、榮誉ある異例の格付けを受けたグラーヴの銘酒シャトー・オー・ブリオン。五百年に及ぶ歴史を誇る老舗であり、その舌触りの流麗さ、纖細で混り気のない純粹な味わいは、ピロードか紺の滑りのような優雅さという定評がある。

ところて、シャトー・オー・ブリオンが一流のワインとして世界に知られるようになり、現在の榮誉を築きあげ開花した醸は、一八五五年のジロンドのワイン格付けに起因する。

シャトー・オー・ブリオンが第一級にランクされた。他の地区的格付けに選ばれること自体、異例の扱いであったわけだが、それだけシャトー・オー・ブリオンのワインは當時から卓抜した価値を有していたといえよう。

現在、フランスでは「A.O.C.(原産地統制名稱、Appellation d'Origine Contrôlée)」と称する、優秀ワインを産む



ステンレス製発酵槽

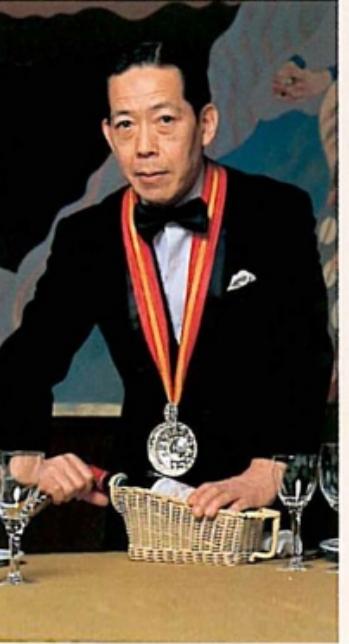
一九六四年の東京オリンピックも終え、更に万博を迎えて日本も本格的なワイン時代を迎えようとしていた頃、勤務するホテルからフランスにワインの研修に派遣されたのが、一九六九年の秋だった。ロース地方を皮切りに、ブルゴーニュ、シャンパン、ボルドー、コニャックとそれぞれの地区で醸造の仕事をし、最後にパリでも格式あるレストランの一つ、ル・ドワイヤンでソムリエとしての課程を修了したが、彼等はワインづくりにおいてもワインサービスにおいてもそれの道で実に真剣に自信を持つやっていることに感心した。

もっとも小生ワインに興味を持ち始めたのはずっと以前のこと。そのきっかけはよく人に聞かれるが、戦後もなく、ちがい、小遣いがたまると飲みまくり、遂にワインが飲みたくなったことによる。

最近はお客様のワインの注文も次第に専門的になり、我々も腕の見せどころであるワイン用には、セミヨン(50%)、ソーヴィニヨン・ブラン(50%)の二種類が用いられ、白ワイン用には、カベルネ・ソーヴィニヨン(五五%)、カベルネ・フラン(二〇%)、メルロー(一五%)の三種類が用いられる。ただし、この配合のバランス度合いは平均的なもの

「ソムリエの想い出」

HBA理事長 桑山為男




よつとした理由で、ある一冊のワインの参考書をまるで写しにしたことに始まる。今でこそワインに関する参考書は多々あるが、当時としては珍しかった。そして一冊の本を出すと無性にそこに出てくるワインが飲みたくなったこと。それが、まさにソムリエの虜になってしまった。

最近はお客様のワインの注文も次第に専門的になり、我々も腕の見せどころであるワイン用には、セミヨン(50%)、ソーヴィニヨン・ブラン(50%)の二種類が用いられる。ただし、この配合のバランス度合いは平均的なもの

一樽一千二百フランで、四百樽を購入すると、一千五百ケース、白ワインは七百ケースに限定されているという。よく、白を見かけないが生産されているのかという人もあるが、この通り、実際、生産されてはいる。ただ、



世界の銘酒④ 「グラーヴ唯一のプルミエ・クリュ シャトー・オー・ブリオン」

銘酒はいつの世も社交の場を華麗にもりあげる。ボルドーの恵まれた土壌が産んだシャトー・オー・ブリオンも、かのウィーン会議において、心ゆくまで満喫されたという。500年の歴史を誇るその絶妙な味わいは、第一級と呼ぶに、まことにふさわしい。

ボルドー市の南東六キロメートルに位置するペサック市に、白亜の端然とした城を構えるシャトーがある。城の背後には松林が生い茂り、美酒を醸造し、熟成させるための貯蔵室(chai)が、城の回りを開んでいる。シャトー・オー・ブリオン。五百年に及ぶ歴史を誇る老舗であり、その舌触りの流麗さ、纖細で混り気のない純粹な味わいは、ピロードか紺の滑りのような優雅さという定評がある。

シャトー・オー・ブリオンが第一級にランクされた。他の地区的格付けに選ばれること自体、異例の扱いであったわけだが、それだけシャトー・オー・ブリオンのワインは當時から卓抜した価値を有していたといえよう。

現在、フランスでは「A.O.C.(原产地統制名稱、Appellation d'Origine Contrôlée)」と称する、優秀ワインを産む

ボルドーの広大な葡萄栽培地帯の一角にあるグラーヴ地区。ここに、シャトー・オー・ブリオン用の葡萄が作られる一帯がある。グラーヴという地名は、フランス語の「gravel(砂礫)」に由来している。この時はメドック地区の格付けであり、「シャトー・ラフィット・ロートシルト」、「シャトー・マルゴー」、「シャトー・ラトゥール」が第一級(Premier Cru)に選ばれたわけだが、同時に、メドック地区以外から、唯一、グラーヴ地区的シャトー・オー・ブリオンが第一級にランクされた。

オーブリオンが第一級にランクされた。他の地区的格付けに選ばれること自体、異例の扱いであったわけだが、それだけシャトー・オー・ブリオンのワインは、當時から卓抜した価値を有していたといえよう。

シャトー・オー・ブリオン用の葡萄が作られる一帯がある。それは光を反射し、熱を保持するこの土質である。さらに、この土壌は通気性にも富んでいる。

シャトー・オー・ブリオンは、さほど年を重ねなくとも秀逸だといわれるが、それは光を反射し、熱を保持するこの土質にある。さらに、この土壌は通気性にも富んでいる。



パリから国内線で一時間、十年ぶりで降り立つボルドー空港は、ジェット機の飛び交う空港らしくすっかり近代的に変っていた。しかし、空港を出て、街並が少しも変わっていないことに変な安心感を抱いた。

空港でピショー・ボルドー社の支社長ムッシュ・ルグランの出迎えを受けた私どもは、一舌の車に分乗して、ひとまずホテル・フランテルに向かった。ところが、中心街を抜け、さらに十五分ほど走ると、全く想像だにしなかつた街並みが、二十数階建ての近代建築がたち並び、よく見ると各建物は二階にある遊歩道によって結ばれ、一階はほとんど車道に近くなっている。ボルドー市といえど、ワイン産地中では、あくまでも田舎町の感は否めず、突然開けたこの近代的な街並には全く驚いてしまった。浦島太郎が龍宮城から帰つてきたような気分である。

ボルドー市といえども、このホテルは、十五年前、小生が初めてボルドーを訪れたとき宿泊した思い出深いホテルであるが、今や一階のレストランを、ムッシュ・ルグランの心尽しを、グラ・ボルドーへとつた。

このホテルは、十五年前、小生が初めてボルドーを訪れたとき宿泊した思い出深いホテルであるが、今や一階のレストランを、ムッシュ・ルグランの心尽しを、グラ・ボルドーへとつた。

パリから国内線で一時間、十年ぶりで降り立つボルドー空港は、ジェット機の飛び交う空港らしくすっかり近代的に変っていた。しかし、空港を出て、街並が少しも変わっていないことに変な安心感を抱いた。

空港でピショー・ボルドー社の支社長ムッシュ・ルグランの出迎えを受けた私どもは、一舌の車に分乗して、ひとまずホテル・フランテルに向かった。ところが、中心街を抜け、さらに十五分ほど走ると、全く想像だにしなかつた街並みが、二十数階建ての近代建築がたち並び、よく見ると各建物は二階にある遊歩道によって結ばれ、一階はほとんど車道に近くなっている。ボルドー市といえど、ワイン産地中では、あくまでも田舎町の感は否めず、突然開けたこの近代的な街並には全く驚いてしまった。浦島太郎が龍宮城から帰つてきたような気分である。

ボルドー市といえども、このホテルは、十五年前、小生が初めてボルドーを訪れたとき宿泊した思い出深いホテルであるが、今や一階のレストランを、ムッシュ・ルグランの心尽しを、グラ・ボルドーへとつた。

定刻の四時から、待望の取材に入った。午後、シャトー・オー・ブリオンの取材に向かった。途中、時間があつたのでシャトー・ブスコーを見学して、カドヤックからガロンヌ河沿いに北上。ボルドー市内へ戻り、六五〇号線を大西洋岸の保養地アルカション方面に向かう。街道沿いに、十分くらいて街並が切れると、すぐ左手にシャトー・ラミション・オ・ブリオンの畠とシャトーが遠望でき、右手側に高さ約二メートルの土塀が連なる。この塀の中は、もうグラーヴ地区の雄、食事、日本のホテルでは考えられない光景である。

昼食後、シャトー・オー・ブリオンの取材に向かった。途中、時間があつたのでシャトー・ブスコーを見学して、カドヤックからガロンヌ河沿いに北上。ボルドー市内へ戻り、六五〇号線を大西洋岸の保養地アルカション方面に向かう。街道沿いに、十分くらいて街並が切れると、すぐ左手にシャトー・ラミション・オ・ブリオンの畠とシャトーが遠望でき、右

十五年前の訪問時は、この土塀が二百メートルくらい、あとは五十センチ程度の土塀の上に金網が張られていただけだが、今は立派な鉄格子に変わっている。そのうえ、土塀と鉄格子の境目には立派な門もてきていた。この古い建物が上手に生かされている。ここに門がなかつたときは、このようないわゆる建物にも何の興味もわかなまま通り過ぎていたのだが……。

取材の約束時間まで一時間あつたので、夜パリで会食した三ツ星レストラン。ル・ドワイヤン。と同じになつてしまつたが、パリといえども一元の客である私どもの料理には心が伴うことがいかに必要かを感じながら賞味した。サービスと、ムッシュ・ルグラン心尽しのボルドーの料理では、はるかにボルドーが優っていることに驚くとともに、

現オーナー、ムッシュ・クラン・デ・イロンの手に移るまでの数々の歴史、一九三五年の買収時の逸話、グラーヴ地区の名門シャトーはほとんど赤・白どちらにクリュ・クラッセに登録しているが、シャトー・オー・ブリオンの白にお目にかかるのは何故なのか、造っているならさがの相手側もびっくりし、今まで数々等々、一時間を超える見学と質問を受けたのは初めてだと言つていた。

最後に、日本から持参した巨峰を差し上げたところ、まずその雄大さにびっくりし、これが本当にグレープかと言つて、ブリオンのファンに何か一言コメントをされた。二時間にわたり、さんざん自慢話!?を聞かされただけに、さがの相手側もびっくりし、今まで数々等々、一時間を超える見学と質問を受けたのは初めてだと言つていた。

最後に、矢を報いたよう、苦労して持つていつた勞が報われた氣持である。

無事に取材も終えて、夜は、またまたシャトー・ラミション・オ・ブリオンの畠と鉄格子の境目には立派な門もてきていた。この古い建物が上手に生かされている。ここに門がなかつたときは、このようないわゆる建物にも何の興味もわかなまま通り過ぎていたのだが……。

取材の約束時間まで一時間あつたので、夜パリで会食した三ツ星レストラン。ル・ドワイヤン。と同じになつてしまつたが、パリといえども一元の客である私どもの料理には心が伴うことがいかに必要かを感じながら賞味した。サービスと、ムッシュ・ルグラン心尽しのボルドーの料理では、はるかにボ



十七世紀、イギリス。『ガリバも愛飲した』。作者スウェイフトも愛飲した。

ここで、シャトー・オー・ブリオンの歴史を紐解いてみよう。十六世紀に、シャト・オ・ブリオンは、それまで領主だった海軍提督兼ボルドー市長のフリップ・ド・ペロンの手からリブルス市長ビール・ド・ペロンの手に渡り、ポンタック家に渡つた。これは、ペロンの娘ジヤンヌの嫁入仕度金の一部としてであつたが、その後、一世紀はポンタック家が所有することになった。

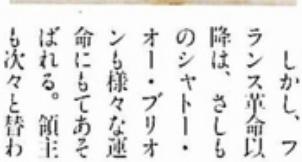
一六六六年には、フランス王オーギュスト・ド・ポンタックがイギリスで「ポンタック・ヘッド」という酒場を開いたが、

ト・オ・ブリオン。

一八〇一年、当時のフランス外相タレーランが領主になつたことも、このワインの価値やイメージを高めた一因に違いない。

ナポレオン問題処理におけるフランスの外交上の成功は、彼の頭の回転の速さや機智にあふれる会話ばかりでなく、彼の

現在の所有者は、アメリカの資産家デイロン家である。今日、シャトー・オ・ブリオンのシャトーと領内は手入れが行き届いている。一九六〇年代後半には石造りの入口が復元され、一九七三年には大規模な地下酒蔵が、そして翌一九七四年にはシャトー全体が略いばかりに改装された。これは、ディロン家の娘であるモッシー男爵夫人が、シャトーを再建しようと磨きたてた結果ということである。



有名なコック長カレームの料理の才能と、そしてこの最上のワインに彼るところが大きかった。あのワイン会議において、彼が人々に感銘を与えたやり方のひとつは、華やかなディナー・パーティに招待するところだつた。盛大に料理をふる舞い、シャト・オ・ブリオンを心ゆくまで堪能させられた。タレーランならではのもてなしは、まさに、「会議は踊る」であった。

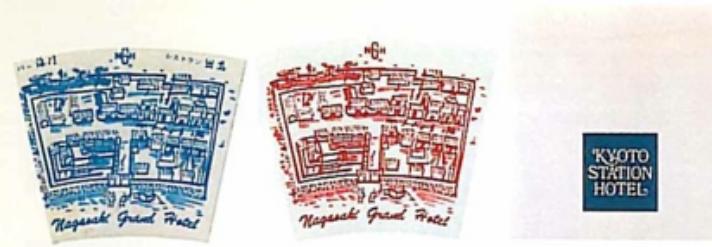
しかし、フランス革命以後は、さしも様々な運命にもてあるシャトー・オ・ブリオンが優れていた時代には、さしも織り広げられたという。それが、華麗な夜会が織り広げられたという。そして、この酒場で大量に飲まれたのが、シャトー・オ・ブリオンであつたらしい。

シャトー・オ・ブリオンで、ロンバート街にも「クラレット」と呼ばれるだけでなく、銘柄をも名指して呼ばれ、さらに愛飲される先駆けである。

ボントック家は、ロンバート街にも「ロイヤル・オーラー」というバーを経営しているが、この店には『ガリバ旅行記』の作者として知られるジョナサン・スウェイフトも、この画期的な手法は、ことでも知られている。

このすばらしいワイン、フラゴン(大形ビン)一本じシリング」と日記に書き残している。もっとも、一六六七年、かの地を訪れた哲学者ジョン・ロックの「傾段に糸目をつけずに注文するイギリス人の恩恵」でシャトー・オ・ブリオンは高騰した」という言葉もあつたが……。

しかし、フランス革命以後は、さしも様々な運命にもてあるシャトー・オ・ブリオンが優れていた時代には、さしも織り広げられたという。それが、華やかなディナー・パーティに招待するところだつた。盛大に料理をふる舞い、シャト・オ・ブリオンを心ゆくまで堪能させられた。タレーランならではのもてなしは、まさに、「会議は踊る」であった。



長崎グランドホテル
バー 海門、レストラン 出島
出島は鎖国時代、唯一の開港場であった。その女性にあやかって、この図柄が選ばれている。



長崎グランドホテル
レストラン 岛陽、レストラン
左のコースターの色違いである。このホテルの3点は、専務全子三郎氏の創案である。



京都ステーションホテル
カノーバー ラウンジ
世界文化都市宣言を行った京都市と、姉妹都市10都市が名を連ねる。ホテル名がいはつだけのシンプルなデザインであるが、かえってその飾り気の無さに好感がもてる。



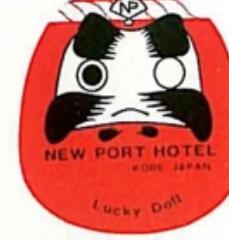
京都ロイヤルホテル
ロイヤル ラウンジ
ロイヤルラウンジの、窓から望む東山の山並と、鴨川の流れをデザイン化している。



京都ホテル
メンバーズクラブ ターゲット。
ラウンジバー アンバーハウス
大原女を描くことで、京都の素朴さ、伝統が活き形にされている。



西鉄グランドホテル
メインバー グロット
百獣の王ライオンを西鉄のNに囲案化し、バックをホテルカラーのワイン、レッド系で仕上げている。また、厚さも通常のものより厚いため、氷の吸収がよく長持ちする。



ニューポートホテル
ラウンジバー 布引
人の世は七転び八起き。稼起のよい運勢を選びました。よい事があつたら目を入れてください。



名古屋観光ホテル
全館共通
ホテル名と建物がいはつだけのシンプルなデザイン。覚えやすく、忘れにくい典型的なものである。



長崎グランドホテル
バー 海門
宿泊客はもちろん、市内名士各位の社交場たらんとする、意図の汲み取れる紳士デザインである。



仙台東急ホテル
コーヒーハウス ラベニュー
店内のイメージに合わせ、白地に同心円を描いただけの、シンプルなもの。わずか四角の変化がある。



仙台東急ホテル
バー エルドラド
エルドラドの重みのあるイメージを表現し、白地のコースターにおいて挑戦したものである。



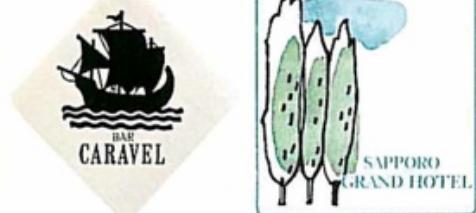
仙台ホテル
レトワール ラウンジ
仙台のS、ホテルの日をデザイン化したもので、このマークは当ホテルの全てに共通するものである。五右衛門のデザインである。



ロイヤルホテル
リーチ バー、セラー バーほか
右よりや色の違いもの。2点とも当ホテルの設計者である故吉田多喜の蔵出し模様を、虹色の色彩で織った。タペストリーを製作した時、その多帯の蔵出し模様にその源をたどる。一部をコースターに採用した。



大阪第一ホテル
バー カーナバル
カーナバルをイメージする壁掛け模様を、虹色の色彩で織った。タペストリーを製作した時、その多帯の蔵出し模様にその源をたどる。一部をコースターに採用した。



札幌グランドホテル
メインバー キャラベル
キャラベルには帆船の意味がある。札幌では、北大のボーラー並木など、中世纪ヨーロッパの、海を走り回るボーラーが、街のあちこちで見られた勇姿が描かれている。



札幌グランドホテル
ティーラウンジ ボブラ
キャラベルのモチーフを基調とした店舗。水彩のやさしいタッチ。



横浜東急ホテル
バー ウエストエンド
ロンドンでも中心的繁華街ウエストエンドインチェーンの全てのバーが、カウンターの色によくなりじょうトーン。代表的な建物のロンドンコースターを使用しているの



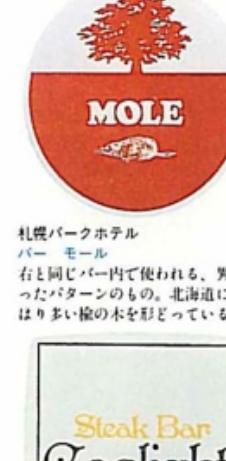
和歌山東急イン
バーラウンジ シャングリ・ラ
ロンドンの繁華街ウエストエンドインチェーンの全てのバーが、カウンターの色によくなりじょうトーン。代表的な建物のロンドンコースターを使用しているの



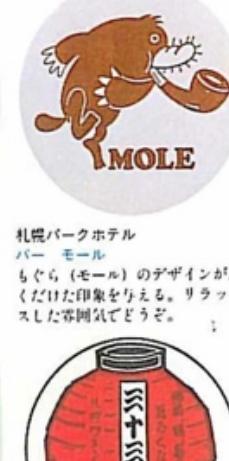
東洋ホテル
バー ビストロ
バー & カクテル セブ
仙台の、夏の風物詩七夕を店舗としている。照明とマッチさせて星の具合、色を工夫している。



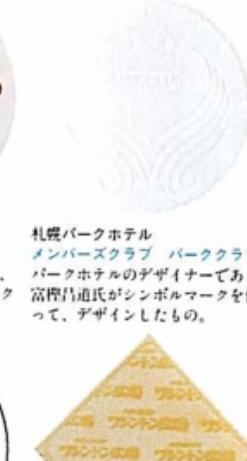
札幌ワシントンホテル
メインバー パロン (ほか全館)
ワインカラーを基調とした店内にコーディネートしたコースター。今宵は少し気取って。



札幌ワシントンホテル
ステーキバー ガスライト
造りすぐれた料理とともに、シックでハイセンスな店内の、イメージに合わせたデザイン。



札幌パークホテル
バー モール
右と同ビバー内で使われる、男ならぬたバターンのもの。北海道にやはり多い楓の木を形どっている。

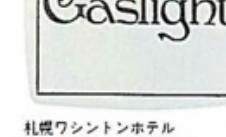


札幌パークホテル
バー モール
もぐら (モール) のデザインが、だけ印象を与える。リラックスした雰囲気はどうぞ。



札幌パークホテル
メンバーズクラブ パーククラブ メインバー エトワール
パークホテルのデザイナーである、5月頃、淡紫色の花を咲かせるラ富樺昌道氏がシンボルマークを使つて、デザインしたもの。

札幌ワシントンホテル
メインバー パロン (ほか全館)
ワインカラーを基調とした店内にコーディネートしたコースター。今宵は少し気取って。



札幌ワシントンホテル
ステーキバー ガスライト
造りすぐれた料理とともに、シックでハイセンスな店内の、イメージに合わせたデザイン。



札幌ワシントンホテル
バー モール
地酒・鍋・やきとり 三十三間堂
ホテルの中にも、気楽に入りやすいう酒場があることを、教えてくれるデザインである。



札幌ワシントンホテル
バー モール
地酒・鍋・やきとり 三十三間堂
ウエタン製の素材といい、店名を並べただけのデザインといい、ラフっぽさが若い人向けといえる。



札幌全日空ホテル
ロビーバー エスカル、スカイラウンジ サッポロビュー 太陽を向む町並は、晴明祭のイメージがデザインされたものである。

●次回は、都内のホテル・バーを中心にご紹介します。

クラスを上げたら、下からバーの素顔がのぞいたー。

HBAコレクション、今回は、北は北海道から南は九州まで各地のホテル・バーで使われている“コースター”的特集です。

HBA コースター Collection



ホテルフジタ京都
ラウンジ 葵
葵の花をあしらったウレタン製コースターで、手ざわりが優しく、グラスのすわりがよい。



ホリディイン南海大阪
ラウンジ 葵
葵の花をあしらったウレタン製コースターで、手ざわりが優しく、グラスのすわりがよい。



博多東急ホテル
バー スカイウォータ
道真恋し、と京の都から飛んできたという飛梅。太宰府天満宮の桜前に見事その美を誇りました。



八戸グランドホテル
西洋居酒屋 グリーンアベニュー
アーティチョーク(朝鮮あざみ)をデザインし、訪れる人々の不老長寿を願ったものである。



八戸グランドホテル
スカイバー コンステレーション
中央に社章と同じG、H、Sの頭文字のデザインを使い、昭和35年以降20余年の歴史ある名品。



グランドホテル仙台
バー シャンルビー
中央に社章と同じG、H、Sの頭文字のデザインを使い、昭和35年以降20余年の歴史ある名品。



ホテルプラザ
ビスタ ラウンジ
ビスタには展望という意味がある。マルコポーロの「東方見聞録」によって、日本は初めて西欧に紹介された。偉大なる旅行家に乾杯!



ホテルプラザ
マルコポーロ バー
マルコポーロの「東方見聞録」によって、日本は初めて西欧に紹介された。偉大なる旅行家に乾杯!



ホテルニューオークニ博多
バー カスティーラン、クラブ エルミー ニューオークニのロゴマークを描いただけであるが、グラスとのバランスが絶妙である。



ホーリーベリーブル
バー カスティーラン、クラブ エルミー ニューオークニのロゴマークを描いただけであるが、グラスとのバランスが絶妙である。



ホテルフジタ京都
バー 石水
石水の文字を、庭園にある龍の流れに見なしている。深い色調は、ライトの下できれいに映える。



ホーリーベリーブル
バー カスティーラン、クラブ エルミー ニューオークニのロゴマークを描いただけであるが、グラスとのバランスが絶妙である。



金沢スカイホテル
パブリックバー ミラー
このほか、制作過程においても、材質の問題とか、モデル選びとか話題には事欠かなかった。



金沢スカイホテル
パブリックバー ミラー
パブリックバー本業の目的より、アイデアを優先したので、直径が約15cmを超える代物になってしまった。



金沢スカイホテル
パブリックバー ミラー
4点とも名鉄エーベンシーザーの祖父江治生氏のデザインであり、手書きが名前に使われている。厚いコートをした構成である。



ホテルステーションプラザ
バー チェリオ
スカイバー (ほか全館共用)
元来がホテルの作ったバッヂから生まれたものである。中央は桃をデザインしている。



ホーリーベリーブル
バー カスティーラン、クラブ エルミー ニューオークニのロゴマークを描いただけであるが、グラスとのバランスが絶妙である。



ホーリーベリーブル
バー カスティーラン、クラブ エルミー ニューオークニのロゴマークを描いただけであるが、グラスとのバランスが絶妙である。



京都ホテル
バー ラ・トーレ
染松とはいかにも京都らしい趣き大文字の迷路をあしらったもので、元はワインリストのカバー観光京都の現しきやすい姿がある。そして使用されていた。



京都タワーホテル
バー ラ・トーレ
染松とはいかにも京都らしい趣き大文字の迷路をあしらったもので、元はワインリストのカバー観光京都の現しきやすい姿がある。そして使用されていた。



京都センチュリーホテル
バー ラ・トーレ
メイバースクラブ ターゲット。
ラウンジバー アンバーハウス
染松とはいかにも京都らしい趣き大文字の迷路をあしらったもので、元はワインリストのカバー観光京都の現しきやすい姿がある。そして使用されていた。



川崎日航ホテル
バー ラウンジ 錦
赤、青、白の3色は、日航本社のロゴマークと合わせてある。洋酒の名前が名前で連ねている。



金沢スカイホテル
スカイランジ レグルス
錦子組 (レグルス) とは実に勇ましい。ライオンをシンボルマークに、女性を連れそわせている。



金沢スカイホテル
スカイランジ レグルス
錦子組 (レグルス) とは実に勇ましい。ライオンをシンボルマークに、女性を連れそわせている。

HBA

Hotel Barmen's Association
全国ホテル・バーメンズ協会

HBA創成期ともいって昭和五十二年までの五
年間は、カクテル・コンペティションをはじめ情報
交換と親睦を目的とした会合やワイスキー・ディス
ティラリー、ワインナリーなどの施設見学会、その他ゼ
ミナールの開催等を行い、人格の陶冶と職能知識や
技術の向上をはかるとともに親睦の和を広げました。
一方、HBCの啓蒙と組織づくりのための全国主
要都市ホテル行脚をも推進しました。
全国各地のホテルを訪問し、資料を提供して熱つ
ぱくHBCの精神を説き、ホテル・バーテンダーの
組織化の必要性を訴え、地区毎の参加をすすめまし
た。各地の関係者の協力も相まって啓蒙運動の進展
とともに入会者は日を追つて増加してきました。
特に顕著な傾向としてはHBC随一のイベントで
あるカクテル・コンペティションが成功する毎にテ
レビや新聞その他業界等のマスコミのパブリシテ
イにのり、その反響が大きく影響して各地のホテル
から続々と入会者が続きました。この実績はHBC
の存在価値とその認識に大きく寄与したこととは誰し
もが認めるところでしょう。

HBCの全国組織化は、北海道と九州地区をどん
な形でまとめるか一つの課題でした。幸いにも北
海道は札幌東急ホテルの武井栄造君を中心によつ
ての活動が強くありました。東京と同一步調の活動
とともに支部結成の準備を急ぎ、時期をみて結成
大会を開催することにしました。

運動は急速に進展して札幌グランドホテルをはじ
めパークホテル、プリンスホテル、全日空ホテル、
国際ホテル、東急ホテルおよびホテルワシントンの
七ホテルが加盟し、三十七名を擁する支部をつくる
までに至りました。

この段階にこぎつけるまでには後に支部長になつ
た武井君や副支部長の中野修君、長谷川忠夫君、他



③ HBA創成期を回顧して HBA顧問 太田靖夫

HBAの10年

関係者の何回かの話し合いの努力の結果から生まれ
た貴重な貢献といえます。

昭和五十年十月七日、いよいよ支部結成の晴れの
日を迎えることができました。

札幌東急ホテルの一階宴会場において地元ホテル
関係者やマスコミ関係者、そしてまだたた業者など
のご出席をいただいて細やかな式典のあとお披露目
のレセプションを華やかに行い、関係者全員とともに
に歓談を繰り広げて喜びのうちに幕を閉じました。
この北海道支部結成のニュースは地方都市ホテル
の会員を大きく刺激しました。特に九州地区ではホ
テルの大保猛弘君、西鉄グランドホテルの岡野武義
君等が中心となりHBC入会運動の火が灯りました。

理事会で検討の結果は現地懇談会を開くことにな
り、五十一年五月に西鉄グランドホテルに会場を設
けて、私と石井現会長と今井副会長他一、二の理事
が加わって意図なき意見の交換を行いました。感謝
は十分であり、早いうちにまとめる必要性を感じま
した。しかし土地柄の事情もあり、一挙に北海道方
式は無理であることを知り、九州地区ホテルグル
ープの形での入会をはかりました。その結果は西鉄グ

ランドホテルをはじめホテルステーションプラザ、
東急ホテル、都ホテル、全日空ホテル、城山ホテル、
福岡第一ホテルおよび長崎グランドホテルと小倉ホ
テルの八社の加盟が決定しました。この時点でホ
テル加盟数は六十九社となり、会員は三百五十名を
数えるに至りました。

そこで、九州地区のHBC旗あけ興行といつたら
一寸オーバーな形容になるかも知れませんが、一種
のそれにも似た次期総会をこの地で行うことにして決
ました。岡理事長による一切のお縛りを終えて主
だつ役員は前日から泊り込み、晴れの舞台まわし
に万全を期しました。この地方興行が不評を招くと
HBCの評議が下ることを私たちは認識していました
からです。

昭和五十二年七月三日、その日は雲一つない晴天
で、さながらHBCの前途を祝福することとしていた。
全国からの会員が続々と集まり、午後二時開会には
百名を数え、地元関係者を含めて百三十名が一堂
に会しました。

都ホテル中沢社長から励ましのご挨拶をいただき、
総会は事業、会計報告を承認して、HBA（全国ホ
テル・バーメンズ協会）への名称変更と一部会則の
改訂および新入会員の承認並びに役員改選の議題を
無事終了し、九州地区理事として岡野武義君を選出
しました。

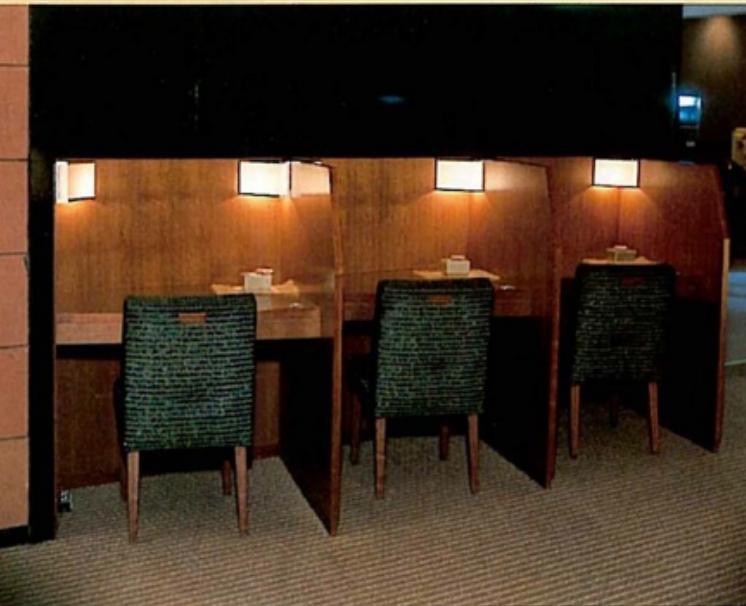
引き続いて関係者多数を招いて盛大かつ華やかに
レセプションを開き、西鉄グランドホテル楠根社長
と九良野BMC九州支部長の歓迎のご挨拶をいただ
いた後、歓談の花が咲き和やかな雰囲気の裡に岡野
理事による閉会の辞で、たくさんの花が咲きました。
HBC創設以来、早くも五年有余月の歳月が流れま
したが、HBCに対する認識も高まり社会的評価も
高揚したと認めたのは私一人ではなく会員の皆さま
がご存知の通りです。例の「泣く子も黙るHBC」

ホテルの機能「ライティング・デスク」

ロビー・ラウンジにあるライティング・デスク。メモや手紙を書く、新聞を読む。……使い方は各自自由に。

主要ホテルのロビー・ラウンジに、

ライティング・デスクが置いてあるの



をご存知だろうか。ホテルによって、スタイルや設置場所がまちまちなもので、つい見過ごしがちだが、かなり重要なものである。自分の部屋はチェックアウトしてしまったが、いざ急にメモを書かなくてはならなくなつた、約束の時間が変更になったので、ちょっと新聞でも読みたいが、どうもロビーではさわづいているし……。こんな時、実に格好の場所である。実際に、こんな便利さをよく知っている人は、このライティング・デスクでメッセージを書いたり、手紙を認めたりする際に気軽に利用している。

利用者層は、どちらかというと中年のビジネスマンが多く、男性の方が女性よりも多いようである。多分、緊急のデスク・ワークの時などに使われているのだろう。外国人客の姿も数多く見うける。

なかには、国内外の主要新聞、レター・ヘッドなどを備えているホテルもある。ホテルによっては、ティー・ルームやバーが近くにあるところでは、飲み物のオーダー・サービスをしてもらえる。余裕のある時なら、紅茶を飲みながら、読書したり、書きものをするなど思い思いの所用を、ちょっと優雅に

すませることもできるわけだ。机回りには、三大全国紙、英語紙、仏語紙など内外の主要新聞を常備しているところもある。手紙やメモを書く人のため、レター・セットを用意しているところもあるという。



たいてい、コーナーの壁面をうまく利用した落ち着ける場所に、ライティング・デスクは設置されている。スマートに使うことを覚えたら、ホテルでの過ごし方もより充実したものになります。

WRITING DESK



