

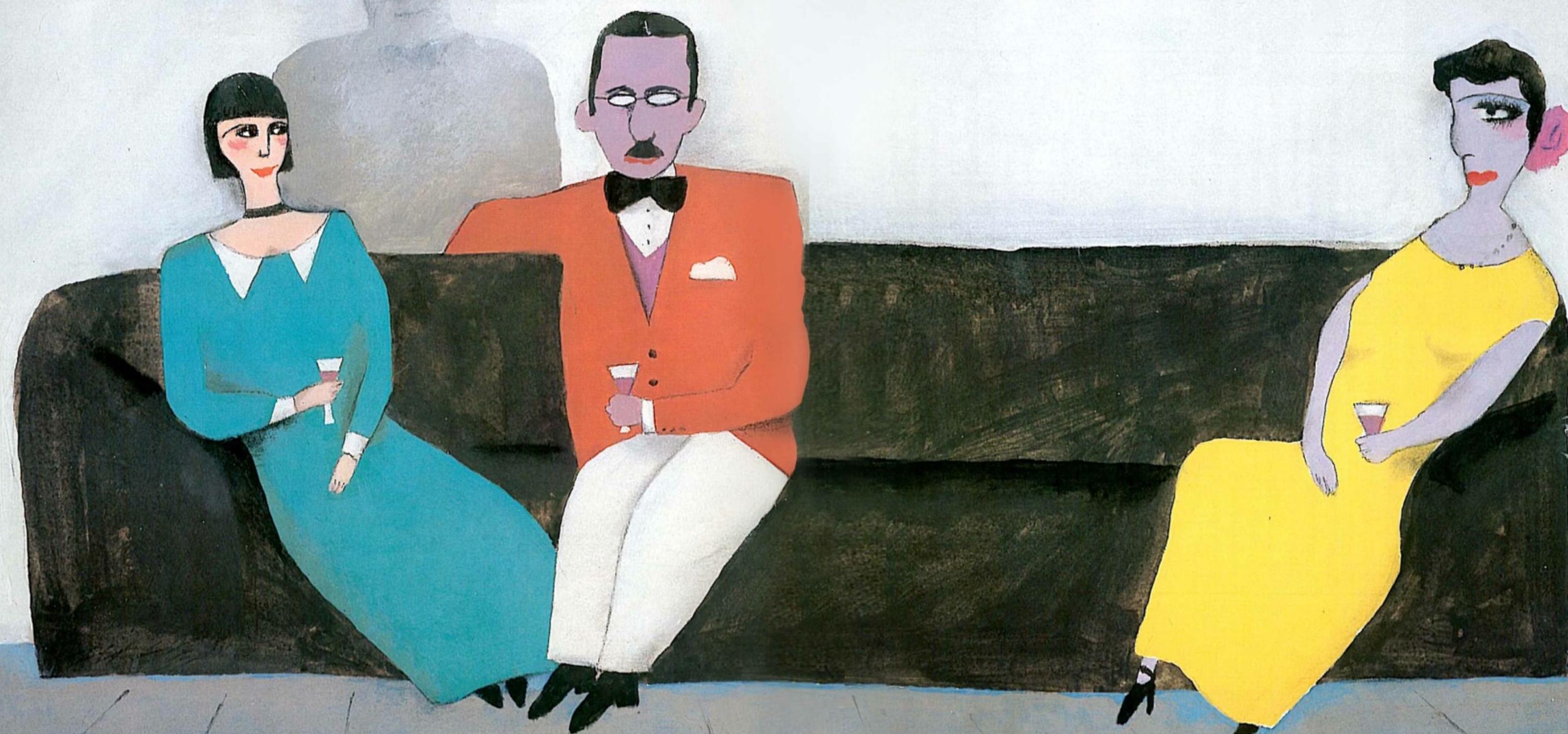
STIR

ステア

ISSN-0286-3634

1983 SUMMER VOL.8
世界のホテル・バー⑦

"バー・エスペドン、ホテル・リッツ"(パリ)
"BAR ESPADON, HOTEL RITZ"(PARIS)



HBA

全国ホテル・バーメンス協会



世界のホテル・バー——⑦

“バー・エスパドン”

ホテル・リッツ、パリ

“BAR ESPADON”

HOTEL RITZ, PARIS

19世紀末、リッツの誕生は近代ホテルの黎明であり、
パリ社交界の転換を意味する出来事だった。伝統と近
代を兼ね備えた館は人々を集め、人々は伝説になった。



一八九八年、ラ・ベル・エポックの頃。パリ一区
バンドーム広場に
“ホテル・リッツ”誕生す。
セザール・リッツの肖像
パリという街は、シテ島の先端あたり一
帯を一区としてそこから右回りに外へ二十
区までエスカルゴ状に地区が分かれ、次々
とその表情を変えていく。その最も中心部
にある一区は、エレガントな装いを見せ
るバンドーム広場を擁し、高級ブティック
が軒を並べる。その一角に、フレンチ・ブル
ーの小さなファサードが印象的なホテル・
リッツ。がある。急き足で通り過ぎると、
つい見過ごしてしまはどの地味な入口だ
が、この地、バンドーム十五番地には、近代
ホテルの発祥から二つの世界大戦と平和、
文化、というヨーロッパの近代史を標榜し
てきた重厚な空間が存在している。
セザール・リッツ。彼の名は、近代ホテ
ル史の一ページ目に登場するほど、あまり
にも有名である。ホテル・リッツの創業者
である彼は、一八五〇年、スイスに生まれ
た。その彼が「近代ホテルの父」として名
声を築きあげる第一歩はサボイとの出会い
であり、サボイ・ホテルへの参画。そして
一八九八年、自らの名を冠した。ホテル・
リッツ。の創業である。スタイルはフラン
ス風ともいおうか、現在まで脈々と受け
継がれているクラシック・スタイル。マーク
はローラン伯爵家の紋章を使っている。こ
れは、以前、リッツがローラン家の持家を
買い、ついで館を一つついで買いつし、バン
ドーム広場側からカンボン通り側へアーケ
ードを渡してつなげたことに由来している。
バンドーム広場に面した部分の、あの小矜
なデザインはマンスナール氏の手によるも
のといわれている。
時はまさにラ・ベル・エポック。開業と
同時に、リッツはパリの伝説となつていった。

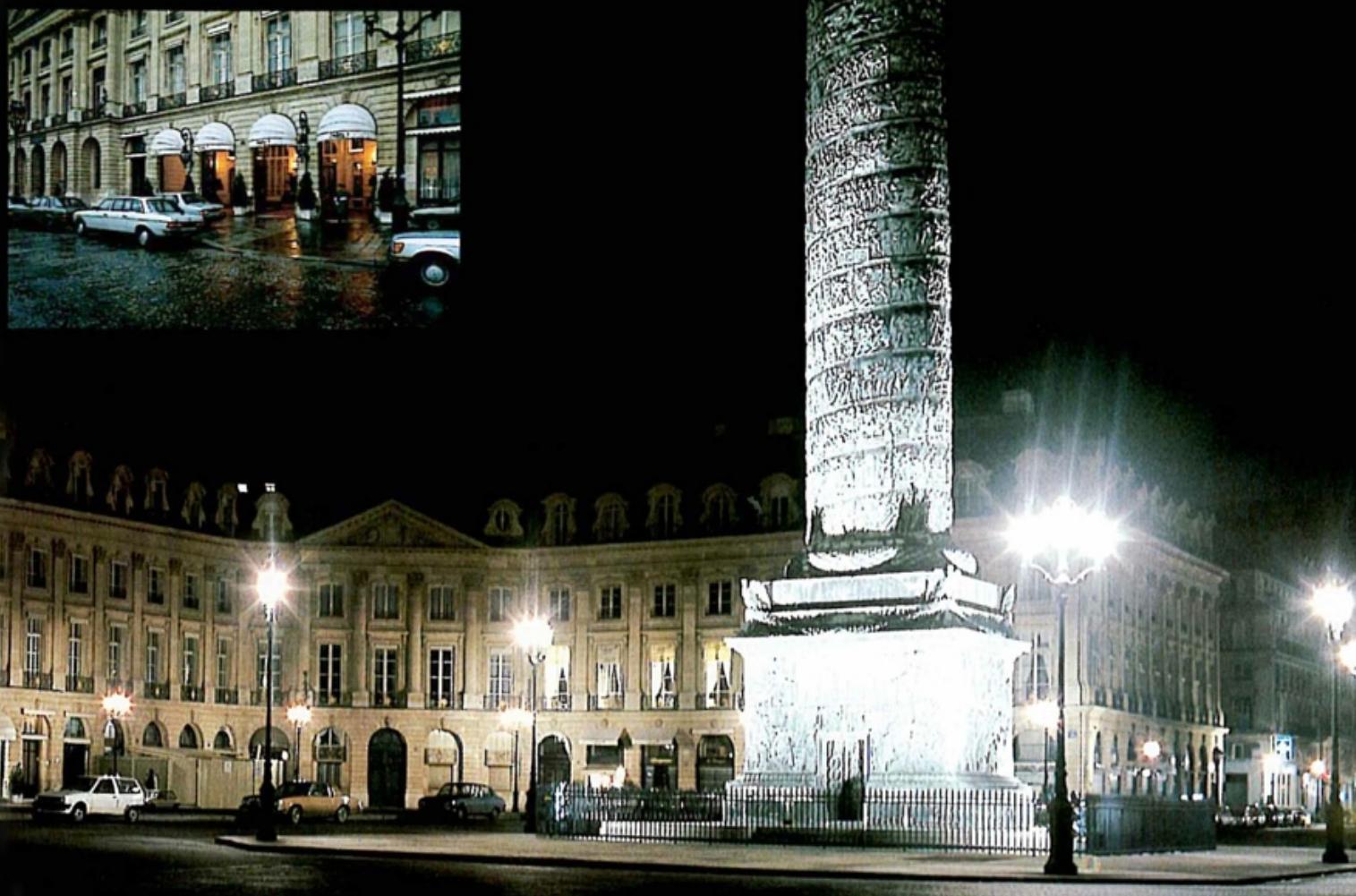
CONTENTS 目次

- 世界のホテル・バー——⑦——1
“バー・エスパドン BAR ESPADON”
HOTEL RITZ, PARIS
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談——6
徳間康快vs多岐川裕美
- STIR ESSAY 酔狂雜記——9
「バーテンダー隨想」鶴谷 宏
- LIQUOR IN ART——10
「続・メグレ警視のパリ」
- Looking for Good Bars HBAバー・ガイド——14
“バー・スカイルーム”(羽田東急ホテル)
“カクテル・ラウンジ シャトー・ノアール”(岡山国際ホテル)
- Florid Cocktails to Your Delight——16
ホテル・バーを楽しむために
“メイン バー&バー ロッシニ”(東京會館) 高頭徳一
- Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴——18
“メイン・バー コンステレーション”(八戸グランドホテル)
- BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚——20
「インド自転車の旅」三輪主彦
「タージマハールの話」
- a story of “THE BRANDS”——22
風格ある男の小道具——グラス編②
「古き佳き時代の味わいを残す、ボヘミアン・グラス」
- a story of “THE BRANDS”——24
世界の銘酒——⑧
「幻のワイン、王のワインと称賛されるブルゴーニュの至宝
ロマネ・コンティ」
- STIR ESSAY 諸國雜記——27
「ブルゴーニュ紀行」今井 清 (パレスホテル)
- HBA REPORT——28
「第8回メルシャンの新酒を嘗く会」
- The Artisan Spirit ステア・インタビュー——30
第10回HBA創作カクテルコンペティション優勝
奥原智明 (京都ロイヤルホテル)
- HBA REPORT——31
「第12回HBA創作カクテルコンペティション」
- for a NIGHTCAP——36



●H.B.C.カクテル
第4回HBC創作カク
テルコンペティション
優勝作品。ハイグ・ウ
イスキーのH、ベネデ
ィクト・ディ・カシスのC、
この3つの頭文字をカ
クテル名に冠した。名
はレシピを表わす!!

二十世紀を築いてきた、男と女 が愛してきたホテル。



「パリのリツ」——この言葉を聞くとき、その響きを不動のものにした数多くの顧客の名を忘ることができない。各国の王族貴族はもちろん、「マルセル・ブルースト、ラ・ベル・オセロ、ココ・シャネル、エイ、ウインストン・チャーチル、カーネギー、ロックフェラー、グレタ・ガルボ：ズ・チャップリン、アーネスト・ヘミングウェイ、ミラード・ヘンリイ！」。皆、二十世紀を築いてきた男と女である。カンボン側に自らの店を持つていたシャネルは、毎夜、自分のアパートに戻らずにリツのベッドに就いた。一九二〇年代の寵児フィッジエラルドのご乱行も、今は彼の神話に欠かすことができない。

一九四〇年代は、ミングウェイやヘンリー・ミラーといったアメリカの作家たちが足繁く訪れ、その名は一躍世界中に知れ渡っていった。

その重要な舞台がバーであり、レストランであった。サボイの出現とともにロンドンの宿屋がホテルへと脱皮したように、十九世紀の世纪末のパリのカフェもまた、新しい波の予感を含んでいた。ベル・エポックの時代。と呼ばれ、酒場もワッショナルに悦楽的になり、カフェ・サンタンヌ（歌劇場）、芸術キヤバレー、カフェコンセール（演劇酒場）、シャンソニエと百花繚乱。あのロートレックやミュシャの描いたパリである。その波は世界中に広がり、二十世紀にはアメリカから「花の都パリ」へと人々がなだれをうつて押し寄せてくる。そしてアール・ヌーボー、アール・デコ、ジャズ・エイジへと時代はまさに歐米、とりわけアメリカの黄金時代を迎えていった。

彼らはバーの高いスツールに座り、下

ーを振り、ダンスホールでは真夜中までチャーチルが続いていた。

最新の流行はパリで花開いた。ホテルは新しい社交場へ華麗に変貌をとげていった。

新装なつたメイン・バー

「バー・エスパドン」。

その中心となつたのが、開業以来のメイン・バーだった旧リツ・バー、現在の「バー・エスパドン」である。隣のレストラン

「グリュ・エスパドン」からとつたといふこの名前。エスパドンとは魚のカジキのこと、もともと大の釣狂いだったセザール・リツが魚料理専門のこのレストランをつくったときには、この名前をつけていた。

釣好きは相当なものだつたらしく、何しろ、かつて十数年間アメリカにいた頃、コネチカット州のホテルで働かないかという説いに、最も多く飛びついたくらいだ。その理由は、釣人の天国カナダに近いからといふため。その心意気も見上げたものだが、創業者の趣味を着実に継ぐ心配りもなかなかのもの。というのも、創業以来、リツ・子息、夫人とリツ一族によって受け継がれてきたホテルも、一九七九年に実業家グループに譲渡されたばかり。一九八二年に、他のバー同様、新装された経緯がある。その新生リツにも創業以来の伝統が息づいている証であろう。

エスパドンはカウンター五席、ボックス約四十席あまり。カンボン通り側に位置している。かつては男性専用のバーだった。その規約が変わり、女性も入れるようになつたのは一九四五年前後である。

全体に重厚なデザインで、銅像や大理石石はそのまま残っている。暖炉は一九七九年の大改装のときに造られている。正面のステンドグラス風の絵柄は、ロワー・ル河畔の古城シャンティエ城の馬小屋とい



飲料関係の総責任者ミッシェル・ビゴー氏



カンボン通り側とバンドーム側を結ぶアーケード、リーベンキャリー。



コック長のギルゲー氏

われる。これは、創業時にリツ自身が裝飾師とベニスのムラーノ島に渡り、制作を依頼したという代物で、光を通す素材を使いながら重厚さもあるという条件にも合致した見事なものである。ここでカウンターのレールに足をかけ、この絵を眺めながらグラスを傾けた人々も數知れず。前述の錚錚たるメンバーにも愛されてきた。つまり、ホテルのバーで飲むことは、常にダンディズムの先端でもあった。文化人の中でレールに足をかけないのは私ぐらいなものだろう、とバーナード・ショウは言った――。

ツタンを飲んだ。いわゆる「カクテル・エイジ」である。その頃、母国アメリカが禁酒法時代を迎えたのは皮肉だったが、その幕明けをやつてのけたのがホテル・リツだった。フランスでは、いわゆるホテル・バーをアメリカン・バーと呼ぶが、リツツとの名コンビとして知られる稀代の名料理長オーギュスト・エスコフィエの存在も大きかった。バーではバーテンダーがシェイカーで、この点からも、セザール・リツツの名前と並んで、その先駆といつても過言ではない。

その上、女性たちも外で豪華な食事をするようになり、リツツは最上級のステータスの名前として知られる稀代の名料理長オーギュスト・エスコフィエの存在も大きかった。バーではバーテンダーがシェイカ

I.B.A.会長ミシシエル・ビゴー氏 が総責任者として腕をふるう。

リツのバーはまた、名バー「テンダード」を世に輩出してきた。その筆頭は、フランク・メイエール氏。一九二〇年代を通じて多くの著名人と親交を結び、絶大な信頼を得て話題となること、というスタイルを確立した人物ともいわれ、ルーズベルト大統領が、ぜひホワイトハウスで夕食をともにしたいと言い張ったというエピソードが残っている。メイエール氏の後継者ジョルジ・シュール氏も十三歳のときから修業を重ねた人物、そして現在は、ミッシェル・ビゴー氏が総責任者。彼の下に、エスパドンのダニエル・ドワ・ルグアブラン氏、後述の「ヘミングウェイ」のパトリック・ランパン氏、「バンドーム」のクロード・ジュ・コベール氏が各責任者として、以下十三名のバーマンという布陣である。

ビゴー氏は「ラザアテネ、コンコルド・ラファイエット」という超一流ホテルを歴任し、現在はI.B.A.(国際バー・テンダード協会)会長の要職にある。氏のモットーは、「常にお客様のことを気に心地よいようにすること」。エスパドンのカウンター左奥にかけてある油絵の女性のポートレートに目をやると、いつも自分の仕事を見られているような気がする。毎晩、午後六時から九時頃が混雑するバー内において、自分を見失わない格好の対象であろう。

ビゴー氏は「ラザアテネ、コンコルド・ラファイエット」という超一流ホテルを歴任し、現在はI.B.A.(国際バー・テンダード協会)会長の要職にある。氏のモットーは、「常にお客様のことを気に心地よいようにすること」。エスパドンのカウンター左奥にかけてある油絵の女性のポートレートに目をやると、いつも自分の仕事を見られているような気がする。毎晩、午後六時から九時頃が混雑するバー内において、自分を見失わない格好の対象であろう。

長年の顧客であつたヘミングウェイの名をバーに残す。

戦前、男性諸氏がメイン・バーで飲んでいたとき、女性は向かいのア・バーに入つた。そこで紳士の中にはグラスをこちらへ運んで一人の語らいをする人も多く、メイン・バーに劣らず人気を誇つたといふ。ここがヘミングウェイが主流になつてきている。

代々のバーテンダーがカクテルの味を競い合つてきた。

リツでは、最近またカクテルが多くなつてきただといふ。リツのバーテンダーは供せられる酒は、時代とともに変わつてきただが、一九三〇年初頭はカクテル最盛期で、ビーズ・ニード(Bees' Knees)、ワズ・バンク(Whiz Bang)、ジン&シン(Gin & Sin)、ゴールデン・スリッパー(Golden Slipper)などが作られた。有名人の名前をもつたものも多く、「ブリース・オブ・ウエールズ」エドワード八世、「シーピー」(C.P.)、「ホール・ボーダー」のこと。などのカクテルもあつた。時とともに味の傾向も日々から辛口へ移り、六〇年代以降はウイスキー、シャンパン、ドライ・マティーニが主流になつてきている。

オリジナル・カクテルは四種。エスパドン・スペシャル。ヘミングウェイ・スペシャル。ヤル・フルーツ・シャンパン。である。またワイン王国というお国柄だけに、地下の酒倉の充実には目を見張らせるものがいる。ストックは実に六百種、十四万本。温度は十二・三度、湿度六〇・バー・セントに保たれた倉内には、一九七〇年代のボルドー赤を中心、リツ・スペシャル・ワイン、シャンパン、スコッチ、バーボン、はては日本酒まである。中には、ワインの成分、アルコール度数を測る分析器まで備えてあるといふ。

しかも、パリ十五区のルブル通りには、こより四、五倍は広いと思われる酒倉もあり、こちらには樽のまま寝かせたワイン、稀少価値のボトル等が眠り、次世代の日々を待つてゐる。

ミングウェイ。と名づけられたのは、もちろんアーネスト・ヘミングウェイがリツを愛用したことになんてのこと。ヘミングウェイとリツには数々のエピソードがあり、第二次世界大戦の際に、彼は、バー・マンの役目とはお客様の話を相手になること、というスタイルを確立した人物ともいわれ、ルーズベルト大統領が、ぜひホワイトハウスで夕食をともにしたいと言い張つたというエピソードが残っている。メイエール氏の後継者ジョルジ・シュール氏も十三歳のときから修業を重ねた人物、そして現在は、ミッシェル・ビゴー氏が総責任者。彼の下に、エスパドンのダニエル・ドワ・ルグアブラン氏、後述の「ヘミングウェイ」のパトリック・ランパン氏、「バンドーム」のクロード・ジュ・コベール氏が各責任者として、以下十三名のバーマンという布陣である。

一方、リツの広場側には、エスパドンとほぼ同じ大きさのバーがある。以前はセセッションや宴会などに使用し、カクテル・ルームと呼ばれていたのだが、母國語を見直す風潮から、現在は「バンドーム」と改名され、バーに模様変えした。

また一室を借りた彼は、後に四番目の妻

となる女性と逢う瀬を重ねている。その情

感たといふ。「マティーニ五十杯」

彼はバーに直行して、真っ先にこう注文し

たといふ。

エスパドン市内へ進軍した。目的はリツの酒

倉の解放。仲間とともにリツへ突入した

彼はバーに直行して、真っ先にこう注文し

たとい

徳間 康快 VS 多岐川裕美

いい酒、いいワイン、いいウイスキー、いいカクテルを味わつてください。清潔で、上品で、なおかつ好みの酒を作れるというのは、日本ではホテルのバーしかないとと思う。

氣に入つたカクテルが一位、二位に入賞。

徳間——この間は第十一回のH.B.A創作カクテルコンペティションの審査をしていました。約二十杯もカクテルを試飲されたのは恐らく初めての体験だらうと思いますが、印象はい

かがでした?
多岐川——あれだけ多くのカクテルがあるという驚きが、まず最初でしたね。微妙に色は似ているんですが、味が全部違うんですね。

徳間——あくまで創作カクテルですから、士一年間、今まで同じものはない。いかにカクテルの種類が多いかということです。

多岐川——はい。
大人の味というのか。オレンジ独特の渋みがちょっとと

きいていて…。それと二位になつたセ・ラ・ヴィ。あれもすごく好きだつたんです。

徳間——点も高かつたですね。

多岐川——あのあとパーティー会場で村中さんから「高い点をつけさせてあり

がとうございます」と言われたんです。

徳間——えー、本当ですか。(笑)
多岐川——だから、ある意味で、生米の酒飲みというか。(笑)

徳間——いや、一般的に言ってるのではなくて、どちら栗しいでしょ。シエイカ

ーは一度振ったことがあるんですよ。グアムだったかしら、ホテルの庭にあるバーに

お邪魔して振ったんですが、むずかしかつたですね。カクテルの材料は何が何分の一とか、ある程度の規則はあるんですか?

徳間——いえ、ありません。自分や相手の好みに合わせてベースはジン主体とか……。

何回も作ってみて良いものが出来ればいい

多岐川——はい、大変好きです。割に干涉されないで、ほっといていただけるもので

すから…。(笑)

新しい仕事が始まる前は精神的にイラライラしたりするんです。そんな時、ナイトキャップにワインを……。でも水割りが好きな方と一緒にすると、つい感化されてしまうんですね。

多岐川裕美（女優）
本名・大内蕙。昭和26年2月16日生まれ、東京都出身。中学校から山越学園で過ごす。短大卒業後、鈴木剛文監督にみせられ、「聖獣学園」（東映）で主演デビュー。現在までの主な出演作には、映画に「復活の日」、「地震列島」、テレビでは「草燃える」（NHK）、「愛しい人」（日本テレビ）、「いつか黄昏の街で」「だれかが私を愛してる」（TBS）、「雨あがりの女」（テレビ朝日）などがある。また、レコード・デビューは「酸っぱい季節」（ピクター）。最近トーラス・レコードに移籍し、渡哲也とのデュエット「めぐり逢い、しおのび逢い」を出した。55年には専集「夜間飛行」（ワニブックス）も出している。



水割りがほとんどですけれど、これはどのものは……。
徳間——そうね。でも、それだけでは日本の飲料全体の貧困だと思つんですね。ビール、水割り、日本酒といった具合にストレート純化でしょうね。だからこそワインやカクテルを、お若いあなた方に持ち込んでもらいたいんですよ。審査員になられたのをきっかけに自分でネーミングして、調合をして「多岐川裕美」カクテルを作つていただきたいですね。

多岐川——プライベートなパーティーで皆で作りあつたら栗しいでしょ。シエイカーは一度振ったことがあるんですよ。グアムだったかしら、ホテルの庭にあるバーにお邪魔して振つたんですが、むずかしかつたですね。カクテルの材料は何が何分の一とか、ある程度の規則はあるんですか?

徳間——いえ、ありません。自分や相手の好みに合わせてベースはジン主体とか……。

何回も作つてみて良いものが出来ればいい

多岐川——普段は何を飲れますか?以前出版されたあなたのフォトエッセイ集「夜間飛行」には、ワインをナイトキャップに飲む方がありますね。今日のよくな糖上のワインは初めてですね。飲みやすいし、食前食後を問わずワイン好きな女性は初めてですね。飲みやすくて、すいし、

多岐川——ワインは大好きですね。飲みやすくて多いですね。今日のよくな糖上のワインは初めてですね。飲みやすくて、すいし、食前食後を問わずワイン好きな女性は初めてですね。飲みやすくて、すいし、

多岐川——これはシャトー・オ・ブリオンとデュードーの最高級ワインです。一九七

年ものですから、今十三年目。成熟するまで二十年といいますから、そろそろこれから飲み頃という感じですね。

このホテルニューオータニのレストラン「バルゴ」はタワー館の最上階で見晴らしもいいんですが、ワインいろいろと揃っているんですよ。例えばここにあるのはインターチャンバーですね。何しろ年間八千本あまりしかできないという代物ですからね。

今度、初めて日本に二十四本だけ入つきました。というんです。こういうワインは人生と同じでね、幼年期から少年期、青年期とあります。老年化していく。本当の生きのん

です。それから、このウイスキーはバランタイ

ンの三十年もの……。

多岐川——打ち上げのときはウイスキーの

性がありますね。今日はシャトー・オ・ブリオンとデュードーの最高級ワインです。一九七

年ものですから、今十三年目。成熟するまで二十年といいますから、そろそろこれから飲み頃という感じですね。

このホテルニューオータニのレストラン「バルゴ」はタワー館の最上階で見晴らしもいいんですが、ワインいろいろと揃っているんですよ。例えばここにあるのはインターチャンバーですね。何しろ年間八千本あまりしかできないという代物ですからね。

バーテンダー隨想 こうじたに ひろし (グラフィック・デザイナー) 麴谷 宏

(グラフィック・デザイナー) 谷 翁

ダーも楽しい男で、ホテルの出入りにはちょっと寄つて一杯ひっかけ、挨拶していくくなるような人物だつたりしたことが、彼のこの発言を誘つたのだろう。相づちを打ちながら、しかしほくはその瞬間、どうしても忘れることのできない一人のパートナーを想い出して、深くうなずいていた。

もう十数年も前のことになるが、そのころぼくはパリにいた。三年間住んで、この個人主義に徹した自由の都がすっかり気に入っていたのだが、急に、東京へ帰ることになりそうな話を持ち上り、仕事のことと友人のことで大きな決断をせまられて悩みに悩み、苦しんでいた。そしていよいよ今日こそは腹を決めなければならぬという日に、行きつけのモンパルナスのバーのカウンターに一人止まり、まだなお自分の心の中を右往左往しては、つらい決心のときから逃げ廻つて

クテ
ルが差
し出され、
「これは店
からのおこり
です」という言
葉がかぶさつてき
た。このバーテンダ
ーとはずいぶんの馴染
みだが、フランス人にしてはめずらしく
寡黙な男で、これまで通りいつべんの挨
拶をかわすだけで、話し�込んだ記憶もな



い。しかし、カウンターの奥からの気くばかりはなかなか鮮かなもので、そんなところも気に入つて通つていたのだが、でもたのみもしないカクテルが出てくるなんてことははじめてだつた。ぼくは赤葡萄酒が好きで、この店ではグラス売りのパロン・ド・ルージュしか飲まなかつたが、これはその葡萄酒をベースにした少し甘味のあるカクテルだつた。たぶんため息ばかりついていたのであろうぼくの様子を見るにみかねたのか、元気づけのつもりで即席のカクテルをつくつてくれたらしい。そしておそらく自分で勝手につくつておいて、店からのおごりというセリフには感心した。粹なものだナと思つた瞬間、ズーンとうれしさがこみあげてきた。その反面、一人で酒を飲んでいる男の結構多いことに気がついた。それほどどんな問題を抱えて酒と対面しているのだろうか。孤独というのは、ニューヨークにかぎらず世界中の大都会が共有するテーマだが、それにしてもニューヨークは特別に、男が一人で酒を飲むのが似つかわしい街のように思えるのはどういうわけだろう。バーのカウンターに身をあずけて一人で酒を飲んでいるところというのは、またことに絵になる場面だが、しかし考えてみると、これは決して一人で飲んでいるのではない。つねにバーマンの気くばかりという庇護があればこそ、誰にじやまされることもなく酒と思素の世界にのめり込んでいられるのだから、この出すぎず見落さずというカウンターの向う側から配慮は有難いものである。いいバーで

なと思いましたね。
徳間——カクテルコンペでも、選手の皆さんが非常に真剣な態度でカクテルを作っている姿をご覧いただきましたが、その意味でもホテルマンのイメージアップとして受け取られたんじやないかと思います。

多岐川——ええ、そういうですね。

「これから色々なホテルにお邪魔します。」

徳間——最近は、デュエットでコードも出されますね。

多岐川——はい。渡哲也さんとデュエットさせていただきまして、「めぐり逢い」しの

德間——その中でキヤリニアム、マンの役柄
ホテル内部の人間という役柄を体験された
わけですが、一流ホテルというものにもた
れた印象はいかがでしたか？

多岐川——どの世界も一諸でしょうが、人
間関係の複雑さを感じましたね。華やかに
見えるホテルでも、裏は厳しく、きれいな
ところをお客様にお見せする大変な世界だ
なと思いましたね。

徳間——カクテルコンペでも、選手の皆さ
んが非常に真剣な態度でカクテルを作つて
いる姿ご覧いただきましたが、その意味
でもホテルマンのイメージアップとして受け
取られたなんじやないかと思います。

多岐川——ええ、そうですね。

「これから色々なホテル
にお邪魔します。」

徳間——最近は、デュエットでレコードも
出されますね。

多岐川——はい。渡哲也さんとデュエット
させていただきました。「めぐり逢い、しの

徳間康快
大正10年10月25日、神奈川県横須賀市生まれ。早大商科卒。読売新聞本社記者を経て、徳間書店、徳間音工、東京タイムズ社、大映、ジャパンレコードなど、25社を主宰、經營する。



ひ通い」といふ曲です。

うですか？

ヒンごと冷蔵室に入れてもいて 小さいグラスで一杯飲むんです。砂糖水みたいにトローツとしたのを。

ですけど。(笑) 素敵な方とデュエットでき
たことがとてもうれしかったです。(笑)
徳間――歌は続けていこうと思つてますか。
多岐川――ええ、アルバム作りとコンサート
のようなことは年に一度やつてあるんです
けれど。

多岐川——おいしそうですね。(笑)
徳間——これは寝酒にもつてこい。身体にも実にいいしね。ウォツカでもいいんです。
ちょっと、持ってきてもらいましょうか。
(氷柱に埋もったウォツカが運ばれてきて)
これです。このトロツとしたのを見てください。
こうでなきや、ウォツカの良さが出ない。どうですか、いいでしよう?



キヤップ」にワインを……。(笑) それに、夜にたくさん水分をとると、翌日むくみますでしょ。ですからブランデーをストレートでいたぐることが多かつたんですね。でも水割りが好きな方と一緒にすると、つい水割りに。感化されてしまふんですね。(笑) 德間——日本人は、お茶を飲むみたいに水割りを飲みますからね。私はボーランドのズブロスカという酒を寝酒にするんです。

徳間——と、なるでしょう。
多岐川——これ、最高ですね。(笑)
徳間——ホテルのバーがいかに色々なもの
を用意しているか解るでしょう。
多岐川——本当ですね、やっぱり。
徳間——こういう寝酒が一番いい。いい酒、
いいワイン、いいウイスキー、いいカクテ
ルを味わってください。料金が適正で、清
潔で、上品で、なおかつ好みの酒を作れる

ホテルの中のレストランやバーで食事したり飲んだりということが多いんですね。ですから、これからますます……。でも、その時、ホラ、きつい点数をつけちゃつたところへ行つたらどうしようかと……。(苦笑) 德間——パーの諸君は、拍手をもつて迎えふと言つてましたよ。(笑)





多い。メグレが、この手の店で飲むビールは、おそらくクローネンブルールであろう。それを "Un demi (半分)" と頼むのが、パリの慣用句。すると「五〇cc」のジョッキがトンと出てくる。半分とは、「一ペイント (約四七三cc)」の半分という意味らしい。それ以上となると、一ペイントは "Un ^{un peu} sérieux (真面目なやつ)、さらには特大にならぶ "Un formidable (すごいやつ)" となる。

このビールとともに、メグレの長時間に及ぶ取り調べの小道具として欠かせないのが、サンドイッチである。フランスパンに切れ目を入れてハムやパテ、チーズをはさんだもので、スタイルは万国共通だが、ともかくフランスパンを使うため、かなりのボリュームである。メグレは、あまり食欲がないといつて間食にパクつくくらいだから、彼の胃袋もかなり "formidable" だ。

ビールとサンドイッチ、これは警視庁での習慣だが、これがメグレ邸に場面を移すとどうなるかというと、サンドイッチとワインになる。「メグレと録音マニア」で、犯人がメグレ宅を訪れ、自白するシーンでは、メグレ夫人はちゃんとサンドイッチを作っている。そして、テーブルにはブイ・フュッセとともに運ばれたのである。

「どこに行く？」
「近くです。ボン泰イ通りのイギリス風バーに入つて、かなり長居します」
「そのバーの名前は？」
「ベル・ピックウヰック」です、警視さん」
「そのバーから出でてくると、奥さんはどうな風かね？」
運転手はこの質問に答えるのをためらつていた。
「酔つていた？」と、メグレはたずねた。
「車に乗るのに手をお貸ししなければならぬ」とさへありました。
「そのまま家に帰るのかね？」
「えうとはかぎりません。もう一軒、バーに立ち寄ることもあります。ホテル・ジョルジュ五世のバーです」

並段お目にかかる種類のバーと思えばいいだろう。バブのイメージにも近い。そして、この手のバーは、あまり好感をもたれていないようである。そこでしたがいに酔い、ジヨルジュ五世へ。見事なまことに、彼女の立場を浮かび上がらせる一文である。ポンティ通りからシャンゼリゼを横切り、ホテル・ジヨルジュ五世へのわざかな道のりを、車窓から眺める彼女の眼に映るものは何なのだろうか。

ボワシェの留守の間に、メグレは親切にも《ラスリ・ドフィース》にベルノーニ酒を二つ注文した。この酒は彼にリュース通り時代の雰囲気を思い出させたばかりか、南仏の雰囲気、とくに昔彼が捜査で行ったことのあるカンヌの小さな一杯飲屋の雰囲気を思ひ出させた。

LIQUOR IN ART 続・メグレ警視のパリ

パリ警視庁司法警察局警視ジュール・アメデ・フランソワ・メグレ——。

ジョルジュ・シムノンが生み出した、この主人公はパリの街をこよなく愛し、酒をこよなく愛している。メグレが毎日のように出没するカフェは街の素顔であり、彼の飲む酒は、日々の“生命の水”である。前回のワイン譚につづき、続編は彼の愛飲する酒の話を紹介しよう。



ことを「こう親しみをこめて言う。チンクとは「錫」のこと。つまり、カウンターに張られた錫板を、カフエの象徴とみなしているわけである。日本ではカフエというと喫茶店、ピストロというと小さな料理店を連想するが、パリではそれよりも酒類を扱う店というイメージが強い。このメグレではないが、扉を開けると店側にカウンターが並んでひかえ、他方に座席があるといったのが典型的なレイアウト。もちろんカウンターはストウール¹がなく、立ち飲み専用である。メグレはそのカウンターの前に立つて、「Une ballon de blanc (白ブドウ酒を一杯)」と注文するのだろうか。メグレの白ワイン好きは前回にも触れたが、彼が注文するのは食事のとき以外は、こういった店独自のハウス・ワインの類いが多いようである。このヴァーヴレ²であるとか、サンセーブルはロアール地方のワインだが、その他、彼の生まれ故郷であるオーベルニュのような名もない地域のワインまで会話の中に次々と出てくる。そして各ワインの色や味の寸評まであるから、ひとつにつなぎ合わせてみるとフランスのワイン地図ができるほどである。

A color photograph showing a woman with blonde hair, wearing a white hoodie, sitting at an outdoor cafe table. She is looking down at her plate, which contains a sandwich or salad. In the background, another woman is seated at a nearby table, looking towards the camera. The setting is a sunny day in Paris, with the Panthéon visible in the distance across a street.

「サンドイッチもですか？」

ツキのビール



「かねに運転させ
かね?」

「きみに連転させて外出することはあるの

イギリス風バーとは、テラスもなく、店内の照明も落としてある、酒類のみを置いてあるバーのこと。いつてみれば、我々が

ようにならう。アルコール分五十一度。
それでも部下のラボワントとともに、パステ
イスに決めてしまうところが、メグレらし



（アグレ最後の事件）
長島良三訳

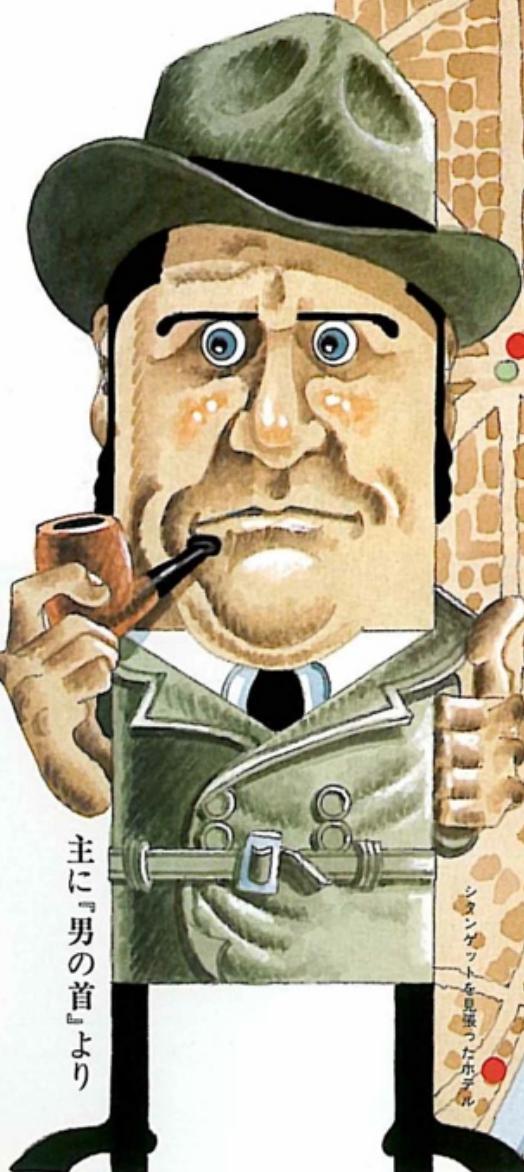
スの小さな一杯飲屋の

LIQUOR IN ART

メグレの部下のひとり、
ジャック・ヴィエ刑事
百種類以上の酒が話の脇を固めている勘定になる。これは、まさにフランス人が編んだ酒の百科事典である。

メグレ（パリ警視庁警視）

*本名／ジュール・アメデ・フランソワ・メグレ *身長180センチ、体重100キロ *生年月日は不明だが1886年ごろと推定される



主に『男の首』より



作・画／桜井一

最後は、やはりディエジエステイフ（食後酒）でしめよう。彼らいうところのアルコール（＝蒸留酒）を消化剤（ディエジエステイフとは本来この意味）として、メグレもコニャック、アルマニヤック、カルバドス、マール、リキユール類といった酒を愛飲している。なかでもカルバドスが好みのようだが、さりとて他の酒も同様に、食前、食後、食間とたしなんでいる。

マールも、メグレの愛してやまない酒のひとつである。マールとはしばりカスのことで、文字通り、葡萄のしづら造る。カストリ・ブランデー。であり、味は粗いが、そこがまた通にうける所以でもある。中には、銘柄はないが六十五度といふ。メグレが初めて誌上に登場したのが一九三〇年。以来、百二篇の物語が生まれ、延べ百種類以上の酒が話の脇を固めている勘定になる。これは、まさにフランス人が編んだ酒の百科事典である。

こうして数多くの酒をたしなむメグレだが、それはひどくメグレ自身の癖に負うところ大である。その癖とは、事件が起つたときに飲んだ酒を最後まで飲みづけること。そして、その酒がストーリーに微妙に絡み合い、物語の伏線となり、情筋や登場人物の性格づけをしていく。

「いかがです、この兎は？」
「子ばらしくおいしかったですよ。」
「こなれをよくするためにはマール・ブランデーはいかがですか？これはエスプリのある会話である。

「いかがです、この兎は？」
「子ばらしくおいしかったですよ。」
「こなれをよくするためにはマール・ブランデーはいかがですか？これはエスプリのある会話である。

「メグレ、何を飲む？」
「口ゼ。トム・コリンズを二つだ、ジヨルジュ。私のほうは、いつものやつをたのむ。」
「……」
車は青塗りの居酒屋の前で停った。その店先では四人の男がベタンクをして遊んでいた。

「メグレ、何を飲む？」
「口ゼ。トム・コリンズの不愉快な味がまだ残っている。」

名門一族のパネッティ伯爵夫人に行きついてしまった。彼らいうところのアルコール（＝蒸留酒）を消化剤（ディエジエステイフとは本来この意味）として、メグレもコニャック、アルマニヤック、カルバドス、マール、リキユール類といった酒を愛飲している。なかでもカルバドスが好みのようだが、さりとて他の酒も同様に、食前、食後、食間とたしなんでいる。

マールも、メグレの愛してやまない酒のひとつである。マールとはしばりカスのことで、文字通り、葡萄のしづら造る。カストリ・ブランデー。であり、味は粗いが、そこがまた通にうける所以でもある。中には、銘柄はないが六十五度といふ。マールも登場する。

こうして数多くの酒をたしなむメグレだが、それはひどくメグレ自身の癖に負うところ大である。その癖とは、事件が起つたときに飲んだ酒を最後まで飲みづけること。そして、その酒がストーリーに微妙に絡み合い、物語の伏線となり、情筋や登場人物の性格づけをしていく。

「いかがです、この兎は？」
「子ばらしくおいしかったですよ。」
「こなれをよくするためにはマール・ブランデーはいかがですか？これはエスプリのある会話である。

「メグレ、何を飲む？」
「口ゼ。トム・コリンズを二つだ、ジヨルジュ。私のほうは、いつものやつをたのむ。」
「……」
車は青塗りの居酒屋の前で停った。その店先では四人の男がベタンクをして遊んでいた。

「メグレ、何を飲む？」
「口ゼ。トム・コリンズの不愉快な味がまだ残っている。」

名門一族のパネッティ伯爵夫人に行きついてしまった。彼らいうところのアルコール（＝蒸留酒）を消化剤（ディエジエステイフとは本来この意味）として、メグレもコニャック、アルマニヤック、カルバドス、マール、リキユール類といった酒を愛飲している。なかでもカルバドスが好みのようだが、さりとて他の酒も同様に、食前、食後、食間とたしなんでいる。

マールも、メグレの愛してやまない酒のひとつである。マールとはしばりカスのことで、文字通り、葡萄のしづら造る。カストリ・ブランデー。であり、味は粗いが、そこがまた通にうける所以でもある。中には、銘柄はないが六十五度といふ。マールも登場する。

こうして数多くの酒をたしなむメグレだが、それはひどくメグレ自身の癖に負うところ大である。その癖とは、事件が起つたときに飲んだ酒を最後まで飲みづけること。そして、その酒がストーリーに微妙に絡み合い、物語の伏線となり、情筋や登場人物の性格づけをしていく。

「いかがです、この兎は？」
「子ばらしくおいしかったですよ。」
「こなれをよくするためにはマール・ブランデーはいかがですか？これはエスプリのある会話である。

「メグレ、何を飲む？」
「口ゼ。トム・コリンズを二つだ、ジヨルジュ。私のほうは、いつものやつをたのむ。」
「……」
車は青塗りの居酒屋の前で停った。その店先では四人の男がベタンクをして遊んでいた。

「メグレ、何を飲む？」
「口ゼ。トム・コリンズの不愉快な味がまだ残っている。」



メグレの部下のひとり、
ジャック・ヴィエ刑事

面白い。カクテルはアメリカが発祥の地であり、保守的な国民性のフランスでは、なかなか受け入れられない要素なのかもしれない。しかし、前述のホテル・リツィのよう禁酒法時代、アメリカから輸入されたカクテルを流行にのせ、またぐまにヨーロッパ全土に広めたのもフランスであることも事実。まったく、パリの懐は深い。

前のシーンは、老婦人殺害の事件でツーロンまで出向いたメグレが、ツーロン警察局のマラ警視と関係者に会いに行った場面。人物への不快感もあって、ロゼで口つなしをする。メグレはプロパンス産ロゼが氣に入っている。

一方、後のシーンの舞台はパリ。ビールもないような（？）高級クラブに聞き込みに行つたところである。ビールのかわりにドライ・マティーニでOKとは無理難題という気がしないでもないが、一般にフランスでは、単に「マティーニ」というとマルティニ・ロッシ社のベルモットを指す場合が多い。アメリカや日本でのマティーニとは話が違う場合がある。ちなみに、もののが本によるとドライ・マティーニは、フランスでは単に「ドライ」というとか。パリへ行かれるご用のある方は、一度試されては

いかが。

なお、この作品にはメグレが一年ぶりに棚からジンを取り出して飲むといった珍しいシーンもある。そして、「メグレ最後の事件」を上梓した作者ジョルジュ・シムノンは、一時、筆を折るのである。

「まず、彼女の素性だが？」

「あの方はパネッティ伯爵の末人です、イタリアの軍需工業と重工業の実業家の件」を上梓した作者ジョルジュ・シムノンは、一時、筆を折るのである。

「水はやるのかい？」

12

さでもあるのだが。
「ここにしますが、テラスにしますか、どちらでもお好きなほうを。」
彼らはテラスに出た。パラソルの下に、白い上衣を着た結婚顔があとについてきて、直立不動に近い姿勢で待つた。

「何をめしあります？トム・コリンズなどいかがですか？この時間ではこれがいちばんすっとする飲物でしょう。」
メグレはうなずいた。マレラもメグレにならつた。

「トム・コリンズを二つだ、ジヨルジュ。私のほうは、いつものやつをたのむ。」
さでもあるのだが。

「ここにはビールはないだろうね？」
「ありません、メグレさん。」
「それじゃ、何でもいい……」
「ドライ・マティーニは？」
「けつこう……」
グラスに酒を注ぐと、バーテンは尋ねた。

メグレのカクテル観の一端がうかがえて

ほんなんことから事件にまきこまれてしまったメグレ夫人。歯医者の時間待ちをしていた公園で、ある女性に子供を一時預けられた。しかし、この女性と最近起つた事件とも関係があるらしい。女性がかぶつていた帽子から身元確認をすすめていくと、

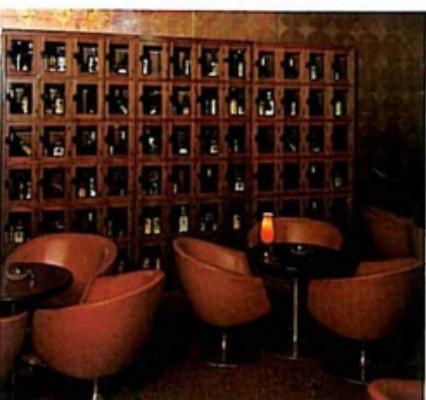
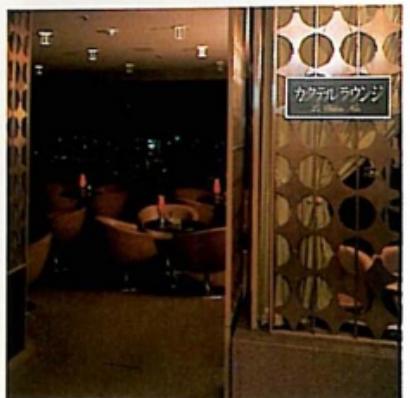
「酒はやるのかい？」

13

協力／河出書房新社

岡山国際ホテル

カクテルラウンジ「シャトー・ノアール」



岡山の繁華街から車で約十五分、小高い丘の鮮やかな緑の中にはびえる岡山国際ホテル。その最上階に「カクテルラウンジ シャトー・ノアール」がある。シャトー・ノアールとは黒い城のこと。つまり、岡山城の「烏城」という異名にあやかり、その名を冠したラウンジという次第。岡山の街を一望する現代感覚あふれる代目である。

眼下には、日本三天名園のひとつに数えられる後楽園も広がっている。昼はティーラウンジとして、夜はカクテルラウンジとして、その景色の美しさは定評のあるところだが、特に夕方から夜にかけての情緒あふれる変化は秀逸である。山並に落ちていく夕陽に照られ、ひとつ

岡山の繁華街から車で約十五分、小高い丘の鮮やかな緑の中にはびえる岡山国際ホテル。その最上階に「カクテルラウンジ シャトー・ノアール」がある。シャトー・ノアールとは黒い城のこと。つまり、岡山城の「烏城」という異名にあやかり、その名を冠したラウンジという次第。岡山の街を一望する現代感覚あふれる代目である。

眼下には、日本三天名園のひとつに数えられる後楽園も広がっている。昼はティーラウンジとして、夜はカクテルラウンジとして、その景色の美しさは定評のあるところだが、特に夕方から夜にかけての情緒あふれる変化は秀逸である。山並に落ちていく夕陽に照られ、ひとつ

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

お客様のご要望ではじめられたボトルキープも、今や百九十分に。このシャトー・ノアールは、昭和四十八年のホテル開業とともにオープンした。同フロアには、左にメインレストラン「アルカン」、右に中国料理「桃庵」と銘柄を決め、やはり手頃な価格で飲むことができる。都心からやや離れているためか、うれしい価格だ。都会の喧嘩をしばし忘れるオアシスとも言えるようだ。

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

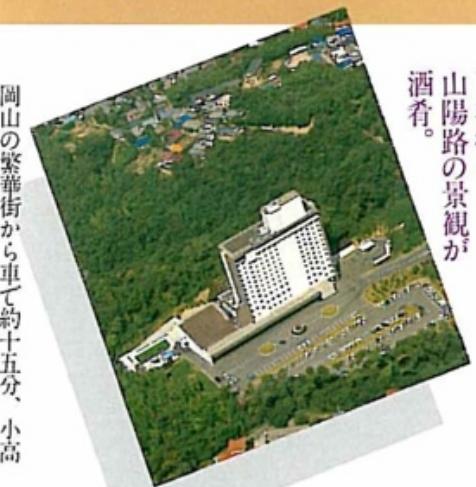
ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

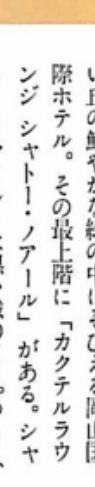
ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

ひとつ灯る岡山の街の明かりは何よりの酒肴である。四季折々、うつろいゆく景色が山陽路特有の表情豊かな色合いを見せることで、夜がふけるにつれてネオンが点灯り、得もいわれぬ風情につつまれる。

四季折々、
山陽路の景観。
酒肴。

Looking for Good Bars



パーセイツト、
山海の珍味の
メニューも好評。



ロマンチックな空港を見下ろすスカイルーム

東京国際空港羽田空港

からタラップ

を降りて、わずか数分。空港を利用する人々がくつろぐ絶好の地に、羽田東急ホ

テルがある。国際線の発着が羽田から成

田へと移ったことはいうものの、未だに空

の玄関口としての役割は大きく、海外か

ら中華航空や、またVIP専用機の発

着もあるため、空港特有のざわめく雰囲

気がホテルにも伝わってくる気がする。

ここバー・スカイルームは、見晴らしのいい最上階。その名のごとく、天井は

青く、スマートライトが星のように灯さ

れており、テーブルの並ぶ窓側からは、

空港が眼下に広がっている。空港の誘導

ランプが灯り、人が集まつくるのは、

夜8時からだ。週末は、見送り客な

どで賑わい、2名のバーテンダーと3名

のエイターがサービスにあたっている。

席数はカウンターが8席、テーブルが60

席。計68席。東京オリンピックに合わせて昭和39年にオープンして以来、夏場の人気は高いようである。

開業2周年を記念して、熟成のウイスキーを味わう

今年の8月で開業2周年を迎えるバー・スカイルームでは、開業2周年特別企画。

ホテル・バーを楽しむために

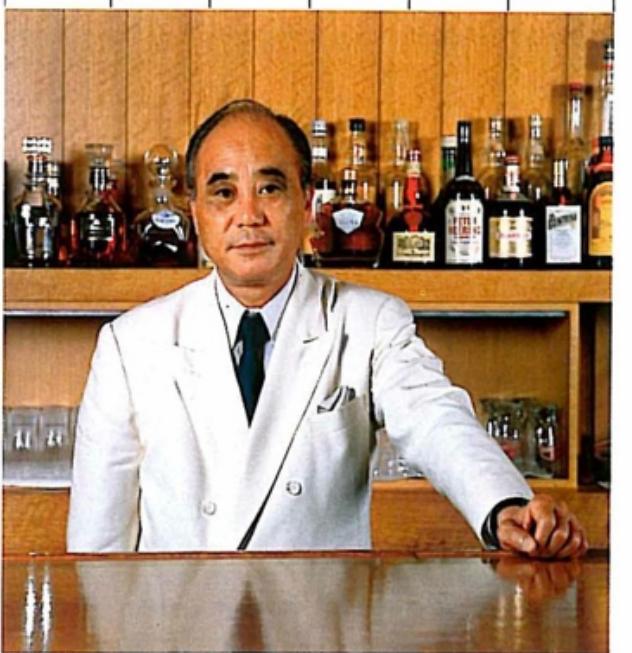
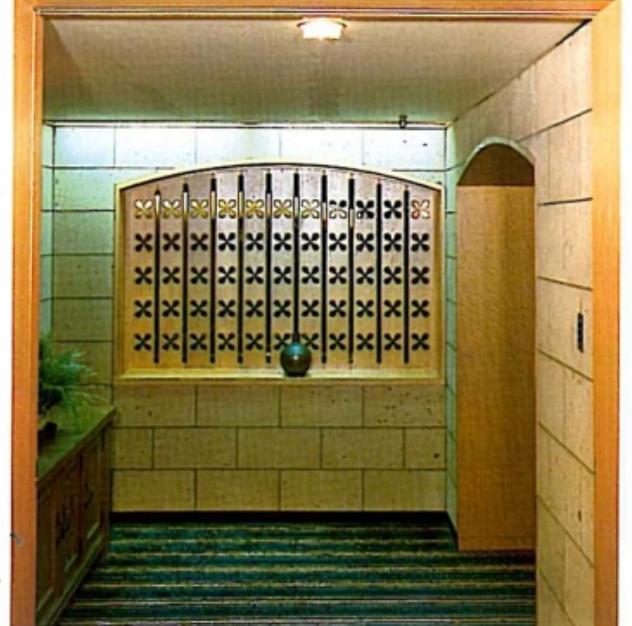
8

東京會館

メインバー＆バー ロッシー

飲料支配人

高頭徳一



Harold Cocktails To Your Delight



来バーには馴染はないテレビ受像機が置かれているが、外国人客の相撲観戦用である。日本独特の伝統スポーツが深い興味をそそるのであらう、外人客がテレビの前に集り取り組みごとにグラスをかざして歓声をあげる様は丸の内ならではの光景である。

「會館マティイーニ」「會館ジンフイズ」と呼ばれる伝統の味。

ここではサーブされる東京會館のマティイーニは、伝統が培つた厳しい修練のスタイルから生まれる。バースブーンの中心を支点として肘を動かさずに指先だけでキリッと冷えて氷の溶けにくい「會館マティイーニ」と呼ばれる逸品を生む所以である。グラスは三オーン、新人は来る日も来る日もこのステアードの練習に励む。ジンフィズに牛乳を入れた「會館ジンフィズ」は終戦直後連合軍の高級将校クラブとして接收されていた折、ブレックファーストの食前酒として考案されたもので、これが東京會館のオリジナルドリンクとして今も多くの方に親しまれている。

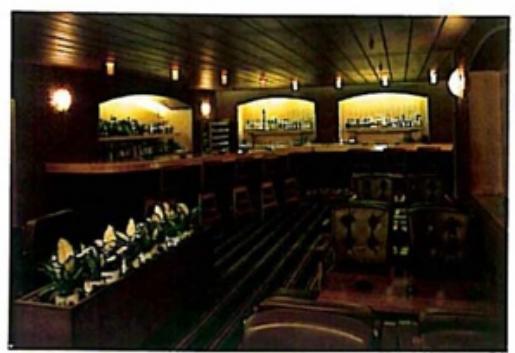
このほか、イベントとしては「世界のビールフェア」、「シェリー祭り」など四季折々に定着し、メインバー顧客を楽しませできている。

カウンターに座り、食事を楽しむながら酒を楽しむ「バー ロッシー」。

メインバーに隣接する「バー ロッシー」は、パブーム以前より英國風パブ・バーとして人気を集め、人の背丈を超える大時計や中世風絵画が、ワインカラーテーブルクロスと調和し、くつろげる場所として多くのファンを有している。ここは「グリル ロッシー」と隣り合わ

ユーも豊富である。ア・ラ・カルトからサンドウイッチまでが気軽に楽しめるのが特徴。例えば、魚介類のカレー・ヤシヤンピニオン・サラダ、オードブルとしてはエスカルゴのブルゴーニュ風や小エビのカクテル、小串ペッパー・ステーキ、グリルではテンダロイン・醤油焼きなどのメニューに人気がある。また、サンドウイッチはカウンター内にオーブンが設けられ、目の前でメニューにとらわれず自分のオリジナル・サンドを注文することができる、これが大変愛好されている。

東京會館のバーは、ホテル・バーとは置かれている環境が異なるので、独特的な営業形式をとっている。メインバー、バー ロッシー共に営業は午前十一時三十分より午後九時三十分まで、日曜祝日は原則として休業している。ただし、グループ予約のある場合には貸切り営業も行なっている。



創業六十年、丸の内ビジネス・エグゼクティブに愛されてきた「メインバー」。東京會館は日本の代表的ビジネスセンターの内にあり、皇居を眼の前にする素晴らしい環境にある。

宴会場、レストランの専業としてユニクな存在は大正十一年に誕生して以来、国際的社交場として内外の方々に長く親しまれており、昨年には創業60周年を迎えた。

創業以来の建物は昭和四十五年に惜しまれて姿を消したが、翌四十六年末に近代感覚と伝統美を調和させた現在の建物が生まれた。設計は文化勲章を受章された建築界の権威、故谷口吉郎氏によるものである。その玄関から吹き抜けのロビーを抜け、正面奥に「メインバー」、その

背後に「バー ロッシー」がある。

創業時からのメインバーは、中央に横

にバー カウンターが配され、これをとりまして四角にボックス席が設けられたものであった。この他のバーとは一味違った姿が好まれてか、多くの内外人が日夜訪れたものであったという。

現在のメインバーはこの旧館の長所と現代的機能性を調和させて作られている。

カウンターはかつての凹形カウンターの面影を残してゆつたりと長くとり、その内側はバー タンダーがきびきび動けるよ

うに広いスペースが設けられている。こ

こで常連のお客とバー タンダーとが醸し出すムードは、「これぞバー」という感がある。

顧客は立地環境から国際経験豊かな経済人と、外国ビジネスマンが中心であり、



その長い歴史から親子孫と二代に亘るおなじみも少なくないが、最近はご婦人や若い年齢層のお客様も増えてきた。

丸の内という環境ゆえ、外資系会社が

多い。ただ、外人客はランチタイムに集中する。

旧館時代の外人客の中心はイギリス人。

自国のパブと同じ感覚で、仲間の集まる

「クラブ的要素」の場として提供してきた。

その伝統は現在も変わらない。新館になつてからはイギリス人主導ではなくたものとの、今まで外人客に引き継がれ、歓送迎会など「我々のバー」として利用されている。このときの飲み物は、各自好みのカクテルとは別に「ブラン・ペルベット」。シャンパンを黒ビールに注ぎ、チャーハンで乾杯。



●八戸グランドホテル ホテル・バーの 酒肴

メインバー

Plat à la carte du Hôtel-Bar

かつて津軽南部の膝元として栄え、青森に次ぐ第二の都市八戸。その中心地に建つ八戸グランドホテルの、山海の美味を供する酒肴は、食通ならずとも垂涎的。グラス片手にとれたての旬を味わう賢は、やはりその土地ならではの風情である。四季折々、旬の味覚を舌で愛せる。旅人には醍醐味でもあり、みがきあげられたプロの腕が仕立てるその味は地元の人々にも好評である。^{星座}の名のとおり、「新しき天体」が幾皿にも酒席に供される。

十九世紀の食通ブリア・サバランの「新しき味の発見は、新しき天体の発見にもあたる」という言葉は、けだし名言だが、まさにバー・コンステレーションは、満天の星のごとく味が発見される。グランドメニューは、和風料理とフランス料理が基本で十七品目。八戸港は、日本一の漁獲高を誇り、しかも南へ向けて三陸海岸がひかる絶好の土地柄である。旬の魚には事欠かない。この魚介を使ってのメニューが中心である。

三陸特産の海の幸、山の幸を仏蘭西料理に昇華させること

●Sea-food Paella Le Soleil (洋風ソースイ ル ソレイユ風)

三陸で獲れた魚を丸ごと使った魚のブイヨンヒュームド ポアンをベースに、生のホタテ、エビ、あわび、わかめ、を使い、コンソメで仕立てたもので洋風ソースイとでも呼べるもの。ヒュームド ポアソンの深い味わいが、酒、軽食として利用される事が多い。



●Abalone Steak (あわびのステーキ)

山海の珍味の多いこの地方の中でも、三陸海岸特産の味覚として有名な「あわび」。荒磯の育てた獲れたてのあわびのステーキは、生きたまま調理され、その味、香りは各方面の方により好評をいただいている。

●"TSUBU" à la Bourguignonne

八戸では一年を通して水揚げされる新鮮な「つぶ貝」をエスカルゴ風に殻焼きした一品。このつぶ貝の持味と、たっぷりのブルゴーニュ風ソースがあいまってエスカルゴブルギニヨンにも比肩する風味と評判である。

●Hors-d'Oeuvre Varies (オードブルの取り合わせ)

八戸特産の味覚を、フランス料理のエスプリで仕立てあげたオードブル。

1. 北寄貝(ホッキ貝)のマリネ
2. ホタテ貝のウニ焼
3. エビのおにがら焼
4. 白身魚のテリーヌ
5. 洋風おこのみ焼
6. ポークのシューストリング



●イカ ソーメン

八戸といえばイカ、イカといえば八戸と全国的に有名なのがこのイカ、近海産のスルメイカを細切りにしてソーメン風にした。その透き通るような白さは新鮮さのあかし。トロリとした甘さを堪能できる。食後もめんつゆより濃い口のタレにつけてツルリとソーメン風に。



●ホヤの酢物

三陸の珍味「ホヤ」、見た目はクロテスクだが、その味わいは珍味と呼ぶふさわしく、磯の香りを湛えた味覚は全国に知れるとところ。市場には養殖物が多く一年中出ているが、当ホテルでは天然物の中でも大身のトップリードしたものをお出ししているため、旬の夏(5~9月)しかお出しできない。八戸の初夏からの味覚。



●Oursins Frais au Citron (ウニとレモンのカクテル)

高品質の海草の産地は良いウニを生む。この三陸海岸は、わかめ、こんぶの产地としても有名で、その海で育ったウニは自他共に認める一級品。その中からさらに厳選したウニだけを供する、この豊潤な味は、この地、八戸ならではの味覚。しかし漁期が限定されており、夏場のみの旬もある。



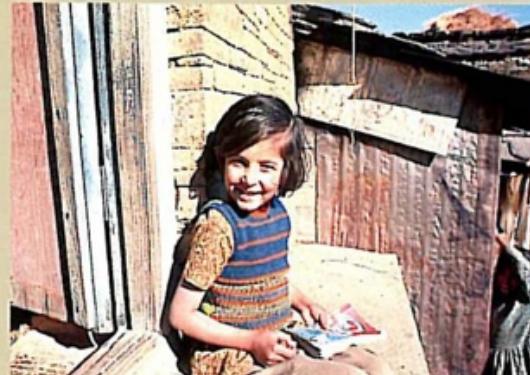
BEYOND THE HORIZON

地平線綺譚——③ インド自転車の旅 ————— 三輪主彦

1944年、大分県生まれ。高校教諭のかたわら、世界を駆ける冒険者たちのグループ「地平線会議」を主宰。自ら旅した国も50ヶ国を数える。



に真すぐに進んでいたのにワダチが平行に一本で走るという代物なので少々高かつたが新車を買うことにした。四五軒まわって二〇〇ルピー(約一万円)が適正価格であることを確かめておいた。日本では牛乳配達に使うようなガソリン車で、黒ぬりの実用車であつた。コトドカラからはそれほど登り降りはないはずで一日五十キロぐらには進めるだろうと予想していた。一日間の滞在中に知り合つた人達に見送られさつそくと出発したが、インド人の体型に合わせた自転車はサドルを最低にしても足が地面にとどかず、まるで小人が大人用自転車に乗つてゐるような格好になつてしまつた。道は二車線あるのだが舗装は中央部分だけしかない。めったに車も通ないのでのんびりと道の真中を走る。道端にチャイハイナがあれば寄り道をし、ヒマなオッサン達と「どこから来たかね」「その自転車はいくらかね」などといふワンパターンの会話をしながら、「これぞ本当の旅である」という自己満足にひたつていだ。しかし「これぞ旅」は翌日十キロほど行った所で冷房の前に突然水面が現れて橋のあるところまで橋の上で橋の上の橋の上を歩いていこうとしたが、それがえたと思つたが、消えて行つてしまつた。車輪が砂地でもない。車輪が砂地がら、やっぱり、後悔したがすみませんと後悔したがすみませんと寝をしているし



北インドのコトドワラという町でインド製の自転車を買った。この町から首都のニューデリーまでは約二〇〇キロ。一日に何本かのバスも通っているのだから何も無理して自転車で行く必要もないのだが、その時はもうバスには乗りたくないという気持の方が強かつた。

コトドワラに来る前に、夏の避暑地であるムースリー、ウッタラカシ、ポウカリという小さな町をまわってきた。これらの町はヒルスラーシヨンと呼ばれ、大ヒマラヤ山脈の前山であるシワリーク山脈の尾根上にある町で夏になると酷熱のヒンドスタン平原から金持や乞食がやってくる。交通手段はバスしかないが道の悪さときたら大変なると酷熱のヒンドスタン平原から金持や乞食がやってくる。交通手段はバスの一步踏みはずせば千仞の谷底へころがり落ちてしまう。それでもバスの運チヤンは鼻歌まじりにかなりのスピードで突っ走るので乗つてる人は皆ゲエゲエやり出すのでこっちまで気持悪くなってしまう。この恐い道の代償として景色は確かによい。尾根道では雪を冠った大ヒマラヤが連なつてみえる。

ニューデリーまでの間にこのぐらいの河が何本もある。全部に橋がないわけではないだろうが砂の中、自転車を押すのはコリゴリなので、『本当の旅』はわずか一日半で終りにしてしまった。翌日半額で自転車を売りとばし汽車でニューデリーに向かった。



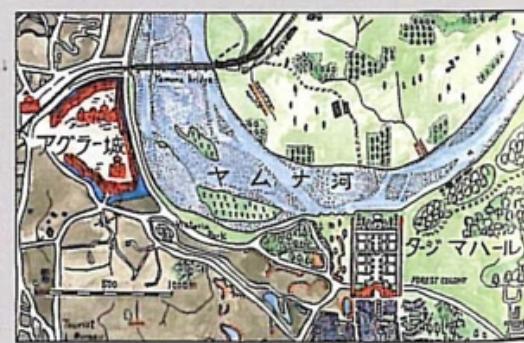
スにゆられると思うと気が重くなつて、いたところに「バス転落十四人死亡、補償は一人千ルピー」という新聞記事を見せられたのでもうバスはやめたい気になつた。事故がおきたのは一週間前に通つたテリという村だつた。バスの切符を払い戻してもらい町中の自転車屋をまわつた。旅先で自転車に乗るという考えはこの時初めて出たわけではない。今までにも何回か実際に乗つておりその快適さは承知していた。しかし最初から自転車を持って行こうという気はない。何故なら、荷物はほとんどないのが私の旅の原則だからである。だから自転車に乗りたければ現地で調達することになる。貨自転車はもともとどつてこなければならぬのでたいていは中古自転車を買って目的地で売るということになる。どうせ時間がかかるつてもそれが楽しみにもなる。インド製の中古自転車にねらいを



物の一部であるかのように見えてくる。

タージマハールまたはムムターズマハールと呼ばれる女性は一五九四年の生まれ。ムガール帝国第四代皇帝ジャハーンギールの妃であり、夫に代つて帝国に権勢をふった女傑スールジャハーンの弟の娘、すなわち姪であった。この女傑一族は皇帝一家とより強い結びつきを企て政略結婚を画策しムムターズマハールを皇子に嫁がせた。皇子はすでに第一夫人をもつていたがまだ二〇才、ムムターズは十八才であった。結婚後父皇帝と皇子の仲は険悪になり皇子一族はグラードを追われデカン高原を転々とする生活が続いたがその間一時も離れず夫につき添い次々に子供を生んだ。一六一七年四代皇帝の死後、皇子は実力で即位し第五代皇帝となつた。北インド全体にわたる支配を確立しムガール帝国最も繁栄した時代をもたらせた。しかし皇妃となつて四年後した。しかし皇妃となつて三十六才の生涯をとじた。結婚後十八年の生涯をとじた。十四人の子を残した。三十才になつた女が相手にされることはないという後宮にあって、皇帝がいかに彼女を愛していたかの証してある。死の床にある彼女に彼は壮大な墓廟の建設を約束した。

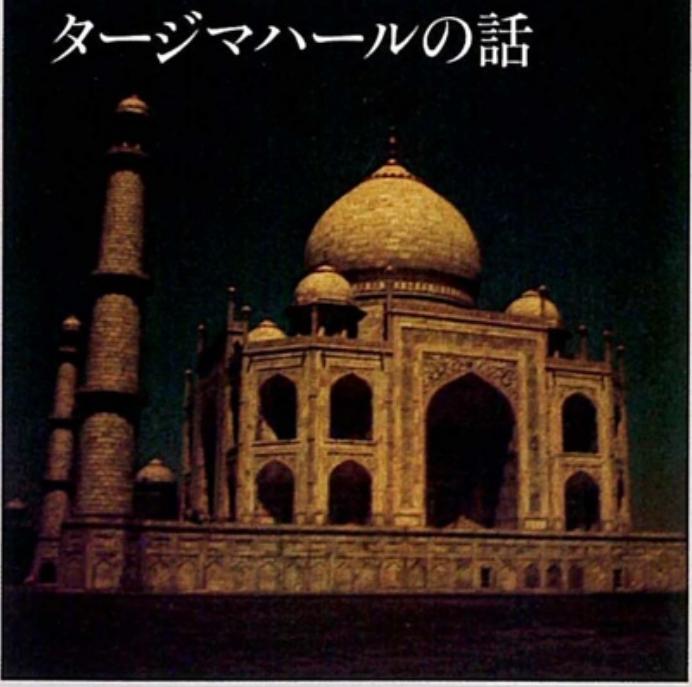
突然愛妃を失つたシャージャハーンはしばらくは痴呆状態であつたが翌年から墓廟建設にうちこんだ。ペルシヤ、シリヤ、バグダーダー



タージマハール。アグラーに首都をおいたムガール帝国第五代皇帝シャージヤハーンの妃の名でもり、また壮大な彼女の墓廟の名でもある。「幻想のタージ」、「大理石の夢」とか称えられる白亜のイスラム建築であり、その完璧な美は世界に比べべきものはないと言つても過言ではない。真幸いと云ふとあまりにも絵ハガキ的だとな砂岩で作られた南正面のタージ門を入つた人は誰もまつ白な墓廟に「ハツ」とさせられる。しばらくするとあまりにも絵ハガキ的だと思ふ感想をもらす。背後に邪魔物が何もないし、あまりにも整いすぎているせいでその大きさを感じられないせいなのだろう。噴水に沿つて前庭を一步一步近づいていくと六七mという数字で示される以上

の圧倒的な迫力で建物が覆いかぶさつてくる。昼間、巨大な砂糖菓子に群がるアリのようにな人々がウロウロしているが夜になると静まりかえり本来の墓廟の冷たさを感じられるようになる。満月の前後には夜十二時すぎまで見学ができる。この建物は南北軸に対し正確に対称形で作られており満月の夜十二時になると突然暗闇の中にタージの正月の壁が月光を浴びて浮び上るようにな設計されている。満月の夜をドラマチックに演出するにために設計当時は背後二〇キロに建物はたてさせず光も禁止したという。南のタージ門の真下につと月光に浮んだ巨大なネギ坊主状のドームの先に大きな星が見え、もちろん北極星であるが暗闇

タージマハールの話



“THE BRANDS”

a story of

a story of



旨い酒を注げば、さらにその味を際立たせてくれるというもの。酒をこよなく愛する者なら、ぜひともコレクションの一つに加えたいと思うのは当然であろう。

ただし、ステンド・グラスなどには興味のかけらも湧かないし、第一、彩色グラスそのものがどうも好きになれないというのであれば、拔群の透明度を持つボヘミアン・クリスタルを中心を集めるのがよいだろう。こうしたコレクションを始める前に、ちよつと覚えておきたいのが、モーゼル・グ

ラスのこと。それは、さもやさかなボヘミアン・グラスのなかでも、特によく知られているもので、温泉保養地として有名なカルロビ・バリのモーゼル・ガラス工場で生産された製品をこう呼んでいる。

モーゼル・ガラス工場は、昔から各国の元首、政府筋、外交官など各界の一流人を対象にして生産してきたことで、すっかりおなじみになつたところ。英国のエドワード7世がここを訪れ、実際にガラスを吹いたというエピソードなども残つているし、

深みのある彩色をゴールドがきりりと引き締め、独特な味わいを感じさせるリキュール・セット



には、できるだけセットで購入したい。また、補充買いを行なう場合には十分に注意することが必要である。というのも、昔ながらの手づくり生産しているため、完全に同じものを手に入れることが難しいからだ。

さらに、常日頃から数多くの製品を見て目を肥やし、吟味して購入するという習慣を持つることも大切である。そうすれば、いつまでも飽きることなく、そのグラスのよさを味わうことができるだろう。

う時に奏してゐる美しい音色も、なかなか魅力的である。

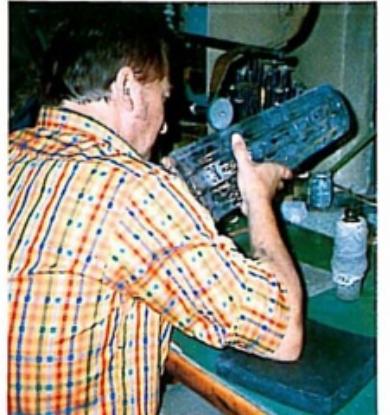
この他 モーゼル・ファンタジーと呼ばれる渋い色彩のグラスや、特殊なカットを施した美しいクリスタル・グラスなど、すぐれた製品が多数つくれられている。

よきグラスとの出会いは
よき酒との出会い、
よき人との出会いを演出する。

フランスの文豪バルザックから“王様のガラス”工場という別名まで頂戴している工場なのである。

この工場からはさまざまな魅力的な製品が送り出されているが、なかでも、モーゼル・ミニチュア・テーブル・セットは、この工場ならではのもの。英國王室のテーブル・セットとしてつくられたグラスや、モール・セットとしてつくられたグラスや、モーツアルトのカルローピ・バリ滞在記念につくられたグラス、ローマ教皇ピアス1世最初の所有者となつたグラスなど、記念碑的作品をミニチュアで再現した12個セットである。グラス・コレクターならずとも、ぜひ手元においておきたい逸品だ。

また、モーゼル人相セットと呼ばれるスニターのセットも、なかなかユニークな構成で楽しい。これは、やせた婦人、のつばの男、ふつた男など、それぞれ異なる人間を連想させる6個のグラスがセットになつたもの。それぞれのグラスが触れ合



隆盛期、人類の長年の夢だった透明ガラスや、すぐれたデザインの彩色ガラスで、ヴェネツィアが一躍その名をヨーロッパ中に轟かせて、いた頃である。

それぞれに何ともいえ
ません。



「王様のガラス」工場から生まれるグラスの逸品、モーゼルグラスそんなボヘミアン・グラスだからこそ、い味わいを我々に提供してくれる。

に至つたのである。
もつとも、第一次世界大戦後は、多数あつたガラス工場がすべて国営化され、「ボヘミアン・グラス」といふよりも、「チエコ・グラス」といつた方が通りがよくなっている。しかしながら、その伝統的な技法は、現在もなお確実に受け継がれており、独得な深

また格別なものである。ここに登場するボヘミアン・グラスとは、ローマン・グラス、ビザンチン・グラス、そしてヴェネツィアン・グラスに次いで、ヨーロッパのガラス工芸史上に、輝かしい一時代を築いた伝統的スタイルのもの。美しいステンド・グラスを連想させる鮮やかな彩色グラスである。

もつと、ボヘミアン・グラスは、こうした彩色グラスの他、精妙なカットを施した極めて透明度の高いクリスタル・グラスでもまた有名である。

料の一部であるソーダをカリに変えるという新製法を開発している。いわゆるカリガラスの誕生である。国内の森林から豊富

風格ある男の小道具 グラス編—②

古き佳き時代の味わいを残す
ボヘミアン・グラス

鮮やかな色彩と精緻なカットが奏でる華麗な光のハーモニー。
傍らで愛しき美酒たちがゆったりとリズムを刻む。いつしか心は彼のボヘミアの地。
荘厳なるステンド・グラスに思いを馳せ、恍惚のうちに杯を重ねる。



ヨーロッパのガラス工芸に輝かしい一時代を築いたボヘミアン・グラス

一世を風靡したヴェネツィアを
カリ・ガラスの開発によって
みごとに凌駕したボヘミア

現在のチエコスロバキアの西部に位置するボヘミアで、最初にガラス製造が行なわれたのは西暦の初め頃だつたとされている。しかし、その後、産業として安

を思わせるような強烈な力で、定まるまでには長い歳月が費やされている。ある程度、大規模に行なわれるようにになったのは、ようやく14世紀に入つてからのことらしい。そして15世紀になると、「ボヘミア史」にあるように、ステンド・グラスなどの彩色ガラスが盛んにつ

“王様のガラス”工場から生まれるグラスの逸品、モーゼル・グラス。そんなボヘミアン・グラスだからこそ、一味わいを我々に提供してくれる。

ブルゴーニュ紀行(其の1) 今井 清

パレスホテル

ホテルの窓から眺めたパリの街は小雨に煙り、夕べの華やかさは何処へやら、臭氣の中に沈んでいるような陰気さだ。

9時半にホテルを出発、レンタカーで高速6号線Aに乗ること道はパリ→リヨン間を結ぶ高速道路である。

途中オーセールの手前30km附近から雨が雪に変り、物凄い勢いでフロントガラスに飛び込んでくる。この道路の両側はなだらかな丘や、平坦な畑と牧草地帯が多く、その間に村落が点在すると云つたのどかな風景だ。



丘陵地
道の原野を旅している
ようだ。違うのは道路標識
で、区域ごとに、鹿、うさぎ、
雑木林と丁度北海
と松や白樺、
帶に入る

これらの動物の飛び出す危険予防と愛護を兼ねた注意が為されていたり、ボースによくこの標識が葡萄の絵に変るなど日本の道路標識では考えられない生活感のあるものである。

雪は相変わらず小止みなく降っているが、私は途中ベズレー(VEZELAY)

に立ち寄るべくアバルон(AVALLON)で一日高速を下りる。

現在ベズレーは人口五百余人の小さな村で、丘の上にあるサンマドレース寺院に向つてなだらかな坂にそつて細長く延びた村である。雪降る今日のよう日でも此處を訪れる観光客は意外に多い。この辺の村が何故このようく知られたか、これは中世キリスト教世界で、スペインのサンティアゴに到る巡礼の道が4つある。又丘の一番高い所に建てられた教会はロマネスク様式のものとしてはフランス最大と云われ、身廊に入るところの二角小間の最後の審判の場面を表わしている彫刻はロマネスク芸術の傑作としても名高い。

見学も一時間位で切りあげ再びレンタカーシテ乗り込み目的地ボーグヌへと向う。雪混じりの雪の中3時頃ボーヌの街に着く。

ボーヌの町はディジョンの南約40kmの地点に在り、ワインの名産地コート・ドール(黄金の丘)の中心として有名である。又丘の一番高い所に建てられたボーヌの街に着く。

1190年には第3回十字軍が此處で合流したなど十字軍縁りの地としても有名である。又丘の一番高い所に建てられたボーヌの街に着く。

開かれるワインのオークションは、今や世界中からワイン商を集め、他方これを見学しようとする観光客で人口1万九千人の町が一挙に十数倍に賑わがつてしまふ。

この慈善院の謂れば、15世紀頃ブルゴーニュがアルミニヤックと熾烈な戦を行ない、遠征した兵士の内戻ったのは百三十人、然もそのほとんどは病人か戦傷者と云う状態だったので、ニコラ・ロラン(ルイ



たワインの収益で賄われていてことである。然しそれもはじめは5ヘクタールしかなく苦しかったが次々に葡萄畠の寄贈が増え、今では58ヘクタールの葡萄畠を所有し立派に自立している。

オーテル・デュには付属の博物館もあり、医療器具などを展示しているほか、15世紀のタピスリー、バイデン(WEVY

DEN) (フラマン人作の装飾屏風「最後の審判」などが中世の香りを感じさせてくれる。最後の審判の意味は、天使、サンミッシェルにより生前の善悪を秤てする。又丘の一番高い所に建てられた

ボーヌの街に着く。

11世の収税官がオーテル・デュを建て治

療したことから始まる。この慈善院の特

色は今も尚、國からも個人からも一切の

援助を仰がず、所有する葡萄畠からそれ

られるものなら、ブルゴーニュは單一の葡

萄という純血の血統であり、これが「ワイ

ンの王」と譽えられるゆえんであろう。砂

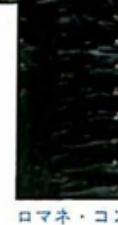
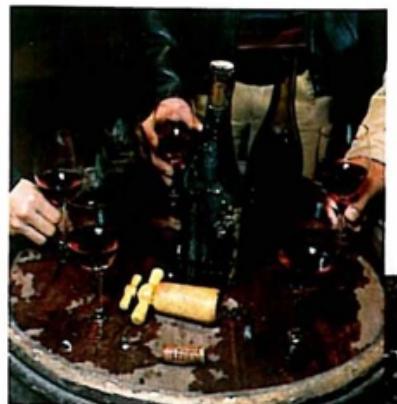
質のボルドーとは異なる石炭質の土壤が生

み出力強いワインの数々は、ボルドーよりアルコール度数も一度ほど高く、熟成も早い。また、タンニンもわずかに少ないという特徴もある。また氣象条件の悪いときには、ワインのアルコール度を高めるために糖分を加えて良い。(シャブタリザシオン)という特例も認められている。

一九八一年。昨年は、ロマネ・コンティにとつて十数年に一度あるかないかという

素晴らしい年だった。現在、約九十樽、二万七千本分。これは熟成によって減っていくが、どんなワインが残り、いつ世に出てくるか今から大いに楽しみである。

一九八一年物のセラーへの入口の鍵を開けながら、案内人は「天国へ行くようだ」とささやいていた……。



ロマネ・コンティのセラー



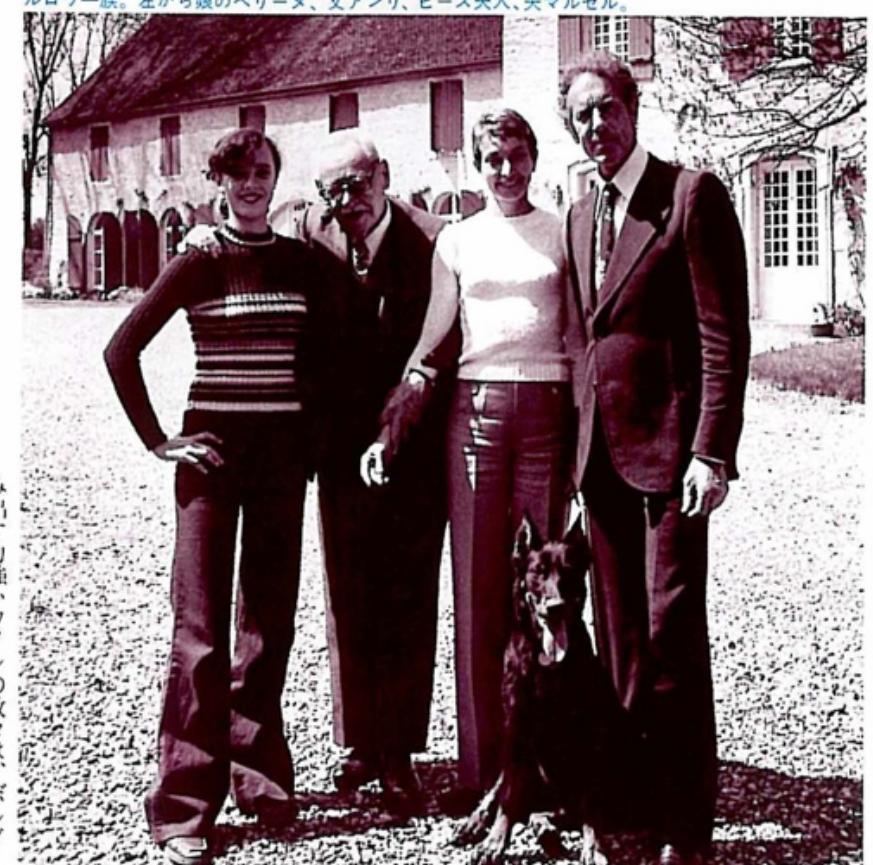
ルロワ社の外観



セラーマスターの
アンдре・ノブレ氏



ロマネ・コンティの樽セラー



ルロワ一族。左から娘のペリーヌ、父アンリ、ビーズ夫人、夫マルセル。



テレビ報道、VTRを駆使し、年々盛んになる大会。

今回で十二回目を迎えたHBA創作カクテルコンペティションは、さる二月二十八日(月)、東京大手町のパレスホテルで開催された。当ホテルは第二回HBC創作カクテルコンペティション(現大会の前身)の行なわれた思い出深い会場でもあり、全国ホテルから選ばれた四十一名の選手が集い、六時間にも及ぶ熱烈な競技会になった。

今回は、年々盛んになるカクテルコンペティションの中でも、前評判は上々。フジテレビ系報道も入り、会場はHBA最大のイベントにふさわしい盛り上がりを見せた。会場の一一番後方に設置されたカメラやハンディカムが会場内の風景や審査員の表情、競技選手の姿を大型スクリーンに刻々と映し出すという趣向である。

本誌でご紹介するのも、これで三回目にあたるが、今号も時間を追つて一日の動きをお伝えしたい。

一〇・〇〇

選手は当朝よりあわただしく、午前十時過ぎの順位抽選の頃には緊張感がいやがうえにも漂つてくる。

会場にあてられた二階のロープルームでは入念な打合わせ、音合わせ、コメンターターのチェック、照明テストなど、スタッフは早朝から準備に余念がない。

あと二時間あまりでオープニングを迎える張りつめた空気がみなぎっている。大会役員もあわただしく出入りしている。

午前十時三十分を過ぎて、審査員の先生方が次々とホテルに到着された。今回の審査員は十名。お馴染みの顔、久しぶりに審査していただく方、初めての方とバラエティに富んだ構成である。控え室での最終申し合せの最中、恒例の、審査前のひとこ



とコメント、今大会への期待や抱負を語っていた。大手町のパレスホテルで開催された。当ホテルは第二回HBC創作カクテルコンペティション(現大会の前身)の行なわれた思い出深い会場でもあり、全国ホテルから選ばれた四十一名の選手が集い、六時間にも及ぶ熱烈な競技会になった。

丁字晴夫氏
「年々盛んになるのは喜ばしいことです。特に今大会は味の素の鈴木会長、日本航空の安保常務と逸見バーサー、水谷園の水谷社長、多岐川裕美さんと有力かつ社会的評価、信頼のある方に審査していただきたいことは大会を盛り上げ、権威あるものにしていくと思います。また従来からの芦沢氏、丁字氏、ボクロフスキーフィー氏、佐藤社長という内容を熟知しているベテラン陣と両々相まって、高い評価を得ての開催はうれしいことです。ホテルは日本の応接間、バーは社交場です。HBA会員の役割は日本の文化

传播者として、技術だけでなく、雰囲気をつけてもらいたいということです。自分より高くなれば、ニーズに合った何かがあるはず。その向上を期待しています」

逸見昭子氏
「お酒はいわば素人ですが、接客業に携わる者として、技術だけでなく、雰囲気をつくる要素や人柄、マナーを含めて、いかにその場のムードをつくりあげるかに注目したいです。楽しく飲ませる人柄、ショート要素もよく見たいですね」

佐藤國光氏
「特に考えていません。むしろ点数に昨年にかかわっているということを自覚して欲しいですね」

丁字晴夫氏
「十二回目を数え、毎年技術レベルがアップしていますね。また、その努力によってカクテルが普及しているのは喜ばしいことです。今後への期待は、好まれるものを作つてもらいたいということです。自分より高くなれば、ニーズに合った何かがあるはず。その向上を期待しています」

逸見昭子氏
「お酒はいわば素人ですが、接客業に携わる者として、技術だけでなく、雰囲気をつくる要素や人柄、マナーを含めて、いかにその場のムードをつくりあげるかに注目したいです。楽しく飲ませる人柄、ショート要素もよく見たいですね」

安保清嗣氏
「航空機のお客様も最近はカクテルに関心をもたれていて、よくおもなれます。ユーモア的立場で、日本の技術の冴えを見たいですね」

佐藤國光氏
「当初、圧倒的に東京勢が優勢だったんですが、最近は会員も増え、全国的にレベルも上がってきてきましたね。その分、審査が大変むずかしくなってきました」

ジョージ・V・ボクロフスキーフィー氏
「飲むのが好きで、毎年来ています。(笑) 審査はアベレージをもつて、そこからグラス、マイナスします。そのアベレージが何を決めていく、それが大切です」

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

奥原智明氏

京都ロイヤルホテル

奥原——ジンフィズだったと思ひます。シーエイカーが味見をしてくれて、気に入らな

やるとは限りませんから、その時々に精

ります。今日いらした方がまだらつし

魂込めて作らなければいけない、とい

うからですか。

奥原——昭和52年ころですか……。

編——では今回の出場は、わりと気軽に

話はしないんです。冗談で、「おまえみた

いのがよく優勝したなあ」とか言われま

すけど、女性を連れていらっしゃる時に

いました。

編——カクテルにグレープフルーツのリ

キニールが入っていますね。

奥原——あれは一年前にユニオンフード

から送られたものです。もう固まりつ

てあります。

編——カクテルにグレープフルーツのリ

キニールが入っていますね。

奥原——そうですね。意外とむずかしい

編——自信をお持ちになつたのは、いつ

からですか。

奥原——そうですか……。

編——3月の大会で優勝されてから、お

客様の反応は変わりましたか。

奥原——そうですね。意外とむずかしい

編——梅酒をベースに考案され

た「梅花」

奥原——えええ、あれだけ広い会場だ

よろ思つてますから、出来が悪いと懲

りませんから、その時々に精

ります。

奥原——ジンフィズだったと思ひます。

シーエイカーはリズムで振

る。いい音が出るとさは

カクテルの出来も上々



は「一位になつた奴だから、うまいから飲んでみろ」と、私を立ててくれたり……。編——優勝作の「梅花」は、奥原さんのオリジナリティですか。

奥原——そうです。今回の出場というのは実はビンチヒッターだったんですけどどちら送られたものです。もう固まりつてあります。

昨年、私は優勝できなかつたので次の出

場の時こそ……と考えていたのです。

今は中国ブームですから、梅酒を使ってみよう……。

編——カクテルにグレープフルーツのリ

キニールが入っていますね。

奥原——そうですね。意外とむずかしい

編——ラウンジに来られるお客様はどん

な方が多いですか。

奥原——やはり、若いカップルの方が多く出ますか。

奥原——カクテルが多いです。バー、カノーバ。より、ラウンジの方が多く出ますか。

奥原——カクテルにグレープフルーツのリ

キニールが入っていますね。

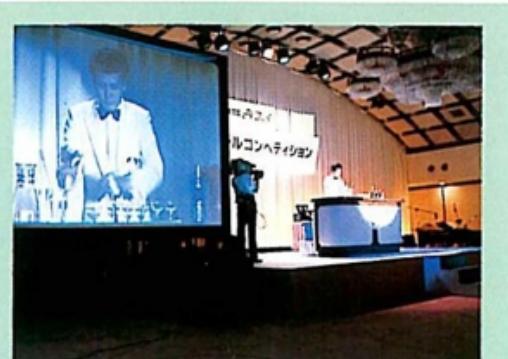
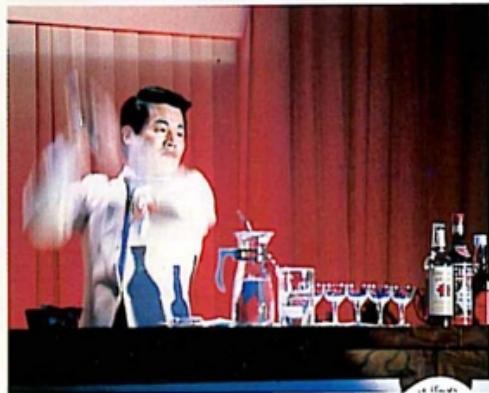
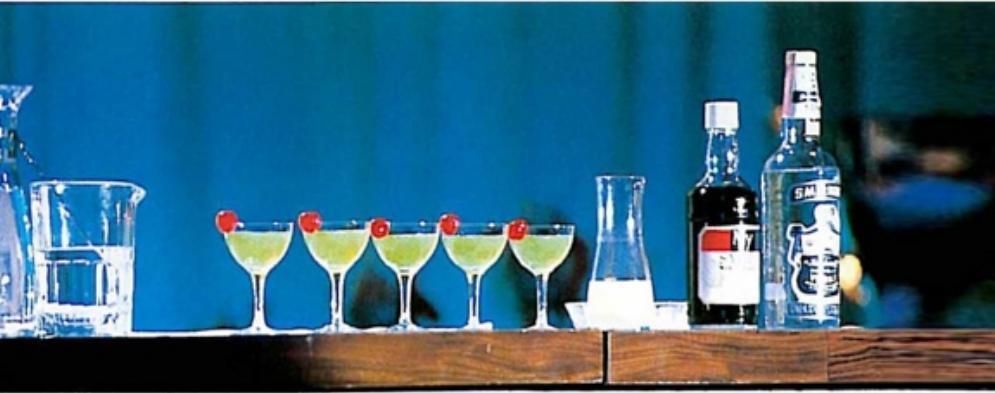
奥原——カクテルが多いです。バー、カ

ノーバ。より、ラウンジの方が多く出ますか。

奥原——カクテルにグレープフルーツのリ

キニールが入っていますね。

奥原——カクテルが多いです。バー、カ



第12回
HBA創作カクテルコンペティション
式次第
司会／沢井慶明 堤るり
一、開会の辞 HBA会長 石井金三郎
一、審査員紹介
一、競技運営規則説明 競技委員長 今井 清
一、選手入場
一、優勝杯返還 前回優勝者 阿部修夫
同上
一、模範演技
一、競技
一、講評
一、成績発表
一、表彰
一、閉会の辞
審査委員長 德間康快
競技委員長 今井 清
HBA会長 石井金三郎
HBA理事長 桑山為男

今大会審査員の方々

審査員 佐見昭子氏
(日本航空株式会社
バーサー)



審査員 永谷嘉男氏
(株式会社永谷園本舗
取締役社長)



審査員 丁字靖夫氏
(日本ホテル協会
事務局次長)



審査員 多岐川裕美氏
(味の素株式会社
代表取締役会長)



審査員 鈴木三郎助氏
(味の素株式会社
代表取締役会長)



審査員 ジョージ・V・ボクロフスキー氏
(ファーストリポーター
株式会社代表取締役)



審査員 佐藤國光氏
(ニューエンパイヤモーター
株式会社取締役社長)



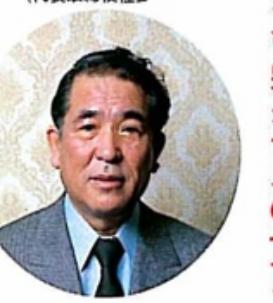
審査員 笹沢左保氏
(作家)



審査員 安保清朗氏
(日本航空株式会社
常務取締役)



審査委員長 德間康快氏
(株式会社徳間書店
代表取締役社長)



総合技術点で七人が一線に並ぶ、近年にない接戦。

一一二三三一

定刻より、約二十分遅れていよいよ競技会の開始である。

司会は、沢井慶明HBA理事と堤るりさんという前年と同じ息のあつたコンビ。

まず石井会長の「昨年からまた一年、腕を磨いた成果を正々堂々と競うて欲しい」という開会の辞につづき、審査員紹介、競技運営規則説明、選手入場、前回優勝者の阿部修夫氏(ホテルニューオータニ)による優勝杯返還、模範演技と進み、午後一時四分、第一競技者による演技である。

一二二〇四

この瞬間は、何回立ち合っても緊張する。司会がひときわ声高に紹介すると、一瞬照明が落ち、スポットライトが壇上を照らす。拍手の中を演壇に進み出す選手、会場中の目が一点に注がれる――。

今回の特色は、壇上向かって右側に備えつけられた大型スクリーンに、演技中の表情が映し出されることだろう。今まで会場の後ろの方では点のようにしか見えなかつた選手の姿も手にとるようにわかる。そして、その緊張も……。

競技は前回と同様に、高得点が早々と出た。八十一・五点。例年の通り、選手の所属ホテル名、氏名、ネーミング得点は隠されている。この高得点を追いかける形で競技は進んだ。

が、そのまま前半を終了。興味は後半へもちこされた。

後半も半ば、三十番の選手が得点ついに一位に躍り出た。わずか一占差の八十二・五点。その間にも、総合技術得点では三十七・五点(満点四十点)が七人も並ぶとなりかえた。

今年の特徴は、総合技術点が皆高いこと、ピンク系が多いこと。ただ、五人分を各九分目にキチツと入れることが大事です。緊張しすぎて実力を出しきれなかった方もいるでしょうが、今日出ている選手は日本の一流ホテルの代表選手ですから、プロフェッショナルらしくキチンとしなくてはならない。本年は、その量の凹凸の差があつた。それが減点される点です。

今や一流バーは国際社会の玄関口としての品格、礼儀が大切です。一年一回の全国バーテンダーの競技会として、親睦を深め、ホテル・バー向上のための大会にしていただけだ。

確かに今大会では、カクテルをつぎきる分量のバラつきが目立つた。前回は演技時間の長さが問題になつたが、今回は最速の選手で一分三十秒、平均三分弱とだいぶスピードになった(前回は約四分)ことを考え合わせると、来年以降、もう一度基本を見直し、次大会ではその課題が改善されるよう大いに期待される。

確かに表彰に花を添える。

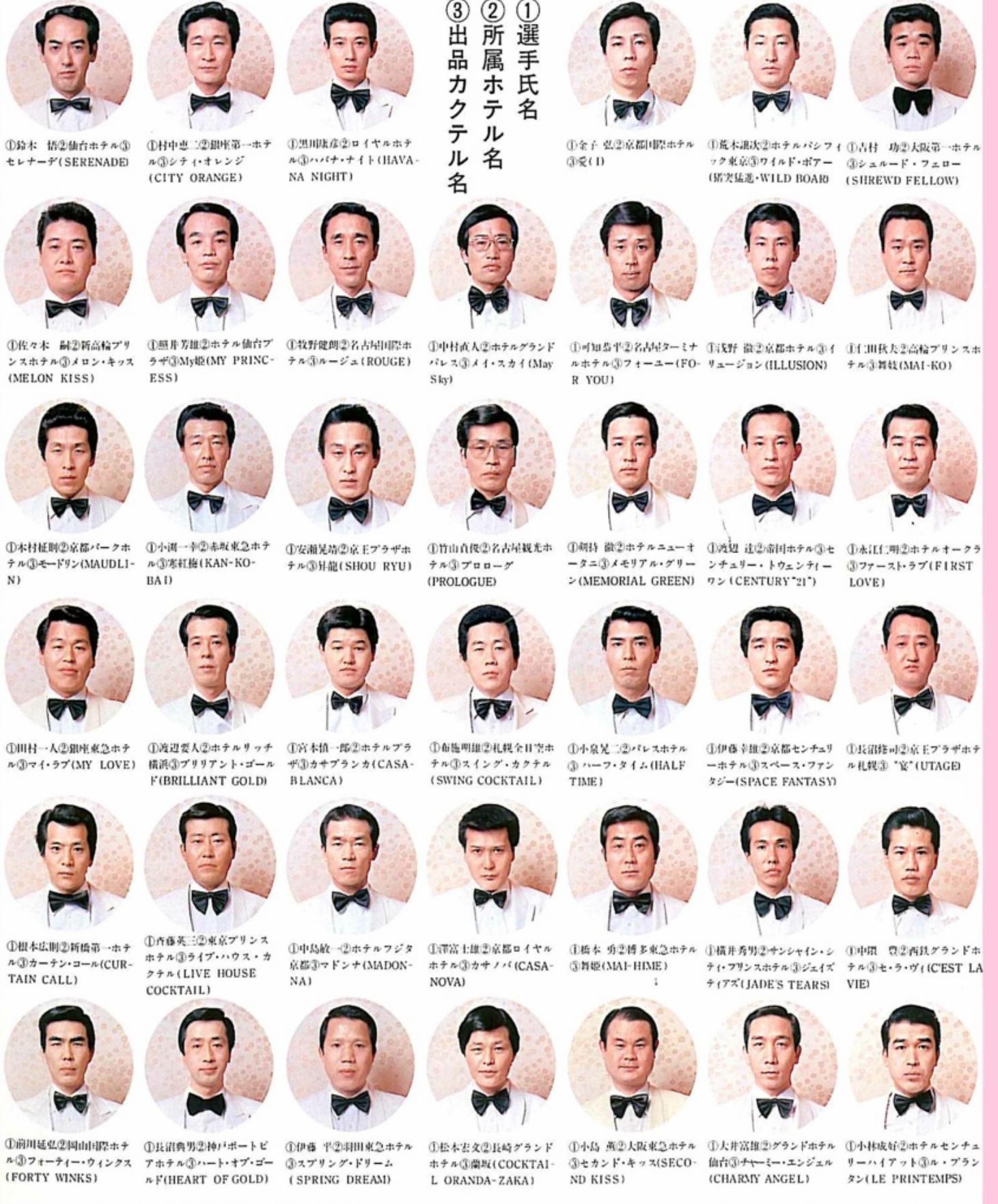
一八二〇〇

審査委員長の講評の後、審査発表ならびに表彰というフィナーレに移った。各部門賞受賞者発表から佳作第一、第五位、第五位と続々と入賞者が発表される。

そして、優勝は、今回は、大会に花を添えた女優の多岐川裕美さんがプレゼンター

第12回HBA創作カクテル コンペティション出場者一覧

(出場順、敬称略)



第12回HBA創作力クテル
コンペティション入賞者
ならびに作品名(敬称略)



「銀座第一ホテル、村中恵一さん！」
村中選手は作品賞と併せての二三冠を獲得した。万雷の拍手で祝福の中、石井会長から優勝杯を授与され、成功裡のうちに桑山理事長の閉会の辞で、六時間に及ぶ熱い一日は幕を閉じた。

一八・三〇

査員の方々、昨年の大会で審査をなされた
米賀の方と多彩な顔ぶれにてぎわつた。そ
の中、今大会をふりかえっての感想をう
かがつてみた。

「たので、控室でも心の落着きがありましたから……。でも、これからより以上にやるためには先が大変で気が遠くなりそうです」
また、惜しくも準優勝の西鉄グランドホテルの中隈豊氏は、
「ここまでこれて良かっただと思います。壇上に上がつたら、皆、条件は同じだから、自分がやれるところまでやってみようという気分がありましたが、いい結果で良かったです。九州勢は今まで六回出場して、入賞は初めて。実力は一緒だと思うんですけど、運に恵まれなかつたんです。今回は経験者の皆さんにアドバイスしていくたいたいことと、自分のスタイルだけでなく、コンペ用の練習をしたのが良かつたと思います。今、電話したばかりですが、後輩にいい刺激になつたと思います。みんなやる気になつてくれたでしょう」

成功裡に終わつた大会だが、今後に残された課題も……。

「去年の審査以来、カクテルは飲んでいます。仲間で創作したりして遊んでいるんですよ。『マンハッタン』にパセリを一つボンと入れると、何というカクテルになると 思いますか？『セントラル・パーク』って いうんですね。(笑) これ、流行っているん ですよ。」

「昨年、審査員として出席したときに東京 タイムズからも賞を、ということでお約束 通り準優勝者にハワイ旅行を設けさせてい ただきました。昨年以上に盛大な大会で、 来年もより以上盛大であることを祈つてい ます。」

佐美恵子さんも顔を見せていた。

「前大会の審査員をつとめたタレントの宇 藤美恵子さんも顔を見せていました。」

「銀座第一ホテル、村中恵一さん」
村中選手は作品賞と併せての二冠を獲得した。万雷の拍手で祝福の中、石井会長から優勝杯を授与され、成功裡のうちに桑山理事長の閉会の辞で、六時間に及ぶ熱い一日は幕を閉じた。

一八・三〇

大会終了後、懇親会は地下一階のゴールデンルームに場所を移して行なわれた。さつそく村中恵一氏に優勝の喜びの言葉を語つてもらつた。

「まだ信じられません。第一ホテル系では初めてのことだと思いますし、僕自身にとつて、つらつら切つての運営をするのが

来賓の方々、昨年の大会で審査をなされた方と多彩な顔ぶれにぎわつた。その中で、今大会をふりかえっての感想をうかがつてみた。

多岐川裕美さん
「初めての体験でしたが、素晴らしい経験をしました。皆さん、鮮やかですね。あれだけの大観衆ですし、後ろや横からカメラが回っている中で緊張している方もいましたけれど、さすがプロですね。味は總じてまろやかでした。甘、辛にかかわらず、のどの通りがいいんじやないでしょうか。」

安保清嗣氏
「初めての審査でしたが、一言でいうと力

