

最前線で活躍する現場のプロに、
あいリンクスタッフが突撃インタビュー

若きソムリエに聞く



File 3

ソムリエ

ワインスペシャリスト

wine specialist

あい…あいリンクスタッフ ソム…ソムリエ

あい…「ソムリエ」と言えば田崎真也さんなどが有名ですが、いわゆる『ワインの専門家』というふうに考えればいいのですか？

ソム…「ソムリエ」はワインに精通している事はもちろんですが、飲料を通して食事内容を健全で豊かなものにするという役割を担っています。ですからソムリエの資格取得のためにはワインの専門知識だけでなく、飲食の全般知識や接客サービス、そしてお客様に適切な助言をおこなう為の表現力等も必要になり、一次の筆記試験から二次、三次のテストイングやサービス実技など多くの試験に合格して晴れて資格取得になります。この葡萄をかたどった金バッ

チがその証しです。現在、今治には私たちを含めて十数名のソムリエがいるんですよ。

あい…幅広い知識が要求される難しい資格なのですね。でも今治の十数名のソムリエのうち三名がここマリエール今治に在籍しているのはすごいですね。皆さんはどういうきっかけからソムリエ取得を目指したのですか？

ソム…私たちは常にお客様の食のシーンにおいて最高の瞬間を味わってもらいたいという目標を持っています。ソムリエ取得は、あくまでその思いを実現させるための手段であり、ソムリエ取得そのものが目的ではありません。ですから、これから資格取得を目指す者

はもちろんですが、既に取得している三人も常に最高の瞬間をお客様に味わっていただくために日々の勉強を怠りません。

あい…お客様に最高の瞬間を味わっていただくために、皆さんが目指しているサービスはどのようなものですか？

ソム…料理や飲食の後『ああ、美味しかった』だけでは勿体ないと思うのです。人それぞれに物語があるように、ワイン一本一本にも、またそれぞれの食材や食事そのものにも物語があります。そういった表に出ない物語を知った上でお食事をお召し上がりいただくと、より一層印象深い思い出の食事になると思うのです。お一人お一人の状況に応じて私たちが飲食のサポートをすることで、一人でも多くの方にそういう体験をしていただきたいと思っています。

あい…これからもお客様への驚きと感動の演出を期待しています。本日はありがとうございました。



「ソムリエ」の定義

一般社団法人日本ソムリエ協会認定の『ソムリエ』とはワインを中心とする酒類、飲料、食全般の専門的知識を有し、その仕入保存、在庫・品質管理、サービス方法等に留意し、個々のお客様の求めに応じる。また酒類及び料理選択の際には適切な助言をおこない食事内容を健全で豊かなものにし且つ、食事環境を清潔、衛生的で快適な雰囲気することを目的とし、良質な物的・人的サービスの提供を行うことにより経営の安定化、及び飲食の快適性、安全性、文化性の維持向上を推進するものである。その活動の場は飲食提供を行う場であり、ワインを中心とする飲料のサービスの専門的に携わる者の「職業」を言う。(日本ソムリエ協会ホームページより)

【ソムリエお薦めワイン例】

初心者の方へ…

「天使のアスティ」

モスカート・ビアンコ種 100%で作られたマスカットの爽やかな風味の甘口スパークリングワイン。優しい味わいで女性を中心に世界的に人気のあるワインです。ラベルには平和・愛の象徴である天使が描かれており、幸せな気持ちになります。



ワイン通の方へ…

「甲州の白ワイン」

よくワインを飲まれる方は、長期熟成出来てうんちくが語れる赤ワインを好む方が多いですが、そんな方にこそ白ワインをお薦めします。なかでも山梨甲州の白ワインは国産の上質ワインで、国産だけに日本料理との相性もよく刺身や天ぷら、煮物や鰻にも合います。



カップルの記念日に…

「アイスワイン」

凍った葡萄を使用するため通常のワインの8倍の葡萄を要する特別製法のデザートワインです。奇跡のような自然の恵みから生まれる極上の甘口ワインは例えば誕生日などの記念デザートケーキの甘さと絶妙なバランスでマッチし、相乗効果で更に美味しさを引き立てます。

【オーナーソムリエ・青野淳一から一言】

お客様のお食事のシーンで最高の驚きと感動を味わっていただくために、弊社ではソムリエ資格を一人でも多くのスタッフが取得できるように日々研鑽を重ねて参ります。



推奨しております。現在3人の取得者が在籍しておりますが、今年中には5名になる予定です。