

# ちゃんこ巴海 かわら版

平成27年1月1日(木)  
発行 工藤みよ子  
編集 ちゃんこ巴海  
東京都墨田区両国2-17-6  
TEL.03-3632-5600  
第012号

## 早春を味わおう

巴海では、脂の乗った九絵や冬の味覚の王様の蟹  
芽吹きが香る春のお野菜など  
ひと足早く季節を感じる  
メニューをご用意いたしました  
ご家族や大切な方と  
ちゃんこ鍋を囲みながら春の訪れを感じてください



ちゃんこ巴海

# ちゃんこ巴海 巴海新聞

平成27年1月1日(木)  
発行 工藤みよ子  
編集 ちゃんこ巴海  
東京都墨田区両国2-17-6  
TEL.03-3632-5600  
第012号

拝啓 寒さかきしとしお身にしみる頃。いかにお鍋  
してしようか。  
早いもので、今年も締めくる巴海新聞となりまして。  
この一年、皆様に愛顧いただきまして誠にありがとうございます。  
感謝申し上げます。  
新春特集では、山梨産ワインとちゃんこ料理の組み合わせ。  
ワインを片手に、熱々のお鍋を大切なあの人と……  
皆様のお越しと心よりお待ちしております。  
女将 工藤 みよ子

## 特集 ちゃんこと山梨産ワイン



ちゃんこ巴海 検索

昭和51年創業

**ちゃんこ巴海**

ご予約  
お問合せ

TEL 03-3632-5600  
FAX 03-3635-3056  
〒130-0026 東京都墨田区両国2-17-6

全300席 本館130席 新館170席

営業時間  
平日 11時半~14時 17時~22時  
土・日・祝日 11時半~14時 16時半~22時

両国の見どころ

江戸東京博物館

「江戸を探検する」「東京を探検する」「江戸東京を探検する」の3部構成。日本を牽引した江戸・東京の歴史を幅広く資料が多数展示されます。

探検! 体験!  
江戸東京 12/20  
3/8



# 巴沔の和の料理には山梨産ワインをお薦めします



■和食を引き立てるワインがありました  
昭和51年、友綱部屋9代目親方である巴沔(元小結)が開業した「ちゃんこ巴沔」は、創業以来、皆様に変わらぬ伝統の味をお届けするべく、日々真心を込めて料理の提供に精進しております。

さて、皆様はちゃんこや和のお料理に合わせてどのようなお酒を飲まれますか。やはり乾杯の定番、生ビールでしょうか。それとも、巴沔が厳選した蔵元の日本酒でしょうか。他にも焼酎、ウイスキーなど、皆様のお好みに合わせてお選びいただけるよう、巴沔では多数のお飲み物をご用意しております。

その中で今回、巴沔がお薦めしたいのは「ワイン」です。「ちゃんこを通じて和の食文化を伝える」ことをテーマとする巴沔のちゃんこと、日本ならではの味を追求する山梨産ワインとのマリアージュ(組み合わせ)をご提案いたします。



「和食とワインが合うのか」と疑問を持たれる方もいることでしょうか。フランスのワインはフランス料理に合うようにつくられ、またイタリアも同様です。日本でつくられたワインは、優しい口当たりと繊細な香りが特徴です。日本のワインと和食は、互いの長所を引き出し、それぞれの味をより一層引き立てるのです。

## ■日本でしかつくれないワイン

そこで、皆様にワインの魅力をもっとお伝えするために、山梨県の老舗ワイナリー、シャトー・ルミエールさんを取材してきました。ワインの聖地と呼ばれる山梨県には、現在約80社を超えるワイナリーがあります。ルミエールさんがワイナリーを構える甲府盆地の東側(峡東地区)には、大小合わせて70社ものワイナリーがあるそうです。



樽の中で熟成されるワイン

山梨県でワインづくりが盛んになったのは、2つの理由があります。一つは、昼と夜の寒暖の差が大きい盆地気候であること。もう一つは水はけの良い扇状地の土壌が、ワインの原料となるぶどうの生育環境にぴったり合ったことにあるのです。

お訪ねしたルミエールさんは、まだ幕末の雰囲気が残る明治18年に創業されました。2015年には創業130年を迎えられ、日本最古のワイン醸造用地下醗酵槽「石蔵醗酵槽」(現在、登録有形文化財に登録)を所有されています。

ルミエールさんの5代目であり、日本ならではのワイナリーづくりに日々励まれている、代表取締役社長の木田茂樹さんと奥様の和さんに、ルミエールさんの歴史とワインづくりのこだわりについてお伺いしてきました。

# 130年受け継がれたシャトー・ルミエールの技と味

## ■広がるぶどう畑が何よりのご馳走

まだ紅葉の季節には少し早い10月15日。勝沼ぶどう郷駅を降りると、駅をはさんで両側にはぶどう畑が広がっていました。車に乗ること15分、ぶどう畑と住宅街の坂を下り、辿り着いたルミエールさん。まず、ワイナリーに併設されているレストラン「ゼルゴバ」にご案内していただきました。開放的な大きな窓からはぶどう畑や豊かな自然が見渡せます。運ばれてきたのは地産の食材を使ったお料理でした。

「山梨県内ではぶどう畑が隣接するワイナリーは珍しく、特にぶどう畑を見渡しながら食事ができるようなレストランは意外と少ないのです。私たちは、この景色こそご馳走だと思っています。食事の楽しみは、お皿の中にある料理の見た目や香りだけではなく、お皿の中のサービスやお食事をとりながら見える景色も含めた

すべてが楽しみなのです」と和さん。そして、言うまでもなく料理をさらに引き立ててくれるのが、130年の歴史を持つルミエールさんのワインなのです。

## ■ワインづくりは、人づくりです

現・ルミエールさんの前身の降矢醸造所を設立したのは、降矢徳義さんという一人の青年でした。その次男である虎馬之甫さんは、企業体へと発展させ、社名を「信玄印・甲州園」と改めました。「百姓から販売まで」をモットーとし、ぶどうを作る畑仕事から葡萄酒の製造、販売まで一貫して行う、現在のルミエールさんのワインづくりの礎を築きました。また、神谷伝兵衛(神谷バーの創設者)の指導の下、「石蔵醗酵槽」を作った人物でもあるのです。現在、ルミエールさんを引き継ぐ木田社長はワインづくりについて、こんな風におっしゃられました。

## ■1本のワインができるまで

冬になるとぶどう農家では、葉が落ちたぶどうの木の大い枝のみを残し剪定します。長く寒い季節の中で新しい芽を膨らませ、春になると一斉に青々とした葉を広げます。夏に太陽の恵みをたくさん浴びたぶどうは、甘みを増し、丸々と玉のような実へと成長していきます。そして、たくさん養分を蓄えたぶどうは、夏の終わりから秋にかけて収穫されます。ぶどうの収穫において、一番の天敵は雨。その日の天気を慎重に確認しながら夜明けとともに始まる収穫作業は、全社員総出で行われます。一つひとつの房を手で木から切り離し、傷がつかないように優しく収穫していきます。

収穫されたぶどうは、素早く仕込み作業に移ります。ぶどうは、木から離れた瞬間から劣化が始まるので、いかにスムーズに仕込むことができるかで、味が左右されます。そして、樽に入れられたワインは、静かに熟成され、出荷の時を待つのです。



ぶどう畑を案内する木田和さん



「ゼルゴバ」にてワインを囲みながら会食



「信玄印」として昭和初期に売り出されたワイン

# 巴渚のちゃんことルミエールのワインの出会い

## ■織細で優しい味わいの日本産ワイン

10月29日、巴渚の料理にふさわしいワインを選ぶために、木田社長と和さんが巴渚に来て下さいました。巴渚のちゃんことを召し上がっていただきながら、お二人からワインと料理の相性について教えていただきました。

一つはぶどうの品種によって料理を選ぶ方法。たとえば、日本を代表するワイン用ぶどうの品種といえば、白ワイン用の「甲州」と赤ワイン用の「マスカットペイリーA」。鉄分の含有量が少ない「甲州」を使ったワインは、織細な味を引き立て、塩を使った料理によく合います。「マスカットペイリーA」は、醤油系などインパクトのある料理にぴったりなのです。

さらに木田社長は、家庭の料理でもひと手間を加えるだけで、ワインがぐっと引き立つ味になると語ります。「日本でつくられたワインは、織細で優しい味わいが特徴です。和食にとっても合うワインなのです。より美味しく味わっていただくには、和の料理にオリーブオイルやバターのような洋のテイストを少し加えてください。ほんのちよつとした工夫で、ワインを引き立てるお料理になりますよ」

## ■石蔵で作られた濃厚な味わい「石蔵和飲」

木田社長にちゃんことのマリアージュのために2種類のワインを選んでいただきました。

一つは、「石蔵和飲 マスカットペイリーA2012」。明治34年に花崗岩の石材で構築された「石蔵醗酵槽」の中で醸造した赤ワインです。石蔵でつくられたワインは、独特のフレーバーと舌触りが特徴です。「マスカットペイリーA」の持つ、イチゴのような優しい香りと



石蔵和飲  
マスカットペイリーA2012



プレステージクラス  
オレンジ 2013

軽やかなタンニン(渋み)をお楽しみください。さらに、石蔵発酵ならではの独特なフレーバーと舌触りが合わさり、口の中で複雑な味わいが楽しめるワインです。肉をメインにするそつぷ(醤油)味の太刀山ちゃんこはもちろんのこと、巴渚名物の横綱級の大串「若鶏串焼」やあんこ型の「鳥つくね焼」のタレを使った料理にもとても合います。濃いめの味付けには「石蔵和飲」をお薦めいたします。

## ■オレンジ色の深いコク「オレンジ」

もう一つは、「甲州」から作られる「プレステージクラス オランジェ2013」という白ワインです。ワンランク上という意味の「プレステージクラス」は、優良な契約農家さんのぶどうだけを使用しています。オランジェは、通常の白ワインとは違って赤ワインのように皮や種ごと圧搾し、樽熟成します。すると、旨味や香りが凝縮したオランジェがかつた色味のワインになり、酸味が抑えられたやわらかな口当たりになります。

ワインはお料理の色と合わせると良いと言われますが、オランジェは味噌との相性が抜群です。巴渚ちゃんこの味噌のコクを引き立てる深い味わいをお楽しみください。また、果実の柔らかな香りは、鶏ガラ出汁の効いた国見山ちゃんこの織細な塩味も際立たせます。木田社長から「オランジェを飲みながらお刺身を塩でいただく」と美味しいですよ」の一言。これには、料理長の大竹も驚いておりましたが、実際に試してみるとそれぞれ旨味を引き立て合う見事な出会いとなりました。

## 本場両国の味! ちゃんこ巴渚の四大ちゃんこ

※2名様より承ります

### 太刀山ちゃんこ(醤油味)

角界を代表するそつぷ味で、霜降りのお肉中心のスタミナちゃんこ。



太刀山(第22代 横綱)  
友綱部屋

### 国見山ちゃんこ(塩味)

さっぱりしたコクのある鶏ガラスープと絶品のつみれ入りちゃんこ。



国見山(大関)  
友綱部屋

### 巴渚ちゃんこ(みそ味)

4種類の特製味噌をブレンドした鰯と鯨のつみれ入り寄せ鍋風ちゃんこ。



巴渚(小結)  
九代目友綱部屋

### 矢筈山ちゃんこ(水炊き)

鯨のつみれと魚介を用い、ポン酢で食するさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。



矢筈山(小結)  
八代目友綱部屋

## 昼のメニュー ちゃんこ昼会席

- 星横綱 4,860円(税込) ちゃんこ・先附・前菜・刺身揚物(または焼物)煮物(または蒸物)・うどん・水菓子
- 星大関 3,780円(税込) ちゃんこ・先附・前菜・刺身揚物(または焼物)・うどん
- 星関脇 3,240円(税込) ちゃんこ・前菜・刺身揚物(または焼物)・うどん

※2名様より承ります ※ちゃんこは鍋盛り込みですべて味噌味です ※ラストオーダー午後2時 ※料理内容は変更になる場合がございます

お得なサービス お一人様1,080円プラスしていただきますと 当店の四大ちゃんこよりお好みをお選びいただけます。

## 女性限定 女子会・ママ会セット

旬の食材をふんだんに使った 女性に嬉しいヘルシーで栄養満点の特別メニュー



## 昼のちゃんこ会席(6品) 3,240円(税込)

※四大ちゃんこより一様お選びください ※ランチ限定 ※2名様より承ります

## 「ワインづくりは人を育てること」という言葉に感動しました!

今回、初めてワイナリーを訪ねさせていただき、たくさんの発見がありました。中でも木田社長が、ワインづくりで一番大事にされていることが「人を育てること」と言われたことに、深く共感しました。

人の手によってつくられるワインだからこそ、愛情を込めて、丹念につくりたい。その想いは、巴渚にも通じます。

ぶどう畑や製造工程を見て味わうワインは格別で、より美味しくいただくことができました。巴渚も、相模の聖地・両国に店を構えて40年。相模文化を感じながら、ちゃんこを召し上がっていただけるよう、これからも一層、「ちゃんこを通じて和の食文化を伝える」ことに誠心誠意、尽くして参りたいと思います。(女将 工藤みよ子・小嶋裕二・海野勝)



# ちゃんこ巴写 季節のお楽しみ

めで“鯛”ハレの席に

## 春の祝鯛 3月末まで

歓送迎会8名様以上でコース料理をご予約いただいた方に  
巴写からのお祝いとして  
鯛のお造りを1台サービスいたします！  
※単品でもご注文いただけます



要予約

寒の風味を増した、4種のねぎの味わい

## みのお供にねぎ

ちゃんこのみ雑炊、うどん、ラーメンに…。  
巴写厳選の4種類のねぎをご用意しました。  
それぞれの個性豊かな味をお楽しみください。  
(ポロねぎ・下仁田ねぎ・赤ねぎ・九条ねぎ)



冬から春先の美味いもんづくし

## 旬のおすすめ

脂の乗った九絵や冬の味覚の王様の蟹、  
ぶりっぷりの蛤など、新春だからこそ味わえる  
「美味いもん」をたくさんご用意しています。  
※詳しくはHPをご覧ください。



天然九絵



たらば蟹と春野菜の炭火焼



蛤の酒蒸し



そら豆

相撲文化を肌で体感！

## 相撲甚句を満喫！**無料**

月に2回 (19:00~20:00) 開催！

本館1階と新館2階にて毎月2回、  
数々の実績をお持ちになる大納川 憲治氏による、  
迫力の歌声をお楽しみいただけます。  
※詳しいスケジュールはHPをご覧ください



大納川流 大納川相撲甚句会  
総師範  
**大納川 憲治氏**  
広島県吉田町出身で木瀬部屋  
所属の元大相撲力士。  
現在は全国大納川相撲甚句会  
の総師範として数々のレコー  
ドを出されています。

家族や大切な人と笑顔があふれるひとときを

## 本場両国 巴写のちゃんこ通販

普段話せなかったことも、何気ない会話も、  
ちゃんこといっしょならば楽しさも倍増。  
身体も心もあたたまる巴写の「ちゃんこ鍋」を  
お家でもお楽しみください。



通常価格(税・送料込)

2人前: **3,940円**

4人前: **6,200円**

日本の伝統をいまに伝える

## ちゃんことワインの マリアージュ

山梨県産

1/5(月)  
~  
3/31(火)

相撲の聖地・両国に店を構えて40年の「ちゃんこ巴写」と、  
国産ワインの聖地・山梨県で創業130年を迎える「シャトー・ルミエール」  
和食とワインの新しい組み合わせをお楽しみください。

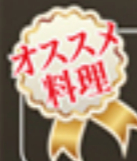


### 赤 石蔵和飲 マスカットペイリーA2012

ライトボディ

3,240円(税込)

明治34年に構築された「石蔵醗酵槽」でつくられた限定ワイン。  
イチゴのような香りとやわらかなタンニンが特徴。  
醤油やタレなどの少レインパクトのある味をさらに引き立てます。



- ・太刀山ちゃんこ
- ・若鶏串焼
- ・鳥つくね焼

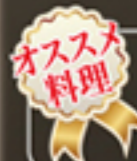


### 白 プレステージクラス オレンジ2013

辛口

3,240円(税込)

ぶどうの皮や種からの旨味や香りを凝縮させた白ワイン。  
酸味の抑えられたやわらかな口当たりは、味噌や塩を使った料理と相性がよく、豊かな旨味を引き出します。



- ・国見山ちゃんこ
- ・巴写ちゃんこ
- ・天ぷら

