

asterisk ten
10

アステレン

2014 12月号
vol.110

特集

泡から始まる 二人の聖夜

asten people

鈴木のりたけ



アステレン meets くる

豪華シーフード料理



彼と彼女のプレゼント大作戦

大切な人と過ごすスペシャルCHRISTMAS

小さな旅
島田市六合エリア
すくすくボード

こだわりSELECTION
しずおかキッチン
スイス風ネギジャガ

今月の★キラリ

イランの南、ザグロス山脈のふもとに
カシュガイ族という遊牧民が暮らしている。

「みんなが彼らのように

自然を壊さずに生活すれば、

地球はとってもシアワセ」と

ARTLINE代表のアリさん。

本物のギャッベを伝えたくて

上質なウールを手紡ぎして草木染めし、

もちろんカシュガイ族の手織りという

ブランド「ザグロス」を育てている。

冬は温かく夏にも心地よくて、

水洗いしても平気な一生もの。

撮影協力/ARTLINE tel:054-201-9945

毎月第一土曜日発行
静岡新聞 広告特集

ST. ALCOTT GARDEN

私とあなたの結婚式物語 ⑤

Wedding Story from FATHER

「大きくなったらお父さんと結婚する!」

そう無邪気に言った 幼い日の娘が頭に浮かんだ
バージンロードを 1歩ずつ ゆっくりと 進むことに
娘の成長が思い出される

初めて娘を抱きかかえた 0歳の誕生日

一人で自転車に乗れるようになった 6歳の誕生日

部活動で良い結果が出たと みんなでお祝いした15歳の誕生日

成人を迎え 初めて一緒にお酒を飲み 笑い合った20歳の誕生日…

親の私が思う以上に しっかりと素敵な女性になってくれた

これまでで一番の嬉しさと 寂しさを感じる 最上の一日

「幸せになれよ」と涙をこらえて心の中でつぶやいた

無料試食付きプレミアムフェア 開催!

12/14(日)・21(日)・27(土)

2015 1/10(土)・11(日)・12(祝月)・17(土)・24(土)

※11日は16:00～のみ

- 婚礼料理の人気メニューを体験
- リニューアルしたチャペルの音の響きを体験
- 会場見学・カクテル試飲・ロールスロイス試乗・DVD上映など



● アットホームで
小さなパーティー

本当に身近なゲストだけを
自宅に招くような感覚の
少人数からのパーティーも提案!



● 多彩な
挙式スタイルを

例えば挙式だけで記念日を
例えばオリジナル挙式を
多彩なプロデュース!



静岡生まれのアットホームな
結婚式場と心に残る
ウェディングストーリーを
私達と一緒に創りませんか?
人生の新しいドラマの
幕開けをオルコットで…
支配人 佐藤 嘉之



邸宅ウェディング
セント・オルコット ガーデン

〒422-8033 静岡県静岡市駿河区登呂5-19-38
営業時間 / 10:00~20:00 定休日 / 火曜日

(ブライダルフェアのご予約)
TEL.054-288-3388

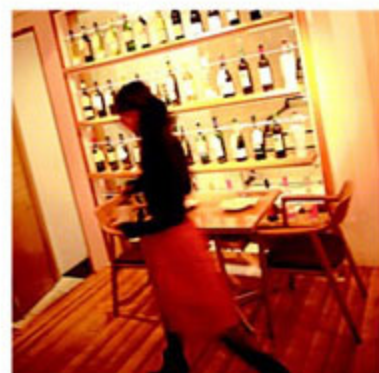
セント・オルコット ガーデン 検索

https://www.facebook.com/stalcottgarden

グラスの中で小さな泡が立ち上る音を「天使のツイト(つぶやき)」と呼んだ人がいる。おいしくて、お酒落で、どこかドラマチック。スパークリングワインには、日常を少しだけ特別にしてくれる不思議な力がある。今年のクリスマス特別な時間にするために、

もっと知りたい「泡」について。

泡から始まる二人の聖夜



選び方で味わいに変化が。グラスと泡の親密な関係

高級スパークリングワインの代名詞となっているフランス、シャンパーニュ地方産のシャンパン。しかし17世紀の誕生当初は、失敗作のワインだったとか。静岡市葵区茶町のワイン&雑貨ショップ、ア・ヴォートル・サンテ店長の佐藤大高さん(日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー)はこう語る。「修道院の倉庫番だったドン・ペリニオンが、瓶の中で自然に発酵してしまった泡のあるワインを発見し、現在の瓶

内二次発酵の製造方法を確立したといわれています。ソムリエ(倉庫番)の語源にもなったドン・ペリニオン神父は、実は目が不自由だったという説もあるんですよ。その優れた聴覚でパチパチという小さな泡の音を聞き分けていたそうです。ア・ヴォートル・サンテの店内には試飲もできるバーカウンターがあり、佐藤さんからワインにまつわるストーリーを聞きながら、お気に入りの一本との出

会いを楽しむことができます。「クリスマスシーズンなら、カットしたキウイやイチゴをグラスに入れ、スパークリングワインを注ぐだけでテーブルが華やかになりますよ。コルクを抜くだけでワクワクした特別な気分が味わえるのがスパークリングワインの魅力ですね。ちなみに初心者にとって少し敷居が高いのが、その瓶の開け方。そこで失敗しないコツを佐藤さんに聞いてみた。



「大切なのは、まずしっかりと冷やすこと(冷蔵庫で2時間くらい)です。瓶を斜め45度の角度で持ち、コルクが飛ばないように軽く親指で押さえつつ、もう片方の手で瓶を手前に回し、コルクと瓶の間に少し空気孔を作るイメージで開けてください」

ワイン選びに関しては「産地や価格にこだわらず自由に」という佐藤さんが、グラスについては少しこだわりがある。「グラスで味わいに違いが出るんですよ。背の高いフルート型は、飲む時にグラスと喉の角度が広がるため、キレの良いスッキリとした味に。香りや味をゆっくりと楽しみたいならテイスティング用のグラスがおすすめです」



スパークリングワイン専用のフルートグラスには、泡がより美しく立ち上るように、メーカーによって底に小さな凹凸が付けられているとか。クリスマスに大切な人と繊細な泡を眺める。もしかしたらそんな一瞬こそ、日常の中で文字通りスパークリングな、輝いた時間なのかもしれない。

取材・撮影協力 / ア・ヴォートル・サンテ jacuzzi~awabar~ WINEBAR HAGU



満月の夜にはロゼ？月を見上げて今宵の「泡」選び

路地を歩きながら新しいショップを発見。そんな宝探し気分を味わえる街、鷹匠(同市葵区)に、スパークリングワインをグラスで楽しめる「泡バー」、jacuzzi(ジャグジー)がある。

弾ける泡のような白を基調にした明るいインテリア。気負わずふらりと立ち寄れる雰囲気、女性客が多いという。店長の池田幸平さんが、季節や気温に合わせて、毎日5種類の日替わり「泡」ワインを選ぶ。赤やロゼ、ちょっと高価なシャンパーニュなど、産地も味も個性豊か。壁に書かれたメニューから順に一杯ずつ全種類を試して帰るとい、この店でしかできない贅沢な楽しみ方をするお客さんもいる。「とりあえずビール、の代わりにとりあえずスパークリングもいいですよ。辛口を選べばどんな料理にも合いますか

My precious sparkling Time
「青空、泡、女友だち」の幸せな時間
「一日の仕事を終え、スパークリングワインのボトルを開ける時がとて好きです。ほっとする大切な時間です」と語るのは、静岡市在住の小長井貴代さん。「泡」との出会いは、声楽の勉強のために訪れたウーイン。今では家で食事をする時には、ほぼ毎日スパークリングワインを楽しんでいる。「こだわっているのはオーガニックのものを選ぶこと。それ以外はお店の人に聞いたの感性で自由にワインを選んでいきます。辛口ですっきりとした味わいのものが好きかな」。自分バスケットにスパークリングワインと携帯用のプラスチック製フルートグラス、生ハムやチーズ、パンなどを入れて女友達と駿府城公園に。「子どもたちを遊ばせながら、友達とおしゃべりをして、泡で気持ちよくなって。そんな時、ああ、幸せだなあと感じます」。スパークリングワイン上級者は、何気ない日常を輝かせる達人だ。

らと池田さん。「泡」の魅力は、その喉ごしの爽やかさ。エスニック系の個性の強い味も、舌触りの良い泡がスッパリと流してくれる。jacuzziのメニューにも、生春巻きや自家製ぬか漬けなどが並ぶ。「先入観なく、日常にスパークリングワインを気軽に取り入れてほしいですね」



もう一つ、池田さんが教えてくれたのは、月とワインの神秘的な組み合わせ。満月の日は出産が多いなど、月と女性の体の関係は昔から言われているが、なんとフランスなどヨーロッパ各国には、満月の夜に女性がロゼワインを飲むと幸せになったり恋が成就するという言い伝えがあるとか。真偽はどうであれ、夜空の月を見上げながらその日の一杯を選ぶというのも、ちょっとお酒落な「泡」の楽しみ方だ。



オールデイダイニング

THE TABLE



楽しそうに食べるひと。

グリルやスモーク料理をはじめ、オードヴル、サラダ、スイーツなども、ユーロテイストの多彩なメニューが勢ぞろい。ライブキッチンで美味しい音や香りとともに、お気軽なブッフスタイルで。

ホテルセンチュリー静岡 1階 オールデイダイニング「ザ テーブル」 TEL.054-289-6410 営業時間 7:00~22:00
[ランチユーロブッフェ] 11:00~15:00(平日14:00L.O.・土日祝14:30L.O.) [ディナーユーロブッフェ] 17:00~21:00(20:30L.O.)
10:00~22:00(21:30L.O.)はティーラウンジとしてもご利用いただけます。
■ランチユーロブッフェの大人料金は平日¥2,800、土日祝¥3,300、ディナーユーロブッフェは¥4,200。

ホテルセンチュリー静岡 静岡市駿河区南町18-1 静岡駅前129号ビル内 www.centuryshizuoka.co.jp

THE TABLE
オープン記念クーポン
ディナーユーロブッフェ 通常¥4,200のところ **¥3,780**
※本クーポンで8名様までご利用いただけます。有効期限2015年2月28日(土)まで

アメリカ西海岸カルフォルニアテイスト生活を充実させる家具



BAYSIDE ベイサイド カルモ S-PULSE DREAM PLAZA
静岡市清水区入船町13-15 エスパルスドリームプラザP1(立体駐車場)3F
TEL.054-353-8860 11:00~20:00 定休日あり
West Coast Makes You Better Life.

年に一度の、極上なひとときを。

2014. Xmas Dinner 12/19(金) ~25(木)

残席わずか

Plan -プラン-

- +¥13,000 コース (税・サービス料込み)
- +¥16,000 コース (税・サービス料込み)
- +¥20,000 コース (税・サービス料込み)

※各種割引チケットのご利用不可。(株主優待は除く)
※シャンパン(アルコール)をお飲みにならない方は、クリスマススペシャルアルコールを無料で用意しております。※日曜日より予約時間及び料金金は異なりますので、予約時にお知らせいたします。

25F Sky Restaurant Beau Ciel
ランチ/1,800円~[ランチタイム]11:30~14:30 デイナー/5,000円~[ディナータイム]17:30~21:00
TEL.054-273-5250
静岡市駿河区南町17-1 静岡駅前171号ビル内
TEL.054-273-5250
JR静岡駅

12月 は、ほっくほくの煮込み料理! 「いただきます」まで 40分

しずおかキッチン

ふっくら白下仁田ネギは、寒くなるほど甘みがグンとアップ!
ジャガイモと一緒に、ホクホクペースト状に煮込んでいくスイスの家庭料理をご紹介します。
おいしいベーコンとソーセージを用意するのも忘れずに!

スイス風 ネギジャガ

(パベ・ヴォードワ:ネギとジャガイモの煮込みペースト)



材料4人前
下仁田ネギ(西洋ネギでも可):6本
ジャガイモ(メークイン):大3個 / ベーコン(ブロック):150g
ソーセージ:8~10本(サルシッチャやフランクフルトなど太いものなら半量で可) / パター:50g
赤ワインビネガー:大さじ1 / 水:300~400cc(鍋の形状によって異なる) / 塩:少々

1 ネギは2~3cm幅にざくっと輪切りにし、ジャガイモは皮をむいて一口大に切る。ソーセージはボイルしておく。



2 鍋にバターを入れ、①のネギをさっと炒めたら、ジャガイモとブロックベーコンを加える。ヒタヒタの水を加え、塩一つまみを入れたら、中強火で煮くずしていく。

3 20分ほどしたら、ベーコンは取り出し、食べやすいように4等分しておく。中強火のまま、煮詰まったら水を少々加えつつ、30分ほど煮込んでいく。焦げないようにヘラで混ぜ合わせ、ペースト状になったら、最後に赤ワインビネガーを加え火を止める。



火加減は中強火。焦げないように良く混ぜること



今月の先生
高橋 昌宏
Takahashi Masahiro
ミクニシミズ グランシェフ
スイスの家庭料理です。旬のネギの甘みをベーコンのうま味で引き出す、冬ならではの料理です。味付けは塩のみ。赤ワインビネガーでさっぱり仕上げです。お好きなソーセージとマスタードを添えて、絡めるようにどうぞ。
tel:054-355-3920

asterisk(アスタリスク:*)はギリシャ語で「小さな星」。asterisk10(アステン)は10人10色それぞれの暮らしに、キラリと光るニュースな話題をお届けしたいと願って名付けました。

asterisk ten 10 アステン

vol.110

【配布エリア】●静岡新聞朝刊に折込
静岡市、藤枝市、焼津市、島田市、牧之原市、吉田町、川根本町

【2014.12.6】発行/静岡新聞社
〒422-8033 静岡市駿河区登呂3-1-1
紙面・広告掲載に関するお問い合わせ
☎054-284-9236
(平日9:00~17:00)
asten@shizushin.com
http://www.asten.jp

静岡新聞購読のお申し込みは
☎0120-89-4311

※次回(2015年1月3日発行)は「自分磨き」特集

表紙:今月のキラリ

ザグロスギャッペ
(おおよそ40X40cm) 8,000円
問い合わせ:ARTLINE
TEL:054-201-9945

12/14までお急ぎ! 10%OFF!!
ウエディングスイーツカフェ
Café deux Valentin chambre d'hôte
●●● 創立美術師 並木通子 BUS STOP 前 ●●●

asten enquête

アンケートの答え・お名前・年齢・職業・住所・電話番号・既婚か未婚を明記して、はがき・FAX・Eメールのいずれかでお送りください。

〒422-8670 静岡新聞社「アステン編集部」
FAX/054-284-9129
Eメール/asten@shizushin.com

2014年12月19日(金) 当日消印有効
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
賞品は12月下旬にお届けします。

アンケートにお答えくださった方の中から抽選でご覧の賞品をプレゼントします。

- 01 ご希望の賞品番号・賞品名は?
- 02 アステン12月号を見てから「実際に行ったお店」と「行った感想」を教えてください。
- 03 暮スイーツでおススメのお店を教えてください。
- 04 アステンへのご意見・ご感想をお聞かせください。

01 12名様
日清のどん兵衛 きつねうどん・天ぷらそば・かき揚げ天ぷらうどん 3種1セット【日清食品】

02 5名様
藤枝シネ・プレゴの映画鑑賞券ペアチケット【原枝シネ・プレゴ】

03 2名様
ブルーシールクリスマスアイスクリーム(バニラ)【わたした静岡】

04 5名様
野菜をMotto!4種の温製スープセット【モンマルシェ】

プレゼント賞品はクロネコヤマトが12月下旬にお届けします ヤマト運輸

「夫婦で出来る、サンタ、サプライズストーリー。」
ルシルケイ。

街は、クリスマス飾りで華やきはじめた。まだ、サンタクロースを信じていた幼き娘に、夫と一緒に、クリスマスプレゼントを選んでいた頃を思い出す。今年は、成人した娘へ久しぶりに、サプライズ企画を試してみるのもいいかも。ジュエリーが似合う女性へと無事、育ってくれたお祝いに。

クリスマスフェア
12月/1日(月)~23日(火)

①K18PGダイヤモンドネックレス(0.1ct)税込 33,000円
②K18PGダイヤモンドネックレス(0.3ct)税込 79,800円
③PIダイヤモンドネックレス(0.5ct)税込 129,000円

PARCO 期間限定出店中!
JUPITER | 静岡バルコ1階エスカレーター横
11月21日(金)~12月25日(木)
プレゼントや自分へのご褒美にぴったりのジュビラーを中心に展開しております。
静岡・バルコには是非おこしください。

セレクトジュエリーショップ[LUCIR-K ルシルケイ]
〒420-0852 静岡市葵区紺屋町1-8 tel/054-221-1556 [OPEN]10:30~ http://www.lucir-k.com
JA静岡市農協指定店・静岡市職員互助会指定店・静岡市町村職員共済組合・静岡県教職員互助組合指定店・静岡県教職員生活協同組合指定店