

歩いて・見て・発見するノート・マガジン

歩

国

記

立

K U N I T A C H I - A R U K I

X'mas特集

『2007年クリスマスはお酒で勝負!!  
ワイン・シャンパンVS日本酒・焼酎』

グルメ情報

『国立食べ歩記』

くにたちボージョレ・ヴィラージュヌーボー

<祝祭ミニコンサート>レポート

国立せきやビル

ワウディー国立プレゼント

『クリスマスの思い出イラスト大募集!』

他に創刊記念プレゼント大放し! など、お得情報がいっぱい

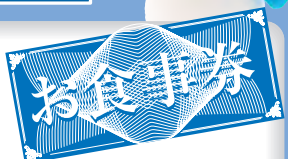


# 国立歩記創刊記念 プレゼント大放



**ワイン・シャンパン  
日本酒・焼酎  
SEKIYA  
オススメのお酒を  
抽選で10名様へ  
プレゼント!!**

**5店舗から  
お食事券プレゼント!!**



うなぎ「信川円」様より/うな重 ろ 2,625円/1名様  
 ログ横石「あんず亭」様より/  
 5,000円分お食事券(ご利用期限2008年1月~2月末まで)/2名様  
 フレンチレストラン「レトワ・フレール」様より/  
 3,000円ランチ/2名様  
 リストランテ「フィオレット」様より/2,000円ランチ/1名様  
 フレンチレストラン「ランコントル」様より/  
 平日ディナー限定/3,000円分/1名様

※写真はイメージです。

## 応募の方法

■プレゼント応募要項/はがきに、住所、氏名、電話番号、メールアドレス(あれば)、欲しいプレゼントを明記の上、以下住所にお送りください。  
 ■宛先/〒190-0012 東京都立川市曙町1-17-1 国立歩記編集部「国立歩記創刊記念プレゼント」係

**■あたたかなキモチ**  
 とある取材の日。ちょっとした空き時間ができたので、翌日以降のアポを取ろうと静かな裏路地へ。しゃがんで荷物の中から取材ノートを探していると、後ろから「大丈夫?気分でも悪悪いの?」との一声。いえいえ、そうではないんですと説明すると、ほんとはぼつとした顔で「よかつたわ。ちょっと心配になっちゃつて」とのお言葉。なんてあたたかい。酔っ払いが道ばたで寝てても、素通りしちゃうような時代に、とてもあたたかなキモチにされた午後でした。/編集A

**■文教都市にたち**  
 国立という街に触れ、その魅力にすっかりはまったようです。街全体が文化的、道行く人は自信と知性に溢れています。取材の合間に立ち寄ったコーヒーストップで出会った一組の親子。国際結婚をした夫婦とまだあんなに幼い顔をした娘さんが、三人仲良くドーナツをほおばっていました。ママには日本語パバには英語で甘える臨機応変なスタイルに、どこか親しみを覚えると共にやはりここにも知性と品格を感じられずにはいない冬の夕暮れでした。/編集B

## 編集後記

「国立歩記」編集部

## 国立歩記 イメージキャラクター大募集!

国立歩記は国立を歩いて、国立を知るがコンセプト。そんな国立歩記にピッタリなイメージキャラクターを募集いたします!!



**■応募要項**  
 はがきサイズの用紙または、はがきにイメージキャラクターを描いて、以下住所までご郵送ください。お一人様何作品でもご応募いただけます。ただし、1応募につき1作品限りさせていただきます。はがきの表面に、住所、氏名、電話番号、メールアドレス(あれば)を明記ください。応募作品は返却致しかねますので、予めご了承ください。

**■宛先**  
 〒190-0012 東京都立川市曙町1-17-1  
 国立歩記編集部「イメージキャラクター」係  
 ※選考作品の著作権を含む一切の権利については、国立歩記編集部に帰属するものとします。また、作品を補作・修正する場合があります。応募作品は返却致しかねますので、予めご了承ください。

2007年12月3日発行 株式会社ビックス発行/〒190-0012 東京都立川市曙町1-17-1  
 年4回季刊発行 取材・編集:国立歩記編集部

## 国立歩記からのお願い

空気が乾燥するこの季節、怖いのが火事。タバコの火の始末は大丈夫? 料理の最中、コンロから目を離してませんか? 家の周りに燃えやすいものを置いてませんか? みんなの国立を守るため、火の元には充分注意しましょう。

7F	国立楽器 国立音楽センター	Tel.042-576-1213
	多目的ホール せきやホール	Tel.042-576-7728
6F	オープンスクール NHK学園	Tel.042-574-0570
5F	フィットネスクラブ ワウディー国立	Tel.042-580-4538
4F	旬・健康 とぎしらず	Tel.042-580-4502
	ゆであげ生ハゲティ ポポラマーマ	Tel.042-571-4890
	エステサロン H&Y エイチアンドワイ	Tel.042-572-3000
	幼児教室 ジャック国立教室	Tel.042-573-6880
1・2・3F	SEIYU国立店	Tel.042-576-2401
1F・B1	SAKE-BOUTIQUE SEKIYA	Tel.042-571-0001
B1	トラットリア カルメン	Tel.042-501-9245
	オリブオイルとワインのはかり売り フォムファス	Tel.042-572-4741



国立せきやビル 国立駅南口より徒歩1分  
 国立市中1-9-30 国立せきやビル  
**Tel.042-571-0001**

※1~3階はSEIYU 国立店です。

この作品は、肌寒い季節になると思い出して読みたいくなるものの一つ。巨匠カポティに訳者が村上春樹。登場するのは、子ども、老人、そして犬。みな弱くて、貧しい存在です。彼らは恵まれた環境にはありませんが、その中で精一杯の愛情を互いに注ぎます。愛情とは何か、目に見えない心の清らかさが、思い出を浄化してくれる、そんな作品です。子供の目を通して、大人として追憶の彼方を探っても、同じように心の中に在る。そういう思い出を大切にしている人の、心の琴線に触れる傑作。また本書の楽しみ方の醍醐味はなんといっても山本容子の銅版画の挿絵。クリスマスギフトとしてびっぴりの1冊です。



著 / トルーマン・カポーティ  
 翻訳 / トルーマン・カポーティ、村上春樹  
 挿絵 / 山本容子  
 出版 / 文藝春秋

『クリスマスの思い出』



# 『クリスマスの思い出』イラスト大募集!

せきやビル ワウディー国立  
 リニューアルオープン記念

2007年のクリスマスはあなたにとってどんなクリスマスでしたか？  
 笑いあり、涙あり、きっと人それぞれに特別な時が刻まれたことでしょう。  
 思い出に変わる前、まだ胸の中でぼかぼかあたたかいその想いを、  
 絵に託しませんか？



**2008.1.4 fri**  
**魅力、新しく。**  
**リニューアルオープン!!**  
**お風呂や内装もすっきりと!**

**新登場!!** 岩盤浴 (女性専用)

**新登場!!** ぜりしてみたいフルフルマシン (定評人気のジョーバ)

**追加!!** ウェイト系マシン

**追加!!** 新プログラム続々導入

**延長!!** 平日夜の営業時間30分延長  
 平日の営業時間が10:00~23:30までとなります。

**せきやビル5F**

フィットネスクラブ  
**ワウディー 国立**  
 お問い合わせ **042-580-4538**  
 営業時間 / 月~水・金10:00~23:00 土10:00~21:00 日・祝10:00~20:00  
 情報満載のホームページ!! <http://www.wowd.jp>

## 豪華賞品のご紹介

- 最優秀賞 (1作品)  
ご存知の人気賞品 ジョーバ
- 特別賞 (8作品)  
体にやさしい必需品 ヨガマット
- クリスマス賞 (4作品)  
ベストセラーや隠れ名作も
- 思い出賞 (30作品)  
がんばらないで簡単キレイにやせるルーシーダットン本

## 応募方法

- 葉書を使用いただく他に表現方法は問いません。クレヨン、水彩絵の具、色鉛筆等、表現しやすいものをご使用ください。
- 作品送付先  
〒190-0012 東京都立川市曙町1-17-1  
国立歩記編集部『クリスマスの思い出』係

## 受賞作品大発表

- 受賞された方には、1月末までに直接通知いたします。賞品はワウディー 国立店にてお渡しいたします。
- 2008年2月7日 (木) ~ 2008年2月11日 (月・祝) 国立せきやビル 地下1階噴水前広場にて、作品展示を行います。ご家族、お友達をお誘い合わせの上ご来場ください。(受賞結果に関してのお問い合わせ対応はいたしかねます)
- 『国立歩記』春号 (2008年3月発刊予定) にて受賞作品を掲載させていただきます。  
※なお、お送りいただいた作品は返却致しかねますので予めご了承ください。

オリブオイルとワインのはかり売り専門店  
**フォームファス**  
**TEL:042-572-4741**  
 営業時間 / 11:00~20:00

もっともっと、いい買い物へ  
**西友 国立店**  
**TEL:042-576-2401**  
 営業時間 / 10:00~23:00





今回編集部が国立の街を歩いて、クリスマスにちなんだ(?)風景を撮影して参りました。さて、どこを撮影して来たのでしょうか? 撮影した場所を探し出すのは読者であるあなた自身! 読者のみなさま一人ひとりが国立歩記の記者気分になって、国立の街を散策し、ここだと思われ

る場所を探し出して来てください。歩いている内に今まではまったく気付かなかった新しい発見があるかも? 正解者には今回我々が国立で見つけた、ささやかな「撮っておき」のものをプレゼント。なにがプレゼントさるのかは次号をお楽しみに♪

**応募の方法**

- 住所、氏名、電話番号、ここだと思われる場所をはがきに明記してお送りください。また、実際に写真を撮り、お送りいただいても結構です(プリント写真に限る)。
  - 宛先 〒190-0012 東京都立川市曙町1-17-1 国立歩記編集部「撮っておき」係
- ※正解者多数の場合は抽選とさせていただきます。  
※お送りいただいた写真は返却致しかねますので予めご了承ください。

**ヒント**  
画像左下には電話ボックス。右には茶色の建物。国立駅周辺を歩いてみればきっと見つかる!

If you want to enjoy English, Please come and join us!

サタデーモーニングイングリッシュ  
講師:ニコル・マノ

**NHK学園**

受付:10:00~17:00(土日は15:00まで)  
せきやビル6階 TEL: 042-574-0570

日本のクリスマスはとてもロマンチックで「コマ」シャル的ですが、西洋は教会へ行き、家族のもとへ帰省し喜びを分かち合う日。日本のお正月に似ていますね。習慣は随分違うけれど子供達と過ごすのは楽しいし、大学通りのイールミネーションはとても美しいと思います。

**習慣について**

クリスマスディナーは家族で語り合う大変重要な時間。ケンタッキーフライドチキンにイチゴのショートケーキは食べません(笑)。西洋では丸太形ケーキのブッシュド・ノエルとターキーを食べますが、日本のターキーは高額で質の良い物を探すのも難しいですね。

**「ここが違うよ! ニッポンのX'mas」**

クリスマスにはこう言う。  
"I Wish You All The Best!"

祝祭ミニコンサート第一部は一橋大留学生ジュリアンさんがフランスのシャンソンを弾き語り、ワインをより魅惑的な味に。第二部では国立音大デュオZOROの大胆な演奏が会場に感動の渦を巻き起こし、今まさに目の目を見た新酒と、若きアーティストのコラボレーションに真の芸術を見た夜となりました。

**新酒と若きアーティストのコラボレーション**

2007年11月17日(土)17時から、せきやビル地下噴水前で「くにたちボージョレウイヴァージュニューボー」の試飲即売会が盛大に執り行われました。訪れた人々は新酒との出会いに喜びの笑顔を見せると共に、好みの味を探しあてようと熱心にSEEKYAWAワインアドバイザー長野さんのお話を耳を傾けていました。

『くにたちボージョレ・ヴィラージュニューボー』

**試飲即売会 祝祭ミニコンサート開催!**

**ジャック国立教室**

本年度、早稲田・桐朋入試問題解説会  
一般無料 12/17 10:30~12:00

**TEL:042-573-6880**

**国立音楽センター**

ヤマハ音楽教室 ヤマハ英語教室  
TEL:042-576-1213  
http://www.kunitachi-gakki.co.jp/  
営業時間/10:00~21:00 ※日曜・祭日は休みです。

シミ・シワ・たるみのことなら  
エステサロン **H&Y**  
エイチ・アンド・ワイ国立店  
TEL:042-572-3000  
営業時間/10:00~20:00



## クリスマスディナーはお任せ！夜に行くならこんな店編

● **時間を忘れるという贅沢**  
 せつかくのクリスマス。時間を忘れて素敵な夜を楽しみたい方には「ときしらず」がオススメ。扉の向こうは、大人だけに許された贅沢空間。毎日相模、駿河湾から水揚げされてくるという新鮮なお魚をいただけば、長居してしまいたくなること間違いなし。「この時期鍋をつつきつつ、しっとり過ごす」というのもいいですね。

☎ 11時半～14時LO、17時～22時半LO (定休日:無休)  
 住 国立市中1-9-30 国立せきやビル4階  
 ☎ 042-580-4502

### 旬・健菜 「ときしらず」



### ログ懐石 「あんず亭」



● **木の香に包まれて贅沢な夜を**  
 扉を開けた瞬間に木々の香に包まれる。東京にいながら、別荘地にでも来たかのような気分させてくれる、「あんず亭」。お店の造りはログハウス、出てくるお料理は和食懐石と二見ミスマッチとも思えるコラボレーションが面白い。懐石だからといって身構える必要はなし。クリスマスに和食、今年はこのミスマッチを、今から予約しておくのがベター。

☎ 11時半～13時LO、17時半～20時LO (定休日:月曜<祝日>は営業)、第一火曜)  
 住 国立市富士見台4-1-36  
 ☎ 042-575-1170

● **陽気にマンジャール、甘くアモール**  
 一人でも気軽に立ち寄れるけれど、クリスマスはお友達と陽気にマンジャール。本格派イタリアンを気軽に楽しむことができる「カルメン」には、旬の素材をふんだんに使った、生パスタや様々なアラカルトメニューが用意されています。クリスマスコースも予約受付中とのこと。大切な人を連れて「Jo L'anno」を語るのもよいのでは？

☎ 11時半～15時、15時～17時半、17時半～22時LO (定休日:無休)  
 住 国立市中1-9-30 国立せきやビル地下1階  
 ☎ 042-501-9245

### トラットリア 「カルメン」



### ゆであげ生スパゲティ 「ポポラマーマ」



● **きつと見つかる自分色クリスマススパゲティ**  
 おや？という食感を味わわせてくれる「ポポラマーマ」。通常の乾麺とは違い、こだわりの生麺のスパゲティは何とも言えないモチモチとした食感が魅力的。そんな新食感を味わえるスパゲティが、なんと60種類以上もラインナップ！ 自分色のクリスマススパゲティを探すのも面白いのではないのでしょうか？

☎ 11時～22時半LO (定休日:無休)  
 住 国立市中1-9-30 国立せきやビル4階  
 ☎ 042-571-4890

● **非日常の余韻に浸れる幸せ**  
 シェフが素材を見極め、磨き上げられた技で作られるひと皿ひと皿は、まるで絵画のよう。これぞ非日常という気分させてくれるお店「レ・トワ・フレール」は南フランス料理をベースとした本格派フレンチをいただけるお店。住宅街にあり、お店をでた後にも楽しく過ごす時間を楽しむことができる幸せ。この余韻に浸れるだけでも、足を運ぶ価値あり。

☎ 11時半～14時LO、18時～21時半LO (定休日:水曜)  
 住 国立市東4-1-48  
 ☎ 042-575-5577

### フレンチレストラン 「レ・トワ・フレール」



### フレンチレストラン 「ランコントル」



● **特別な出逢いがここにある**  
 「ランコントル」とはフランス語で出逢い、巡り逢い。そんな店名通りのこだわりを感じさせてくれるのが、全席を見渡せるオーブンキッチン。シェフとお客様と料理、全てが「出逢う」特別な雰囲気を感じ出しています。今年は今までになかった特別なクリスマスに出逢いにいってみませんか？

☎ 11時半～14時LO、18時～21時LO (定休日:火曜)  
 住 国立市中1-16-72 メラージュ富士1階  
 ☎ 042-574-1811

● **目で、舌で、雰囲気。心をとろけさせる**  
 一年に一度きりのクリスマスは「桜乃」へ。厳選されたA5クラスの和牛はこの上なく滑らかな口当たり。「口味えば、とりこになることうけあいです。お肉が苦手という方には、旬の食材をふんだんに使った和食を。味は言うに及ばず、目でも楽しませてくれる盛り付けは見事の一言。五感を優しく刺激する、上質な時を堪能しに行きましょう。

☎ 11時半～14時LO、17時半～21時LO (定休日:水曜、第一火曜)  
 住 国立市富士見台3-5-17  
 ☎ 042-577-8989

### 和風炭火ステーキ 「桜乃」



### リストラテ 「フィオレット」



● **今宵はしっとりサイレントナイト**  
 聖夜は心静かに過ごしたい。そんな願望を叶えてくれる「フィオレット」は、お店の中だけ別の時間が流れているかのよう。クリスマスにぜひ食べていただきたいのが「鹿のロースト 赤ワインソース」。赤ワイン「プリミティブ」との組み合わせは、あなたのクリスマスをかたけないほど華やかにしてくれるはず。

☎ 11時～14時半LO、17時～21時半LO (定休日:水曜)  
 住 国立市富士見台1-4-4  
 ☎ 042-572-1923

# 国立歩記

いよいよクリスマス。

当日は何を食べようかな...って、

まだ迷ってる方も多いのではないのでしょうか？

そんなみなさまのために編集部が

国立を歩いて探してきた厳選12店舗をご紹介します。

ぜひ足を運んでみてください。

## 国立駅

4 味酒処  
「さくら」

### せきやビル

- 6 旬・健康「ときしらず」
- 7 ゆであげ生スパゲティ「ポポラマーマ」
- 8 ドラットリア「カルメン」



### 富士見通り

1 定食・手打ちうどん  
「新と美」

### 9 フレンチレストラン 「ランコントル」

2 うなぎ  
「信川円」



5 ログ横石  
「あんず亭」

### さくら通り

12 和風炭火ステーキ  
「桜乃」



## 大学通り

### 旭通り



### 学園通り

10 フレンチレストラン  
「レトワ・フレール」

11 リストランテ  
「フィオレット」



3 てんぷら  
「天兵」

至谷川

至谷保

## Lunch

### しっかり食べて国立歩き！ 昼間に行くならこんな店編

● あったか家庭の味身も心もあつたか

### 定食・手打ちうどん「新と美」

1



「おかあさん！今日の「飯なま」？」。子供の頃「毎日のご飯が楽しみでしたよ」。

「新と美」はそんな気持ちを思い出させてくれるお店。定食はおかみさんこだわりの逸品ぞろい。特に魚には自信あり。原釜漁港直送の旬なお魚をいただくことができます。クリスマスは心も体も温かくしてくれる「スロフード」を召し上げられ

● 11時半～14時LO、18時～22時LO (定休日:火曜、日曜)  
● 国立市西2-10-8  
● 042-572-5939

● 夜遊びに備えて、うなぎはいかが？

### うなぎ「信川円」

2



今年のクリスマスイヴは祝日という事で、朝からお出かけする方も多いのでは？ 歩く、遊ぶためにお昼は精のつくものを！ そこでおすすめするのが、うなぎ「信川円」。秘伝のタレにつけ、紀州の備長炭で焼き上げる。皮は香ばしく、身はとろけるほどジューシーに。思わず唸るほどのウマさ。夏の食と思われてるうなぎは冬でもウマイのです！

● 11時半～14時、17時～20時 (定休日:火曜)  
● 国立市中2-21-8  
● 042-573-2345

● サクサクてんぷらと熱燗で一杯

### てんぷら「天兵」

3



冷えた体を熱燗でカーッと温める。着には「天兵」のサクサクのてんぷら。これで決まり。

「主人が自分の目で選び抜いた食材を、銀座で出しても恥ずかしくない」と自負するオリジナルのブレンド油でサククリと揚げる。酒が進むこと間違いなしです。さて体が温まったところで、国立歩きと参りましょうか。

● 11時半～14時半、16時半～20時 (定休日:木曜日)  
● 国立市富士見台1-6-11  
● 042-575-7388

● サプライズがてんこ盛り！ 美味しく楽しく、さあパーティー

### 味酒処「さくら」

4



サプライズを山ほど用意してくれている「さくら」。自信を持ってオススメする一品が「びっくりトマト」。開けてびっくり、食べてうまさびっくり！ コース料理に出てくるサラダや、ビールのピッチャーなどにもサプライズが...。現在考察中のクリスマス用ニューにもサプライズが用意されているかも！?

● 17時～23時 (定休日:日曜)  
● 国立市東1-1-26 山本ビル1階  
● 042-575-5719

● 今年、朝からお出かけする方も多いのでは？ 歩く、遊ぶためにお昼は精のつくものを！ そこでおすすめするのが、うなぎ「信川円」。秘伝のタレにつけ、紀州の備長炭で焼き上げる。皮は香ばしく、身はとろけるほどジューシーに。思わず唸るほどのウマさ。夏の食と思われてるうなぎは冬でもウマイのです！

● 11時半～14時、17時～20時 (定休日:火曜)  
● 国立市中2-21-8  
● 042-573-2345

● サプライズがてんこ盛り！ 美味しく楽しく、さあパーティー

● 17時～23時 (定休日:日曜)  
● 国立市東1-1-26 山本ビル1階  
● 042-575-5719



**焼酎は  
シーンを選ばない。**

お料理との相性が重要な醸造酒(ワイン等)に比べ、蒸留酒である焼酎はシーンを選ばないオールマイティーなお酒。お口に  
に残る味を一旦リセットし、ポリウム感  
あるコース料理を先入観なしにいただけ  
る魅力があります。また大衆酒として  
歴史の長い焼酎は、現代においてもやは  
り「安くてもイシイお酒」。基本1000  
円台が主流、2000円を越すと高級  
焼酎がずらり。知識なんてなくても誰  
でも、その日から、気取らず飲める安心  
感があります。『先日飲んだあのワイン  
の名前：なんだっけ?』と思ひ出の味に  
出会えない!なんてコトもありません。  
漢字を使った庶民的なラベルは、やはり  
日本の心に馴染みます。常温ストレート  
で純粋な味に触れるのもよし、水割りでは  
る酔いもよし。全て正解が焼酎の心。

**イギリスが認めた  
日本の味。**

初め日本食に合うお酒として好まれる  
ようになった日本酒も、今では洋食でいた  
だく特別なお酒へと成長を遂げました。  
その証拠に毎年ロンドンで開催される世



界的権威のある

ワインコンテスト  
IWC(インターナ  
ショナルワインレ  
クシオン)でSAKE  
部門が本年度よ  
り新設され、その  
品質を高く評価  
されています。大  
久保さん(下記で  
紹介)は言います。  
『お客様にあえて  
ワイングラスで召  
し上がってください  
い、とお願いする  
ことがあります』  
それはおちよこと  
は違う飲み口の  
広さがふわりと  
香りをたたせてく  
れるからです。長く、

SEKIYA presents **2007年**  
**クリスマスは**  
SAKE-BOUTIQUE **お酒で勝負**  
**日本酒**  
Depuis 1910 **焼酎** V

洋食との出会いが  
新たな伝説を作る。



世界に通用するフル  
ルティーな味に  
こだわってきた茨  
城県須藤本家の  
酒は、海外のワイ  
ン鑑定家ロバート・  
パーカー氏を始め、  
各国のトップソム  
リエから大絶賛さ  
同コンテストでも  
3部門を受賞。世  
界に誇る日本の酒  
を2007年クリ  
スマスの立役者に  
するには充分すぎ  
るストーリーがこ  
こにあるのです。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	
								<p><b>焼酎</b></p> <p>① 朝日 黒糖焼酎 ¥1,575 <b>お勧め品!</b> ② 赤江 麦焼酎 ¥1,470 ③ おこげ 麦焼酎 ¥1,210 ④ 河童の誘い水 芋焼酎 ¥2,480</p> <p><b>日本酒</b></p> <p>⑤ 郷の誉 純米吟醸 ¥2,500 <b>お勧め品!</b> ⑥ 花のような 純米吟醸 ¥1,680 ⑦ 松の寿 純米吟醸 ¥1,680 ⑧ 神亀 純米酒 ¥1,550</p>

**お酒でカンタンレシピ!**

**苺と黒糖の  
カクテルデザート**

糖分ゼロなのに甘さが残る  
大人のデザート

- 1.黒糖焼酎に氷を入れてソーダー水で割ります。  
(これだけでも大変美味しくいただけます)
- 2.次に苺のリキュールをたらしめます。
- 3.予め適当な大きさにカットしたフレッシュ苺をグラスに  
添えて苺と黒糖のカクテルデザートのできあがり。

焼酎は  
この人にきく!

SEKIYAの顔  
北島康男店長

いつも笑顔で接客。  
お話を聞いていると  
どれも世界一の焼酎に思えてくる。

■プロフィール  
株式会社せきや  
(社)日本ソムリエ協会認定  
ワインアドバイザー

日本酒は  
この人にきく!

大久保一郎さん

いつも親切に接客。  
ここにくれば大丈夫って  
なんだか頼りにしてしまふ。

■プロフィール  
株式会社せきや  
(社)日本ソムリエ協会認定  
ワインアドバイザー



**シャンパンは  
歓喜の瞬間を飾るお酒。**



**実はコンピニおでんと  
合うんです。**

わずか4年で売上を2倍に伸ばしたシャンパンは私たちにどうしてぐっと身近な存在となりました。人気の秘訣は味もさることながら、やはりその華やかさにあります。ピノ・ノワール 広告などのプロモーション費用に原価の半分をかけるシャンパンは、贈り物としても大変に喜ばれるお酒。シャンパンに会う時、人は皆至福の笑みを浮かべます。アスリートたちの祝賀会、アーティストたちの受賞式、そして今まさに第一歩を踏み出す恋人たちの結婚式。響くコルク音は人々を賞賛し、朝までたえまなく続く泡たちは、静かな幸福を思わせませす。年に一度という、ゴージャスでスペシヤルな瞬間に味わう歓喜の味。

「クリスマスパーティー？ 仕事だしコンピニですませようかなあ」  
そんな忙しいあなたにもクリスマスこそ是非とも楽しんでいただきたい、SAKE BOUTIQUE SEKIYA スタッフ一同、そう願っています。そこでご提案はコンピニおでんとワインを合わせることに。ほんのちくわなどお魚の練り物、卵、おでんランキン、第1位の大根(他お野菜全般)と南フランスローヌ地方、プロバンス地方のロゼワインは絶妙な取り合わせ。さっぱりとした口あ



# ワイン シャンパン

S

スペシャルデイだからこそ意味がある味。

たりがおでんのダシとマッチします。牛すじ、チキンは同じく南フランスローヌ地方、ラングドック地方の軽めの赤ワインが具材のコクを引き立てます。価格帯は1,000円、3,000円までで充分。ワインとおでんの意外な相乗効果で食べすぎ要注意です。

①

お勧め品!

②

③

④

⑤

⑥

お勧め品!

⑦

⑧

**ワイン・シャンパン**

- ① ジャクソンキュヴェ730 ¥7350 **お勧め品!**
- ② ドラピエカルト・ドール・ブリュット ¥5,600
- ③ ラルマンディエ・ベルニエブラン・ブラン・ブリュット ¥6,500
- ④ J=ラサル/プレフランス・ブリュット ¥4,980
- ⑤ エグリ・ウーリエ/グラン・クリュ・ラ・デュ・シモン・ブリュット ¥8,400
- ⑥ エグリ・ウーリエ/グラン・クリュ・シモン・ブリュット1998 ¥16,800 **お勧め品!**
- ⑦ ウ・メス・ウ・ファン・トレス(1+1=3) ¥2,100
- ⑧ ミッセル・ティノ/フェット・ドール ¥1,575

シャンパン&ワインはこの人にきく!

**長野大輔さん**

いつもズバリと接客。少し要望を伝えるだけで期待を超えるサービスをしてくる。

■プロフィール  
株式会社せきや  
(社)日本ソムリエ協会認定  
ワインアドバイザー/  
ワインエキスパート

C'est la Vie  
SAKE-BOUTIQUE  
**SEKIYA**  
Depuis 1910

1-9-30, HAKA, KUNITACHI-SHI,  
TOKYO, 186-0004 JAPAN.  
Tel: 042-571-0051 http://www.sekiya.jp

**SEKIYAからとっておきのX'masプレゼント。  
詳しくは裏表紙をご覧ください。**

**6種のシャンパンが1,000円で!**

**X'masシャンパン  
飲みくらべイベント**

日時: 12月22日(土)・23日(日)・24日(月) 14:00~20:00  
場所: せきやビル地下噴水前  
SEKIYAワインアドバイザーが厳選した6種類のシャンパンを1,000円で飲みくらべ。(予約制)

〈22日はスペシャル限定10名様〉  
サロン1995年のシャンパンを限定10名様に3,000円でご提供。(予約制)  
尚ご予約はSEKIYA TEL:042-571-0001まで。  
※当日お立ち寄りのお客様はプラス500円でご提供。  
※数がなくなり次第終了とさせていただきます。