

2022～2023 年度



THE ROTARY CLUB OF KOSHIGAYA NORTH

越谷北ロータリークラブ

例会日:毎週水曜日 12:30～13:30

例会場:越谷市千間台東インペリアルビル 4 階

T E L 048(975)9898

F A X 048(977)3741

創 立:1976 年 5 月 11 日

会 長 : 大 島 直 幸

副 会 長 : 長 谷 川 真 也

幹 事 : 江 口 公 晴

会報委員長 : 櫻 井 保 彦

第 2278 回 例会記録 No. 31

令和 5 年 5 月 10 日

司会: 近藤 慎悟 編集: 近藤 慎悟

『越谷北 RC・越谷中 RC 合同例会』

至: 吉川 シヤルメ

会次第

1. 点鐘
2. ローターソング 「国家君が代」「奉仕の理想」
3. 四つのテスト
4. お客様紹介
Miss Wine Vineyard Award 池田 眞琳 様
米山記念奨学生 倪 楓萃 様
5. 会長挨拶
6. 幹事報告
7. 外部卓話

「ワインとお料理のペアリング会」

【次回例会案内】 令和 5 年 5 月 24 日

ロータリアンの行動規範

雑誌記事紹介

外部卓話 (青少年奉仕月間に因んで)

卓話者: RI2770 地区

青少年奉仕部門長 大塚 崇行 様

会長挨拶



越谷北 RC 大島 直幸 会長

本日は中クラブと北クラブの合同の例会に参加して頂きましてありがとうございます。本日は、須賀親睦委員長に趣向を凝らして頂きまして、料理とワインの組み合わせを楽しんで頂く会ということで開催させて頂きます。ワインと料理とのペアリングを、順番に説明をしながら進んで行きたいと思っておりますので楽しんでみてください。それでは、本日の会が中クラブ、北クラブの絆を一層深める会となることを祈念しまして会長の挨拶とさせて頂きます。



越谷中 RC 坪井 明 会長



皆様、こんにちは。去年の4月2日に越谷北 RCさんと合同例会をさせて頂きまして早一年経ちました。今日は事務局員さんを含めて6名参加させて頂きました。今日も楽しい例会だと思しますので、よろしくお願いいたします。

越谷中 RC クラブは1990年5月22日(平成2年)、スポンサークラブの越谷北 RC さんから創立させて頂きまして、まもなく34年目を迎えようとしています。引き続き、北クラブと中クラブで交流させて頂ければと思います。今日はどうぞよろしくお願いします。

幹事報告



越谷北 RC 江口 公晴 幹事

- ・5月のロータリーレートは136円です。
- ・地区より、バーベキュー婚活パーティーの案内が届きました。詳細をお聞きになりたい方は幹事までお申し出ください。
- ・越谷中 RC さんより5・6月の例会プログラムが届いております。例会場に掲示しています。



越谷中 RC 小池 和義 幹事

- ・6月に観劇と鹿児島への2泊3日の旅行を予定し

ています。こちらを楽しく過ごせるように今からワクワクしています。

本日はどうぞよろしくお願いします。

外部卓話



Miss Wine Vineyard Award 池田 眞琳 様

ワインとお料理のペアリング

(プロフィール)

ソムリエ/講師

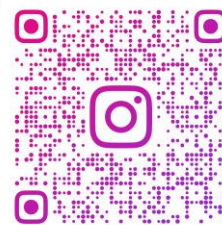
MARIN IKEDA

企業や個人向けにワイン講師やペアリングディナーを主催し、ワインをこよなく愛するワインアンバサダーとして活動中。

Wine Ambassador/ Private Wine Instructor/
J.S.A. Sommelier
WSET Award of Wine Level3 Pass with
Distinction Miss Wine Vineyard Award
J.S.A. SAKE DIPLOMA

▼インスタ QR コードはこちら

気軽にフォローいただけると嬉しいです



@MARIN_WINEGIRL

insta: @marin_winegirl

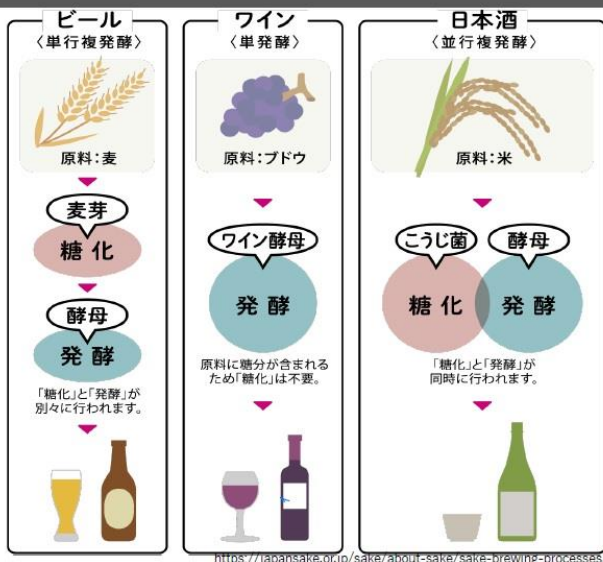
mail: homymarin@gmail.com



本日のアジェンダ

1. ご挨拶
2. ワイン概要
3. テイスティングの基本
4. 料理とのペアリング
5. 本日のペアリングメニュー
6. 各メニュー開設

ワインとは



テイスティングの基本

1. テイスティングの順番
外観 → 香り → 味わい
2. 香りのタイプでスタイルを導く
 - ① ワインの 3 アロマ (年、状態)
 - ② フルーツの種類 (品種個性)
 - ③ フルーツの熟度 (産地)

ワインの 3 アロマ

1. 果実・花

ブドウ品種由来の香り

2. 醸造

発酵タンクの種類など醸造過程で現れる香り

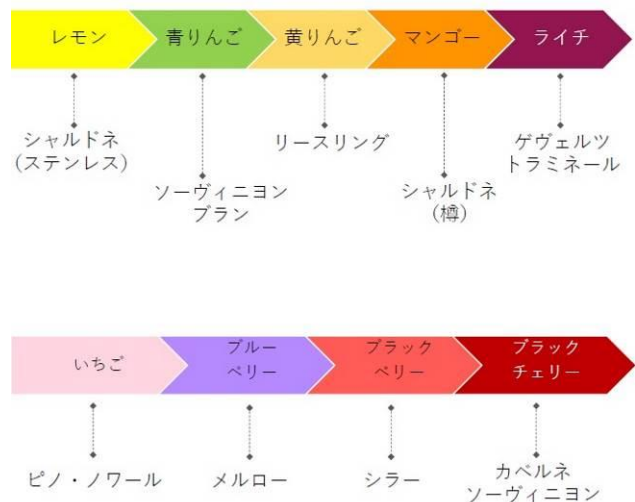
3. 熟成

ワインを寝かせている間に香りが変化していく

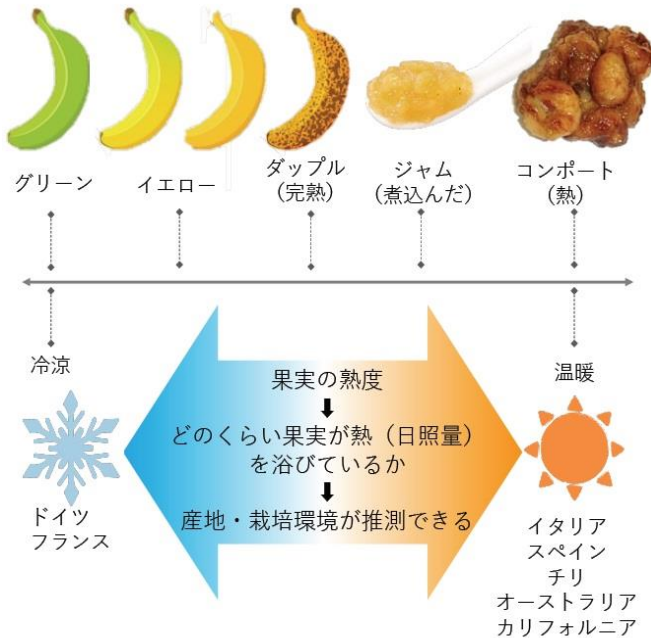
フルーツの種類 (品種個性)

1. 果実・花

ブドウ品種由来の香り



フルーツの熟度 (産地)



本日のペアリングメニュー

- 山芋のマリネ (ホタテ添え) → Alsinac Cava Brut (アルシナック カヴァ ブリュット)
- 人参のムース (甘海老添え コンソメのジュレがけ) → Calvinsson Selection Syrah Rose (カルヴィソン セレクション シラー・ロゼ)
- カサゴのポワレ (ハスのバルサミコンソテー ハーブの香りを効かせた ラヴィゴットソース) → Panamera Chardonnay (パナメラ シャルドネ)
- オマール海老のポッシェ (ジャガイモのドフィノワ ビスクソース オマール海老のみそと ヴァンプランのソース) → Chateau de Chantegrive Graves (シャトー・ド・シャントグリーヴ グラヴ)
- 黒毛牛のステーキ (マスタードを効かせた ジャーマンポテト風 玉葱の旨みそせた アンディーブのプレゼ) → Chateau Dauphine Rondillon (シャトー・ドーフィネ・ロンディロン)
- 抹茶のパンナコッタ (餅とミルクのソース 桜のグラニテ)

ペアリングの基本

※調味料・調理方法などペアリング要素はいつもパターンがあるので お料理に合わせて詳細を解説





オマール海老のポッシェ

濃厚なエビのうまみ
リック-コクのあるソース
× 同じチキチキ
クリーミーで
ボリュームのある
白ワイン



本日の会を楽しむための基礎知識となる卓話をありがとうございました。



黒毛牛のステーキ

牛肉のボリューム
ショーシエ
火の入り香ばさ
凝縮した
赤ワイン
苦味のある野菜
×
タンニンの凝縮感
葉ハブの苦味のある赤ワイン 8



懇親会の部

合同例会の後は懇親会が開催されました。本日の会はワインと料理のペアリングを楽しみます。食事の説明をシェフ、ワインの説明を池田様とシャルメ在中のソムリエが行いました。

MARIN IKEDA -複製転載禁止-



抹茶のパナナコッタ

果物や花のニュアンスや
濃厚なチョコレートや
エスプレッソの風味が
ハチミツやオレンジピールのような
高い糖度と濃厚な甘さが特徴の
デザートワインとよく合う



エスプレッソの
パウンドケーキ



9



須賀委員長の司会から、懇親会が始まりました。



乾杯が待ち遠しい時間でした。





越谷中 RC 菊池会員が乾杯の発声をしました。



米山記念奨学生 の 俣楓草さんも楽しんでいました。



料理の説明はシャルメのシェフが行いました。



ワインの説明は池田様とソムリエで行われました。



シャルメ自慢の人参ムースはメディアでも有名です。



初孫誕生祝いと誕生祝いで突然呼ばれたお二人。



各テーブルでペアリングを楽しんでいました。



誕生日のお祝いケーキがプレゼントされました。





井谷さんが誕生祝いお礼の挨拶をしました。



黒毛牛のステーキは苦みがある赤であわせました。



こちらは杉山さん初孫誕生祝いケーキです。



久しぶりのソングリーダー登場です。



杉山さんがお礼の挨拶をしました。



大濱会長エレクトがメの挨拶を行いました。



オマール海老はクリーミーな白とあわせました。



越谷北 RC・越谷中 RC 合同例会にご参加された
皆様、お疲れ様でした。

