

この1冊でフードシーンの“今”がわかる!

www.elle.com/jp/gourmet/

# ELLE gourmet

エル・グルメ  
JANUARY  
2019  
no.11

## ホームパの極意

しび辛グルメにしびれてる

フードトレンド予測  
2019

別冊付録1

スパイス&ハーブで  
新和食カレンダー

別冊付録2

ELLE Cooking



# CHEERS!

新感覚の“和”が気分!  
**お酒とつまみ**

## 「1988 KORYORI-YA」のお酒選び

ワインも日本酒も、飲んで好きだったものをあれこれ幅広く、多彩な品ぞろえで。



### Sake

1 長野・小布施の樹一市村酒造場「スクウェアワン」。昔ながらの製法で仕上げた、強くしつかりした辛口のお酒。重めのおつまみに合わせて。1合¥1,800 2 日本酒のイメージを変える軽やかな酒造りに取り組む大嶺酒造。「純米3粒」は、マスカットのようなニュアンスがある甘酸っぱさが特徴。1合¥1,300 3 「作 恵乃香」。どの料理にも合わせやすい、すっきりした旨みと甘みは万人に好まれる味わい。1合¥1,300



### Wine

1 長野・小布施「ソガ・ペール・エフィス 2015 オーディネール メルロ&カベルネソーヴィニヨン」。「日本ワインは薄いというイメージを覆す、しつかりした味わい」と藤田さん。2 スペイン「アブラ デティ」。ソーヴィニヨンブラン特有の力強いアロマと、トロピカルフルーツのようなフレッシュさ。3 ナバの人気ワイナリー、ケンゾーエステートのメインブランド「紫鈴 2015」。深みとしなやかさを併せ持つ、繊細な赤ワイン。

高級ワインとおばんざいをあくまで気軽に、自由に  
東京・中目黒で、同級生ふたりが切り盛りする「1988 小料理屋」。店内に入ると目に入るのは、大鉢に盛られた日替わりのお総菜。「ふたりとも、あれこれ食べるのが好きなのでこのスタイルに。ここから前菜をいくつか、そして焼きものなどを召し上げれば、おなかも満足してもらえようそろえていきます」と話してくれたのは、料理担当の片岡絵里さん。一見いわゆるおばんざいだか、メニューをよく見れば「納豆たくあんブライタチーズ」「にんじんのトムヤムナムル」「梅のキムチ漬

け」と、和やアジア料理をベースにした、好奇心をくすぐる組み合わせに心躍る。メニュー構成も時に韓国色が強め、時にタイ色が強めと、あくまで自由だ。お酒は日本酒とワインが中心。「あの高級ワインに味わいが似ている」と、藤田さんが教えてくれたコスパのいいスペインワインがあるかと思えば、小料理屋には珍しいケンゾーエステートの一本まで。ふたりも大好きなワインだが、「このエリアのお客さんの層に合わせて用意したのがきっかけ」なのだとか。でも、あくまでもアテは小料理。少し気張ったワインをお総菜で楽しむなんて、ある意味とてもぜいたく。

### おすすめアテレシピ



ゴルゴンゾーラ入り生ハムおにぎり

◎材料【1個分】  
ごはん……………茶碗1膳  
ゴルゴンゾーラチーズ(1cm角)…4個  
生ハム……………1枚  
塩、粗挽き黒こしょう

◎作り方  
1 ごはん、ゴルゴンゾーラチーズ、塩少々、粗挽き黒こしょうをボウルに入れて混ぜ、三角に握る。  
2 1を生ハムで巻く。



梅のキムチ漬け

◎材料【10個分】  
梅干し(はちみつ梅)…………10個  
キムチの素、コチュジャン 各大量2  
しょうゆ……………大量1  
ごま油……………大量3  
一味唐辛子……………大量2

◎作り方  
梅干し以外の材料を混ぜ、梅干しを和える。清潔な保存容器に入れ、冷蔵庫で1日以上置く。1週間ほど保存可能。



## 1988 KORYORI-YA

1988こりょうりや

現代版の小料理屋を目指して2017年6月にオープン。多国籍ミックスな味わいの小料理に多彩なお酒を自由に楽しむ。

お高担当の藤田奈都子さん(奥)と、料理担当の片岡絵里さん。店名の1988はふたりの生まれ年。料理は、開店までに1年をかけて試作を重ねたという。

### 1988 KORYORI-YA

● 東京都目黒区東山2-3-5 ビラベックスタワー1F  
☎03-6303-3387  
🕒19:00~23:30L.O.  
📅土・日曜

前菜の盛り合わせは日替わり。飲んでるお酒に合わせて内容も変わる



ブライタチーズにたくあんと納豆の意外性

