

J **apanese text**

2018年 春/夏号 日本語編

巻頭特集

**日本のハート NAGANO
 千曲川ワインバレーを巡る旅**

写真=大泉省吾、坂本正行 (p. 16-17、20)、角田 進 (p. 23)
 文=鹿取みゆき、露木朋子、安藤菜穂子 (オーストラリア・ガット)
 地図=上泉 隆

p.010

ワイン農園を旅しながら、土地の料理とワインをいただくのは、大人にだけ許された最高の贅沢。緑溢れる長野・千曲川沿いは、そんな旅にうってつけだ。世界に引けを取らないワインバレーが日本にも誕生している。

(p.010)

1000 回の曲がりがあるという様子がその名を因む千曲川の流域は標高差もあり、気候も多様。これがナガノワインの多様性をうむ。

日本ワインと長野千曲川ワインバレー

文・玉村豊男

p.011

「日本ワイン」というのは、国内で栽培したブドウだけを使って国内で醸造され瓶詰めされたワインをいう。これまでは海外から輸入したバルクワインを詰め直したり輸入濃縮果汁を使ったものでも「国産ワイン」などと呼ぶことが一般におこなわれてきたが、国税庁告示により、海外原料を使用したものはその旨をラベルに記さなければならないという表示規則が 2018 年 10 月に発効する。それに伴い、日本ワインという名称も明確に定義されるようになった。

ワインはブドウを育てた畑の傍らで仕込むのが本来の姿である。日本では、1970 年代の中頃に本格ワインの需要が急増したが、このときに原料を海外から輸入して国内で加工するという工業的な方法を選んだために、同じ時期に改革を遂げて飛躍したカリフォルニアやニュージーランドなどから大きく後れを取ってしまった。今回の改革によって、日本のワイ

ン産業はようやく構造的な変化を遂げ、日本ワインをつくるワイナリーが全国に増えて、その土地の個性を表現するもつとも芸術的な手段であるワインの魅力と、ワインづくりという農業をベースとしたライフスタイルが多くの人の共感を呼ぶことになるだろう。

日本ワインの品質がおおかたの想像を超えるレベルに達していることは、実際に味わってもらえれば誰もが納得すると思う。雨が多く湿度の高い、西欧系ブドウ品種が嫌うとされる気候の下で、いかに日本人の努力を厭わぬ丹精とたゆまぬ研究心が、日本ワインの特質として世界から評価される繊細で精妙な味わいをつくり出しているか、ぜひその場に身を置いてたしかめていただきたい。

いま、日本には 260 あまりのワイナリーがあるといわれている。なかでも長野県では、県が推し進める「信州ワインバレー構想」が追い風となり、ワイナリーが続々と誕生し、現在その数 36 軒になる (2018 年 2 月時点)。小さいながら良質のワインをつくる新進ワイナリーから、多彩なラインアップをそろえる老舗ワイナリーまで多彩。長野は基本的に雨が少なく日照量が多い。土壌の水はけも良く、ブドウの栽培のための好条件を備えているのが魅力だ。

今回は 4 つある長野のワインバレーの中でも、千曲川の上流と下流、その右岸や左岸と、それぞれに標高、土壌、気候にバラエティがある「千曲川ワインバレー」を取り上げたい。

玉村豊男 (エッセイスト・画家・農園主)

1945 年東京生まれ。「ヴィラデスト ガーデン ファーム & ワイナリー」オーナー。2015 年より立ち上げたワイナリー「アルカンヴィーニュー」では栽培醸造経営講座「千曲川ワインアカデミー」も主宰。次世代のワインゲロワー育成にも力を入れる。『田園の快楽』『ワインの時間』(いずれも世界文化社刊) など著書多数。

ワインを身近に感じる大人の旅を 千曲川ワインバレーの愉しみ方

p.012

軽井沢を抜けると、追分から上田までの「浅間サンライン」が始まります。この道は別名「ワイン街道」。いつかこのエリアが「ワインバレー」と呼ばれる日が来るようにと夢見たのは、僕が東部町（現・東御市）の「ヴィラデスト」の地に初めてシャルドネとメルローを合わせて500株植えた1992年のことでした。

2013年に長野県から「信州ワインバレー構想」振興策が発表され、その夢は現実となりました。今、長野県には4つのワインバレーが存在します。歴史と伝統を誇る「桔梗ヶ原ワインバレー」、雄大なアルプスを背負った「日本アルプスワインバレー」、山ブドウなどを使ったワインづくりも注目の「天竜川ワインバレー」、そして「千曲川ワインバレー」。なかでも「千曲川ワインバレー」は、わが「ヴィラデスト」を筆頭に、新規参入のワイナリーや生産者の熱いパワーに満ちた注目のエリアです。

「千曲川ワインバレー」の旅を愉しむなら、まず、川に沿うような「浅間サンライン」を走り、この地ならではの景色の変化に触れてください。山々がおりなす高低の差、ごつごつした岩肌、緑の色合いの違い。変化する風景は、同じブドウでも多種多様に育ち、多彩なワインが生まれる風土であることを意味します。風土も多様なら、旅のプランも多彩です。小諸の「マンズワイン」を訪ねて、ワインづくりを始めた「中棚荘」に泊まる旅もいい。東御の各ワイナリーから30～40分も車で走れば、鹿教湯^{かかげゆ}や上山田^{かみやまだ}といった昔から知られた名湯もあります。千曲河畔には「草如庵^{そうじょあん}」のような小さいながらおいしい料理店も増えました。天然酵母系パン屋さんや、シャルキュトリーなど、志ある若い人たちが独立して、さりげなく構える店も多い。そんな所をわざわざ探して回るドライブもおすすめです。また、ナガノワインの名前は聞いていても、実際に手に取れる場が少ないとの声も受け、2016年JR北陸新幹線 軽井沢駅北口1階東端に「オーデパール」

(p.23)もオープンしました。ナガノワインが気軽に飲めて買える、新しいスポットの誕生ですね。

しかしワインバレーの旅の最大の魅力は「ワインを身近に感じられる」、この一言に尽きるでしょう。そのワインができた畑に立ち、空気を、風を、生産者の想いを、暮らしを肌で感じながら、ワインを飲む。これぞワイナリー巡りの醍醐味、何よりの大人の贅沢です。フランスやイタリアに行かなくても、首都圏から数時間でその幸せを味わえるのです。

ワインやワイナリーを介在すれば、それを手がけた地元の人々と訪れた客との親しい交流も生まれます。次世代の観光には、この「交流」が大きなキーワードになる予感がしています。新しい観光の規範となるワイナリーやワインバレーを目指して……。僕の夢はまだまだ続きます。(玉村豊男さん・談)。

ワイナリーセレクション

ブドウ畑を眺めながらワインをいただく贅沢

*繁忙期や冬季は、営業時間や休業日が変更されることがあります。ワイナリーやお店を訪ねる際は、事前にご確認ください。

p.014

●日本ワイン、ナガノワインを牽引する頼もしい旗手

エッセイストでもある玉村豊男さんが東御市にヴィラデストワイナリーをオープンしたのは2003年のことだ。今、振り返ってみると、玉村さんがこの地にワイナリーを立ち上げたことが、非常に多方面にわたり、日本のワインづくりに極めて大きな影響を与えてきた。

ワイナリーは標高850メートルという高台にある。ブドウ園からは、眼下には千曲川流域の上田盆地、目の前には北アルプスや美ヶ原^{うつくしがはら}の山々というすばらしい眺望が望める。この景観の美しさは日本全国のワイナリーでも5本の指に入る

だろう。ワイナリーには上質なフレンチレストラン、美しいガーデンも併設。ワインファンならずとも再び訪ねたくなるのも納得する。

ワイナリーのある東御市は巨峰の産地として知られてきた。1992年、初めて玉村さんがこの高台にワイン用ブドウを植えたとき、ワイン界の専門家たちは無謀だと口を揃えた。結果的には、冬の寒さで毎年2〜3%の木が枯れるものの、例えばシャルドネは毎年十分に熟した果実がとれている。それどころか、ワイナリーのフラッグシップでもある「ヴィニユロンズ・リザーブ・シャルドネ」は、2013年世界最優秀ソムリエとなったパオロ・バッソがブルゴーニュの高級白ワインに匹敵すると賞賛し、また洞爺湖、伊勢志摩の両サミットのいずれにおいても提供されるほどの品質になった。

ここに至るまで、玉村さんの右腕として、ブドウを育てワインをつくってきた栽培醸造責任者兼現在の代表取締役社長である小西^{とせ}さんの果たしてきた役割は大きい。また畑を開墾したときに小西さんのことを指導した日本ワインの父とも言われる故浅井昭吾さんの存在も忘れられない。この3人が出会わなかったら、これほど上質なワインが生まれることもなかったし、さらに言えば日本ワインが注目されることもなかっただろう。

現在自社農園は7.5haまで広がった。シャルドネのワインには定評があったが、最近は芳しいピノ・ノワールや爽やかなソーヴィニヨン・ブランも秀逸。さらに今後はゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリも期待できそうだ。

ヴィラデスト ガーデンファーム&ワイナリー

長野県東御市和 6027

Tel. 0268-63-7373

www.villadest.com

10時~日没 (冬季は休業)

ワイナリーカフェ

Tel. 0268-63-7704 (予約専用)

軽食やスイーツ、試飲は10時~日没

ランチコースは11時30分~と13時30分~の2回制。週末のみサパー

コースあり(要予約)

ワイナリーツアーあり(土曜・日曜・祝日)

ブドウが育った畑を眼下に見ながら「ヴィニユロンズ・リザーブ・シャルドネ」や「プリマベラメルロー」を傾けてみては。

『厳選日本ワイン&ワイナリーガイド』

ワインジャーナリストの鹿取みゆきさん著、玉村豊男さん監修の日本全国ワイナリーガイド。長野はもちろん、北海道・山形・新潟・山梨の、訪ねて味わえる日本ワイン最前線をレポート。ワイナリー巡りという新たな楽しみに読者を誘う一冊。(日本語のみ)

p.015

●小規模ワイナリーが世界へと乗り出す

今の日本ワイン産業は、第二の人生にワインづくりを選ぶ一個人、さらには異業種の企業が乗り出すようになってきている。転職前の職種は、建設関係の技術者や、M&Aの担当者などさまざま。そんな転職組の中でも異色の経歴の持ち主が、はすみふあーむのオーナー兼栽培醸造家の蓮見よしあきさんだろう。

高校生のときに単身渡米、アメリカの大学を卒業後に職員として働きだしたのは、ロサンゼルス・ドジャース。選手に飲ませてもらったワインで、その魅力に開眼した。転勤で帰国し、働きながら通ったテンプル大学の生涯教育プログラムで、日本各地のつくり手にいまでも大きな影響を与え続けている、アメリカ人のブルース・ガットラヴさんに出会う。当時ブルースさんは、栃木県のココ・ファーム・ワイナリーの栽培醸造責任者を務めており、その縁もあって同ワイナリーに転職した。

2005年、理想のワインをつくるべく独立して東御市へ移住。ワイン産地としての可能性を感じたことも理由のひとつだが、それにもまして一帯から眺められる^{たてしな}蓼科や霧ヶ峰の山々の美しさに惚れ込んだ。当初は資金繰りも厳しく、巨峰を育てながら食いつなぎ、耕作放棄地を耕し、なんとか1000本のブドウを植えた。

海外ジャーナリストも評価しているのが、蓮見さんが育てる甲州ブドウ。山梨より冷涼な気候のもとで育った甲州は、豊かな酸を持ち、ふくよかな果実味がありながらしっかりと引き締まる。また人気のシャルドネは、標高の高い畑で育ったブドウならではの、きりとした酸が魅力。

近年は上田市内にショップ&カフェをオープン、香港をはじめとする海外展開へも乗り出した。ワインバレーの中核をなす蓮見さんの挑戦は続く。

はすみふぁーむ&ワイナリー

長野県東御市祿津 413

info@hasumifarm.com

hasumifarm.com

土曜・日曜・祝日のみ 10時～17時（平日は要予約）

ワイナリー見学は要予約

ニックの愛称で知られる蓮見よしあきさん。「小規模ワイナリーを経営したい方のモデルケースになれば」と『ゼロから始めるワイナリー起業』（虹有社）など著書多数。

はすみふぁーむ ショップ&カフェ 上田柳町店

長野県・上田市にある趣のあるショップ&カフェでは、地元食材たっぷりのプレートランチも（写真）。自社ワインと相性抜群のメニューにグラスワインも進む。

長野県上田市中央 4-7-34

info@hasumifarm.com

10時～19時

（ランチ 11時30分～14時LO、ディナーは3日前までに要予約）

p.016

●長野の「コートドール」を目指して進み続ける

「ワインをつくって、そのワインを飲む。東御に暮らす人々が、そんなふうにはワインとともに当たり前のように文化的に暮らせる毎日が実現すると思っています。そしてこのブドウ畑から連なる一本道がその始まりになってほしい」と、ワイナリーの名前にこめた思いをリュードヴァンのオーナー、

小山英明さんは語る。

2006年、東御市にあるかつてリンゴ畑だった小高い丘の耕作放棄地を開墾し始めた。当時、あたりはすでに雑木林と化しており、おまけに放棄地は急な斜面の曲がりくねった道沿いを縫うように点在していた。一枚の広さが0.3haと狭い畑を開墾し、ワイナリー設立時にようやく3.2haになった。その後も開墾は続き、2017年、自社農園は6haに達した。栽培品種もシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、メルローに、ピノ・ノワールとカベルネ・ソーヴィニヨンが加わった。今後はゲヴェルツトラミネールによるヴァンダンジュ・タルティヴ（遅摘み甘口）なども検討している。

ワインは大きく3つのラインに分かれている。ひとつはラインナップの主力となっている、自社農園で栽培された欧州系品種でつくられたシリーズ。そして、信頼できる友人や知人がつくった原料のレザミコレクション、さらに、東御市産のリンゴのみでつくるシードルだ。

欧州系品種のワインで人気が高いのがソーヴィニヨン・ブランのワイン。小山さんは、長野県におけるこの品種の可能性にいち早く着目した人で、「ソーヴィニヨン・ブラン」のワインは彼の名刺のようなものだ。今後はシャルドネ、ピノ・ノワールを使ったスパークリング・ワインにも注目したい。

「ワインこそ究極の地産地消であるべき」と地元で根づくワイン文化を目指してブドウ作りを始めた小山さん。その真摯な姿勢と人柄が感じられるワインには、熱烈なファンも多い。春にはブドウの苗木の植え付け、秋には収穫作業をボランティアでの参加者とともに。作業のあとは、見晴らしのよいブドウ畑で、ピクニックをしながらワインを楽しむ人も。週末オープンのカフェも人気だ。

リュードヴァン

長野県東御市祿津 405

info@ruedevin.jp

www.ruedevin.jp

ワイナリー見学は要予約

カフェレストラン・リュードヴァン

土曜・日曜・祝日 10 時～17 時（平日は要予約）
軽食が楽しめる、ワインやグッズも購入できる

P.16 左：軽井沢のレストラン「ユカワタン（P.20）」では、「リュードヴァン」のワインとの極上ペアリングも楽しめる。右奥の「メルロー」は凍として清楚な印象の赤ワイン。ヴィンテージごとの違いを明確に表現するため、樽熟成の期間は控えめに、「薄化粧」の樽香で仕上げられている。
P.16 右：思いのこもった Rue de Vin の看板。
左：秋の収穫には、全国からファンがボランティアで集まる。

p.018

●和食に寄り添う健やかな日本らしいワインを追い求める

長野電鉄「須坂」駅から車で 10 分ほど、目印はブドウの色の看板。ワインづくりを教える学校として名門のオーストラリア・アデレード大学で栽培と醸造のデグリーを取得して、最終的に故郷にワイナリーを構えた楠 茂幸さん。市内 20 箇所に畑を構え、「それぞれの品種特性をいかしつつ、日本の料理に優しく寄り添う“健やかなワインづくり”を目指す。また、ワインを飲むことを通して、飲み手が安らぎを得られることも願っている。楠さんのワインの魅力はなんといってもエレガンスとバランス。強さばかりを求めるワインとは一線を画している。メルローの赤ワインも、シャルドネやセミヨンでつくられた白ワインも、柔らかで温かみのある味わいが心に残る。

近年は海外のワインコンクールに出品したり、海外に日本ワインを紹介する活動もしており、これから益々注目のワイナリーだ。

楠わいなリー

長野県須坂市亀倉 123-1
Tel. 026-214-8568
www.kusunoki-winery.com
10 時～17 時（夏季）、10 時～16 時（冬季）
不定休
ワイナリー見学などは要予約

メルローとカベルネ・フランをブレンドしたまるやかな赤ワイン「ポーリュウ」には、合鴨の焼き物などもおすすめ。

●地元消費 8 割のカジュアルワインが自慢

“巨峰の町”として知られる中野市で、2004 年に果樹栽培農家 4 軒が立ち上げたワイナリー。「たかやしろ」とは長野県にある標高 1351m の山、高社山こうしゃさんの愛称。その高社山南麓、標高 400m にある畑から採れるブドウを使用し、地元で根ざしたワインを造る。価格も手頃で今やデイリーに楽しめるワインとして、すっかり定着した。ブドウ畑の横に立つショップに入ると、シャルドネやメルロー、ヴィオニエからシードルまで多品種のお酒がずらり。飲み比べも楽しい。

たかやしろファーム&ワイナリー

長野県中野市竹原 1609-7
Tel. 0269-24-7650
www.takayashirofarm.com
9 時～17 時
日曜・祝日定休
ワイナリー見学は要予約

「たとえば高社山周辺、千曲川周辺と異なる土壌で育ったシャルドネの飲み比べを。土地の違いが実感できます」（武田たけだ晃社長）。

レストランガイド

ナガノワインの魅力がいっそう引き立つ緑陰のレストラン

p.019

●静かな時間が流れる古民家で美味と美酒に浸る

千曲川のほとり、田園が続くのどかな風景に、ふと現れる古民家。築 150 年の趣をそのまま残した「草如庵」は、東京から足を運ぶファンも多い、まさに隠れ家的一軒。店主の山

田 勉さん自らが摘んできた野山の幸、野草や山菜が主役の滋味豊かな日本料理がゆっくりといただける。京料理をベースにした献立には、繊細な風味を持つナガノワインもびったり。この季節の料理には、シャルドネや巨峰を使った微発泡の口ゼなどもおすすめ。「ワイナリー訪問後に食事に来てくださるかたも多いので、地元のワインは欠かせません。生産者さんに『和食に合うワインつくったよ』といわれるのもこの地ならではの」（山田さん）。

上：コースは全部で7品前後。「トマトと焼き玉ねぎの先付け」（奥）、「大岩魚の炭火焼き 夏野菜を添えて」。

左：かつては養蚕業を営んでいた古民家。

中：夏の献立から。椀物は「鮎の風干しとそうめん」でさっぱりと。

右：食後にはワインを3層に重ねた冷たいデザートを。

草如庵（そうじょあん）

長野県東御市布下 165

Tel. 0268-67-3910

昼 11 時 30 分～、夜 17 時 30 分～ 火曜定休

昼、夜ともに懐石コース 4000 円～（完全予約制・当日キャンセルは全額支払い）

クレジットカード 不可

p.020

●ナガノの恵みに満ちた、究極の地産地消

多くの人でにぎわう長野県軽井沢の星野エリア。その西端に位置する緑濃い森の中に、「ブレ斯顿コート ユカワタン」はひっそり建っている。今や軽井沢はもちろん、日本を代表するフレンチレストランとして世界に知られる一軒。静謐な雰囲気の中で供される、地元愛にあふれた料理は、国内外から訪れる人々を虜にしている。2016 年末から新たな料理長となった松本博史さんは長野県出身。8 年ぶりに故郷に戻り、地の食材の幅の広さ、力強さに改めて感銘を受けたという。「とりわけ、野菜のみずみずしさといったら!やっぱり土が違わんでしょうね」。

そのピュアな味わいをより豊かに演出しているのが、東御市

「リュードヴァン」の上質なワイン。「水の趣を感じる健やかさ」にシェフやスタッフが心から惚れ込み、今やレストランに欠かせない大切なパートナーとなっている。

夕暮れのガーデンでヴァンムスーとアペリティフから始まるディナーは、この地だけで味わえる特別なひととき。料理とワインが醸し出す、究極のナガノマリアージュを楽しみたい。

左上：季節を鮮やかに映し出した前菜「野の皿」。約 40 種のハーブや山菜、野菜の美しさに圧倒される一品。蜂の子のピュレのこくに合わせて、やさしいミネラル感のあるソーヴィニヨン・ブランを。

左下：鹿肉と杏のハーモニーが魅力の肉料理には、きれいな酸味のメルローを。やさしいあと味を生み出して。

星野リゾート ブレ斯顿コート ユカワタン

長野県軽井沢町星野

Tel. 050-5282-2267

yukawatan.blestoncourt.com

17 時 30 分～（要予約）

ディナー 1 万 8000 円～（税・サービス料別）

天候や入荷の都合などにより、メニューとワインは変更となる場合があります。詳細はお店にお問い合わせください。

p.021

●料理、ワイン、ともに地元愛にあふれる瀟洒なイタリアン

「イタリア料理はワインがあつてこそ。そして世界中のどこでも、地元の食材には地元のワインがベストのペアリングですから、なるべく東御市のワインを揃えるようにしています」。オーナーシェフの五十嵐孝平さんは地元・東御市出身。日頃からワインの生産者との交流も深いため、ヴィラデストやリュードヴァンといった有名ワイナリーだけでなく、いち早くアパチャーファーム、シクロヴィンヤードなど委託醸造の新顔ワインもオンリストしている。「地元の野菜のみずみずしく元気な味わい、上田の地鶏・真田丸のこく深さ。恵まれた土地の食材をシンプルに、存分に生かした僕なりのイタリア料理を作り続けていければ」。パワーを増すワイン生産者とともに、東御市の美食シーンを支えている。

左:夏のランチメニューから。「信州サーモンのマリネ 粒マスタードドレッシング」には、すっきりシャルドネを。

中:朝採れの新鮮野菜は「夏野菜のペペロンチーノ」(奥)に。メインは「上田市オオサワ農園地鶏『真田丸』のグリル」。

左下:しなの鉄道「田中」駅、「滋野」駅から車で5分。可愛らしい一軒家レストラン。

右:東京やイタリアなどで修業を積んだ五十嵐シェフ。

ノンナ・ジーニャ

長野県東御市加沢 682-2

nonnaginia1014igarashi@gmail.com

www.facebook.com/nonnaginia/

11時~15時、17時30分~22時 火曜・第2水曜定休

ランチ 1860円~、ディナー 3500円~。(すべて税込)

アラカルトメニューあり。

p.022

●地ワインファンのシェフが営む、お洒落なビストロ

「フランス料理に親しんでいただける小さなきっかけになれば」と上田市内の高台に2013年にオープン。地元の野菜をふんだんに使った、本格的ながら軽やかな味わいのメニューが次々に登場します。オーナーの遠藤広樹シェフはヴィラデストのワイナリーカフェでのシェフ経験もあり、今でも地元ワイン生産者のかたがたとの交流は頻繁。ブドウの生育など現場の状況もダイレクトに聞けるといいます。「追い風にのるナガノワイン。樹齢も上がっていることですし、期待大です。これからも積極的に地元のワインとつきあっていきたいですね」(遠藤さん)。

左上:ランチメニューのメイン、「和牛の心臓のロースト 粒マスタードのソースで」。

右上:市内を見晴らすテラスも気持ちいいですよ、と遠藤シェフと奥さまの康子さん。

右:「季節野菜のケーキサレ」は、菅平や東御のフレッシュ野菜が主役。

小さなビストロ ソリレス

長野県上田市上田 1684-3

Tel./FAX 0268-75-8973

www.facebook.com/sotlylaisse39

11時30分~14時LO、18時~ 日曜不定休

ランチ 2300円~、ディナー 4500円~

なるべく予約を

p.023

●ナガノワインに精通する地元ソムリエが提案

長野駅前の飲食店街にある「オステリア・ガット」では、2009年の開店当初から、当時まだ地元で注目されていなかったナガノワインを積極的に取り入れてきた。常時、赤・白ともに2種類ずつ用意されているグラスには2分の1と4分の1サイズもあり、さまざまなワイナリーのワインを試飲感覚で楽しむことができる。生産者と密に取り引ききするため、よそではお目にかかれない少量生産の銘柄も。地元野菜をふんだんに使ったイタリアンとナガノワインのペアリングに舌鼓を打って、千曲川ワインバレー巡りの締めくくりとしたい。

上: Wa Yawata ソーヴィニヨンブラン

かんぱちのカルパッチョ・長野産きゅうりとデコポンのソースで

中: 佐藤果樹園 和らぎ シャルドネ シュール・リー

信州野菜 100%の自家製パスタ

下: 中棚荘 メルロー

長野県産 SPF ポークのバルサミコ酢煮込み

左:「長野県のブドウには力がある」と成澤篤人さん。

オステリア・ガット

長野市北石堂町 1366-1

gatto@cap.ocn.ne.jp

www.facebook.com/osteria.gatto

18時~翌1時 日曜定休

●旅の締めくくりを訪れたいショップ兼ダイニング

軽井沢駅北口のすぐ横、以前はしなの鉄道のホームだった

一角に 2016 年夏オープンした「オーデパール」は、いわばナガノワインのアンバサダー的存在。ナガノワインと料理が楽しめるだけでなく、お土産処としても、ワイナリーツアーのアドバイザーとしても活用できる貴重な一軒。グラスワインは常時 10 種類ほどがリストに。グラスワインのテイクアウトも可能。入手しにくい稀少ワインが並ぶことも。「地元の人、観光客も含め、たくさんの方が集まって自然とコミュニティが形成されるような場所^{おたゆうき}にしていけたら」と社長の太田佑生さん。

かつての鉄道のホームがダイニングに様変わり。自家製ソーセージ、ラタトゥイユなどが並ぶ。

※天候や入荷の都合などにより、メニューは変更となる場合があります。

オーデパール

長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1178

Tel. 0267-31-6233

au-depart.jp

10 時 ~ 22 時 30 分 LO (冬季は 11 時 ~)

各メニュー 300 ~ 3600 円

水曜・木曜不定休

(3 月 22 日まで改装のため一時閉店)

※本特集に掲載されている価格は、原則として本体価格であり、2018 年 2 月 16 日現在のものです。