

私の“キレイ”が家族の幸せ

VERY

6

2008
June

【フェリシモ】

本誌の発行は、毎月15日です。お申し込みは、お電話にて。

30代に突入したら、本気の“美白”知識が必要です

美白フレッシュアップの 1本入魂“美容液”

「昔はかっこよかったのに」ため息ばかりじゃ、何も変わらない
本日開講! | ダンナ・ビューティ |

お姉さん風味のカジュアルが、即決プライスで手に入る!
富田よし子さん スキマ時間は
「ルミネ」でアネゴ買い

SNAP お手本は「海外実例 in ニッポン」
ファブリック&ディスプレイは、
国際結婚インテリアに学べ!

美脚に見えて、動きやすくて、
下着が見えない! が条件です

GAI-CHARI
外チャリ族は
「美的パンツ」を
知っている!

特集

世のご主人諸君。
結婚記念日、誕生日。
いくつになっても
大切にするのが思いやりです

記念日くらい、 キレイな妻だと 感謝して!

特集

海が好きな人は、
街カジュアルもこなれてる!

自称“夏おんな”の ワードローブ拝見

「パリスの審判」に登場します



この本が今回の旅のきっかけです

栗山孝太郎さんと共訳した『パリスの審判』(日経BP社 ¥2,400)。この翻訳を進めるうちにカリフォルニアへの旅の夢が膨らみました。ハイツ・セラーズの赤ワインは通常よりも長い樽での熟成を経てリリースされます。カリフォルニアのカルトワインの先駆け的存在。



Heitz Cellars
ハイツ・セラーズ

1963年にナバビレーのセントヘレナにジョー・ハイツ氏により設立された老舗ワイナリー。現在でも生産量が限られているので、ボトルナンバ―と生産量がそれぞれのボトルにマークされているほどです。マーサズ ヴィニヤードとベラ・オークス・ヴィニヤードの2つの伝統的な畑が明示されたカベルネ・ソーヴィニヨン(赤ワインの葡萄品種)がある。



1 1968年に建てられたという石造りのセラーはワインの熟成倉庫として現在も使われています。2 現在のオーナー、キャサリン・ハイツさんと、ハイツ・セラーズのワインの特徴であるユーカリの香りについて話が弾みました。3 熟成を待つワインたち。樽は葡萄品種や畑によってフレンチオークやアメリカンオークなど数種類が使われています。4 セラーの外壁に飾られたワインボトルのオブジェが目印。



ナバビレーのグリを数軒回ってぶっつけ本番でセッティングをスタート。広いグリの中でも自分の欲しい商品を見つけたら躊躇、即買いですが、プロの自利です。

昼ワインの楽しみ
最後のランチの舞台は
見渡す限りの畑です



山本さんのセッティングで 華やかピクニックワインのスタート

チーズをメインに楽しむ
お手軽ワインランチ

「今回の旅のきっかけになったのが私が共訳した『パリスの審判』。1976年にパリで行われた、カリフォルニアワインがフランスワインを破った歴史的な試飲会を中心にカリフォルニアワインを絶賛したドキュメンタリーなのですが、その中に登場するカリフォルニアワイナリーのひとつがハイツ・セラーズなんです。今回はそちらのワイナリーの畑を望む丘で私のテーブルコーディネートでワインピクニックを楽しむ機会をいただきました。とはいっても、実はコーディネートで使ったクロスやカ

トラリー、食器などはすべて現地のスーパーマーケットで調達したものを、手軽に楽しめるということをお伝えしたくて、チャレンジしてみたのですがいかがですか？ピクニックだからといってカントリー調にするのは私らしくないと思ったので、黒と黄色をテーマカラーにしてコーディネートしてみました。ワインクーラーは花柄も兼用。カトラリーも使い捨てのものですが、色を統一して選べイメージも統一できるんですよ。料理はデリで手に入るチーズとハム、サンドイッチが中心。これはおすすすめ。せっかくなので広大な自然と暖かな日差しこそが、最高のランチの舞台です」



1 合わせたワインは『パリスの審判』にも登場したハイツ・セラーズを代表する赤ワインのマーサズヴィニヤードと白のシャルドネ。2 シロールの専用スライサーを使うとリボンのように薄くカッチングができます。これは現地のディーン&デルーで購入。3 カプレーゼはオイルにガーリックが効いています。4 黒のカッチングボードがプレート替わりになっています。5 パニエには種のバスケットを使ってみました。