

# HRSLレストランサービス実践セミナー 「ボルドーワインとデザート」サービス実技の基本〈基礎編〉に参加して

レンブラントホテル海老名 **柳原 茜 さん** (やなぎはら あかね)



「ワインの勉強は難しい、どこから覚えていいのか分からない」と思っていたときに、HRS企画委員会「ボルドーワインとデザートのセミナー」を見つけて参加しようと思いました。

最初にワインチューターの五鬼上(ごきじょう)先生から「ワインのことをあまり硬く考えずにカジュアルに楽しんで学んでもらえれば」と言ってもらえて、セミナーをかしこまり過ぎずに聞けてよかったです。セミナーの内容もボルドーワインの特徴をフランス地図やフランス時計に当てはめて考えるのが分かりやすいと思いました。

ボルドーワインは高級なイメージでしたが、リーズナブルでも美味しいワインが多く、頂いた資料のVALUEBORDEAUXに記載しているように、いろいろなワインを飲んでみたいと思った時に、どのワインを選べばいいのか一目瞭然でわかるリストがあることを初めて知り、それだけでもセミナーに行ってもよかったですと思いました。

第二部、第三部で行ったフルーツカッティングは、実演を目の前で見ることができ、話だけでは細かく分からない動作は自分たちで実践し体験することができました。

簡単そうに見えるカッティングも実際に行ってみると、果物の形に合わせてなるべく身をおとさないようにカッティングする技術や、切り落とした皮までも綺麗に整える技術が必要だと知って奥深さを感じました。実践ではカッティングに集中してしまい、お客様と会話をしながら行うのは難しいかなと思いました。

そして、第四部ではカッティングした果物(グレープフルーツと洋梨)と、ワイン(赤、白、ロゼ、デザートワイン)4種類で試食と試飲を行いました。特にマリージュを学べたのが楽しかったです。グレープフルーツには酸味があるので、白やロゼワインの酸味



と合い、ワインの味わいを引き立てるようでした。洋梨は甘味が強く、デザートワインの甘さと相まってとても美味しかったです。より甘味を引き立たせるために洋梨に塩を少しつけてから食べると、いっそう洋梨とデザートワインの甘味が引き立ちマリージュすることが分かりました。



果物だけではなく料理とワインの相性をおすすめ出来るようにするためには、食材の味をきちんと知ることが大事だということも改めて考えさせられました。

食材や料理に甘みと少しのタンニンがあればロゼ～甘口までのワインがおすすめできるなど、料理とワインの相性を勉強することができました。

またこのようなセミナーがあれば参加したいです。



～HRS企画委員会からのお知らせ～

3月11日に、サービス技能ブラッシュアップ講座&東京ドームホテル・スーパーダイニング「リラッサ」視察セミナーを開催します。詳しくは本誌同封の資料でご確認ください。