

おかげさん



2020年 秋号 vol.96
<https://www.vin-sante.com>

～造り手の想いを伝えたい～
直輸入ワイン&こだわり食品の店
Vin Santé ヴァンサンテ ばんどう
TEL: FAX 06-6681-1710
大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23
メール : espoa_ban@yahoo.co.jp

朝夕は、秋の気配を感じますが、昼になるとやっぱりまだ暑いですね。コロナに加えて、台風、そしてこの暑さ。なかなか大変ですが、皆様どうぞお体大切にしてください。

フランスでは、ブドウの収穫がはじまりました！

コロナ、コロナ、と言っている間に、もう9月ですね。そして、フランスではブドウの収穫が始まり、ラフォレさんや伊藤さんから現地の情報を頂き、皆さまにもボージョレ・ヌーヴォーのご案内を差し上げる頃になりました。私がボーっとしていても、ちゃんと季節はめぐり、植物は成長しているんですね。今年のブドウの出来については、中面に書いていますので、ぜひご覧くださいね。



9歳のフレンチデビュー

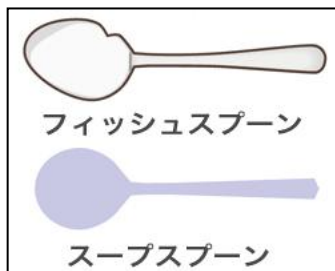
7月に姪っ子が9歳の誕生日を迎えました。今年は、自粛でどこにも行けず、夏休みも短縮ということで、小学生も我慢、我慢でした。誕生日ぐらい、楽しいことを！と思い、食べることに興味津々の姪っ子なので、フランス料理店に連れて行くことにしました。

「フランス料理って何かわからないけど、行くー！」とのことでレッツ・ゴー！とは言え、やや緊張の面持ちで店内へ。

メニューをもらって、色々料理の説明をしていたら、メインに白金豚のソテー・ブルーベリーと赤ワインのソースがあり、それを聞いて、

「フランス料理は、ごはんデザートと一緒に食べるの？」と。何のことかと思ったら、ブルーベリーはデザートに使うものだから、頭の中では、パフェに豚肉が乗っていたようです（なるほど…）。

また、魚を食べるときにフィッシュスプーンを見て、「これ、欠けてるよね？」と。確かに、欠けてますよね。今まで気にもしなかったことですが、子どもの目線は面白いですね。「ちょっと緊張したけど、美味しかった！目をつぶると思ひ出す。」と束の間の非日常を楽しんでもらえたようで、嬉しかったです。私も勉強になりました。ありがとう。



フィッシュスプーン

スープスプーン

秋には、ワイン会も企画しますので、皆で楽しみましょう～♪ 【坂東武子】