



インスピレーションになるう

# WEEKLY BULLETIN

## 四つのテスト

- I. 真実かどうか
- II. みんなに公平か
- III. 好意と友情を深めるか
- IV. みんなのためになるかどうか

- 会長 / 井尻 英雅
- 副会長 / 曾根田 充
- 幹事 / 上條 康則
- 副幹事 / 西野 元

例会日: 毎週月曜日 18:00~19:00

例会場: 静岡グランドホテル中島屋

事務所: 静岡市葵区追手町2-12 5F / TEL 054-254-5611

2018-2019年度RI会長 バリー・ラシン 「BE THE INSPIRATION / インスピレーションになるう」

平成30年11月26日(月)

No.1324  
第1396回 例会

ホームページ  
アクセス数  
2018.10.17  
32985

ゲ  
ス  
ト

(株)なすび  
常務取締役総支配人  
卓話者 赤堀 真太郎 様

♪ 本日のロータリーソング「手に手つないで」 ● ソングリーダー: 依田 邦彦 会員

## 井尻 英雅 会長の時間



先週は久しぶりのクロスロード例会で、会員みなさまの親睦を深めて頂けたと思います。11月もあとわずかです。日暮れるのも早くなりました。静岡市中心部青葉シンボルロードでもイルミネーションが点灯しています。そこで本日は明かりの話をしたと思います。

今年の3月にNHK静岡放送局が八幡に移転しましたが、その南側の静岡ガス本社前とNHK新社屋の前の久能街道では、2013年から電線の地中化埋設や歩道整備などが行われております。そして街づくりの一環として、静岡ガスよりガス灯が市に寄贈されました。平成30年3月から久能街道沿いで7基の明かりが灯っております。そして2020年までに計31基のガス灯が設置される予定です。ちなみにこの7基のガス灯の設置は弊社が行っております。ガス灯の仕組みですが、裸火ではなくガスマントルを利用して、ガスの炎で発光するランプなどによく使うガスランタンと同様の仕組みです。市内では、市庁舎前や駿府城巽櫓前など数か所設置しています。なお市役所の車道を挟んだ向かいの歩道沿いにあるものは、ガス灯風の電気による電灯のようです。

この頃はやりの低消費電力、長寿命の特徴を持ったLEDの電灯と違いまして、ガス灯の明るさはそれほどでもないですが、ほっとする温かみのある明かりです。暗くなると点灯していますので、近くにお寄りの際はご覧いただければと思います。

本日は株式会社なすび常務取締役支配人 赤堀様によります卓話です。皆さまご清聴よろしくお願ひします。

## ■ 幹事報告 ..... 上條 康則 幹事

- ・12/3 年次総会、理事会
- ・12/10 外部卓話(米山奨学生)
- ・12/15 クリスマス例会  
ホテルセンチュリー静岡 18:00から  
今年の最終例会となります。
- ・来月の出欠用紙の提出をお願いします。

## ■ スマイル報告 ..... 相川 洋介 会員

### ■ 会員からのスマイル 総額 / 14,000円

- 花森会員 ... ポールハリスフェローのバッジをいただきました。
- 柳瀬会員 ... 先々週の例会で、ポールハリスフェローのバッジを頂きましたのでスマイルします。
- 是永会員 ... 11/23 横浜で開催の全日本スカッシュ選手権マスターズに出て、2回戦で全日本9連覇の猛者に2-1で敗れました。先月のフルマラソンと、この選手権で今年のスポーツのメイン事業は終わりました。
- 川嶋会員 ... 11/4 結婚記念日のお花ありがとうございました。33周年です。
- 森川会員 ... 結婚記念日の花、ありがとうございました。
- 三浦会員 ... 本日、卓話講師に(株)なすびの赤堀様をお迎えしました。よろしくお願ひいたします。
- 川田会員 ... 11/5 第2子の長男が無事に誕生しました。ありがとうございます。
- 相川会員 ... 稲垣さん、おしごと館の準備、ご苦労様でした。

## ～ お料理に合うお酒の選び方 ～



元々はフランス料理の料理人として、東京新宿のホテルで修行しておりました。出身が静岡でしたので、「ホテルセンチュリー静岡の立ち上げに行つてこい」ということになり、オープニングスタッフとして働きました。その後、退職しまして、フランスのリヨンに行き、帰った後は、東京のイタリアンで働きました。そのオーナーに、「イタリアのナポリに一緒に行こう」と言われ、ついて行き、帰ってきてから、和食を始めました。和食をやりながら、サービスを勉強して、なすびに帰ってきたという変わり者です。

今は会社の中では常務という立場ですが、基本的には、なすびグループの商品開発、メニュー開発、仕入れ担当が私の主たる仕事です。料理もさることながら、お酒も勉強しなければということで、会社からソムリエの資格を取つてこいと言われ、ワインのソムリエ、日本酒の利き酒、焼酎ソムリエ、野菜ソムリエ、オイスターソムリエ、フグの免許など一通り取りまして、そこで得た知識をメニュー・商品開発に活かしています。

今年も残り1ヶ月あまりとなり、皆様のお立場の方であれば、忘年会も数多く参加されると思いますが、「お料理に合うお酒の選び方」ということでお話をさせていただきます。こういう話をすると、だいたいホテルのソムリエや酒蔵の蔵元が、難しい話して、よくわからないことがあると思いますが、私は、オススメできる話をしたいと思います。

- 料理に「レモン、スダチ、ライム」など酸味の効いたものが乗っている場合…  
酸味のあるお酒が合う(日本酒=純米吟醸、ワイン=若い白ワイン)
- 醤油、味噌を使用した発酵、熟成させた商品の場合…  
(日本酒=本醸造、純米酒、ワイン=樽熟成させた赤ワイン)
- お客さんに食事に合ったワインを頼まれた場合…  
食材の産地に似ているワインを提供(静岡だったら、南イタリア、南フランス、アメリカ西海岸など)
- 脂っこいもの、辛いもの、パクチャーなど分からないものを食べている場合…  
ワインには「同調、協調、清調」があるので、それを利用する。食事の間に一度口の中を洗い流すなど。



素人でも、お酒にものすごく詳しくて、専門家みたいな方がいます。その場合は、話を聞きながら、その人が好きなお酒を聞き役になって聞き出し、それに近いお酒をご用意するとだいたい喜ばれます。このようなことを考えながら日々仕事をしていますが、お酒とお料理の相性は、どちらも元は農作物ですので、ちょっとしたエッセンスを加えてあげることで、相性が合つて、お客様にも喜んでもらえるのではないかと思います。

今年の忘新年会に、ぜひご活用いただければと思います。

## 委員会報告

- ・親睦活動委員会(依田委員長)  
12/15 クリスマス家族例会について  
ホテルセンチュリー静岡にて 18時から  
出欠の連絡をお願いします。  
ご家族のお誘い合わせをお願いいたします。

## 確定出席報告(前々回出席報告)

安藤 副委員長

月/日	確定出席率	出席計算 会員数	出席者合計(含メイクアップ)
11/10	54%	37名	20名(メイクアップ2名を含む)

- ・総会員数46名(出席義務会員36名+出席免除会員10名)
- ・出席者合計には出席免除会員、メイクアップ会員を含む  
～出席率向上へのご協力をお願い致します～