

NY 12か月の暮らし
お気に入り
で彩る
暮らして

連載第9回
うつつわに
恋して

9月 秋の始まりは とっておきのシャンパーニュで乾杯

レーバーデーが終わり、日ごとに過ごしやすくなってきました。秋の始まりのテーブルを演出するのは、フランスのシャンパーニュ地方アイ村にある「アンリ・ジロー」と名窯「ベルナルド」の器です。昨年と一昨年に旅をした、フランス・シャンパーニュ地方トリモージュ地方に想いを馳せて、とっておきのシャンパーニュを開けて乾杯♪

BERNARDAUD

ベルナルドは、1863年に磁器の町リモージュで生まれたナポレオン三世御用達の窯。伝統技術を継承しながらフランスらしいクリエイティブなコレクションを発表してきました。磁器の可能性を追求し続け、インテリアやアクセサリーの分野にも進出。生活空間における幅広い楽しみ方を提案をしています。世界中の一流シェフに愛され、ニューヨークではフレンチレストランのダニエルやル・ベルナルディンなどが使用しています。

ご紹介するのは、ベルナルドの器の中からお気に入りのECUME（エキューム）。リムの部分が発砲スチロールの断面のような気泡状になっているのに注目。色は、定番の白の他にメタリックゴールドやプラチナもあります。



未完成のものが山積みになった工房。器ができるまでの工程を見学でき、敷地内に併設されたアウトレットでは廃盤や希少品が見つかることも

今月のOne Pointレッスン 「素材で魅せる秋冬のテーブル」

これからの季節のテーブルには、ツイードやウール、皮革など暖かさを感じる素材を選んでみましょう。秋冬の食べ物や七面鳥をイメージさせる羽などもアクセントになります。写真のように、空き瓶やコップにドングリや松ぼっくりを入れて、LEDキャンドルと一緒に飾れば立派なディスプレイが完成します。ハロウィンや感謝祭にはかぼちゃ、クリスマスにはツリーのオーナメントを添えれば、長く楽しめます。



Let's Cook! 「秋を感じるメニューでおもてなし」

ニューヨークではさまざまなきのこにお目にかかります。秋のきのこは風味も濃厚。食物繊維も豊富で免疫力もアップするきのこ料理を毎日の食卓に取り入れてみましょう。きのこのポタージュスープや、きのこ鶏ささみのバルサミコ酢煮込みは、私がこの季節によく作るおもてなしメニュー。見た目は美しくないのですが、ポートベロマッシュルームは歯ごたえがありジューシー。煮込み料理にはおすすめです。

フルーツなら洋梨やイチジクが旬。デザートはもちろん、サラダに使うのもおしゃれ。アンリ・ジローのシャンパーニュに合わせてイチジクのサラダを作りました。

【材料・2人分】

イチジク 4個
生ハム 2〜3枚
アルグラ 40g
ブルサンチーズ 30g
クルミ 適宜
★ハニーマスタードドレッシング
オリーブオイル 大さじ3
バルサミコ酢 大さじ1
はちみつ 大さじ1
ディジョンマスタード 大さじ1
塩コショウ 少々

【作り方】

①イチジクは半分に切って皮をむく。生ハムとブルサンチーズを食べやすい大きさに切る
②皿にアルグラを広げ、①を並べ、乳化させたハニーマスタードドレッシングをかけて粗みじん切ったクルミを散らす
※生ハムに塩分があるので、塩は少し控えめに。マスタードはディジョンとデリスタイルの粒マスタードを半々にすると見た目が良い

HENRI GIRAUD

創業は1625年、ヨーロッパの上流階級の宴を華やかに彩ってきた「幻のシャンパーニュ」。オーク樽にこだわる伝統的製法を守りながら現代の人たちに喜んでもらえるシャンパーニュ作りに情熱をかたむけるメゾンです。日本でも人気が高く、敷地内に併設されたレストランは大人気で、なかなか予約が取れません。

テーブルコーディネートに使用した「フリユド・シェヌ(木樽)」は、シャンパーニュ地方アルゴンスの森の檜の木で造られた特別な樽で熟成させたキュヴェ。複雑かつリッチでパワフルな味です。



特別な日に飲みたいシャンパーニュ。専用の器具で開封します

今月のお茶 「HARNEY & SONS ~ RASPBERRY MOJITO」

ハーニー & サンズは、ニューヨークで1983年に創業。最近では日本でも手に入りやすくなりましたが、ティーバッグに限定されています。ルースリーフは日本ではなかなか手に入りませんので、紅茶好きな方へのお土産には、黒い缶に入ったルー

スリーフティーをおすすめします。こちらは、アンチエイジングの効果が高いローズヒップとハイビスカスのハーブティー。夏の疲れを取るのにぴったりです。(3 OZ / 85g 10ドル99セント*)
*amazon.comの価格



大石育子
インテリアコーディネーター、食空間プランナー、英国式紅茶インストラクター、日本フィンガーフード協会認定講師、食空間プロジェクト(F S P J)認定サロン、初級ディプロマ発行校 Atelier de Ikuko New York 主宰。「東京ドーム・テーブルウェアフェスティバル」特別審査部門で2019、2020年と2年連続入選、2020年、テーブルウェア・コーディネーター部門入選、特別審査部門・奨励賞受賞、日本クラブカルチャー講座講師。
http://atelierdeikukony.amebaownd.com