

Firadis Newsletter

2016年11月号

— もじ —

- ◇【フィラディス繁盛店インタビューNo.6】 La TRIPLETTA 太田 賢二オーナー …P1
 ◇特別セミナー『ワインの欠陥(オフ・フレーヴァー)』講師: 大越 基裕氏 …P3



【フィラディス繁盛店インタビュー】

フィラディスの営業がお客様とお話する中でよく聞かれるのが、「今どんな店が流行っているの?」という質問です。お客様が求める情報をご提供するのが私たちの仕事!・・・ということで、今消費者に支持されている繁盛店にインタビューを行い、フィラディスの視点で分析させていただきました。お役立ていただけますと幸いです。

《インタビューNo.6》 La TRIPLETTA 太田 賢二オーナー

東急線武蔵小山駅から徒歩2分の路地裏に店を構えるのが2014年2月にオープンしたピッツェリア『ラ・トリプレッタ』だ。当店のウリは何といってもオーナーでピッツァイオーロ(ピッツァ職人)太田賢二さんの焼くナポリピッツァであり、オープンから1年でミシュランのビブグルマンを獲得するという快挙を成し遂げている。

今回は、33歳という若さで繁盛店のオーナーとして活躍する太田氏にお話を伺い、人が集まる店舗を生み出す仕組みと秘訣を考えていく。

【自分の思い通りに生きるために仕事を支配する】

太田氏が自分の店をやりたいと思い始めたのは17歳の頃。漠然と、働かされているようで楽しくなさそうなサラリーマンにはなりたくないと考え、自分の好きなことをして思い通りに生きるには、仕事を支配すればいいと決意した。そして何をしようか考えていた時に、イタリアのバールでサッカーの試合を観戦する人たちが目に入った。知らない人同士で抱き合いハイタッチして喜び合う姿・・・これこそ自分が求めるものだ、こういう場を作りたい!と思い、イタリアのバールのイメージからイタリア料理に興味を持ったのだという。そして、店をやるからには現場に出て料理が出来なきゃいけないと、20歳の時に大学を辞め料理の道に入った。

とにかく早く自分の店を持ちたかった太田氏は、29歳で独立して、30歳で結果を出すという目標を定めた。そうすると、当時シチリア料理、トスカナ料理・・・など細分化されてきていたイタリア料理で一流になるには時間が足りない。そこで何か一つ武器になるものをやった方が良さだろうと考えて好きだったピッツァを選択した。

最初は軽い気持ちだったそうだが、中目黒のサルヴァトーレに入って実際にピッツァに触れると、これがとんでもなく難しく、出来ないことが悔しくて練習するうちにピッツァの奥深さにのめり込んでいった。そしてイタリア、ナポリのリストラテ・ピッツェリアの名店『マリーノ』でも修行を積み、日本の南青山『ナプレ』でピッツァイオーロとして働いた後、本当に29歳で『ラ・トリプレッタ』を開店させるに至る。

【これからのイタリア、これからのナポリ】

『ラ・トリプレッタ』の特徴として最も大きいものが、“パスタがない店”であること。パスタをやらないと決めた経緯から、太田氏の柔軟な判断力と情熱が垣間見える。

2000年代後半くらいから、いわゆるファーストフード的なピッツァがメインの店が日本に増え始め、その後にナポリそのままの雰囲気の良い店トラットリア・ピッツェリアが増えていった。太田氏もそんな先輩たちに続けたいと思う一方で、ただ同じことをやるのはどうなのか?今から店を出す次世代とも言える自分たちの世代がナポリと全く同じようにやるのが果たして良いことなのか?という疑問が浮かんだ。



＜「ラ・トリプレッタ」は、
イタリア語でハットトリックの意＞

当時働いていた『ナプレ』は88席もある大きな店だったが、例えばランチではお客様はパスタかピッツァで分かれる。自分が頑張れば頑張るほどピッツァを食べるお客様が増え、パスタが出なくなる。パスタとピッツァで食い合うのはいかがなものか。

また、世界的な食事文化の潮流に見られるように、イタリアでも食事の量が減ってきて、全体的にライトだったり、前菜ではなくサラダを食べるようになって、というように変化してきている。日本でお客様をもてなす際にも、前菜数皿にピッツァ、パスタ、魚料理、肉料理のフルコースでは量が多すぎると感じていた。

更に、パスタを含めたフルコースを用意するのが“伝統”だという考えもあるかもしれない。しかしピッツェリア自体、昔は人が売り歩いていたものが、店前で食べられるようになり、椅子がついてテーブルがついて・・・と出来ることから進化してきた。そしてピッツァだけというところから、フリットとサラダが出来るようになって、サラダもバリエーションが少しずつ増え、生ハムがつき、ブレザオラ(牛肉の塩漬け)をやるようになって、と変化し続けている。それこそが伝統ではないか。

であれば、自分たちも出来るところからやろうと考えた。まず根底に置くピッツァは素材にこだわった絶対的な1枚を。そして出来る範囲での前菜と、せっかくピッツァを焼く窯という素晴らしい熱源があるのだから、その炭火を使った肉・魚料理をやる。そして、パスタは潔くやらない。

テーマは、太田氏の想像する『これからのイタリア、これからのナポリ』なのだという。

【パスタをやらない合理的な3つの理由】

イタリア料理とくられる店でパスタを提供しないというのは珍しい。ただそれは先述の通り、自然な流れからくる結果であったが、更に合理的でシンプルな理由が3つある。

まず一つは費用面。設備投資に費用がかかり、人件費も毎月何十万もかかるのは資金が限られるなかで現実的ではなかった。

もう一つは、日本人の Pasta 愛だ。イタリア人並みに自分でパスタを調理し、自分の味を持つ日本人に「このパスタが最高！」と言わせるのは至難の業である。

そして最後の一つは、ピッツァと比べて回転が悪いこと。ピッツァだけに絞った場合、忙しいランチタイムであれば5回転するという。1時間に60枚、1分1枚のペースが可能だ。それだけ焼けば、お昼の客単価が1200~1300円ほどでもしっかり回していける。しかし、単価はほぼ変わらないのに一人前に15分ほどかかるパスタをやっているのは成り立たなくなってしまう。

だからこそ、あくまで「パスタはやりません。ピッツァで満足いかなかったら帰ってください」というスタンスを貫くのだ。

【なぜ武蔵小山に？】

『ラ・トリプレッタ』があるのは武蔵小山だ。マイナーとも言ってもいい武蔵小山にどうして出店を決めたのか？この立地にも合理的な理由と太田氏の信念が隠れている。

彼自身、最初は恵比寿や自由が丘、代官山、渋谷あたりで旗揚げをしたかったそうだが、まず問題になったのはピッツァを焼く窯だ。総重量7トンの窯を置くには、空中階NG、地下があったらNG、消防関係は非常にうるさい、と条件が厳しく物件自体が少ない。また、固定費を下げ、売上の上限を引き上げるために、ピッツァをとにかく焼き続けられる環境にするには30坪40席以上のキャパシティーが必要、となると益々物件は少なくなった。

更には、屋台骨として『ラ・トリプレッタ』を支えるシェフとマネージャーには、太田氏がサルヴァトーレ時代に一緒に働いていた仲間の2人をどうしても呼びたい。とすると、物件にお金をかけるより、その分彼らにお金を払った方がいいのではないかと思うようになった。

このように、何をやりたいか & 誰とやりたいかという部分に重きを置いた時に見つけたのが今の物件だ。

まず、家賃は一等地と比べかなり安い。日本一アーケードが長い商店街があって街に力がある。路線の乗り入れも2本以上あり(目黒線、南北線、三田線(直通))、土日の乗降者数も多い。

近所には、立ち飲み屋やテイクアウト店が多く“食べ飲む場所”としての認知がある。また、目の前に大きい駐輪場があり(現在は取り壊し済)、徒歩15分圏外の人にもここに店があるということを認知させられる。そして駅近の路地裏というのも良かった。こんなところにあるの？と友だちに自慢することができるし、ストーリー性がある。



<お客様によって焼き方を変えるという熟練ピッツァイオーロ 太田賢二オーナー>



<店内は明るく陽気な雰囲気>

また、近くにピッツェリアのサルヴァトーレ・クオモがあるが、その店舗がグループの中でもトップクラスの売上があるという情報を知っていたことも大きい。同店があることで、近隣の方々にはピッツァを食べる下地もある。そして、近くで同じようにピッツァを出しても、負けることは絶対はないというピッツァイオーロとしての自信もあった。

オープン前は周囲にかなり心配されたと言うが、こういった条件がばっちり合っていたので太田氏としては間違いないと自信を持っていたようだ。

そして当初の目標通り1年で結果を出した太田氏。成功の要因として、シンプルで自然なスタンス、行動に裏付けされた絶対の自信、そして捨てるものと大事にするものを潔いまでに合理的に判断する力、これらがガッチリとはまったことが考えられる。

今後の展望を伺うと、「近い将来店舗を増やすことも考えているし色々な構想があるけど、全ては人次第。人との良い縁があればやっていきたい。」とのこと。新世代の感覚で『これからのイタリア、これからのナポリ』をテーマに突き進む太田氏の今後の活躍に大いに期待したい。

特別セミナー 『ワインの欠陥(オフ・フレーヴァー)』

講師： 大越 基裕氏

ワインを扱う方であれば、どうしても避けられないのがワインの欠陥(オフ・フレーヴァー)です。今回は、代表的な6種類のオフ・フレーヴァーがどのような香りを持ち、何故その香りが生まれるのかを解説したセミナーの内容をご紹介します。監修は、ワインテイスターとして活躍中の大越基裕氏です。

【オフ・フレーヴァーが少しでもあったらNGワイン？】

今回はオフ・フレーヴァーを取り上げるが、まず最初に、オフ・フレーヴァーがある＝悪にすることにはあまり賛成できない。醸造学的に微生物などの影響を受けて生まれてしまうオフ・フレーヴァーは、それだけを嗅げばあまりいい香りではないが、ワインの中に少しだけ紛れているだけなら必ずしもオフではないことが多い。※ブショネは除く

香水などにもみられる事だが、良い香りだけで構成されているものは総合的には大して良い香りにはならない。良い香りとそうでもない香りが混ざっている方が、総合的に良い香りになることが多い。

例えば、シャネルのNo.5という香水は発売以来長く支持されているが、発売当時とても画期的で新しい技術の窓を開いたとされるものだった。それは、これが初めて単体で嗅げばよろしくない匂いを混ぜて使った香水だったから。そういった良くない香りを混ぜることで、より魅力的な香りを作り出せることは実証されている。

オフ・フレーヴァーも然りで、強ければ美味しいと思われる状態にはもちろんならないが、微量であればワインをより美味しくすることもある。ただし、その香りがワインに存在することに気が付くことは我々の仕事にはとても大切である。

ただし、人によって域値は様々で、微量であれば感じにくい人もいる。経験や訓練で感度を上げることは可能である。

☆ ブショネ

Bouchoné (ブショネ)はコルクをさす Bouchon の形容詞。英語では Corked と言い、コルクのような風味がワインに移ってしまった状態を表しているが、厳密にはコルクの風味ではない。コルクが原因で起こることが多いので、ブショネという名前が付けられている。主な原因物質は、2-4-6-TCA(トリクロロアニソール)だが、原因物質は他にも存在する。

原因：塩素系物質とカビの反応

コルク、木製の発酵槽、木製の建物で発生する。コルクは使用前に水で洗浄されるが、その時に使う水は塩素処理されている。また塩素系の洗剤を使うこともあり、それらの塩素がコルクに若干残ってしまうことがある。それをワインに打栓してワインセラーで熟成させる際に、ワインセラーはカビが繁殖しやすい環境なので、残留していた塩素系物質とカビが反応してTCAを発生させる。

木製の発酵槽が一槽丸ごとブショネということもあるし、塩素処理した木材を使った建物だった場合、建物内でTCAが発生することもある。最近の醸造所は、木を使わなかったり、塩素処理した材料は使わなかったりと対策している。

TCAは微力だが感染力もあり、1ケースの中でブショネが数本見つかることもある。

香りの特徴: かび・コルク・しけた段ボールなどに似た香り

慣れていないと樽の香りと間違ふこともある。しかしオークの香りは果実味とハーモニーを生むが、TCA由来の香りは果実味を殺してしまい、味わいがドライアウトする。アフターフレーヴァーに果実感がきれいに残らない。またシャンパーニュはイースト菌の香りにまぎれて、特に開けたてすぐは分かりにくい時がある。

対処: DIAMやその他合成コルク、スクリューキャップへの変更**☆ 揮発酸**

代表的なものは、酢酸エチルと酢酸。ワイン中で発生する酢酸エチルは、様々なバクテリアなどが繁殖、反応した際の副産物として生成されてしまうので、色々な原因が考えられる。酢酸菌が作用してしまった時にも発生する。一例として、発酵前のSO₂添加量が少ないとピキュール・ラクティック(乳酸菌が糖を食べる反応)が起き、乳製品系の香りや酢酸を生成されることがある。

揮発酸自体は、個人差もあるが、ある程度まではフレッシュ感を与えるので良かったりする。

原因: 様々なバクテリアなどの繁殖、反応**香りの特徴: ポンド・除光液・シードル・ビネガー(セメダイン系の香り)など。ツツンとした刺激****対処: 十分な量のSO₂の添加****☆ 還元**

還元的な環境での醸造・熟成、果汁の窒素不足が原因であり、特に自然派ワインだけのものではない。酵母は窒素を栄養としており、果汁に窒素が少ないと硫化物を排出する。樽で熟成している間は、木が酸素を通すので、ステンレスタンクより還元しにくい。また澱は還元物質なので、澱が多い状態やバトナーージュをすると還元状態になる。

還元は常に悪いものということではないが、酸素が不足すると硫化化合物(二酸化硫黄、硫化水素、メルカプタン、メチオノール等)が出来てしまう。飲む時にグラスを回したりデキャンターージュすれば中和されて本来の香りになる。

ただ、すごく強い還元の場合で、メルカプタンやメチオノールという成分があった場合(硫化水素以上に強い還元で放置されるとこの2つの物質ができる)、もう取り除くのは困難になる。出来てしまったワインの多くは、発酵前やマロラクティック発酵後にSO₂を入れていないもの。SO₂を入れないので酸化しやすいため、澱引きしないなど常に還元状態を保ち続けるように調整するが、それをやりすぎてしまうと起きる。

また、ポリフェノールやタンニンがアンチ酸化物質なので、それらが多い良い年のワインは還元になりやすい。シラーは、ポリフェノールや酸が多いので還元しやすい品種の一つ。

原因: 特異な製造過程(SO₂を入れない、澱引きをしない、スクリューキャップ)、酵母の窒素不足**香りの特徴: 少し硫黄っぽい香り。たまねぎ・ゆで野菜・ゆでたまご、馬小屋のような香り****対処: 十分な量のSO₂の添加、発酵中に窒素化合物を添加する****☆ 酸化**

酸化熟成は正しい熟成の一つなので、必ずしもネガティブではない。ただ、いき過ぎてしまえば味は劣化する。酸化の作用を利用して作られているマデラワインや、オロロソのようなシェリー酒、ナチュラルワインも存在しているので、そのバランスによっては美味しく楽しめる。

原因: アルコールの酸化

アルコールを酸化させ、アセトアルデヒドという物質をつくったり、色調を茶褐色へと変化させる。

香りの特徴: マデイラワインや溜まり醤油のような香り、白ワインであれば、ヘーゼルナッツやクミンのような風味

☆ フェノレ(ブレット)

一部のフェノール化合物が原因となる。赤ワインではブレタノミセス(腐敗酵母)が関与しており、海外ではよくブレットと呼ばれている。アルコール発酵後にSO₂を入れないとブレタノミセスの発生、増加の抑制ができない。フランスでは、南フランスなどの暖かいところでの発生が多かったが、近年はブルゴーニュでも発生している。

原因: 一部のフェノール化合物とブレタノミセス(腐敗酵母)

香りの特徴: ゴム、カーネーション、救急箱、馬小屋のような感じが出る

強さにもよるが、馬小屋のような香りは、還元の場合と混同しやすい時がある。微量にある分には、むしろ美味しい。必ずしも悪ではないが、気になる人はいる。

南の方の産地では、暖かいというだけでなく、古い樽を使い続けるという風習があるのでより発生しやすかった。

対処: 十分な量のSO₂の添加

☆ Gout de Souris (グー・ド・スーリ、ねずみの味 ※英語でもMousyと言われる)

ブレタノミセスや一部の乳酸菌を含むバクテリア、酸素との接触も原因だが、メカニズムの全てはまだクリアになっていない。アフターフレーヴァーに特有の味(香り)が明確に出てくるのが特徴。ワインを開けて時間が経てば経つほど強くなっていく傾向にある。

SO₂が防ぐので、SO₂を適量入れているワインではない。ただし、SO₂を入れていない生産者全員から出てくるかというと、全くそういうことではない。

原因: ブレタノミセス、酸化、微生物

香りの特徴: 麦汁、オートミール、豆

強く印象に残るフレーヴァーなので、ワイン本来の風味を消してしまう為、この香りがあることは好ましくない。

対処: 十分な量のSO₂の添加

*** このニュースレターに関するご意見・ご感想は info@firadis.co.jp または FAX:045-222-8876 までお願いします ***