

Sacas Press

赤坂Sacasの
旬の情報をお届けする
[サカスプレス]

Vol. 25
2020

akasaka Sacas
akasaka Biz Tower
(SHOPS & DINING)

愛しのカレーメニューが大集結!

赤坂カレー

バレンタインデー、ホワイトデーギフトにぴったりのアイテム、定番のチョコレートからチョコレートスイーツも!

Gift Selection

Interview
SMT TOKYO 店長・ワインスタイリスト
藤崎聡子



撮影協力/SMT TOKYO

akasaka Biz Tower SHOPS & DINING
Specialist

Interview

SMT TOKYO

店長・ワインスタイリスト

藤崎聡子

韓国料理とワイン。そのペアリングを楽しめるお店がBizタワー1階のSMT TOKYOです。店長を務めるのは、ワインスタイリストとして有名な藤崎聡子さん。韓国料理とワインの相性や、オススメのペアリングを聞きました。



韓国料理とワインは似た者同士「熟成」という共通点がある

韓国料理に合うお酒といえば、マッコリやビールを思い浮かべる人も多いはず。そんな中、韓国料理とワインのペアリングを提唱するのがSMT TOKYOです。

実際、メニューを見るとワインの銘柄がずらり。シャンパンはもちろん、赤や白、ロゼも含めて36種以上のボトル、20種のグラスワインが並びます。シャルドネというブドウ品種の白ワインを見て、産地はフランス、イタリア、アメリカ、ニュージーランドとバリエーション豊かです。

店長の藤崎聡子さんは、数々の店舗のワインリスト作成やメニュー開発を行ってきたワインスタイリスト。ウインジャーナリストとしての活動も長く、2009年には「シャンパンを普及する世界的な団体シャンパーニュ騎士団」において、ジャーナリストとして最年少で「オフィシエ・ド・シャンパーニュ」を叙任しました。

まさにワインを知り尽くす藤崎さん。彼女は、韓国料理とワインの相性の良さをこんな風に説明します。

「ワインはブドウの『熟成』で生まれる飲み物です。韓国料理に使われる醬(ジャン)も、同じように寝かせて、旨味を出すのがほとんど。2つには熟成という共通点があると思うのです。」

ワインも醬も、熟成具合によって味が変化するのが特徴。多彩な引き出しがあるからこそ、いろいろな味のペアリングを楽しめる、と言える。



独特な「コリアンタパス」
お店イチオシのペアリングは?

SMT TOKYOは、昨年ワインリストや料理メニューを大幅リニューアル。そのタイミングで同店に来た藤崎さんは、100種以上のワインをテイティングして銘柄を選んだようです。ちなみに、ワインは一つのブドウ品種しか使われていない単一品種ワインと、複数を使ったブレンドワインがありますが、ペアリングに向くのは味が分かりやすい単一品種とすることで、その銘柄が中心になっています。

もちろん、料理にもたくさん工夫がある様子。キーワードは「コリアンタパス」。「韓国料理は太りに盛って大人気で食べる文化が一般的。でも、ここではタパス(小皿料理)にしています。少人数で来られたお客さまが3、4品食べられるボリュームで、料理とワインの組み合わせをいくつも楽しめます。」

さて、こうなると知りたいのがオススメのペアリング。藤崎さんは、イチオシとして「ポッサムギョブサル」と「シヤンドンブリュットロゼ」の組み合わせを提案します。「ポッサムギョブサルは、韓国料理のポッサムとサムギョブサルの調理法を合わせたもの。豚肉を茹でたポッサムの調理法を用いてから、サムギョブサルのように焼か上げてます。サムギョブサルは脂身が特徴ですが、しつこさを感じる方も多いはず。こちらは茹でた際に余分な脂が落ちるので、

さっぱりとした味わいになります。

この料理に合わせるのがシヤンドンブリュットロゼ。ピノノワール主体のスパークリングワインではっきりとした口当たりと、余韻が残るブドウ本来の甘さのバランスが良いとのこと。その甘さが豚肉の脂と合い、相乗効果を生むようです。

オススメや他では聞けない疑問：
ワインの質問にも答えます

もともと、人気メニューのフルコギバインにもイチオシのペアリングが、焼きたてのバインでフルコギを包んだ品ですが、こちらはシャンパンと合わせるのがオススメと藤崎さん。「バインの中にはチーズも含まれて、ヨーリーな味わい。それにシャンパンの旨味が寄り添うイメージです。」

ちなみにこちらの店、東方神起や少女時代などの韓国アーティストが所属する大手芸能事務所「SMエンターテインメント」の運営。店内を飾るアーティストの写真や映像も見どころです。とはいえ、主役は韓国料理とワイン。ペアリングを楽しみたい方や、面白い発見を経験されたい方など、男女限らず来店されてほしい、と言います。

「高級店だと、ソムリエにいろいろ質問するのには気が引けるかもしれませんが、でもここに来たら、何でも聞いてください。私がいるときはいつでもお答えします。もちろんオススメのワインもご紹介したいですね。といったも、飲み方はあくまでお客さまの自由。氷を入れても良いと思います(笑)。自分で美味しいと思う飲み方で飲むのが一番幸せです。」



アプリde支払いのお得なお知らせ

三井ショッピングパークアプリ
ポイントプレゼントキャンペーン!

アプリde支払いご利用の方!
2月5日(水)~4月14日(木) 1,000円以上の決済で
200ポイントプレゼント!!

※一部対象外施設・店舗がございます。※ポイントプレゼントまでにアプリde支払いの登録解除およびポイント連携解除はおこなわないでください。※カード発行後お客様情報の登録が可能な日になるまで約1週間必要となります。カードが発行されてから約1週間後に連携してください。

3月の実施店舗はコチラ!
P.C.A. Pub
Cardinal Akasaka

アプリde支払い
詳しくはこちらから!

2月24日(日) 閉店のお知らせ

VILAMOURA [ポルトガル料理]ヴィラモウラ 1F

長い間のご愛顧、ありがとうございました。閉店まで、残り僅かな営業となりますが、皆様ぜひ足を運んで頂きますと幸いです。

ディナータイムご予約のお客様に、フンドリンクサービス

passage mignon [レディース雑貨]パサージュ ミニオン 1F

多くのお客様にご愛顧いただきまして、まことにありがとうございました。
クローズセール開催中~50%OFF

COMPLETE WORKS Tokyo [メンズ雑貨]コンプリートワークス トウキョウ 1F

多くのお客様にご愛顧いただきまして、まことにありがとうございました。
クローズセール開催中~70%OFF

春OPEN予定

Premier [コスメ・生活雑貨]プリミエール
地中海の国・イスラエルで生まれた化粧品ブランドが登場します!

オトナのTHE★学

赤坂Bizタワー SHOPS & DININGでは、毎月イベント開催中!楽しみながら、ちょっと「オトナ力」を上げるイベントが盛りだくさん!ぜひご参加ください!

WEBはこちらから!!

詳しくは、WEBまたは館内のポスター、チラシをご覧ください!

赤坂Bizタワー SHOPS & DINING 限定!

ポイントアップ!! ポイントたまる! お得にお買い物!

2月 5日~29日	+9ポイントアップ!	+5ポイントアップ!	+2ポイントアップ!	+1ポイントアップ!	+1ポイントアップ!
3月 1日~31日	+9ポイントアップ!	+5ポイントアップ!	+2ポイントアップ!	+1ポイントアップ!	+1ポイントアップ!

※ポイントは、お買上げ総額を標準税率で割戻し計算した金額を基準に付与いたします。軽減税率対象商品を含むお会計につきましても、お会計総額から標準税率で割戻し計算した金額分のポイント付与となりますのであらかじめご了承ください。※ポイント付与方法につきましては、三井ショッピングパーク会費規約第4条第2項1号および2号をご確認ください。

プレミアムフライデーを
お得に楽しもう!

※ポイント付与数は異なる店舗、ポイント付与対象外の店舗がございます。

住所 〒107-6301 東京都港区赤坂5丁目3番1号

アクセス

- 東京メトロ千代田線 「赤坂駅」直結
- 東京メトロ銀座線・丸の内線 「赤坂見附駅」徒歩5分
- 東京メトロ銀座線・南北線 「溜池山王駅」徒歩6分

他にも情報もりだくさん! ホームページはコチラ

http://mitsui-shopping-park.com/urban/akasakabiztower-sd/

Bizタワーショップ 検索

1F SMT TOKYO

韓国の大手芸能事務所「SMエンターテインメント」が展開する韓国料理店。ソウルの本店と同様、コリアンタパスがメニューに並び、豊富なワインとのペアリングを楽しめる。1階2階があり、2階は予約中心。

【営業時間】11:00~28:00(L.O.27:00)
【土日祝】11:00~23:00(L.O.22:00)
【TEL】03-6441-3724

profile

藤崎聡子

1997年にワイン専門誌「ワイン王国」(ステレオサウンド)を創刊。編集・作家担当などを兼任する。2003年にワインスタイリストとして独立。一般誌をはじめ、世界的に発行されているワイン漫画「神の雫」(講談社)でもコラムを執筆。シャンパーニュ騎士団においては、2007年シュヴァリエ・ド・シャンパーニュ、2009年にジャーナリストとして最年少でオフィシエ・ド・シャンパーニュを叙任している。店舗プロデュースも多く、西麻布の「Cave Cinderella」や、日本橋三越本店5階リビングフロアの総合コンサルティングを担当。





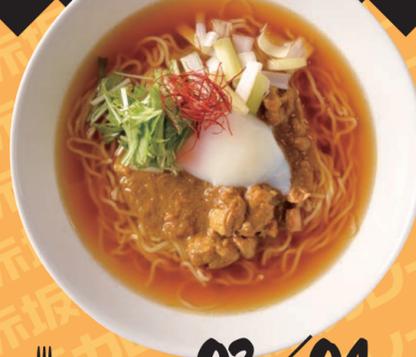
01
香る10種のスパイス!!

彩り野菜のキーマカレー 1,100円
10種類のスパイスで作った香り豊かなキーマカレー。旬の彩り野菜をのせて、自でも楽しめます。
【提供時間】全日/11:00~L.O.17:00
P.C.A. Pub Cardinal Akasaka [1F]



02
3辛!!カレーチャーハン!

ドラゴン咖喱炒飯 1,000円
4辛がMAXというDRAGON DELIメニューの3辛に相当!豚バラの塩味と青菜の食感がアクセントに! ※辛さ調節可能。注文時におたずねください。
【提供時間】月~金/11:00~L.O.21:00、土・日・祝/11:00~L.O.20:00
DRAGON DELI [B1F]



03/04
知ってた?新潟の味。

03.カレーラーメン 810円/04.カレーまぜそば 870円
十数種のスパイスと大量の玉ねぎで作り上げた本格チキンカレーをON!!
新潟ではポピュラーなんだぞう。ラーメン、まぜそば、あなたはどちら?
【提供時間】月~金/11:00~L.O.21:30、土・日・祝/11:00~L.O.19:30
dashi+ [B1F]



05
溶け込んだ海老の旨味!!

有頭海老と野菜のレッドカレー 1,650円
有頭海老と色々な野菜が入った具沢山のレッドカレー。辛さとココナッツミルクのコクがO!
【提供時間】月~金/14:00~L.O.21:30、土・日・祝/11:00~L.O.21:30
SALTY SUNNY BONDI CAFE [1F]



06
お腹の中から温まる!!

そば屋のカレーうどん 1,210円
飯特製の出汁で仕上げたカレーがうどんに絡んで美味!この時期に恋しくなる定番です。
【提供時間】全日/11:00~L.O.21:30
東京赤坂 やぶそば [2F]



07
野菜の甘み再発見!!

ベジタブルカレー飯 1,100円
野菜の甘さとココナッツミルクのまるやかさが女性に人気!ヘルシーな野菜たっぷりカレー。
【提供時間】月~金/17:00~L.O.22:30、土・日・祝/11:00~L.O.14:30、17:00~L.O.21:30、日・祝/11:00~L.O.14:30、17:00~L.O.20:30
シンガポール龍海南鶏飯 [B1F]



08
カレーパンと侮るなかれ。

本格ビーフカレーパン 230円
スパイスを効かせた辛さのあるビーフカレーが本格的!焼きカレーパンなのであっさりいただけます。
【提供時間】全日/8:00~L.O.17:00
デリフランス [B1F]



1日限定
30個

赤坂カレー

スパイス香る
11のカレーが集結!

09
驚きの白いカレー。

カシューナッツとヨーグルトのホワイトチキンカレー 1,375円
ジュシーに焼き上げたチキンに、白いカレー!目をひく一皿です!カシューナッツの深みとスパイスの香りがたまりません。
【提供時間】月~金/14:00~L.O.17:00、土・日・祝/11:00~L.O.17:00
デリリウムカフェ レゼルブ [1F]

寒い日は
カレーで温まる!!



10
和出汁+グリーンカレー!?

出汁グリーンカレー 900円
和出汁でグリーンカレー?チキンとスパイスがお出汁とマッチするんです!DO-ZOならではのカレーを召し上がり!
【提供時間】月~金/11:00~L.O.22:45、土・日・祝/11:00~L.O.21:15
DO-ZO [B1F]



11
最後まで飲み干したい!

カレー担々麺 1,210円
カレーとコク深い担々麺が融合。辛さと旨味が詰まったスープはくせになります!
【提供時間】全日/17:00~L.O.22:00
梅梅 [1F]



Gift Selection

バレンタインデー、ホワイトデーのギフトにおすすめ!



LAYERED FRAGRANCE
ボディースプレー
1,320円/4,180円
肌に近づくほどミステリアスな香りをレイヤードするフレグランス。
COMPLETE WORKS
Tokyo [1F]



Venchi ミニブック缶 3,240円
イタリアの老舗Venchiのチョコレートをアートなブック缶に詰めて。
espressamente ily [B1F]



バレンタイン
スペシャル ギフトセット
2,106円
人気の紅茶2種と卓上を彩るミニベースのセットをバレンタイン特別仕様にラッピング。
Aoyama Flower Market
TEA HOUSE [1F]



Zoff PC 5,500円
ブルーライトを約50%カット!手軽に使える度なしの完成品なのでプレゼントに!
Zoff [B1F]



Pocky THE GIFT 各270円
手のひらサイズ、6つの味とカラーで小さなありがたさを届けます。
ITS'DEMO [1F]



チョコレートケーキ (レギュラー) 1,998円
濃厚なスイスチョコレートのクリームが大人気のチョコレートケーキ。ギフトにも喜ばれます!
グラナータ [2F]



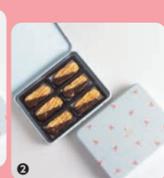
①ぐでたま ミニチョコセット 324円
②ぐでたま スタンドパックチョコ 410円
お世話になっている上司や一緒に頑張っている同僚、そして大切なあの人に。
TBSストア [1F]



①カフェ ペロナ 1,339円
②スターバックス オリガミ パーソナルドリッパーコーヒー カフェ ペロナ 723円
チョコレートと好相性のコーヒー。一緒に味わうと甘みが引き立ちます。
スターバックス コーヒー [2F]

Valentine

期間限定のチョコレートやチョコレートメニューを召し上げられ。 2月1日-2月14日



①ショコラフィンガー
②ショコラリーフ
各1,080円
この時期だけの、チョコレートをかいたラウンドジャクッキーとリーフパイ。
※1月15日-2月15日までの限定販売。数がなくなり次第、期間に関わらず販売終了。
銀座ウエスト [B1F]



チョコレート小籠包 660円
チョコレートソースが包まれた小籠包!蒸して食べて、とろーりチョコを味わって!
【提供時間】全日/11:00~L.O.21:30
梅梅 [1F]



ベルギーショコラ テリーヌ 800円
たご焼き!なルックスに驚きのチョコアイス。青のりに見立てたミントでさっぱり!
【提供時間】全日/14:00~L.O.22:00
デリリウムカフェ レゼルブ [1F]

成城石井
ナポリタンチョコレート (ハード) 335g 1,394円
シンプルで味わい深い人気のソリッドチョコレート。期間限定パッケージがかわいい!
成城石井 [B1F]



フォンダンショコラと季節のアイス 600円
とろーり濃厚なフォンダンショコラと季節のアイスの盛り合わせ。
【提供時間】月~金/11:00~L.O.23:00、土・日・祝/11:00~L.O.21:30
DO-ZO [B1F]



印象分析カウンセリング&アドバイス 33,000円
新年度前に「印象」を見直してみませんか?カウンセリングの結果、ヘアカットに至る場合ヘアカット料金が半額!!
<完全予約制>
Mail/info@pdstudio.jp URL/http://www.pdstudio.jp
PDS パーソナルデザインスタジオ [2F]

*写真はイメージです。*表示価格は税込です。店頭では取扱価格で表記している場合もございます。詳しくは、各店舗にお問い合わせください。*入荷状況により、内容が一部変更になることがあります。*売り切れの場合はご容赦ください。