

DFWC NEWS

Directforce Wine Club Journal No.6 (2026.1)

2026 謹賀新年



去る2025年12月9日、椿山荘東京にて、DFWC（DFワインクラブ）の12月例会が開催され、メンバー、ゲスト総勢20名で賑やかなワインの宴を楽しみました。 今回のテーマは「シャルドネ尽くし」最初から最後までシャルドネで醸されたワインの数々を楽しみました。 詳細は次ページの「ワイン例会報告」をご覧ください。

写真説明

DFWCメンバーとゲストの皆さん。 椿山荘東京のBamboo Roomにて。

ワイン例会報告

【例会概要】

- *開催日時：2025年12月9日17時半～
- *会場：椿山荘東京宴会場Bamboo Room
- *参加者数：20名
- *テーマ「シャルドネ尽くし」
- *担当幹事：鎌田望

【ワイン紹介】

*今回は「シャルドネ尽くし」と銘打ち、アペリチフのスパークリングから最後の古酒まで、バラエタルは全てシャルドネという珍しい会を企画しました。ワインセレクションはDFWC幹事の鎌田望さん。

*登場したワインは次の通り

- 1) Sparkling 白 «Ferrari»
- 2) Sparkling 白 «Graham Beck»
- 3) Still 白 «Okuizumo Chardonnay Unwooded»
- 4) Still 白 «Anayone»
- 5) Still Orange «Sumenjak»
- 6) Still 熟成 «Saint Aubin 1er Cru»

*鎌田さんの作成したワイン紹介資料を添付します。

[ワイン資料はこちらから](#)

【お料理紹介】

DIRECTFORCE Wine Club 2025 年冬の例会

「テーマ シャルドネ」

Menu	Wine List
Aperitif Time	発泡ワイン Ferrari(フェッラーリ) Graham Beck(グラハム・ベック)
Hors-d'œuvre 柿のロワイヤル	白ワイン Okuizumo Chardonnay Unwooded (奥出雲・アンウツディッド)
Hors-d'œuvre 鮫鱈とあん肝のパイ包み焼き ショロンソース	白ワイン Anayon(アナヨン)
Viande ラムと蕪のロースト タブナードソース	テキストを入力してください オレンジワイン Šumenjak(シュメニャック)
Fromage おまかせチーズ3種とドライフルーツの盛り合わせ ・ブルー・デュ・ヴェルコール=サスナージュ ・モンドール アルノー ・コンテド モンターニユ18ヶ月以上熟成	熟成白ワイン Saint Aubin 1er Cru (サン・トールバン・プルミエ・クリュ)
Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン	



＊椿山荘佐藤シェフの言葉

「最初から最後までシャルドネのみでワイン会を開催という話を聞いて、驚くと同時に料理を考えた。ワインに負けないと同時に前に出過ぎることもない料理ということで、中心食材にラムとあん肝を選定し、季節感のある食材として柿を添えた」

【参加者講評】

*ゲスト参加いただいた大木理様よりお料理、ワインについて次のような講評をいただきました。

Aperitif

ちゃんとしたセイボリーでなくても、チップスとナッツくらいは用意したほうが良さそうですね。

1) Ferrari ☆☆

Ferrariといえばスポーツカーを思い浮かべますが、製造元は関係はないそうですね。

バランス良くよくできたスパマンテで、万人向き。無難な感じです。

2) Graham Beck ☆☆☆

完全なシャンパーニュ方式だそうで、素敵なスパークリングです。フレッシュな酸味とすっきりした後味。旨味が湧き上がってきます。これは美味しいですね。周りの方々もFerrariよりいいという評価でした。

Hors d'œuvre

柿の口ワイナル：きれいな作りでしたが、ちょっと食べにくかったですね。柿がもう少し熟しているとよかったです。

OkuizumoChardonnay Unwooded ☆☆☆☆

ステンレスタンクだそうで、青リンゴなどの香りが爽やか。じんわりとしっかりしたふくよかな味わいが上がってきます。これは美味しいです。これでシャルドネ？と思うほど、シャルドネ香は抑えられています。

醸造元のHPも見ましたが、ビニールの雨除けをして手間暇かけてとても丁寧にぶどうを作っているようです。4haの自社畑産に加えて国内産（9割は島根と鳥取）の契約ぶどうを使っているようです。今回の6本のシャルドネの中ではこれがベストだと思います。日本のワインも立派になったものです。

Hors d'œuvre

あんこうとあん肝のパイ包み焼き：パイもパリッとしてバランス良くできていました。

Anayon ☆☆

これぞ樽発酵、樽熟成という濃厚なシャルドネです。色も濃く、完熟果実香に加えてバニラ香などもゆたかに広がります。私にはやや味がくどいように感じました。

Viande

ラムのロースト：レアなラムローストは絶品。オーストラリア産だそうです。材料もいいのでしょう。

Sumenjak ☆

スロベニアのオレンジワイン。少々苦味を感じ、何とも言えない不思議な香り。シャルドネとは思えないし、肉に合うとのことですがこれは私の好みではありませんでした。

Formage

熟成チーズ：ブリューはいいと思いました。

Saint Aubin 1er Cru ☆☆

25年熟成シャルドネなんて、よく見つけたものです。珍しいものを味合わせていただきました。熟成の結果、口に含んでいるとシャルドネというよりシェリーに近い味わいになっていますね。

幹事の皆さんへ*鎌田さん、本当に頑張りましたねえ。資料の充実度を見てもよくわかりました。大木理

【DFWC年会費制度開始のお知らせ】

昨年の活動の中でも折に触れご説明してきましたが、本年1月よりDFWCでは会費制をスタートいたします。本年度から<カントリーワイン>会というコンセプトを実現させますが、このためには初めて利用するレストランに前金の形で一部支払いをする必要や、ワイナリーツアーでの団体保険加入など従来では発生しなかった費用が出てきます。これに対応するため、ディレクトフォース同好会のいくつかがすでに取り入れている年会費制度をDFWCでも取り入れることにしました。会員の皆様にはご負担をおかけしますが、何卒ご理解、ご協力をいただけるよう、お願い申し上げます。

*会費：年間3000円

*本年度会費支払い期限：2026年2月6日（金）

*振込先：りそな銀行新橋支店（268）

（普通）口座番号2032084 デイーエフワインクラブ

◎今後、DFWCではDF会員でDFWC年会費を納入いただいた方をDFWC会員とさせていただきます。悪しからずご了承ください。

【DFWC幹事団より】

新年明けましておめでとうございます。
ワインラバーの皆様、年末年始どんなワインを楽しまれましたか。

個人的な話で恐縮ですが、昨年はワインを自宅で飲むことが多かったと思います。これは加齢とともに食の好みが和食系に移り、そのためにワインも赤より白、樽よりステンレスという具合に変わり、自分で好みのワインを探し、購入することが多くなってきたからだと思います。

今回の「シャルドネ尽くし」はそんな個人的背景もあって楽しみにしていたものですが、Okuizumoはまさにそんな希望にぴったりのワインでした。

DFWC例会ではテーマを大切に、皆さんの普段の生活の中で楽しめるワインを紹介できるワイン会を目指したいと思います。先日、1995年版のヒュー・ジョンソンのPocket Wine Bookを見ていたら、日本のワインなど一言もコメントされていません。2025年版では»Asia,Black Sea&Caucasus«という分類の中で中国ワインの紹介より少ない記述がありました。ヒュー・ジョンソンは現役ではありますが87歳というお年。新興ワインにはちょっと手が回らない感があります。

私たちは旧来のワイン常識にとらわれることなく、ワインの新天地を目指して貪欲に新しいワインを試してゆきたいと思います。その中で力を入れたいのが日本ワインです。年間限られた回数のDFWC例会ですが、全力でワインと対峙してゆきたいと思います。（菅原）

【DFWC今後のイベント予定】

<2026年第1回DFWC例会>

- *開催日時：2026年3月30日（月）（2月1日より参加者募集開始予定）
- *会場：OCA Tokyo Club House（メンバー制クラブ）
- *定員：20名限定（会員+ゲスト）
- *テーマ：<カントリーワインシリーズ1ーイスラエル編>
- *担当幹事：鎌田敏行（在名古屋イスラエル名誉領事）

<ワイナリーツアー2026-①>

- *日時：2026年2月9日（月）（予定）
- *訪問先：シャトーメルシャン 梶子（マリコ）ヴィンヤード
- *定員：15名（会員限定）
- *参加者募集開始：1月10日より参加者募開始予定
- *アクセス：東京ー上田ーメルシャンー上田ー東京（上田・メルシャン間貸切バス）
- *担当幹事：菅原信夫