



市内事業所の
個性豊かな社長さんや
店長さんなどの意外な交友関係をご紹介します。
いつかあなたにも繋がるかも？

いいともバトン：No.20 登場の渡邊とし子さん ➡ 小林さよ子さん



左／坂上桂子さん 右／小林さよ子さん

いいとも No.21

「酒処 味の量」(番田) 店主 小林さよ子さんの「とものわ」は、「スナックホホワイト」(穀町) 店主 坂上桂子さん。出会いはさかのぼること約30年前。坂上さんのご主人が経営しているニット会社で、ミシンができる人を探していた時に訪れたのが小林さん。当時はお子さんの年齢が近いことから、共通の話題が多く会話も弾んだそうです。

坂上さんが出勤前に、小林さんのお店をのぞくこともあります。『頻繁に会わなくても、なんとなくお互いに通じ合っている感じなんだよね〜』と話す今も仲良しのお二人です。



坂徳商店 坂上 菊子

日に日に気温が下がり、めっきり冬めいて、日本酒やワインが恋しい季節となりました。

『和食に日本酒』は当たり前ですが、ワインとも十分にマッチングいたします。

そこで、私がおすすめるのは、おでんです。スッキリとした白ワインはもちろんの

こと、辛口ロゼもあり。ごぼう天とポルドーのお手頃な赤ワインも悪くない。

そして、なんとも目からウロコなのがトマトです。

ひと手間ですが、湯むきしたトマトをまるごと1個おでん汁に付け、中まで火が通れば出来上がり。これが何とも絶品。

なんなら、お手軽なプチトマトでお試しあ

れ。煮えたトマトを粗熱が取れたら冷蔵庫で1〜2時間冷やすと、トマトの丸ごと冷製おでんの出来上がり。

また、すき焼きには、味わい深いコクのある赤ワインがイチオシ。ちよつと変わり種では甘口の赤ワイン(ドイッ産も意外におすすめ。そして、フィッシュ缶とワインの組み合わせもチャレンジして欲しい。



しいジャンルです。例えば、いわしのかば焼きも、茹でたてのジャガイモにのせ、テリッ風にして味わっていただく、ロゼのスパークリングやチリ産のピノ・ノワールの赤ワインなんかと良く合うと思います。

また、いま巷ではサブ缶が入手困難になっていますが、いろいろな味付けのサブと、お気に入りのワイン探しても一考です。

とにかく『洋食と合わせないと！』と、構えがちですが、気軽に和食とワインの組み合わせで、冬の夜長を楽しんでみませんか？

坂徳商店／加茂市赤谷2-18 TEL:0256(52)0801