



成田周辺の穴場をガンガン掘り起こすべく突撃!こんな身近にあったんだっていう驚きのネタ捜索中。空振り三振しながらも、ヒット&ラベン狙っちゃうよみんなからの投稿も待ってるね〜(詳しくは2P)



SABOTEN式 黒酢の酢豚 1,200円

枠にとらわれない発酵をテーマにした中国郷土料理 人気を高める日本ワインとの究極マリアージュ

長年らーめん業界を牽引している成田駅前の人気店「麺や福一」が、夜だけ中国発酵料理と日本ワインの店「SABOTEN」へと生まれ変わる。

オープンしたばかりのこちらのお店。実は「麺や福一」店主の息子さんがオーナーシェフを務めている。都内有名店や中国本土で研鑽を重ねた後、飛躍的に評価を高めている日本ワインと中国発酵料理のマリアージュ(相性の良さ)を追求するという、他に類を見ない新しいスタイルで勝負している。

まずは、他で食べるそれとは一風変わった「よだれ鶏」。柔らかくボイルされた錦爽鶏(香取市)に絡み合うタレが秀逸だ。化学調味料は一切使わずに錦爽鶏を使用したスープと甜醬油(甘いしょうゆ)を煮詰め、特製辣油と合わせている。おすすめの前ワインといただく、一気に心を鷲掴みにされた。

香り・味・色にこだわったこの特製辣油。辣油の可能性を最大限に引き出し、ワインと合わせるため様々な工夫がなされている。低温でナッツをローストし、樽熟成によって生まれるワイン特有のナッツのようなフレーバーと合わせていく。使用する直前まで、八角・シナモン・陳皮などの香辛料に付けておくため香りはいつでもフレッシュ。

続いて、赤ワインと合わせる「酢豚」。フレンチの技法を取り入れ、酢豚本来の【甘味・塩味・酸味】に、カラメルで【苦味】を加え複雑な味わいを生んでいる。五つ星に選ばれる小布施ワイナリー(長野)で作られた赤ワインに一口惚れたシェフが、これに合う料理を作りたいと考案された逸品だ。独創的な酢豚とワインが巧みに重なり合い、ふくよかな旨味を楽しめる。合わせるワインによって料理に使う油を使い分けしているという話も印象的だった。

とことん麺にこだわった「あんかけ焼きそば」。麺を炒める前にいくつかの工程を踏むことで(せいろ蒸し→湯がき→流水→水気を切り油をなじませる)外はパリパリッと中はもっちりとした食感が残る。ボリュームもあり、シメにシェアするのがおすすめ。

日本ワインの魅力は、その土地の風土を感じて、自分の中で想像を膨らませられること。ワインリストには、必ずシェフが自ら飲んで気に入ったものを厳選。嬉しそうに、楽しそうに、そして自分のことのように、ワインを語るシェフは、大のワイン好きでもあり、休日はワイナリーや試飲会にも足を運ぶ。

SABOTENの花言葉は、燃える心・枯れない愛。中国料理とワインへの好奇心は尽きない。

オーナーシェフの石曾根さん

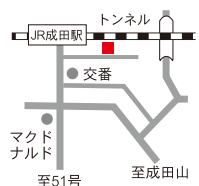


- ① SABOTEN式 あんかけ焼きそば 1,200円
京都の老舗製麺所「麵屋祿郎」の麺を使用。香ばしくとろみがあった、あんもまた絶品。
- ② 青龍菜のフールー炒め 1,100円
ニラと空芯菜の間のような、瑞々しくシャキシャキとした珍しい中国野菜。豆腐の発酵食品「腐乳(フールー)」を用いて、さっぱりと、野菜の甘みを感じることができる。
- ③ 発酵ハムとこだわりチーズ盛り 1,200円
数量限定!1ヶ月位熟成させた幻の発酵肉は、凝縮された旨味と塩気・酸味のバランスが最高だ。芳醇なワインと相まって、これぞ最強のワインのお供。
- ④ SABOTEN式 よだれ鶏 1,100円
香取市の「錦爽鶏」使用。美味しい部分の骨まわりまで食べられる錦爽鶏は柔らかい。



全国各地のワインを2週間おきに厳選してセレクト。手頃なものから贅沢ワインまでリーズナブルに楽しむことができる。コース料理(お一人でも可)3,000円/4,000円/5,000円。

※表示は全て税別



中国発酵料理と
日本ワイン
SABOTEN
成田市花崎町846-15
☎070-4167-6716
18:00~翌1:00
日曜・祝日定休

※お昼は同店舗でらーめん店「麺や福一」営業
夜の「麺や福一」は、隣にある旧店舗で営業