

シェリーを楽しむ川崎さん。Jerez(ヘレス)はシェリーが造られる地域のこと



本でも多くのお店が賛同し、スペイン、イギリス、ロシアに次いで4番目に多い数となった。シェリーに合わせた特別メニューやコース料理が提供された。

シェリーがつなげる縁

My hobby

中でシェリーを楽しむもう一つというイベントが企画された。日本での広報などを手伝った。初めての試みにもかかわらず、世界29カ国が参加。日

スペインにシェリーという白ワインの一種がある。今年、関係者によって5月26日を「ワールド・シェリー・デー(WSD)」と取り決め、その週は世界

シェリーというのは面白いお酒なのだ。色が透明なものから、熟成により褐色になったものも。味は辛口もあれば干しぶどうから作った極甘口もあり幅広い。その多様な香りと味わいで選択次第では、食前、食中、食後でも楽しめる。魚でも肉料理でも、また、中華や和食とも合わせても美味しいという万能な酒なのだ。

私がシェリーと出会ったのは、20歳のとき。あるバーで飲ませてもらった。スペインが好きなのもあったが、タイプによって異なるシェリーの多様性にひかれた。それから13年がたち、初めて世界中で開催されたWSDに参画できたのは幸運だった。

当社が倉庫を紹介したお客さままで、レストランなどにワインを卸している会社がある。倉庫をリノベーションして、ワインセラーと事務所、サロンにしている。そのサロンで開催されたスペインワイン会に参加し、インポーターやシェリーの資格を持った方と知り合い、WSDと出会った。

来年も同じ時期に開催される。自分の広報スキルを活用して、さらに大きなイベントにしていきたい。

シェリーに興味をもたれた方は、WSD(URL = <http://www.worldsherryday.com/ja/>)のホームページからお店を検索できる。この機会にシェリーのすばらしさを堪能してもらいたい。

イーソーコ総合研究所
経営企画室室長

川崎 勇