

りんどうの料理長であり、日本人初の国際ソムリエ資格でゴールド認定を受けた宮本さんに、ワインの魅力と楽しみ方についてお話をお伺いしました。

**苦手だったワインが、世界を変えてくれました**

私は修業時代に出会った一杯の白ワインをきっかけに、ワインの世界に興味を持つようになりました。

もともとお酒が得意ではなくワインも苦手でしたが、料理の経験を積む中で質の高いワインに触れ、「こんなに美味しい白ワインがあるのか」と考え方が覆りました。そこからもっと深く知りたいと思うようになり、料理人と

## ワインは人生を豊かにする エッセンスです！



味季料理りんどう  
料理長/国際ソムリエ  
宮本 隆太 さん

して埋もれたくないという思いもあって、世間では珍しい「料理人ソムリエ」を目指しました。日本ソムリエ協会の資格取得後、さらに高みを目指して国際ソムリエ協会の試験に二度挑戦し、日本人で初めてゴールド認定をいただくことができました。

**料理長であり、ソムリエだからできること**

現在りんどうの料理長として、料理とワインのペアリングに日々向き合っています。お互いに邪魔をしない組み合わせはあっても、引き立て合うペアリングは簡単ではありません。しかし当店では、料理人である自身がソムリエも兼ねているため、ワインに合わせて料理や味付けを調整できます。これは他店にはない大きな強みだと感じています。

また、ワインは「難しい」「ハードルが高い」と思われがちですが、もっと身近に楽しんでいただきたいと考えています。お客さまからの質問や悩みがきっかけで始めたオンラインサロンでは、翌日から楽しめるワインの選び方や、家庭でできる簡単なペアリングのコツなどを、ビギナーの方にも分かりやすくお伝えしています。

**初心者でも大丈夫  
「ワインを楽しむためのコツ」**

ワインを楽しむうえで大切なのは、「誰と・どこで・どんな風に」飲むかということ。ワインは誰かと分かち合う飲み物ですので、その場の空気や一緒にいる人との関係性で味わいも変わります。

ご自宅で美味しく味わうためには、まずワイン専用のグラスを用意することをおすすめします。香りは美味しさを決める重要な要素ですので、赤白兼用のグラスを一つ持つだけで、ワインの世界がぐっと広がります。また、価格以上の満足感を求めるなら、南アフリカ産のワインもおすすめです。

**ワインは人と人をつなぐ飲み物**

元々お酒が得意ではなかった私ですが、ワインと出会って人生が豊かになり、日常がカラフルになりました。料理の選び方やお店の楽しみ方も広がり、たくさんのご縁を運んでくれました。ワインは人と人をつなぐ飲み物であり、人生を変えるエッセンスだと感じています。少しでも興味を持たれた方は、ぜひお気に入りの一本を探してみてください。