

特集◎なぜ無名の「彼ら」は世界から注目されたのか？

2019

3

No.56

定価890円

Forbes JAPAN



好評第2弾!

ニッポンが誇る小さな大企業

発表! みんなで選んだ「応援したくなる企業」BEST7
世界を新たな時代に導く「共存共栄」のビジネス戦略

SMALL GIANTS 2019

吸う人も、吸わない人も、
たばこの煙から解放される。
そんな煙のない社会を実現するために、
フィリップ モリスは、
将来的に紙巻たばこの販売から撤退し、
より快適な未来を目指します。



SAVORY SCENERY

美酒のある風景

祝杯をあげるとき、自分自身の時間を楽しむとき、孤独を噛みしめるとき……
一杯の酒と向き合う空間に身をおくひときは、明日への活力となる。

photographs by Yuji Kanno | text and edit by Miyako Akiyama





1975年神奈川県生まれ。幼少期からマクロビオティックと自然療法で育つ。18歳からモデルとして国内外で活躍、後にシンガーソングライターとして3枚のアルバムをリリース。東京とロサンゼルスを拠点に幸せで豊かな人生をテーマに暮らしている。

私がこの時計を選んだ理由

弥生 モデル・Snow-Japan CEO

力のある、印象的なものを自分の人生とともに身に着けたい

「ブルガリについては、20年来親しくしているスタイリストさんから歴史などをレクチャーしてもらっていて、20代の頃からよく知っているんです。ただ、若すぎてその良さがあまりわからなかったんですよ。それが30代後半になって頻繁にお仕事をするようになり、実際に着けると、大きなスネークやコインモチーフの重厚なイメージとフィット感の違いに驚いてしまって」

そう語るの、モデルの弥生さん。女優、小雪さんのお姉さんであり、彼女が所属する事務所の経営者でもある。

30代でブルガリの着け心地の良さを知った弥生さんは、以降、このブランドの商品を常に愛用するようになる。現在のパートナーは、再生と永遠の象徴である「セルペンティ」（蛇）だ。

「お誕生日に妹からプレゼントされたんで

す。ダイヤルが白でケースにダイヤモンドがあしらわれていて、ブレスレット部分はピンクゴールドとステンレスのミックス。いまは朝起きてすぐに着けるほどで、セルペンティとともに暮らしているという感じです。カジュアルなジーンズやニットなどにも合っていて、しかも軽い。パーティや華やかなときもダイヤモンドなど他のジュエリーを生かしますし、シルバーでもゴールドでも合うので重宝します。名品ですね」

普段はピアスもネックレスも着けず、シンプルに装う弥生さん。「一粒のダイヤモンドとか、愛した時計ひとつとか、力のある、印象的なものを自分の人生とともに身に着ける」ことがコンセプトなのだという。

そんな弥生さんが印象的だと語る時計が「ルチェア」である。とくに2018年に発売されたスケルトンモデルは、機械式時計が好きだという弥生さんの琴線に触れたよ

うだ。

「スケルトンは男性の時計に多いですよね。ブルガリは、こういう今までやっていなかったことをうまく取り入れるところがありますよね、フィロソフィーの中に。このモデルは、ステンレススティールとピンクゴールドをうまく組み合わせていて、横から見えるステンレススティールや上からちょっと見えるステンレススティールは“ビー・ゼロワン”にも似ていて、そのコンビネーションが絶妙ですね。アクセサリーにも合わせやすいんですよ」

“フィロソフィーのあるもの”“昔からのモチーフ”“自然なもの”“心地よさ”……。弥生さんが求めるものはシンプルだ。ただ、経験を積まなければ得られない境地でもある。

そして、その要素がすべて内包されているところが、ブルガリの凄さでもある。▶

1. 赤い色のリュウズに目が行きがちだが、ブルガリウォッチの美しさは、ステンレスのシルバー色とピンクゴールドの絶妙なコントラストにある。2. 機械式時計であることが一目でわかるスケルトンダイヤル。それは男性的なイメージだが、ブランドロゴのラッカー仕上げの桜色と桜の花びらを象ったモチーフが、しっかりと女性らしい可愛さを演出している。



Vol. 14

Ca'del Bosco Franciacorta DOCG Cuvée Annamaria Clementi

シャンパーニュを凌駕するフランチャコルタの先鋒

フランチャコルタとは次のうち何を指す言葉か。1. イタリアの地名、2. ワインの名称、3. ワインの生産方法、というクイズがある。正解は、1、2、3のすべてというトリッキーな設問だが、これは知られているようでいて、きちんと理解されていないフランチャコルタの盲点ともいえるだろう。

まず地名としてのフランチャコルタとは、ミラノから車で1時間半程度、イタリア・ロンバルディア州中部に位置する200km²に及ぶエリアのことだ。

そして、この地にブドウ畑やワイナリーを構えた生産者たちが造るスパークリングワインが、ワインの名称としてのフランチャコルタ。古くからブドウは栽培されていたが、1967年にDOC（統制原産地呼称）の認定を受けている。すなわち、フランチャコルタで造られたスパークリングワインだけが、フランチャコルタと名乗ることができるのだ。

最後に、製法。フランチャコルタはシャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコの3種類

のブドウだけを使用でき、ブドウはそれぞれ必ず手摘みで収穫すると定められている。タンク内で炭酸ガスを発生させず、瓶内で二次発酵させて造られているのも決まり事のひとつだ。と、ここまで知ると、フランチャコルタとはフランスのシャンパーニュを模したワインなのでは、と考えてしまうのだが……「アンナマリア・クレメンティのクオリティはシャンパーニュを凌駕しています。日本の人はフランス料理とシャンパーニュを最上と考える人が多いですが、私の料理と一緒に味わったら、それはまさに至高のペアリングとなるでしょう」と語るのは「ブルガリ イル・リストラテルカ・ファンティン」のエグゼクティブシェフ、ルカ・ファンティン氏だ。

フランチャコルタをリードする生産者であるカ・デル・ボスコ社において、創業者の母の名前を冠したこの「カ・デル・ボスコ フランチャコルタ キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ 2008」は、5年8カ月もの長い間をシュール・リー（澱と触れさせる）発酵で熟成させ、魅惑的な

香りと複雑な味わいながら、驚異的なフレッシュネスもあわせ持つプレスティージ・フランチャコルタ。ファンティン氏のクリエイティビティあふれる料理とともに味わえば、いままさにイタリアの食文化の最先端にして最高峰を味わっていると実感できるに違いない。①



Ca'del Bosco Franciacorta DOCG
Cuvée Annamaria Clementi
カ・デル・ボスコ フランチャコルタ キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ 2008

品 種	シャルドネ55%、ピノ・ビアンコ25%、ピノ・ネーロ20%
度 数	12.5%
容 量	750ml
価 格	16,000円（参考小売価格）
問い合わせ	フードライナー (Tel. 078-858-2043)



左／「私の料理の背景にはすべて哲学とコンセプトがあります」と語るルカ・ファンティン氏。右／イタリアの伝統的な前菜の数々をガストロミックに再構築したストックキーノ。25,000円（税・サ別）のコースから。

今宵の一杯はここで
ブルガリ イル・リストラテルカ・ファンティン

東京イタリアンのカッティングエッジ

ミシュランで星を8年連続で獲得し、「アジアのベストレストラン50」に入賞を果たすなど数々の栄誉に輝く。伝統的なイタリア料理を創造性と洗練された技法で解釈したモダンな料理と、現代的なラグジュアリーと伝統をあわせ持つブルガリというブランドのマリアージュにより、東京でもっとも洗練されたイタリアン・ファインダイニングとしての地位を確立している。



ブルガリ イル・リストラテルカ・ファンティン

東京都中央区銀座2-7-12 ブルガリ銀座
タワー9F Tel. 03-6362-0555
営業時間／11:30～（L.O.14:00）、17:30～
（L.O.20:30） 定休／日・月（1-9月）、日・
祝日連休最終日のディナー（10～12月）