

店はお客さまのために

一般客と飲食店の懸け橋に

ヴィノスやまざきの直輸入蔵元直送ワインは、13店舗の直営店とウェブで販売している。飲食店のお客さまにも好評だ。

先日も縁あって、都内の有名フレンチレストランのソムリエたちからの「ワインの試飲をしたい」という申し出を受け、小さな試飲会を開いた。有名なレストランのソムリエを前に、緊張してワインを説明している、「このワインおいしかったですわ。先日、まとめ買いしました」という話になった。その理由を聞いてみると、当社の直営店を個人的によく利用してい



るということらしい。

「ソムリエの勉強をしているため、よくお店のワインパーを

種本祐子

(ヴィノスやまざき専務)

「レストラン・レカイヨ」のソムリエ、鶴岡茂信氏(右)と筆者

利用している」とのことだった。当社の店舗は、一般のお客さまがワインを購入する場だけではなく、ソムリエたちの勉強や情報収集の場としても役にたっているのだと、大変光栄に思った。

個人のお客さまから「ヴィノスのワインの飲めるおいしいレ



たねもと・ゆうこ 静岡県生まれ。1987年、実家のやまざき酒店に就職。88年にヴィノスやまざきを設立。日本ソムリエ協会認定シニアワインアドバイザー。

<http://www.v-yamazaki.co.jp>

ストランはありませんか？」と、聞かれたときには、そういった飲食店を紹介している。当社の店舗がお客さまと飲食店の懸け橋になっていることはうれしい。

私どもが海外に買い付けに行くとき、一緒に同行してワインを選ばれる熱心な飲食店がある。もうこうなると、商売を超えたパートナーだといえるだろう。そんなパートナーの一人で、私どもが初めてワインを輸入したころから、当社のワインを応援してくれているのが、ソ

ムリエの鶴岡茂信さんだ。

産地にこだわらずおいしいワインをお客さまのために選ぶ姿勢に共鳴している。その鶴岡さんが、来る3月27日、銀座(東京都中央区)にレストランを開店することになった。「レカイヨ」という名前のレストランだ。

鶴岡さんが早速目付けた当社の秘蔵のワインも、素晴らしい料理とともに楽しめる。銀座からまた新しい食とワインの世界が広がっていくことが楽しみでならない。