

lungoPro Professional Report Vol.1, Wine



黒田敬介オーナーソムリエ

銀座3丁目、神楽坂5丁目のレストランテ クロディーノのオーナーソムリエ。

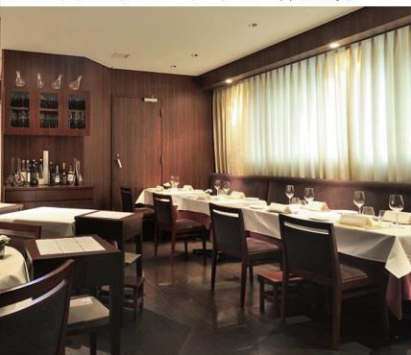
1991年フィレンツェの三ツ星レストラン リストランテ「エノテカ・ピンキオーリ」のオーナーピンキオーリ氏に従事。ローマに2年、フィレンツェ本店で1年、そして今はなきエノテカ・ピンキオーリ東京のシェフソムリエとして20年もの間、世界中の銘醸ワインを自在に操り、健啖家をうならせてきました。

エノテカ・ピンキオーリ東京は惜しまれつつ閉店したのち、“本物”をリーズナブルな価格で多くの人に伝えたいと、ピンキオーリ時代につけられたニックネームを店名としてレストランテ クロディーノをオープンしました。

料理はエノテカ・ピンキオーリ東京でスーシェフを5年勤めた丸山孝一シェフが心を込めて腕を振るっています。



レストランテ クロディーノ 銀座店



レストランテ クロディーノ 神楽坂店



眺めているだけでも楽しい豊富なワインリストから、その日の料理、そして好みや気分マッチするワインをセレクトしていただけるので、食事のひと時を最大限に楽しめます。



銀座店：

東京都中央区銀座 3-4-17
銀座オブティカ 6F

営業時間：

LUNCH：11:30～15:30 (LO.14:00)、金土祝のみ
DINNER：18:00～23:30 (LO.21:30)

定休日：日曜日、第1・第3月曜日

ご予約



お料理（¥）税・サ別途

ランチ

3,600～5,850 3,000～5,000

ディナー

5,850～14,000 4,850～12,000

お飲み物は別途ご相談ください

神楽坂店：

東京都新宿区神楽坂 5丁目1番2号
神楽坂 TN ヒルズ 3F

営業時間：

LUNCH：11:30～15:30 (LO.14:00)、土日祝のみ
DINNER：18:00～23:30 (LO.21:30)

定休日：月曜日、第1・第3火曜日

ご予約



使用した製品 / Focused Products



lungoPro n2 kit

・高純度窒素ガス、ダイヤル式ガス噴射装置、各種アダプターがセットされた抗酸化キット。飲食品の風味・ビタミンを維持しながら酸化・変色を抑制できます。(不純成分 2 万分の 1、固体や液体に溶けにくい高純度窒素ガス)

lungoPro CO2 kit

・高純度炭酸ガス、ダイヤル式ガス噴射装置、各種アダプターがセットされた抗酸化キット。飲食品の酸味と発泡性を増しながら酸化・カビ・細菌繁殖を抑制できます。
・またあらゆる飲料をグラス内・ボトル内で発泡化できます。

lungoPro Spray (開発中)

・高純度窒素ガス、スプレー式ガス噴射装置、逆さまにしても漏れない密閉用シリコンキャップがセットされたキットです。

テイスティング試験期間

各種ワインは開栓後、10 日目まで毎日、その後は 16 日目と 48 日目にテイスティング。スパークリングは開栓後、10 日目まで毎日、その後は 16 日目にテイスティング。

lungoPro n2 ガス (不純成分 2 万分の 1 の窒素ガス) を 1 秒噴射

Bramito della Sala 2018 (白ワイン)		
カステッロ・デラ・サラ2018は100%シャルドネの白ワインです。はつらつとしており、白桃、バター、ナッツの味わいを感じます。		
1日目	ゴムキャップのみで保管	lungoPro n2注入後にゴムキャップで密栓し保管
2日目	オリジナルの風味	オリジナルの風味
3日目	開いてきて華やかになってきました	
4日目	やや酸化を感じました	開いてきました
5日目	前日より酸化が進みました	
6日目	前日より酸化が進みました	開いてきて少し華やかになりました
7日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
8日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
9日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
10日目	酸化が進み風味は劣化しました	更に少し華やかになりました
16日目	酸化・劣化が落ち着き始めました	程よい果実味が落ち着き始めました
48日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味が落ち着きました

lungoPro n2 ガス (不純成分 2 万分の 1 の窒素ガス) を 1 秒噴射

Chateau La Girarde 1996 (赤ワイン)		
カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー 30%のフルボディの赤ワインです。1996年にしてはフレッシュでほんの少し酸化を感じましたが、黒トリュフ、フンギホルチーニの複雑味ある心地よい熟成を感じます。		
1日目	ゴムキャップのみで保管	lungoPro n2注入後にゴムキャップで密栓し保管
2日目	オリジナルの風味	オリジナルの風味
3日目	やや酸化を感じました	
4日目	やや酸化を感じました	開いてきました
5日目	前日より酸化が進みました	
6日目	前日より酸化が進みました	開いてきて少し華やかになりました
7日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
8日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
9日目	前日よりさらに酸化が進みました	更に少し華やかになりました
10日目	酸化が進み風味は劣化しました	更に少し華やかになりました
16日目	酸化・劣化が落ち着き始めました	程よい果実味が落ち着き始めました
48日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味が落ち着きました

使用飲料と注入ガス

Bramito della Sala 2018 (白ワイン)

Chateau La Girarde 1996 (赤ワイン)

Inzoria 2018 (白ワイン)

テイスティング後、ボトルにガスを注入し、シリコンキャップで閉栓

Rotari Brut (スパークリング)

テイスティング後、炭酸ガスを飲料に直接注入し、シリコンキャップ

lungoPro CO2 ガス (高純度二酸化炭素) を 1 秒噴射

Inzoria 2018 (白ワイン)		
インツォリア2018はシチリアのインツォリア種100%のやや辛口の白ワインで、フレッシュ感のある華やかな味わいを感じます。		
ゴムキャップのみで保管		
1日目		オリジナル風味
2日目	オリジナル風味	少し閉じ気味です
3日目		少し微発泡を感じました
4日目	酸化が進み、発泡の抜けを感じました	酸化を少し感じ、発泡の抜けを感じました
5日目	前日より酸化が進み、発泡は抜けました	酸化を少し感じ、新しい発泡を感じました
6日目	前日より酸化が進み、発泡は抜けました	酸化を感じ、オリジナルの発泡の抜けと新しい発泡を感じました
7日目	前日より酸化が進みました	酸化が進み、オリジナルの発泡の抜けを強く感じ、新しい発泡を感じました
8日目	前日よりさらに酸化が進みました	酸化が進み、程よい微発泡の飲み味に変わりました
9日目	前日よりさらに酸化が進みました	
10日目	前日よりさらに酸化が進みました	
16日目	酸化・劣化が落ち着き、フローラルな香りが出てきました	白いフローラルな香りがあり、果実味も感じ始めました
48日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味が落ち着きました

lungoPro CO2 ガスを飲料に注入

Rotari Brut (スパークリング)		
ロータリ ブリュットはフレッシュな柑橘類のドライな味わいと充実した発泡のスパークリングワインです。		
lungoPro CO2注入後にゴムキャップ密栓し保管		
1日目	オリジナルの風味と発泡	
2日目	発泡感が少し柔らかく	
3日目		
4日目	オリジナルと補填した発泡が半々	
5日目	補填した発泡感がより多くなった	
6日目	補填した発泡をより強く感じる	
7日目		
8日目	オリジナルの発泡の風味はなくなり、補	
9日目	填した発泡の風味に変化 (酸化は感じ	
10日目	られない)	
16日目		



抗酸化技術の最大化を目指し、飲料、食品から医療まで・・・



lungoPro サイト



株式会社バルクレップインターナショナル

東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー 1 5 階 1511 室

Mail: info@valcrep.com, Tel: 81-3-5456-5561