

## お客様 ご紹介

ハンター坂に面してチリの旗がはためき、看板犬ワッツがお出迎えをしてくれる。ここが30年前に神戸で始めた、日本で唯一のチリ家庭料理店『グラン ミカエラ イ ダゴ』です。店名は、先代ご夫妻の名前から。店内はチリを感じる置物や、民謡が流れ、オーナーが元ヴィッセル神戸の通訳をされていた事もあって、各国のユニフォームやサッカー関連の品等も飾られています。チリではスペイン語が使われ、家庭での料理もスペイン風。



グラン ミカエラ イ ダゴ(チリ料理)  
〒650-0004  
神戸市中央区中山手通1-26-7  
TEL & FAX : 078-241-0367  
営業時間 : 11:30~14:30(土・日・祝のみ)  
              : 17:30~24:00  
定休日 : 毎週水曜日



有限会社日本チリ物産  
(ワイン輸入販売元)  
〒650-0001  
神戸市中央区加納町2-8-10  
サンビルダー北野式番館607  
TEL : 078-271-2210



トロ デ ピエドラ (お勧め!)  
カベルネ ソーヴィニオン  
エレガントなルビー色、イチゴやラズベリーの香りとともに、ほんのりとバナナやコーヒーマスターの香ばしさが漂う、とても口当たりの良いワインです。<フルボディ>

ラテンの香り漂う『グラン ミカエラ イ ダゴ』

(インタビュー)お勧めのお料理はなんですか？



(右)一色オーナーと自慢のチリ料理&ワイン

(一色オーナー)まず、ここが一番人気のチリ風ミートパイ「エンパナーダ」。たくさんの具が入ってボリューム満点ですよ！この料理はお祝いの時に食べるものなんです。日本で言う所の「赤飯」ですね。あと、チリ風具たくさんの魚介のスープ「カスエラ デ マリスコス」になります。海の幸たっぷりの体温まる、チリ版ブイヤベースです。お好みでコリアンダーを散らし、レモンを絞って召し上がって下さい。また、私自身が愛情こめて料理させていただいておりますから、一層美味しいのではないのでしょうか(笑)

(インタビュー)チリ料理の他、チリワインもお取扱されているんですね？

(一色オーナー)2代目の私になってから、ワインも輸入・販売するようになりました。チリワインの特徴は、フルーティーな香りと、タンニンの渋さ。アンデス山脈から流れる良質な水、葡萄収穫期に気候が乾燥し、あまり雨が降らないため、葡萄の品質を傷めず収穫ができます。その要因が、安定した品質の良さを保ち、「世界が認めた品質」として、謳われるようになりました。ドイツ系航空会社のファーストクラス用機内ワインとして使用された実績もあるんですよ。私が自信を持って、お勧め致します！



ボリューム満点「カスエラ デ マリスコス」

(インタビュー)こちらのお店は、ギターでの生演奏があり、目でも口でも楽しく美味しいお店ですね。

(一色オーナー)ギター演奏していたのは、先代オーナー「ダゴ」です。先代は、チリ海軍に勤務しておりました。その後、アメリカ海軍を経て、日本に寄港した際、神戸と私の母、双方の魅力にとり付かれ、日本に永住することを決めたそうです(笑)先代の気分で、その日の演奏曲が決まります。ちなみに今日は、ロマンチックな曲を2曲・明るくポップなものを1曲披露させて頂きました。



愉快地に音楽を奏でる先代オーナーのダゴさん

(インタビュー)では、オーナーからみなさまにメッセージをお願い致します。

(一色オーナー)チリ料理と言えば、スパイシーなものを連想される方が多いと思いますが、決してそうではありません。私が自身を持ってお勧めする、お料理とワインを一度お試しになって下さい。ヴィッセル神戸の選手はもちろん、神様ペレやマラドーナも来店して下さいました。観光ばかりではなく、おしゃれで美味しいものを求めて、楽しいラテンの雰囲気味わってみたい時は、ふと足を運びたい時、そんなお店です。

(粉河コメント)『グラン ミカエラ イ ダゴ』(チリ料理)と『有限会社日本チリ物産』(ワイン輸入・販売)の経営に携わっている、一色オーナー。二束のわらじの傍ら、語学が堪能でいらっしゃり(五ヶ国語を話す事が出来る)、通訳までもされる、スーパーマン！

その元気の源は、ご自身が自信をもって、お勧めする、美味しい「チリ料理」や「チリワイン」のせいではないでしょうか？ラテンの雰囲気を味わいたい時、ふと足を運びたい時、そんなお店です。