



# 国際ロータリー第2790地区

## 千葉南ロータリークラブ会報 THE ROTARY CLUB OF CHIBA SOUTH



■創立■ 1964年3月2日    ■例会日■ 毎・金曜日12時30分    ■例会場■ オークラ千葉ホテル  
 ■会長■ 松尾 博之    ■幹事■ 齋藤 良亮    ■会報委員長■  
 ■事務局■ 〒260-0027 千葉市中央区新田町12-1 トーシン千葉ビル7階 (☎043-245-3204)

2022-23年度

### 第2804回

2023年3月10日(金) 点鐘12時30分 (晴れ)

- ◆ロータリーソング『我等の生業』
- ◆四つのテスト ~言行はこれに照らしてから~
  1. 真実か どうか
  2. みんなに公平か
  3. 好意と友情を深めるか
  4. みんなのためになるか どうか

#### ◆お客様紹介

- 株式会社熟成ワイン屋 日本ソムリエ協会認定ソムリエ 代表取締役 濱崎 幸宏 様
- ロータリー米山記念奨学生 ラシライネン ヴェルナ エリサさん

#### ◆会長挨拶及び報告

松尾 博之会長

皆さんこんにちは！  
ヴェルナさん、就職おめでとう  
ございます。

今月のロータリーは「水と衛生  
生月間」です。

『安全な水と衛生設備の利用は、すべての人がもつべき  
権利ですが、汚染水で病気  
になる人や命を落とす人が後を絶ちません。未来を担う  
はずの子どもたちは、水汲みなどの労働によって学校に  
通えず、つらい境遇を強いられています。』

私たちの活動は、井戸を掘るだけではありません。安全な水と衛生設備を提供した上で、衛生や伝染病予防に関する教育も行うことで、コミュニティ全体の生活を改善し、子どもの通学率を高めています。(MY ROTARY より)』

明日は、12年前の3.11大地震があった日です。災害に備えて水道水を備蓄したい場合、浄水器にかけないで残留塩素が入ったまま保管していただくことをお勧めします。皆さん、安全に生活して楽しいロータリーライフを過ごしていただければと思います。



#### ロータリー米山記念奨学会より感謝状伝達

《第12回米山功労者・メジャードナー》  
齋藤 昌雄会員



#### ◆委員会報告

《出席委員会より》 出井清委員長  
2022-23年度上期皆出席賞 15名  
《タイのロータリークラブを訪問してきました》  
常世田 正弘会員



二カ所のクラブとバナーを交換してきました。訪問して視点が少し変わってきたような気がして、ロータリーは国際組織だなということあらためて実感しました。

#### ◆幹事報告 齋藤 良亮幹事

バレンタインデーのお返しを女性会員さんにお渡しさせていただきます。

#### ◆出席報告 (会員数50名)

出席者数	欠席者数	ピジター	2/24 修正出席率
30名	20名	2名	休会のため次回にて

## ◆ニコニコボックス報告

### ●松尾 博之会長、齋藤 良亮幹事

皆様こんにちは。今回は多くの皆様にトルコ・シリア大地震へのご支援を賜り誠に有難うございました。この支援が少しでも被災者の助けになると良いですね。

本日は、株式会社熟成ワイン屋 代表取締役 濱崎幸宏様に卓話をいただきます。濱崎様、宜しくお願ひ致します。

また本日は、ヴェルナさんが例会に参加される最後の日です。ヴェルナさん、本当に有難うございました。

### ●五十嵐 博章会員

3月31日の花見例会につき、親睦活動委員の皆様は、このあとお客様をお見送りした後、会場に残って下さい。5分程度の伝達事項があります。

### ●今井 太志会員

本日は、濱崎さんに素晴らし卓話をいただき、有難うございました。また、美味しいワインの試飲を楽しませて下さいまして、重ねて御礼申し上げます。

### ●齋藤 昌雄会員

米山奨学生・ヴェルナさんの日本での就職活動に関して、会員の皆様に協力をお願いしたところ、この時期での就職は大変困難であることが分かりました。吉田会員の会社、ピー・トランセホールディングスのグループ会社と松尾会長から紹介していただいた大塚ホールディングスのグループ会社である「アース環境サービス」の2社から内定を頂くことが出来、最終的にヴェルナさんの意思を尊重した結果、株式会社アース環境サービスへの就職が決定いたしました。アース環境サービスは、総合環境衛生管理の会社で経営企画部門の採用でした。

お骨折りいただきました会員の皆様、本当に有難うございました。ヴェルナさんには、ロータリー米山奨学生としてのこれまでの2年間を誇りにして社会人としての第一歩を踏み出してほしいと願っています。

ヴェルナさんは、3月14日に5年間の留学生生活を終えます。ご卒業おめでとうございました。いよいよ前途洋々たる未来に向けて出発です。

### ●鈴木美津江会員・末吉弥和会員・末吉沙果会員

バレンタインのお返し、有難うございました。豪華なお菓子、とても嬉しいです。いただきます！

### ●常世田 正弘会員

2月11日より、タイに行つて参りました。現地にてバナ一交換をしてきました。天気も良く、また、ホアヒンロータリー、バンコクロータリーの方々にとっても親切にしてくださいました。



## 本日の卓話



株式会社熟成ワイン屋  
日本ソムリエ協会認定ソムリエ  
代表取締役 濱崎 幸宏 様



株式会社熟成ワイン屋という会社にてワインの卸売小売業をおこなっております濱崎と申します。本日は貴重な機会をいただきありがとうございます。



弊社熟成ワイン屋についてとワインのさまざまな側面と味わいについてお話しさせていただければと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。

試飲で白・赤2アイテム持ってきておりますので、車の運転がなく飲酒することに問題がないかたはぜひ試飲されながらご参加ください。途中ワインの説明を軽くいれさせていただきます。

1982年の3月産まれで現在40歳です。千葉県市原市産まれで8年前から我孫子市に住んでおり事務所兼事業所の形で営業しております。日本ソムリエ協会認定のソムリエ調理師メンサ会員でもございます。

仕事の経験としては、飲食業で8年、ワインの卸売小売を13年の合計20年ほど食に関わる仕事しています。うち独立して丁度今月で2年目でございます。

経歴と転機になったことの詳細ですが、2004年ごろ千葉のフレンチレストランで、ゲストにいただいたワインを1口飲んだ瞬間に辺り一面の花畑を感じるような衝撃を受けこのことがワインの道に進むきっかけになり人生が変わりました。

・2006年・・・東京の飲食店に転職して3年ほど勤務、薄給で一人暮らしのなか、ワインの勉強にお金を使いすぎて夜ご飯は、白飯に豆腐だけなどの日もありました笑

・2009年・・・さらにワインに特化した仕事をしたく、2009年にゲーム会社のカプコンを創業した辻本憲三さんがつくった、ケンゾーエステイトというカリフォルニアのワイナリーの創業メンバーとして働く機会を得ました。

約8年、直営1号店の立ち上げに、首都圏、名古屋、北海道の高級飲食店へむけた新規開拓営業を行い、ひたすら動き回り同期内では1位の成績も出し続けていました。さまざまな意味のある経験ができました。

いつか独立したい、挑戦してみたいと考え実行しましたが、完全に経営者としての力不足で失敗撃沈。独立までの流れの作り方を間違えビジネスの構築を誤りました。仕入れを任せる形で役員に入ってもらったパー

本日のニコニコボックス	16,000円	累計	843,458円
金の箱	1,100円	累計	6,220円

トナーとの問題が多発し、信用し間違えたこと、リカバリープランを考えていなかったことと、独立に至るまでの話の付け方と間違えすぎました。

無理矢理続けるという選択肢もありましたが、考えに考え継続するべきではないと判断し事業を止めました。

結果、それまで死に物狂いで動いて結果をだしてきた仕事からお金といろんなものを失いました。

現在では笑って話せますが、1年近く先が見えない日々をすごし、子供の手術もかさなり、魔の時期でした。諦めたくなく、多くの方に助けられて、再チャレンジできるように準備しながら次に向けて歩き始めることができました。また本当に信用と信頼できる人が誰なのかということも理解した時でした。

## 2018年から2021年まで

自分に足らなかったことを見つめなおし、もう一回チャンスがあれば再度挑戦する為にと副業からビジネスを再構築しました。

会社員としての卸売は、

もう自分がメーカーではなく同じものは用意できないにもかかわらず変わらず接してくれる取引先の方々と多く話をして、自分がしてきたことは間違っていなかった、やり方を間違えたと感じました。

## 熟成ワイン会

まずは副業でワイン会を行うことにしました。

2019年から2020年2月まで66,000円の会を開催し2020年2月には次回の回をその場で決めて欲しいと言われ告知前に10名満席になるほどでしたが、コロナ初期の混乱により中止延期になりました。

ワイン会は中止になりましたがコロナのピンチをどうにか活かさないかと考え

## ピンチはチャンス

ワイン会ができなくなったので、副業でも酒類販売の免許を取得し小売を開始しました。これが熟成ワイン屋の始まりです。状況としては、コロナで融資が通りやすい勤め先の会社も経営大変自分も自由に動きたい。さらに、独立したほうが自分にもお客さんにもメリットが大きいと分かり再度独立を決意。

結果、2021年に、前職と揉めることなく、暖簾分けのような形で円満に退職し、再度の独立に至りました。

## 2021年3月に熟成ワイン屋として独立

いままでの経験と人脈をフルに活かし仕入れし、こだわりのある上質な飲食店とワイン愛好家への卸売小売をおこなっています。絶望を味わいましたが諦めなかった事で道がひらけ、今月で独立から2年、社員も1名加わり少しづつ事業規模を大きくしていています。

## 短期目標としては

事業拡大の第一段階、社員10名年商10億規模にすること。オーダーメイドワインサブスクを構築やレトルト食品の開発や食品とのコラボ

## 中期目標は

飲食店兼ワインショップの開業。ワインの自社熟成庫の建設を目標にしています。

## 長期目標として

日本でワイナリーの開業をめざしています。良いワイン

を作ることができれば既存の取引先さんも買っていただけますし世界に向けて輸出もでき付帯事業も構築も考えています。

ここまで実現することができれば、ワインの酒屋としてスタートしたものとして一つの成功の形をつくれたのではないかと考えています。

ここからは、ワインのさまざまな側面とメリットです。

一言にワインと言ってもさまざまな側面があります。詳細に話す時間が足りませんので要点をお伝えいたします。

最初に本日ご用意したワインのご紹介です、フランス・ブルゴーニュ地方の白と赤を各1銘柄ご用意させていただきました。

白ワインは、名前がながくて覚えにくいですが、この価格帯で非常に抜きん出た味わいをしていて自分も大好きなワインでございます。ルイ・ジャドは安価なワインがスーパーなどに並んでいて品質を誤解されがちですが、銘柄を選べばリーズナブルで素晴らしい品質のワインが多くございます。

赤ワインは、フィリップ・パカレブルゴーニュ・ルージュVV、ロマネコンティを作っているドメーヌドラロマネコンティ社からの醸造長の誘いを蹴って自身でワイン造りを始めた生産者です。

時にワインは一口のんだだけで想像をこえる情景を連想するワインがございます。

4年ほどまえですが、1959年のブルゴーニュ赤を飲んだ時に感じたことは、沈まぬ太陽でした。60年経ったワインでピークを越えてはいますが、なお綺麗な状態で熟成し、沈むまえの陽炎がみえるような大きな太陽からは、人生でいえば還暦を迎えたワインですがまだこれからだと言わんばかりのエネルギー溢れるワインでした。

ここからは、ワインのさまざまな側面と違った目線からワインの話をさせていただきたいとおもいます。

## 味覚

質の高いワインは味わいをより楽しむことができます。またワインが好きになることによって合わせるのに何にしようなどと食事が楽しくなります。余談ではありますが、ワインを飲むならやはりワイングラスで飲んでいただきたい、味わいが全く変わります。

右回りでワインをくるくる回す時は、右手では左回し左手では右回しがマナーといわれています。逆にまわすと万が一溢れてしまった場合、ゲストにかけてしまいますのでお気をつけください。

## 趣味生活

ワインは食の分野のため、日常生活にも多くのメリットをもたらします。共通の趣味をもつ友人が増えたり、交際が生まれたりします。大人になってからなかなか友人という存在は増えませんが趣味から夫婦間(恋人・友人)とワインを飲むことで会話が增えたりします。喧嘩をしていても何かワインをあけて飲んでいるうちに会話が戻っていったりします。

## ワインと婚活も実は相性が良く

結婚生活においても、毎日マックのハンバーガーで良い、こだわった食事ははいらないという男性と、毎日、料理は作りたい、時間があれば出汁から取りたいという女性の生活がうまくいくとは思えません。味覚が合う人との結婚生活はうまくいく(はず)です。

## 教養

テーブルマナーが身につく接客などのビジネスにもプライベートでも落ち着いた会食の席などにも生きてきます。

## ビジネス

ワインは、実は最強のビジネスツールとも言われています。国同士の外交でも使われますし、会社経営者や富裕層の多くはワインを飲んでいる方が多いです。飲食店では、利益商材となり、外食慣れしたお客さんが増えるきっかけにもなります。

## 共通言語

たまたま知り合ったかたがワイン好きの経営者であったら最強の決裁権を持つ方と、ワインの話を通じた共通の言語で話をする事ができ、深い関係を構築できる可能性が高くなります。現に自分のお客さんでも、ある著名なお店さんや、誰でも知っている企業の創業者、世界企業や上場企業の役員の方とワインという共通言語によって関係を構築できています。

## 投資

趣味として美味しいワインを飲みながら投資にもなる側面もあります。質の高いワインは常にインフレします。ある年にある生産者の作ったワインが 3,000 本であれば、それがリリースされたあとは、だれかに飲まれて消費される一方です。

災害などのリスク、目利き、適切な保管環境など重要なポイントはありますが、良い生産者の良いワインは価値があがるしかありません。

個人的には全部飲んで楽しんでほしいとは思いますが、ご主人がワインを買い集めていて相続した奥さんや子供が、オークションハウスに売却し爆益していることもよく聞く話です。

4年前に50万円代で卸したワインが800万円を超えているということも先日ありました。1万円が3桁もあります。

全部話しかれませんが、軽くまとめただけでもこのような多様なメリットがワインにはあります。ご興味のある方はぜひ個別にお話をさせていただければと思っております。

## 熟成ワイン屋の強みは

ミシュラン3星、2つ1つと掲載店に著名な飲食店の方々と、愛好家の中には10年を超えるほど長年取引をしている信用と入手困難なワインを多数在庫していて高いクオリティのワインを仕入れるルートも多数あるワイン専門の酒屋でございます。

ワインにとって非常に適した倉庫にて自家熟成もおこなっております。

## 最後に

たった1杯のワインで人生が変わった者としてワインに

よって食生活が楽しくなれば、人生がより豊かになると心から思っています。

また、食に関わる者として、食卓は楽しい時間であってほしい、満足に食べることができない子どもを減らしたいと思っております。

東日本大震災の際にボランティアへ行く際に登録をしたNPO団体が、ひとり親の家庭を支援する活動を行っており、これまで個人で時折寄付していましたが、法人としても売上の一部の寄付を開始しました。

まだまだ始めたばかりで額は小さいですが少しずつ大きくしていきたいと思っております。そのような活動も行いつつ熟成ワイン屋は、人生の良い転機となるような素晴らしいワインをお届け出来ることを願い運営しております。ご清聴いただきありがとうございます。



## 《ロータリー米山記念奨学生》

ランライネン ヴェルナ エリサさん



無事、就職先も決まりまして、来月からは社会人として、あらたな生活を日本ですることになりました。就職活動に関して、皆様にご心配、ご迷惑をおかけして申し訳ございませんでした。ご協力いただいた方、本当に有難うございました。今日が例会に参加できるのが最後となりますが、学友会に入り少しでも恩返しができればと思っております。そして、ロータリーから学んだことや経験させていただいたことに自信を持って頑張っていけたらと思っております。

有難うございました。



## 第2805回例会

日時⇒ 2023年3月17日(金) 点鐘12:30

卓話⇒ 『強運を引き寄せる』

開運占星術師 佐藤 千夏様