こだわり蕎麦と Jazz ボーカルのタベ Vol.3









2014年8月10日(日) 19:00 開場/19:20 演奏スタート

LIVE:石川早苗(Vo)/中嶋錠二(P)デュオ

メニュー:鴨の五点盛り前菜+十割蕎麦せいろ+お酒 or ソフトドリンク(1 杯)付

十割蕎麦 & 鴨の前菜・ドリンク + LIVE チャージ込 5,500 円

(完全予約制・20名まで)

<u>※予約フォームからお申込みください。予約申し込みは8月1日までです。これ以降のキャンセルはできませんので、ご了承ください。</u>

なぜ、今、J-flowで蕎麦とジャズのコラボなのか。

東京の下町・墨田区にある手打ち蕎麦処『門彌』さん。長年、蕎麦の夢を追求してきたご主人は、本当に 妥協を知らない職人さんです。そのため、お店をオープンし、ようやく店の常連さんが増えてきたタイミ ングで体を壊され、店を休業されてしまいました。

常連であった私たちは、門彌さんのお蕎麦を愉しみにしていたのでとてもショックでした。門彌さんは、現在、土日限り営業を再開されていますが、残念ながら、J-flowの営業日と重なり、なかなかこの幻の蕎麦を食することができません。

一方で、蕎麦にかけるご夫妻の熱い思いをできるだけ多くの人に知ってもらいたいという思いも・・。

ならば、おいしい蕎麦と、心地いい JAZZ の LIVE 演奏があれば最高に幸せではないか。自分たちがあればいいなと思うコラボ・ライブを企画してしまいました。それが2年前のこと。今回はその3回目です。

蕎麦と鴨料理の特別コース料理と、また長年 JAZZ を聴いてきた私たちがこの人ならと思う JAZZ ミュージシャンとの競演。残念ながらスペースの関係上、LIVE 参加人数は限られてしまいますが、お越しいただいた方には、心から満足していただける時間を過ごしていただけるものと確信しています。

<u> 五感に本当にいいものを心から味わう。そんな LIVE にしたいから。</u>

さて今回の門彌さんのお蕎麦に合う、ライブってどういうものかなと考えた時に、ふと頭に浮かんだのが石川早苗さんと中嶋錠二さんのデュオ。石川早苗さんは、人の心を揺さぶるソウルフルなパワーに溢れたJAZZ ボーカリストです。一方、中嶋錠二さんのピアノは初めて聴いた時、なんて美しいピアノだろうという強烈なインパクトがありました。繊細で美しいサウンドでありながら、時として、力強く、歌のイメージするサウンドに寄り添い、一枚の絵画を見ているような感覚になる素晴らしいピアニスト。このお二人は当店の昼ライブでも共演し、その素晴らしさに今回の蕎麦ライブをお願いし実現した経緯があります。時を経つのを忘れてしまう、JAZZ スタンダードの楽しい演奏を聴きながら、職人がこだわったおいしい蕎麦を味わう、そんな東京ならではの贅沢な夏のLIVEをお楽しみください。

また、休憩タイムは、門彌のご主人による蕎麦のうんちくも。

日頃、頑張っている自分へのごほうびに、また大切な人に、目、耳、舌・・五感を満たす贅沢な LIVE をプレゼントしてみませんか?

J-flow 墨田区亀沢3-13-6岩崎ビル2F 詳細および・予約は J-flow サイトからお願いします。(「J-flow」で PC 検索) ※お子様は入店できません。店内は完全禁煙です



JAZZ LIVE

心に身体に浸み込む温かい歌声。絶妙なピッチ感と歌い回しのタイミング。人々の心に感動を与えるボーカリスト石川早苗さんと、美しい旋律を奏でるピアニスト中嶋錠ニさんの二人の絶妙な演奏は、曲が進むにつれ、ますますそのワールドの虜になっていきます。

JAZZ のスタンダードを中心に、軽快なトークと定評のある素晴らしい演奏。自信をもっておススメする LIVE です。





◇石川早苗(Vo)

幼少期にピアノを始め、高校入学とともにヴォーカルに転向、さまざまな音楽活動を経てジャズに開眼し、2007年にデビューアルバム『Feel Like Makin' Love』をリリース。各誌レビューで「輝ける新人」「新人としてのすべてをクリアした期待の新星」「天性の音楽カン」などと絶賛される。2009年さいたま新都心ジャズボーカルコンテストにて準グランプリを受賞。2007年に歌唱賞を受賞している。甘美さと力強さを併せもつ艶やかで伸びのある声と、エモーショナルで色彩感溢れる豊かな表現力、1曲ごとに歌の世界をみずみずしく描き出す。また英語の発音の美しさ、ディクションの確かさはネイティヴスピーカーも認めるレベルである。

◇中嶋錠二 (Pf)

1981年11月19日、青森県八戸市出身。 高校までクラシックピアノを学び、尚美学園大学ジャズ&ポップスコースに入学。坪口昌恭氏に師事し、ジャズピアノを学ぶ。

大山日出男、梶原まり子、小杉敏、金子健、藤井学、安藤正則、類家心平、国貞雅子、土 濃塚隆一郎、増原巖、木村由紀夫、Breeze、 などと共演。佐藤有介率いる、オリジナルバ ンド『girafe』に参加。

その他にも、尺八や和太鼓などの和楽器との演奏もしている。

現在、都内などのジャズバーやライブハウスで、ジャズのライブを中心に活動中。

十割蕎麦&鴨料理





蕎麦への夢を持ち続け、さまざまな修行を経て、ご自身の店を持たれた「門彌」さん。 採算よりもこだわり重視の職人気質の御主 人と、それを温かく見守る奥さん、ご夫妻で 仲睦ましくお店を切り盛りされています。

現在「門彌」さんは、土日のみ(夜6時から9時まで)営業しています。

【門彌 TELO3-3626-3552】

◇門彌のこだわり1そば粉

手打ち蕎麦処「門彌」(もんや)は、厳選した国産の丸抜きと玄そばをそれぞれ電動石 日機にて自家製粉をして、手打ち十割蕎麦をご提供しています。厳選した茨城県産、常陸秋そば使用しています。

◇門彌のこだわり2 合鴨

宮城県は蔵王連峰の豊かな自然の中で肥料にこだわり、飼育日数にこだわり、じっくり丹念に育てた厳選の合鴨肉を築地より予約購入をしています。

◇門彌のご主人と蕎麦との関わり

ご主人は、特殊機械の設計・製作・販売会 社の営業をしていた頃、その接待でお酒の 楽しみ方に興味を持ち、杉浦日向子著「ソ バ屋で憩う」、ある雑誌のコラムをきっかけ に蕎麦屋めぐりを始められたそうです。

日増しに蕎麦に魅せられ、休日を利用しては、京成立石の「そば処 玄庵」主催の「江戸東京そばの会」そば教室に通い、プロコース課程を修得。

後に、東急ハンズの出張教室を担当するようになり、池袋サンシャイン60のカルチャースクール助手やその他各種イベントの見本打ちの経験を経て、退職後に「そば処玄庵」の四代目厨房長となりました。

そして平成13年に独立し、「手打ち蕎麦処門彌」を開業されました。

開業後一年程経過した頃、ご家庭の事情により、かつての営業担当として復職されましたが、平成24年の定年退職を機に再度店をオープンされて、現在に至っています。今も美味しいお蕎麦を目指して、こだわりを追求されています。