

# 明日への扉

No.22



Rumiko Sanou

## 佐納 るみ子 さん

楽しい時間の傍らに

本場の一本を届けたい



佐納さんご夫妻



日本からの来客とともに、取引先のシャトー（ワイン醸造所）にて会食。販売するだけではなく、生産者と消費者がお互いの顔を知る機会を設けるなど、ワインに関するトータルサポートを心がける。

昭和49年旧申良町生まれ。短期大学卒業後、鹿児島市内のホテル勤務を経て、26歳のときに渡英。英語・ワイン・チーズを学び、平成20年に渡仏。ソムリエ資格を取得し、フランスワインの一大産地・ジロンド県ボルドーにて、夫婦でワインの輸出業を営む。（42歳）

幼い頃から海外に興味を持ち、17歳の時にオーストラリアへ短期留学しました。短大卒業後は鹿児島市内のホテルに勤務しながら、当時姉夫婦が滞在していたニューヨークを度々訪れました。ワインのことなど何一つ分からない私に、義理の兄が飲ませてくれたおいしいワイン。それがワインとの素晴らしい縁のきっかけでした。ホテルに勤務しながらも海外に住みたい思いは捨てきれず、26歳の時にイギリスへ渡りました。

イギリスでは、運よく見つけた英国王室御用達のチーズ店で働きたりながらワインの学校へ通いました。時にはバッキンガム宮殿や国会議事堂へチーズを配達し、ウイリアム王子が来店されたこともありました。「イギリスでワイン？」と思われるかもしれませんが、フランスやイタリアなどと違い、歴史的に自国のワインをあまり生産しないイギリスには、世界中から多くのワインが集まります。様々な種類のワインを勉強するには最高の場所でした。平成20年にフランスに渡り、知人の紹介で、ボルドーのワイン輸出会社の日本市場担当として勤務。このころ、同業他社に勤めていた、大阪出身の夫と出会いました。平成22年に夫が独立し、私も夫の会社を手伝うようになりました。会社の名前は「Trente-Trois」、数字の

「33」という意味です。夫が学生時代に所属したアメリカカンフットボールチームでの背番号であり、フランスの国番号であり、ジロンドの県番号であるなど、私たちに何かと縁があるこの数字を社名にしました。日本の飲食店や酒店への卸売、個人のお客様への小売を主に営み、サンプルの取り寄せ・試飲やシャトー訪問など、自信を持ってお勧めできる一本を常に探しています。

私たちが仕事で最も大切にしていること、それはお客様の要望にそったご提案。同じフランス産ワインでも、原料であるブドウの品種や生産地区・年代によって、味わいは大きく異なります。お客様と対話を重ね、「どんな場面で飲むのか、どんな料理と合わせるのか」といったことを伺いながら、お勧めの一本を直送しています。「肉料理には赤、魚料理には白」など、ワインという少し肩苦しい印象があるかもしれませんが、固定観念に縛られないことが大切。家族や仲間と楽しい時間を過ごしていただきたい、そしてその傍らにワインがあつて欲しい、と願っています。今後もボルドーから日本のお客様へ本場のワインを紹介すると共に、より多くの皆さんにワインの素晴らしさを感じていただければと思っています。