

紙の GO HOME メルボルン

2012年12月号



最新の情報はオンラインで!
www.gogomelbourne.com.au

クラシファイド・学校情報・インタビュー・美容サロンガイドなど、もりだくさん!

12月のイベントカレンダー

Coburg Night Market

日程: 11月16日~12月21日、毎週金曜日
場所: Bridges Reserve, Corner Bell Street and Sydney Road, Coburg
料金: 無料
WEB: qvm.com.au/gnm/coburg_night_market.aspx
フランスウィックの北部にあるコバークで行われるナイトマーケット。中東系住民が多いコバークでは、シティーとはちょっと違った雰囲気が楽しめる。

Ben & Jerry's Openair Cinemas St Kilda

日程: 12月2日~1月6日
場所: South Beach Reserve, St Kilda Sea Bathsの隣
料金: 大人\$18~、子ども・コンセッション\$13~
WEB: openaircinemas.com.au
毎年恒例のアウトドアシネマ。日曜日のSundae Sessionでは、ライブミュージックとBen & Jerry'sアイスクリームが無料で楽しめる!会場からはビーチが見渡せ雰囲気は抜群。

The Big Design Market

日程: 12月7~9日
場所: Royal Exhibition Building, Carlton
料金: 無料
WEB: thebigdesignmarket.com
デザインのイベントとしては、オーストラリアで最大級。ファッション、アクセサリ、文房具、キッズ用品など、世界中からデザイナー達が集まりそれぞれの作品を披露。

iae留学ネットが、あなたの学校探しをお手伝いします。iaeau.com

Made in Melbourne Film Festival

日程: 12月11・12日
場所: The Astor Theatre (11日)、The Order of Melbourne(12日)
料金: \$10
WEB: www.mim.org.au
メルボルンで作られたショートフィルム上映会。ドラマ、ホラー、アニメ、コメディなど様々なジャンルから17作品が上映される。

Vision Australia's Carols by Candlelight

日程: 12月24日
場所: Sidney Myer Music Bowl, Linlithgow Avenue
料金: 大人\$60~、子ども・コンセッション\$30~、ファミリーパス\$120
WEB: www.visionaustralia.org.au
今年で75周年を迎えるクリスマスイブの恒例イベント。売り上げはすべて Vision Australia という視覚障害を持つ子どもを支援する団体に寄付される。

Boxing Day Test - Australia v Sri Lanka

日程: 12月26~30日
場所: Melbourne Cricket Ground, Brunton Avenue
料金: 大人\$40~、子ども\$9~
毎年ボクシングデーから行われるクリケットの国際試合。今年是对スリランカ。ビール片手にのんびり鑑賞するのがオージー風。

Boxing Day Sale

日程: 12月26日~
場所: メルボルン各地
ボクシングデーといえばバーゲン!メルボルン中のお店で大安売り。営業時間を大幅に拡大して営業する店も多いため、各店の情報をチェックして出かけよう!

日本語医療センター
言葉の心配は不要 海外旅行傷害保険キャッシュレス
日本語フリーダイヤル **1800-777-313**
Level 4, 250 Collins St. Melbourne

www.toorakfinedentistry.com.au/jp
Toorak Fine Dentistry
日本人スタッフのいる歯科医院
627 Malvern Rd, Toorak VIC 3142, Australia
03 9826 1725(代表) 0409 491 867(日本語)

KIRIN BEAT&EAT Guhng - Korean Charcoal BBQ RESTAURANTS



「Guhng (グン)」。Palaceの意味を持つ韓国炭火焼肉の店、築100年の建築遺産、重厚で味わいある建物だ。マネージャーの

ジン・リーが「暖かく居心地がよく、オリエンタル」と形容する店。週末には4階すべてが埋まる人気店だ。ジン・リー曰く「レストランは、人がすべて。お客様、スタッフ、すべての人がハッピーになるために、メルボルンで1番のレストランにしたい」。シェフ、スー・ヨン・イムとジン・リーからの、おもてなし。心のこもった最高の韓国料理、同店唯一の生ビール「恵み」とともに、紹介しよう。

ブルコギ・ビビンパは人気メニューの1つ。ブルコギに、高品質の肉を使う。コチュジャンにプラムの果汁を加えることで、ナチュラルで微かな甘味、深みのある辛さに。石焼鍋の壁にしっかりと焼き

付けて、熱々のカリカリ。キリッと冷えた「恵み」と。彩り豊かな「スモークサーモンとエビのサラダ。パルサミコ・ピネガーにレモン、そしてプラム果汁のドレッシングが、やさしい調和を生み出す。「恵み」の主張しすぎない味わいで、生きる一品。「和牛キューブロール、オイスター・ブレードと、シーフードBBQセット。炭火焼肉で、とにかく人気だという、和牛。自分で焼いてもいいが、ここはプロであるスタッフに任せよう。噛むとやわらかく、じわりと甘味がにじみ出る。シーフードBBQセットは、キング

ローンとあわび、そしてホタテ。肉が焼ける音、シーフードの香ばしい匂い。BBQほど、「恵み」に合う料理

「恵み」の主張しすぎない味わいで、生きる一品。「和牛キューブロール、オイスター・ブレードと、シーフードBBQセット。炭火焼肉で、とにかく人気だという、和牛。自分で焼いてもいいが、ここはプロであるスタッフに任せよう。噛むとやわらかく、じわりと甘味がにじみ出る。シーフードBBQセットは、キングローンとあわび、そしてホタテ。肉が焼ける音、シーフードの香ばしい匂い。BBQほど、「恵み」に合う料理

「恵み」の主張しすぎない味わいで、生きる一品。「和牛キューブロール、オイスター・ブレードと、シーフードBBQセット。炭火焼肉で、とにかく人気だという、和牛。自分で焼いてもいいが、ここはプロであるスタッフに任せよう。噛むとやわらかく、じわりと甘味がにじみ出る。シーフードBBQセットは、キングローンとあわび、そしてホタテ。肉が焼ける音、シーフードの香ばしい匂い。BBQほど、「恵み」に合う料理



は、ないかもしれない。韓国はじめアジア各国のビールを取り揃える同店。「恵み」ビールのすばらしさを、Guhngのお客様にも、ぜひ味わってほしい。街随一の韓国料理店の、暖かいもてなし。「恵み」が、黄金の彩りを添える。

19 McKillop Street, Melbourne ● 03 9041 2192
www.guhng.com ● Lunch 12~3pm, Dinner 6~8pm (1st session), 8:15~11pm(2nd), 無休

おすすめ シティにある静かでハイセンスなカフェ、The Fair Trader Cafe



The Fair Trader Cafe というカフェに行ってきました。店内は味のある木や家具を使ったカジュアルアンティーク風。

注文したら、おもちゃみたいな大きな木の番号札を持って席へ。私はチャイ、友人はカフェラテを頼んだのですが、チャイは茶葉からブレンドしてあるというこだわりよう。ポットに入ったチャイがカップ数杯分いただけ、量・味ともに大満足。シナモンロールと一緒に美味しくいただきました。軽食も充実していて、バーガーやナチョスなどカジュアルでシェアできる料理を出しているんだそう。

シティの外れにあり、のんびりと過ごせる The Fair Trader Cafe。ぜひ散歩がてらに歩いて行ってみたいかが ^^

THE FAIR TRADER CAFE
11 Exhibition Street, Melbourne
月~金 7am ~ 4pm
03 9686 1888

ITOEN Australia Pty Ltd
新茶の収穫、はじまりました!
茶畑に行ってきたよ
お茶を収穫することを「摘採(てきさい)」っていうんだ。摘採にはトラクターのような機械を使うんだよ。採れた茶葉はワンガラッタにある伊藤園の工場に運ばれて、「荒茶」という段階に加工されて、日本へ運ばれるんだね。「オーストラリアでのお茶作りは、とても乾燥しているから、夏にたくさんの水をまくのが大変だね。カンガルーが畑に入ってきて茶の木を踏み潰したり、ウォンバットが穴を掘って、お茶の木が地面の中に沈んじやったこともあったね。ここの茶畑はね、農薬をほとんど使わないで育てているんだよ」と田浦さん。日本から持ってきたお茶の木を使って、これだけの規模で日本茶を育てているのは、世界中でも、このビクトリア州だけ。だからこそ大変だけど、やりがいのあるお仕事なんですね、田浦さん、ウィルさん!伊藤園のお茶のヒミツを教えちゃう「ITOENの茶畑日記」、WEBでも元気に連載中!

You's TIME Light
齊藤酒造株式会社
購入は www.sakeonline.com.au

www.chanoyuspa.com.au
www.beautyselects.com.au
POLA
SKINCARE • COSMETICS
Pola Salon of the year 2011
1st Floor, 94 Smith St, Collingwood VIC 3066
Phone: 1300 969 877
Email: info@chanoyuspa.com.au
Open 7 days a week Appointment Only!
CHANOYU
NATURAL BEAUTY & SPA
Multi-award winning Day Spa



有名なバリスタのお店を回って、自分が好きな味を出せるように勉強しました。

—メルボルンに来たきっかけは？

サンディエゴのラテアートの世界大会に出場した時に、マレーシアや香港の若いバリスタに出会い、彼らが既にバリスタ歴5年以上で、自分の店を持ってしっかりやっていることに驚かされました。自分も何かやらなくてはいけないと思い、日本に戻ってすぐにビザを申請しました。メルボルンはカフェ文化が有名な都市で、ピザも取得しやすかったからです。

—メルボルンのカフェ文化の印象はどうですか？

日本と違うところは、お客様が自分の好みを知っているということです。例えば、コーヒーはもちろん、ミルクや砂糖にまで自分の好みを注文してきます。日本ではどうやっておいしいコーヒーを作るかを考えていましたが、味はバリスタではなくお客様が作るのだと感じました。それをバリスタがサポートするのだと思います。

日本でも、もっとお客様がバリスタに要求する日がきて、お客様独自のコーヒーライフを楽しんでくれるばなあとと思います。

—コーヒーをいれる時のこだわりは？

ラテアートと言えばアートに注目されがちですけど、やはり味が大切だと思います。先日のシアトル大会で味の大切さに改めて気が付いたんです。僕は、注ぐのは難しいですが、味わいやすくお客様にいち早く提供できる小さいカップを使用しています。シンプルで流れるようなデザインが好きなので、最近のラテアートでは描くのではなく流すことを意識して作っていますね。

—将来の夢は？

世界中のバリスタに僕が作ったコーヒー器具を使ってもらい、お客様に最高の1杯を届けることです。来年3月のニューヨークで行われる世界大会で、自分のベストの作品を出したいと思っています。そして自分のお店を持ちたいですね。バリスタにとって難しいことは、毎回コーヒーやミルクを同じ量入れ、動作も一定にし、ミスがないようにコーヒーを作ることなので、安定したクオリティ



下山さん撮影▲



を提供できる器具を作りたいです。自分が身に付けた技術を残したいので、自分が作った器具で最高の1杯を淹れたいと考えています。

聞き手・文: IWAO
写真(クレジットのないもの): maruyo



【下山修正さんプロフィール】

日本の大手コーヒーチェーン「ドトールコーヒー」で9年間働き、エリアマネージャー、銀座の旗艦店の店長を経験。現在は休職してBrighton BeachにあるOlie & Ariでバリスタとして活躍中。2012年9月にCoffee Fest Latte Art Championship@Seattle準優勝。2012年10月にはInternational Latte Art Competition@Vancouver優勝。他、多数のコンテストでの受賞経験を重ねる。

—メルボルンに来る前は何かをしていましたか？

ドトールコーヒーに9年間勤めました。銀座の旗艦店でバリスタを育てる企画があり、コーヒーの抽出技術を勉強したいと思い応募しました。「お客様に常に最高の1杯を出す」という使命のもと、



オンライン版は、毎日更新中!
www.gogomelbourne.com.au



FACEBOOKも要チェック! Like
www.facebook.com/GOGOMELBOURNE

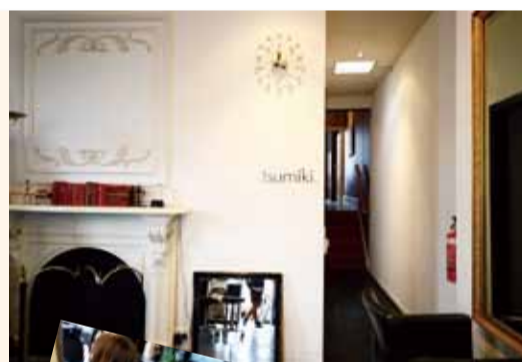


tsumiki design

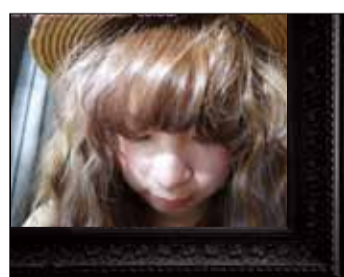
Melbourneのアジア系ヘアサロンを牽引するtsumiki design。流行を押さえつつ自分に似合うヘアスタイルを見つけない、施術中もリラックスしたい、センスの良い信頼できるスタイリストを見つけたい...そんな欲張りなアナタにぴったりなのがココ、tsumiki designである。tsumiki designはファッション感度の高い人々が集まるPrahranのGreville Streetにある。セレクトショップやカフェが立ち並ぶ一角の2階にひっそりと店を構えており、「自分だけの隠れ家的サロン」と

いう雰囲気は嬉しくなってしまう。そんなtsumiki designでは、現在3人の元気なスタッフが中心になって働いている。いずれも日本でのスタイリスト経験を積み、来豪した個性的な面々。Kojiさんはユーモアがあり情熱溢れるトップスタイリスト。Maiさんは、オーストラリア唯一のストパースペシャリストだそう。ストレートパーマを初めて作ったとされる由緒ある企業のパーマ液を扱える資格を持っている。Annaさんはそんな先輩達を支え、

スタイリストデビューに向けて邁進中。とても暖かい雰囲気の彼らにも注目だ。そんな今夏のおすすめスタイルは透明感のあるカラーで作るスタイルだそう。中でも「ラベンダーミントアッシュ」色のカラーがイチオシ! 色々なスタイル、おしゃれならココ、tsumiki designで新しい自分を見つけられるのではないのでしょうか。



needs colour



tsumiki Hair Salon & Nail Art

■Address: 1st floor / 155 Greville St, Prahran, VIC ■Tel: 03 9510 5520
■Web: tsumikidesign.com ■Opening hours: Tue -Thu: 11am - 6pm
Fri: 11am - 7pm, Sat: 9am - 7pm ■Close: Sun, Mon



コアラ LOVE!

1995年6月...
ホート・フリック島の
カニが、海岸に
10万匹も集結したらしい。

理由は...
暑々から逃げての
月見皮のため!!!



市場 ICHIBA JUNCTION Online Japanese Grocery 自宅までお届け!

UMAMI™

日本食オンラインショップ

寄ってらっしゃい! あるよ、貴方の欲しいもの。

www.ichibajunction.com.au/ja/