

Brillia Short Shorts Theater Online 8周年イベント ショートフィルム・ペアリング・レストラン 〈上映作品・提供メニュー・ワイン〉



〈ウェルカムドリンク〉

LAS MULAS EXTRA BRU (ラス・ムラス・エクストラ・ブリュット)

トーレスが欧州の伝統と技術を用いてチリで手掛ける造り手。ラス・ムラスはオーガニック認証を取得しているオーガニックなシリーズ。現在ではチリの固有品種となりつつあるパイソを、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で仕立てる、フレッシュな辛口スパークリング。洗練された酸味によりすっきりとした味わいが魅力。

〈1つ目のペアリング〉



〈ショートフィルム〉『陽の光に包まれて』(Brighter Days)

監督：Sheida Sheikha / 13:40 / チェコ共和国, 中国 / SF / 2024

舞台は、太陽の光が非常に貴重な存在となった近未来。一人の父親が、暗い我が家に日光を取り入れ、子供たちに決して忘れられない魔法のような体験をさせようと決意する。



©Bungo Kimura

〈ペアリングメニュー〉 大都市のシーザーサラダ

コンテナ式の人工光型水耕植物工場で育てたレタス、ルッコラ、ハーブを、野菜の端材からつくった自家製ベジタブルシートで包みました。

都心でも“地産地消”を実現する FoodTech の現在進行形。場所や気候に左右されず、多様な地域に農の可能性を開く未来の栽培モデル。新しい都市型アグリカルチャーの誕生を予感させる一皿です。



〈ペアリングワイン〉 サングレ・デ・トロ・ブランコ

世界中で愛されているトーレスでも定番の白ワイン。スペイン原産のパレリャーダが主体で、グルナッシュ・ブランをブレンドしています。

パレリャーダはスペインのスパークリングワイン「カヴァ」に用いられる品種。スティルワインの主要品種としては珍しいですが、フルーティーですっきりとした味わいのワインに仕上がります。それぞれ最適な時期に収穫されたブドウは、的確な温度管理の下ステンレスタンクで発酵。ステンレスタンクでの熟成を経て瓶詰めされます。

淡く緑がかった黄色の色合いで、洋ナシやリンゴ、桃などの熟した果実や花の華やかな香り。口に含むと、シトラスのすっきりとした爽やかな味わいです。フルーティーな風味が心地良く広がり、何度飲んでも飽きのこないワイン。

〈2つ目のペアリング〉



〈ショートフィルム〉『迷惑なクマ』(Nuisance Bear)

監督：Jack Weisman & Gabriela Osio Vanden / 13:52 / カナダ / ノンフィクション / 2021

カナダのマニトバ州チャーチルはホッキョクグマが撮影できる場所として知られている。この場所で撮影される熊の姿は野生の象徴として様々な媒体で紹介されるが、果たして熊たちは人間のことをどう見ているのだろうか。本作は熊の移動経路に障害物として存在する我々人間の姿を映し出す。

※2026年、長編映画化が公開予定！



©Bungo Kimura

〈ペアリングメニュー〉 椎茸の一口グラタン

NTTアグリテクノロジーさんによる群馬の廃校を活用した循環型栽培で生まれたエコなしいたけ。

地元の木をエネルギーに変え、その熱と電気を活用し育てられ、使用後の菌床は堆肥として森に還元されるという、まさに未来型の食材です。



〈ペアリングワイン〉 クロ・アンセストラル

19世紀後半にヨーロッパ全土を襲ったフィロキセラによって失われた古来品種を再生させるべく、1980年代はじめより「古来品種復興プロジェクト」に取り組んできたトーレス。

そのプロジェクトを体現するワインとしてリリースされた1本。

スペインを代表する黒ブドウ、テンプラニーリヨとガルナツチャに、古来品種「モネウ」がブレンドされており、熟した赤系果実の華やかなアロマが魅力のエlegantなスタイル。

〈3つ目のペアリング〉



〈ショートフィルム〉『ハイブリッド』(HYBRIDS)

監督：Florian Brauch, Kim Tailhades, Matthieu Pujol, Yohan Thireau, Romain Thirion /06 : 22/
フランス/SF/2017

海洋生物が環境汚染に順応していくと、生き残る為の変化も必要になってくる。



©Bungo Kimura

〈ペアリングメニュー〉 森のチョウザメ

キャビア生産の過程で通常は廃棄されてしまうチョウザメの身を活用し、糀と浜の海苔だれでマリネ後、丁寧にロースト。森から届いたアブラチャンと白味噌を擦り合わせて仕立てた自家製のコンディマンをチップとして添えている。骨を模したフォルムで焼き上げたチップは、玄米粉に若ひじきを練り込んだ生地から。仕上げには、農園直送の10種のハーブブーケをあしらった。

フードロスや未活用食材の活用をテーマにした一品。



〈ペアリングワイン〉 ヴィーニャ・エスメラルダ

エメラルドに輝く地中海をイメージして造られており、エノテカでも圧倒的な人気を誇る爽やかな白ワイン。

花のニュアンスを帯びた華やかなアロマに、ほのかに甘い果実味と新鮮な酸味が心地良い味わい。

輝きのある麦わら色の色調。グラスからは、マスカットやライチ、トロピカルフルーツ、オレンジの花の上品で豊かなアロマが広がります。



〈8go シグネチャーメニュー〉 ごみのスープ

野田シェフがフランス修行時代から作り続けている逸品。調理で出る野菜の端材やヘタなどを乾燥させ、サイフォンで丁寧に煮出すことで、驚くほど澄んだ黄金色のスープに仕上げています。「捨てられるはずのもの」が持つ生命力と旨味を凝縮したこのスープは、現代の飽食に対する問いかけと、食材への深い敬意が込められた究極のアップサイクル料理。