

元気に飲む! 愉快に遊ぶ酒マガジン

年4回発行(10月・12月・3月・7月) 2007年秋号 第1巻第1号(通巻1号)

# さ、け、通、い、言

特集 ニッポンはウイスキーがすごい!

2007  
秋

酒と料理のぴたぴたサイエンス 秋鮭に合わせるワイン & 日本酒

木村克己のティスティングノート 心にしみる秋の燗酒

世界の酒場から／酒飲みの健康学



人と社会にとってよい酒のあり方を考える

発行 酒文化研究所

# 特集 ニッポンはウイスキーがすごい！

ここ数年、蒸溜酒の世界的なコンクールで、日本のウイスキーがトップクラスの成績をおさめています。シングルモルトウイスキーのブームも手伝って、ウイスキーが元気です。今回は世界レベルにある日本のウイスキーの足跡をたどつたうえで、晚酌価格帯のウイスキーをテイスティングします。皆さんもご自宅で飲み比べてみてください。

## 品質はトップクラス

日本で本格的なウイスキー製造が始まったのはおよそ八〇年前。以来、日本のメーカーはスコットチウイスキーに比肩すること

を目指してきました。それは品質とブランドの両面で追いつくという仕事でした。品質面では、すでに追いついた観があります。原動力は、さまざまなタイプの原酒を自社で製造してきたことと、一九八〇年代まで順調に伸びた国内消費を背景に積極的な設備投資がおこなわれてきたことが、大きかつたように思われます。

前者はスコットランドと日本の環境の違いによるものです。スコットランドではたくさんの蒸溜所が独自の原酒をつくり、必要に応じて融通しあう仕組みがあります。ブレンデッドウイスキーが主流だったこともあり、自社でタイプの違う原酒をいくつも製造する必要性は高くありません。ところが日本では輸入するか自社製造するしかありませんでした。バラエティに富む良質な原酒を自社で製造してきたことが、結果として技術レベルを引き上げたのです。

後者は昨年、サントリーが蒸溜釜の入れ替え工事をおこなったことが象徴しています。二〇〇〇年以降国際的な賞を相次いで受賞できるようになつた理由を、同社は八〇年代の蒸溜所改修工事によるところが大きいと評価し、今回の投資を将来のために必要なことだと説明しています。

## 失われた18年 そして世界へ

一方、世界的なブランドにするための努力は始まつたばかりです。国内のウイスキー市場が、一九八九年の酒税法改正で壊滅的な打撃を受けたことが強く影響しました。

この税改正では、高級ウイスキーの大減



ニッカウヰスキーの余市蒸溜所のシングルモルト。世界的に珍しくなった石炭直火蒸溜を今も続ける。余市シリーズも国際コンクールでの受賞歴は特筆もの。(写真左)

キリンウイスキー富士山麓シングルモルト17年。富士御殿場蒸溜所は熟成が早く進む小樽熟成を徹底している。ウイスキーマガジン社のコンクールで高評価を獲得。(写真左)

税と、エコノミークラス商品への大増税が同時におこなわれ、ウイスキーの階層型ブランド体系は崩壊します。五千円のウイスキーが法改正の翌日には三千円になり、千円だったものが千五百円になつたのです。飲み手のウイスキーへの不信感は深く、高級イメージが崩れたことでバー・クラブも困り、ギフトにも使いにくいという厳しい状況に陥りました。

こうなつてしまふと、品質や味わいを訴えて、飲み方や飲むシーンを提案しても、メッセージはなかなか届きません。

日本のウイスキーが国内でもがいている間に、海外ではウイスキーをはじめとする蒸溜酒のブランドビジネス化が加速しました。蒸溜酒ビジネスは、ビールのように現地に生産拠点を構え量産・量販を図ることは稀です。ビジネスの質は、香水や服飾品のようなブランド力で勝負するものに近いのです。長期的には、特に上級品は国際的に通用するブランドであるかどうかが成否を分けるでしょう。

また、蒸溜所や樽の個性を愛するシングルモルト・マープメントは、日本でも静かに浸透してきています。ウイスキーを楽しむ文化は確実に厚みを増しました。

ここに、いつの日かウイスキーで、「ニッポン」がスコットランドと並ぶブランドになる夢を記しておきたいと思います。



ウイスキーの世界コンテストWWA2007年の最優秀賞表彰式。  
向かって左から2人目が久光哲司氏(ニッカウヰスキー チーフブレンダー)、  
向かって右端が眞水精一氏(サントリー チーフブレンダー)  
写真提供:アサヒビール株式会社



# 秋の夜長にウイスキーが、ちよつといい理由

わけ

文・田中四海

**誰** もが一度は目にしたことがある、『ひ

げのおじさん』。片手に大麦の穂を持ち、鼻にグラスを近づけ、原酒をテイスティングしている、あの『おじさん』である。ちなみに大麦はモルトウイスキーの原料だ。彼の名は『キンググ・オブ・ブレンダーズ』、世界一の鼻ききといわれていたW・P・ロウリー卿がモデルだと。『ブラックニッカクリアブレンド』のラベルのうえでグラスを傾けている姿を見るたびに「そろそろウイスキータイムかな」と、頬がゆるむ。さて、ひげのおじさんでおなじみの『ブラックニッカクリアブレンド』だが、誕生したのは1997年、日本で初めてノンピート・モルトを使用したクセのないサラッとした味わいで人気を博し、現在も愛され続けている。

## 伝

統的なモルトウイスキーはピートを焚いて乾燥させた大麦麦芽を使用している。ピートは堆積した草炭で、春から夏にかけて掘り出したものを数ヶ月乾燥させて、ウイスキーの本場スコットランドでは暖炉などの燃料として用いていた。このピートを大麦麦芽を乾燥させるために使用するので、ウイスキーは独特のスマーキー・フレバーをまとう。香りをかいだとき、これを



そんな疑問を見事に吹き飛ばしたのが『ブラックニッカクリアブレンド』。ピートを使わないノンピート・モルトでつくったモルトウイスキーに良質のグレーンウイスキーをブレンド。文字通りブレンドの妙が、これまでに類を見ないウイスキーを誕生させた。以来、クセのない味わいとスッキリとした飲みやすさが、ウイスキー通には気軽に飲めるウイスキーとして、ウイスキー初心者には入門ウイスキーとしてうけている。さらに、『ぐせ者』から退散した人たちを再びウイスキーの世界に呼び戻すきっかけにもなった。

かぐわしいと感じるか、『煙っぽい』と感じるかは人それぞれだが、後者の場合、ウイスキーは封印されてしまうことに。『ウイスキーはクセがあるので苦手』の『くせ者』の正体はピートの香りがしみた大麦麦芽だといつても大げさではないだろう。しかしピートはウイスキーづくりではスペイスのような存在でもある。料理の味わいに個性と深みを与えるとき数々のスパイスを駆使するが、これを全く使わずに美味しいものがつくれるだろうか？

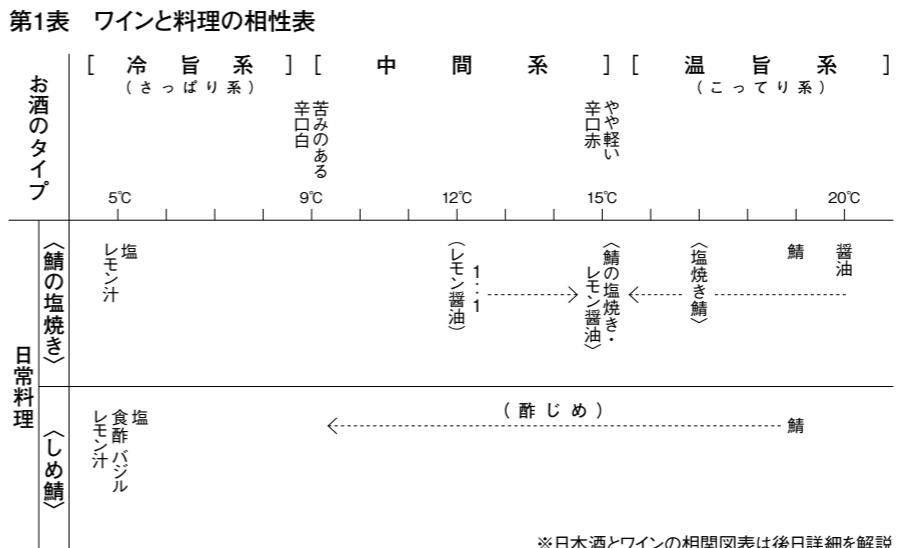
この『ブラックニッカクリアブレンド』の味わい方はさまざま。水割りを楽しむならグラスにウイスキーを注ぎ、ウイスキーの倍量の水を加えたら最後に大きめの氷を3個。マドラーでよく混ぜて30秒ほど待って味をなじませたら出来上がり。ふわりと軽やかな香りがして、冷たく心地よい味わいと喉越しが気分も軽やかにしてくれる。ノスタルジックな『スッキリ』を堪能するなら氷を2、3個入れたタンブラーにウイスキーを注ぎ、ソーダで割る。カクテル感覚を味わうならグラスにミントの葉を多めに入れて潰し、ウイスキーとミントトリキュールを入れ、クラッシュドアイスを詰め、ソーダで満たしステアすれば完成。ライムとソーダ、ちよつと変わったところでレモネード風にしたり果実のジュースで割つても面白い。バラエティ豊かな楽しみ方は『ブラックニッカクリアブレンド』の独壇場。クセがないからこそできる飲み方いろいろ。自分でのクリアブレンドカクテルなんてつくつてみるともいいかも知れない。

さて、今夜はどんな『ブラックニッカクリアブレンド』を楽しもうか。

# 秋鯖をおいしくするお酒

酒と料理のぴたぴたサイエンス①  
藤原正雄・渡辺正澄

鯖は秋になると脂がのつておいしくなります。  
今回は代表的な鯖の家庭料理である「塩焼き」をおいしくいただくワインと日本酒をご紹介しましょう。



※日本酒とワインの相関図表は後日詳細を解説

第3表 しめ鯖と苦みある辛口の白ワインとの相性  
(相性に関する主要成分のみ示す)

しめ鯖 =	酢酸	油分少々	+ 旨味成分	+ 魚臭
レモン汁 =	クエン酸	+ 香り		
バジル =		香り		
苦みある辛口白ワイン =	リンゴ酸 酒石酸	+ タンニン少々	+ アミノ酸	+ 香り

第2表 鯖の塩焼きとやや軽い辛口の赤ワインとの相性  
(相性に関する主要成分のみ示す)

鯖 =	乳酸	+ 油分	+ 旨味成分	+ 魚臭
醤油 =	乳酸	+ タンニン	+ アミノ酸	+ 香り
レモン汁 =	クエン酸	+ 香り		
やや軽い辛口赤ワイン =	乳酸	+ リンゴ酸 酒石酸	+ タンニン	+ アミノ酸
		+ 香り		

## 筆者プロフィール

株式会社ワイン総合研究所 藤原正雄・渡辺正澄

ワインと料理の相性を科学的な視野から切り込み、感覚で語っていたこの分野に新境地を開拓。

後に株式会社太田商店(東京都)の協力を得て、その理論を清酒にも応用展開。



しめ鯖は「苦味のある辛口白ワイン」。日本酒なら「さっぱりした本醸造酒」や「コクのある純米吟醸酒」がおいしい

鯖の塩焼きにはワインなら「やや軽い辛口赤」、日本酒は「生酛」か「山廃」の純米酒がお奨め

しめ鯖には「苦味ある辛口の白ワイン」と「さっぱりした本醸造酒」

しめ鯖は、塩に漬けたときに鯖の脂・乳酸・臭みなどが浸透圧で外に吸い出されます。そこに生酢を滲み込ませ、塩と酢の加減でちょうどよい丸い味わいに仕上げる料理です。そのため相性表の位置はずっと左に移動して9度くらいのところに落ち着きます(第1表)。

このしめ鯖に、バジルの葉の千切りを少々のせ、レモン汁をちょっと搾り、醤油をつけずに食べてみます。ひと味違ったおいしさに感激されることでしょう。ワインは「苦味ある辛口の白ワイン」です。ソアーベ・クラシコあたりはぴったり合ってきます。一緒に口に含むと、一層豊かなおいしさが広がります。日本酒ならばバジルを青紫蘇に替え、「さっぱりした本醸造酒」を軽く冷やして(15度~20度)、あるいは「コクのある純米吟醸酒」を冷感が充ちてきます。ぜひお試しください。

しめ鯖は、塩に漬けたときに鯖の脂・乳酸・臭みなどが浸透圧で外に吸い出されます。そこに生酢を滲み込ませ、塩と酢の加減でちょうどよい丸い味わいに仕上げる料理です。そのため相性表の位置はずっと左に移動して9度くらいのところに落ち着きます(第1表)。

このしめ鯖に、バジルの葉の千切りを少々のせ、レモン汁をちょっと搾り、醤油をつけずに食べてみます。ひと味違ったおいしさに感激されることでしょう。ワインは「苦味ある辛口の白ワイン」です。ソアーベ・クラシコあたりはぴったり合ってきます。一緒に口に含むと、一層豊かなおいしさが広がります。日本酒ならばバジルを青紫蘇に替え、「さっぱりした本醸造酒」を軽く冷やして(15度~20度)、あるいは「コクのある純米吟醸酒」を冷感が充ちてきます。ぜひお試しください。

鯖は塩焼きにすると脂が落ちて少しさっぱりします。さらにレモン醤油(普通の辛口醤油にほぼ同量のレモンを搾る)をかけると、相性表(第1表)の位置が左に引っ張られますが、これに「やや軽い辛口の赤ワイン」(例えばキュベ・ミティエール等)を15度くらいに軽く冷やして合わせます。焼鯖とワインを一緒に口に含んで噛んでみると、ワインだけでも、鯖だけでも感じられない一段上のおいしさが口の中に広がります。お酒と料理が合うといふのは、口内調味でおいしさが増すことなのです。

ポイントはレモンです。レモンのすつきりしたクエン酸と、やや軽い辛口の赤ワインにやや多く含まれるブドウ由来のすつきりとした酸(リンゴ酸と酒石酸)とがバランスして、鯖の塩焼きとワインがぴったり合うようになります。

日本酒ならば焼き立ての鯖に醤油だけをかけて、「生酛純米酒」や「山廃純米酒」をぬる燶(43度前後)で合わせるのがいいでしょう。ワインと料理の相性表と日本酒との相関図も開発していますが、詳細をご説明するのは後の機会に譲ります。

鯖は運動量の多い魚で、肉に乳酸(コクと渋みをもつ酸)がたくさん含まれています。それは乳酸が多いボルドーの高級赤ワインの二三倍に相当し、さらに脂が加わって典型的な「温旨系(こってり系)」の食材になります。温旨系とはワインで言えば、室温でおいしいものと相性がいい食材・調味料です(第1表)。温旨系食材の鯖ですが、調理方法や調味料によってぴったり合うお酒が変わってきます。

鯖は温旨系の食材

## 奥の松 全米吟醸

最初に試すのは奥の松酒造(福島県二本松市)の奥の松全米吟醸。ゼンベイではなくゼンマイと読む。

奥の松酒造はリーズナブルな価格のキレ

最初に試すのは奥の松酒造(福島県二本松市)の奥の松全米吟醸。ゼンベイではなくゼンマイと読む。



## 木村克己のテイスティングノート 心にしみる秋の燴酒

この秋、お宅ではもうおでんは食卓に並んでるだろうか? 大根、こんにゃく、じゃがいも、ちくわ、はんぺんなど燴酒をいろいろな素材の味を楽しめるおでんと言えばおいしい。そしておでんと言えばおいしい。今回はお燴でおいしいである。今日はお燴でおいしい。二点飲み比べてみる。

木村克己  
1980年の第一回パリ国際ソムリエコンクール日本代表として総合4位。1990年に日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会を設立し初代会長に就任(現在は相談役)。日本酒造組合中央会公認「日本酒スタイルリスト」。

のよい吟醸酒を得意とする酒蔵で、この10年間に急成長した。日本のカーレースの最高峰フォーミュラ・ニッポンの表彰台では、優勝者が同社のスパークリング日本酒「純米大吟醸FN」を振る。

今回テイスティングする全米吟醸は、同社が社運をかけて送り出した意欲作。吟醸酒の香りを立たせ、軽やかに仕上げるために加える添加用のアルコールに、自社の純米酒を蒸溜したものを使う。添加するアルコールの味にもこだわり、すべて米を原料とするという斬新な発想の商品だ。

木村氏はこの酒を試して次のように語る。

「常温だと、最初にマシュマロを焼いたような洋菓子に近い香りがあります。少し時間

するまで純米酒に切り替えた。本来の姿に立ち戻ることこそ、日本酒の未来を切り拓くという信念からだ。

福正宗「純米完熟辛口」の特徴は原料に黒麹を使用していること。黒麹はもともと琉球泡盛で使われていたもので、近年は本格焼酎でも好んで使われるようになった。南国で広がっているのは、酸を多く出し醸酵液が腐敗しにくくなることが一番の理由だ。

黒麹を使った清酒の本格的な商品化はこれが日本で初めて。狙いはしつかりした酸をもつた酒に仕上げるため。

この酒を木村氏はどのように見たら?

「第一印象はヒノキや緑を思わせる香りのさらりとした味わい。その後に続いて、おい

をおくと吟醸酒の香りが立ち上がる。繊細な味の伸びがよく、さらさらとしたあと口。何杯でも杯を重ねていける酒ですね。

さらにお燴をすると、香りのバランスがいく感じ。この酒はぬるめの燴でよさが引

き立ちますが、少し温度を上げても味のままり感が崩れない。晴れ晴れと澄んだあと口です。控えめな中にきらつと光るものを持っています、よくできた酒ですね。

●奥の松 全米吟醸



アルコール度数:15度  
日本酒度:+5 酸度:1.3  
メーカー希望小売価格:  
720ml 1092円(税込)  
問合せ:奥の松酒造株式会社  
TEL 0243(22)2153

しいお米をいただいた時の旨み、甘みが出てきます。それでいて、からつとした乾いたあと口で、とてもよくできている酒ですね。この酒は、冷やもいいですが、熱燴でいたくとまたおもしろさが楽しめる酒だと思います。スマートというか、シャープというか、切れ上がる感じで、舌に残るドライな感じが、次のひと口を誘うような魅力的な酒です」



アルコール度数:15度  
日本酒度:+2 酸度:1.6  
メーカー希望小売価格:  
720ml 824円(税込)  
問合せ:株式会社福光屋  
TEL 076(241)2056

実りの秋は、まさしく食欲の秋――。おいしいものに、あれこれも箸をのばしていたのでは、メタボの注意信号が点滅する。

メタボとは、あつという間に老若男女に知れわたった病名「メタボリックシンドローム」の略称。ベースになるのは内臓脂肪の蓄積である。事実、秋に太る人は多い。メタボを心配しないで、おいしく上手に食べられないものだらうかと誰もが思う。そして、こうなると矢面に立たされるのが太ると言われるビールだ。

だが、ビールもアルコールはエンブティ・カロリー。つまり空っぽで、あつという間に身体の熱となつて消えていく、と言われる。

基本的に問題は、酒の肴を食べ過ぎることに尽きる。人間は冬眠をするわけではないので、夜は秋刀魚の刺身をメインに食べるために食べる必要はない。そこで秋こそ、メタボ対策として「腹で食べずに、頭で食べること」を実践してもらいたい。

おいしいと思えるものを選

## 酒飲みの健康学 1 食欲の秋はメタボにご用心



医学ジャーナリスト/松井宏夫

## 酒のデータボックス

### 上司と部下の割り勘比率 6 対 4

会社の人とお酒を飲むのは平均で月に1.8回で、予算は一回あたり四八五一円。よく出る話題は「仕事の話」(52%)、「仕事のグチ」(43%)がトップ3。

「今年になつてウイスキーを飲むことが増えた人が3割

最低所得層の3%の2倍以上で、支出金額実数では3.4倍にあたる。

の上司の支払額は五八七三円、部下が三九二円で、割り勘比率は6対4。(N=9140)

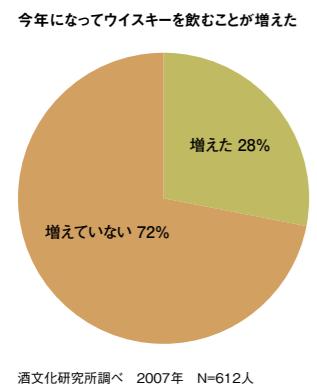


07年 キリンビール調べ

### 富裕層はワインがお好き

6年での家計調査によると、所得五分位(所得順に並べ五等分)

したグルーピングの最高所得層では、酒類の支出に占めるワインの割合が7%にのぼる。これは



今年になってウイスキーを飲むことが増えた年 酒文化研究所調べ N=612人

昼は鯖の味噌煮定食、そして、夜は秋刀魚の刺身をメインに酒をチョッと一杯。こんな食生活を実践し、昨年の秋から1年

で、私は2キロ体重を減らしなく長く続けられることが基本

本なのである。

# 世界の酒場から——ホーチミン 犬肉酒場の夜は更けて



「火が通っているから大丈夫だろう」と不<sup>アシテル</sup>安を強引に打ち消して口に運んだのは犬のモツ肉である。イカの塩辛のようなタレにつけて食べると、強いアンモニア臭が口に広がる。負けてはなるかと頗に力をこめて噛み潰し、ごくりと飲みくだす。ふう。

ところが臭いがなかなか口の中から消えてくれない。どうやらそれはモツ肉ではなくタレからるもので、醜陋からきているようだ。洗い流してしまおうと焼酎をダイと呷る。

ここはベトナムのホーチミン。庶民的な店を探しまわってたどり着いたヘビーな酒場だ。ガイドさんは「地元の人でもこんな汚い店来ません」と不機嫌な顔をして、料理にはまつたく手をつけない。

テーブルと椅子は塩ビ製、トタンの屋根に裸の蛍光灯、猪口はべらべらのプラスチック、清涼飲料の空き瓶が徳利代わりである。店の奥には広口瓶が並んでいて、コブラや薬草を漬け込んだ焼酎やもち米の醪を混ぜた濁酒などがずらり。注文するとその場で計り分けて、テーブルまで届けてくれる。

旅慣れた同行の友人は「大丈夫だよ。これくらい強い酒と一緒に飲んでいれば腹はこわさない」と言い切り猛烈な勢いで食べる。私はそこまで踏み込めず、一~二口食べただけで焼酎ばかりが進む。

経済成長著しい国の大都市には、こんな安酒場が集まるエリアがどこにもある。地方からの出稼ぎ者が集う店。きれいではなけれど、活力のある酒場である。

(文・写真酒文化研究所山田聰昭 05年1月30日撮影)



## 新着「酒の本」

### 『プロフェッショナル仕事の流儀11』 茂木健一郎

＆NHK「プロフェッショナル」制作班＝編 NHK出版  
TV番組「プロフェッショナル」(NHK)の放送内容をまとめたシリーズ。11号では輿水精一氏(サントリーチーフブレンダー)の仕事ぶりが収録される。「優等生では面白くない」と題された彼の章は、

ブレンダーとしての仕事と彼の仕事に向かう姿勢が丁寧に綴られている。「誰もが共通して感じる絶対的なおいしさとか質感みたいなものがあるはず」というひと言は圧巻。(二〇〇〇円・税別)

### 『蔵元を訪ね美食を楽しむ 日本酒入門』 寺田好文著

ダイヤモンド社

加賀鳶、獺祭、龍力、鶴齋など全国各地の16の蔵元の酒づくりをレポートした力作。用語や日本酒の歴史などの解説は、図版が豊富で日本酒ビギナーにもわかりやすい。著者は日本酒の蔵元のコンサルタント。(二六〇〇円・税別)

### 『本格焼酎をまるごと楽しむ!』 白川湧著 新風舎

著者は名水の地として知られる熊本の白川水源近くに移り住んだ写真家。水の写真を撮り続けてきた彼を新たに魅了したのは、九州各地で造られる本格焼酎。酒蔵に足しげく通つて撮りためた写真は、製造現場だけでなく原材料の畑や飲食店にまでおよぶ。本格焼酎のイロハを知るにも、お気に入りの焼酎の蔵元の様子を知るにも手ごろな一冊に仕上がった。ちなみに白川湧というお名前は本名。

(二四〇〇円・税別)

### 『TOKIO古典酒場—昭和下町和み酒場編』 三栄書房

東京の下町の大衆酒場を紹介する第二弾。焼酎ハイボールやハイボールの名店も収録。普段着の東京が垣間見える。(九三三円・税別)

## 読者プレゼント

- ④富士山麓樽熟50度 600ml 5名様  
サトウキビ糖蜜を原料としたピュアな焼酎をベースに、アルコール50度の心地よい余韻が残ります。清らかさの中に広がる奥深い味わいが特長の、落ち着きのある上質なウイスキーです。  
提供：キリンビール
- ⑤「ブラックニッカクリアブレンド」700ml 10名様  
ひげのおじさんで親しまれているブラックニッカクリアブレンドがデザインリニューアル。ノンピート・モルトにより、柔らかな香りとまろやかな味わいを実現。

提供：アサヒビール



- ①奥の松 全米吟醸 720ml 5名様  
吟醸造りに欠かせない醸造アルコールに、奥の松の純米酒を惜しげもなく蒸溜して使いました。すべてが新しい全米ブランドは吟醸造りの未来を感じさせる逸品です。  
提供：奥の松酒造
- ②福正宗 純米完熟辛口 720ml 5名様  
純米完熟醸酵によるコクのある味わいと、ケエン酸のもたらす後味のよさ、キレ味のよさが特長です。  
冷やでよし、燭でよしの一本です。  
提供：福光屋



酒文化研究所のホームページの「さけ通信」読者プレゼントコーナーより応募いただけます。http://www.sakebunka.co.jp/  
郵便・FAXでの応募は、住所・氏名・年齢・電話番号・希望のプレゼント・本号への感想を記入の上、以下にお送りください。  
応募締め切りは2007年12月10日(当日消印有効)、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。なお、当プレゼントには20歳未満の方は応募できません。  
○郵送の場合 〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-16-15 第二中屋ビル 酒文化研究所 読者プレゼント係 ○FAXの場合 03-3865-3015

## 次号年末年始号は 12月10日発行です!

本誌は全国の酒専門店700店で200部ずつ配布いただいている。入手できるお店の詳細は酒文化研究所のホームページ(アドレスは下記参照)でご覧いただけます。

季刊 さけ通信 2007年秋号10月15日発行 第1巻第1号(通巻1号)  
発行人:狩野卓也 編集長:山田聰昭 デザイン:株式会社アドアーツ 印刷・製本:株式会社かみたに  
発行:株式会社酒文化研究所 〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-16-15 第二中屋ビル TEL 03-3865-3010 FAX 03-3865-3015 http://www.sakebunka.co.jp/

## 特集…失敗しない日本酒選び 酒と料理のぴたぴたサイエンス…江戸前鮓と大阪寿司 木村克己のテイスティングノート…とっておきの日本酒 世界の酒場から…韓国済洲島のオメギ酒屋台

次号予告