



特集 こんなにおいしい燗酒

燗酒コンテスト2012／プレミアムハイボールによこそ
糖尿病でも適量ならば／昆布じめでよろこびの酒「松竹梅」
波をかぶる露天風呂 小浜温泉(長崎)／焼きスルメのお湯割り焼酎

【酒イベントの検索はここから!】

メーカー、団体、行政、酒販店、料飲店などが主催する酒イベントや酒文化研究所の催しはこれらから。一般の方が参加できる試飲会やパーティーは各地でたくさんおこなわれています。



<http://www.sakebunka.co.jp/>

TOPページ



「さけ通信」読者プレゼントの応募とモニター登録

読者プレゼントへの応募はこれらから。また、弊誌の発行予告メールをご希望の方は、モニターにご登録ください。予告のほかイベントのご案内など楽しい情報を配信します。バックナンバーも入手できるお店もご覧いただけます。

- ① サントリー シングルモルトウイスキー山崎 350ml 5名様
「ワイン樽貯蔵モルト」や「ミズナラ貯蔵モルト」など山崎蒸溜所らしい原酒をヴァッティングした逸品 提供:サントリ
- ② サントリー シングルモルトウイスキー白州 350ml 5名様
森のなかの白州蒸溜所で生まれたフレッシュで爽やかな味わいのシングルモルトウイスキー 提供:サントリ

- | | | |
|---|--|---|
| <p>④ 特撰松竹梅「山田錦」(特別純米)辛口
720ml 5名様</p> <p>酒造好適米の最高峰「山田錦」だけでつくった
キレのある辛口
提供:宝酒造</p> <p>提供:宝酒造</p> | <p>⑤ 燗酒コンテスト金賞受賞酒
720ml 5名様</p> <p>スローフードジャパン燗酒コンテスト
二〇一二の入賞酒を一本。
銘柄は指定できません</p> | <p>③ 松竹梅「白壁蔵」(生酛純米)
640ml 5名様</p> <p>米の旨みが溢れる
なんともいえないやさしいあと口は、
食中酒にふさわしい逸品です</p> |
|---|--|---|



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/>
携帯電話からは <http://sakebunka.jp/m/> また、郵便での応募は、住所・氏名・年齢・電話番号・希望のプレゼント・「母に贈りたい酒」もしくは本号への感想を記入の上、以下にお送りください。お寄せいただいた感想は読者欄で使わせていただく場合がございます。
応募締め切りは2013年3月19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3-3-14 CMビル 酒文化研究所 読者プレゼント係



次号春号は
3月20日発行です!

本誌は全国の酒専門店600店で入手できます。詳細は酒文化研究所ホームページ(<http://www.sakebunka.co.jp/>)で。バックナンバーもご覧いただけます。

季刊 さけ通信 2013年新年号 2012年12月10日発行 第6巻第2号(通巻22号)
発行人:狩野卓也 編集長:山田聰昭 アートディレクション:株式会社アドアーツ 印刷・製本:竹田印刷株式会社
発行:株式会社酒文化研究所 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMビル TEL 03-3865-3010 FAX 03-3865-3015 <http://www.sakebunka.co.jp/>

次号予告
特集…いま注目のクラフトビール
酒と料理のぴたぴたサイエンス／酒飲みの健康学
にっぽん湯めぐり酒めぐり／世界の酒場から／洋酒歳時記
ためしてMIX／お酒DEクッキング／読者からの手紙

読者プレゼント

酒文化研究所のホームページのご案内

こんなにおいしい燴酒

「いいお酒は冷やして飲む」と言われるようになつて一〇年。逆は真ではないはずなのに、「燗酒にするのは悪い酒」と誤解してしまつた方がいたのは残念な」とです。今日は温かくて優しくてほつゝりおいしい燗酒の道案内です。

今日は温かくて優しくてほっこりおいしい燗酒の道案内です。



昔は徳利を鍋にそのまま浸けて燶したものでした

おいしい お燶の つけ方

寺ちきれなへ人は直火間一

酒器選びが楽しくなる燭酒

燐酒は寒さしのぎとおもてなしだけで一三〇〇年も飲み継がれてきたわけではありません。その証拠に西欧にも寒さしのぎとおもてなしの文化はありますが、ワインやビールを温めて飲むことはスタンダードになります。やはり日本酒そのものが温めておいしい酒であることが大元になります。

卷之三



▶酒も湯も50℃前後で安定し、45分以上45℃以上をキープできる

※ラベルが剥がれます。剥がしたくない時には瓶をラップでくるんでください。

は瓶をラップでくるんでください



楽しむ料理屋が
るのはもちろん
、徳利等の酒器も、
に登場してきま
いるのがカツコ
よく、燗酒がそ
れを象徴してい
ました。今は燗
酒を好きになる
と、酒器選びに
まで楽しみを広
げられるところ
がオシャレかも
りません。

陶器市・骨董市の楽しみ

酒器を探そうと思うと意外と大変、酒器だけの専門店はまずありません。器の店や窯元を訪ねても多くは茶器・食器が主です。ですから酒器探しには陶器市がおすすめです。たくさんの店が並ぶので、いろいろな酒器を一度に見ることができます。

もうひとつおすすめは骨董市。看板、着物、書画、時計など古いものが並ぶなか、ちらほらと酒器があります。ひやかしながら店を巡るのは楽しいもので。

骨董市で見つけた錫の湯煎爛酒器。
徳利は鳴き徳利。酒を注ぐと「ヒヨロ」骨董市を定期的に開催する神社や
「ヒヨロ」と音が出る公園があちこちにある

お腹のなかから温かい

さす晩酌していたよ」という話を時々耳にします。はて、燗酒はそれほどのもののかと半信半疑でためしてみると、これがなかなかおいしく楽しいひと時。緊張が解きほぐれて、身体じゅうがほっこりします。

燗酒の歴史は古く、「…寒くしあれば 堅塩を とりつづしろひ 糟湯酒 うちすすらひて…」とは山上憶良の『貧窮問答歌』の一節。奈良時代には、寒いから酒粕を湯に溶いて温まる例があつたというわけで、燗酒は寒さしのぎに自然発生したのでしょう。その後かたちを変えながら今日まで飲み継がれてきました。

時代が下がると、燗酒にはもうひとつ別の側面が出てきます。「おもてなし」です。大事なお客様にアツアツの料理をお出しするのと同じ感覚で、燗酒が使われます。自分で燗酒を飲んでみるとわかりますが、温めるのは面倒な作業、誰かが温めてくれるとなんとも心地のよいものです。

だから寒い時のアウトドアでは燗酒が喜ばれます。ポットに燗酒を仕込んで初日の出を拌みに行ったり、駅伝やラグビーなど冬のスポーツを観戦したり、花冷えする桜の時期にもいいですね。燗酒をすつと出すとみんながにつこりするはずです。



スローフードジャパン 嶺酒コンテスト「〇一二 おすすめの金賞酒

今年の冬は「なべに燗!」

10月18日に東京で開催した当コンテストの表彰パーティーには、全国各地から約40名の金賞受賞蔵元が来場、一般参加者と合わせて一一〇名のにぎやかなパーティーとなりました。入賞蔵元への記念品のプレゼンターは、たけし軍団のお笑い芸人なべやかんさん。拍手のなかステージにあがつたなべさんの肩には、「なべにかん」と書かれた一本のタスキ。

「こんばんは。なべやかんです。本日はおめでとうございます。寒くなると温かい鍋が恋しいですね。鍋に燗! みなさん、鍋の時にはお燗を飲みましょう。そういう私はなべやかんです。お間違えなく」。

突然のすべりまくりのこの挨拶に、場内は一瞬静まりかけたのですが、そこは燗酒イベントに集まつた心やさしい人々、「そうそう鍋に燗。いいねえ」と温かい大人の対応。

この日は入賞酒をすべて燗で楽しめるとあって、参加者はテーブルに並んだお酒を次々に試しました。しかも同じテーブルに座つた蔵元自らの解説つきという

■コンテストの概要
応募総:159社から341点
審査部門:
 ①お値打ちぬる燗部門(審査温度40°C~45°C)
 ②お値打ち熱燗部門(40°C~55°C)
 ③極上燗酒部門(40°C~45°C)
 ※①②は720ml 1,000円以下、
 ③は720ml1,000円超3,000円以下
 審査方法:15人の審査員がブライドでテイスティング。
 5段階で評価
 入賞率:審査員のスコアの平均値の上位30%を金賞に認定




贅沢さ。それでも飽き足らず、全銘柄がずらりと並ぶ試飲コーナーまで足を運ぶ人もいて、老若男女が頭の上からつままで、どっぷりと燗酒につかつたのでありました。

専門家が選んでくれたおいしい燗酒を、

難しいことを言わずに楽しくいただけさせ。こんな機会はなかなかありませんが、ご自宅でお楽しみいただくなら、まず次の3つをお試しください。金賞受賞の銘酒です。



福が来る 越後の銘酒『お福正宗』



新潟県長岡市にあるお福酒造は、酒蔵としては若い一八九七年(明治三〇年)の創業です。当時、日本を代表する酒造技術者であつた岸五郎氏が、理想の酒づくりを求めて起業しました。米、水、冷涼な気候、越後杜氏集団など、酒づくりに最良の条件が整う新潟の風土と、最先端の科学技術の融合を目指した気鋭の酒蔵です。その精神は今も息づき、銘酒を生みだし続けています。

今回は、『お福正宗上撰本醸造』と『うまくちお福特別本醸造』の2点が、金賞を受賞しました。熱燗がお好みならば上品なうまみが持ち味の『お福正宗上撰本醸造』がおすすめです。熱めにしてもバランスが崩れません。ぬる燗派なら『うまくちお福特別本醸造』。吟醸タイプでやわらかな吟醸香が漂い飲み飽きません。

黒麹ならではのキレ味 『福正宗 陽気な黒』



黒麹はほんらい泡盛や本格焼酎で使われる麹菌。酸を多く出し温暖な南国でも腐りにくい酸になります。なんとこの麹菌でつくれた日本酒が『福正宗 陽気な黒』。挑戦的な試みは、さっぱりした後味の、酸がしつかりしたボディをつくる純米酒を生みだしました。

おすすめはぬる燗。米のうま味がほどよくふくらみ、ドライにフィニッシュします。酸がしつかりしているので、天ぷらなど油を使った料理にも負けずにスッキリ楽しめます。

こんな革新的なお酒をつくるのは古都金沢の老舗・福光屋。石川県最大規模の酒蔵にして、純米酒しかつくりない稀有名な酒蔵です。伝統とは革新の連続であるという言葉がぴつたりです。

うますぎてイエローカード 『人気一 黄人気旨辛口』



人気酒造は、長年酒づくりに携わってきたプロが集まつて福島県二本松市で立ち上げた、新しい酒蔵です。機械化を進めた酒蔵にはできないことをやろうと、小さな仕込みで吟醸酒しかつくりません。あえて木製の酒造道具を使い、伝統的な和釜で米を蒸し、麹づくりもすべて手づくりというこだわりよう。さらに東北の寒冷な気候を生かした寒づくりに徹しています。

一般に吟醸酒は、香りが高く燗酒向きではないと言われます。けれども金賞を受賞した『人気一 黄人気旨辛口』はそんな常識を覆します。吟醸酒ながら香りを抑え、燗にして心地よくふくらむ芳醇な味わいに仕上がっています。冷やしても燗でもおいしい万能タイプです。

『お福正宗上撰本醸造』(税込810円)
『うまくちお福特別本醸造』(税込910円)
お福酒造株式会社
新潟県長岡市横枕町606
0258-222-0086

『福正宗 陽気な黒 純米 完熟辛口』(税込824円)
株式会社福光屋
石川県金沢市石引2丁目8番3号
076-223-1161

『人気 黄人気 旨辛口』(税込998円)
人気酒造株式会社
福島県二本松市山田470番地
0243-223-2091

燴酒でうまい味が増すおでん

藤原正雄・渡辺正澄

酒と料理のびたびサイエンス

21

料理との相性の幅が広い日本酒ですが、温めておいしくなる、いわゆる「燴あがり」するタイプの酒は、どんな料理と特に相性がいいのでしょうか？



うまみの相乗効果で
おでんと燴酒の相性は抜群

表2 食物の香味特性3タイプ

食物のタイプ	変化経路	香味の特徴
冷旨系 冷やしておいしい さつぱり系	初期成分系 ・生まれたてのもの ・あまり運動しないもの ・寿命が短いものなど	・さわやかな香り ・すっきりした旨味
中間系 常温でおいしい	中期成分系 ・やや年季を経たもの ・やや運動するもの ・寿命がやや長いもの	・香りに深みが増す ・味わいにコクがかかる
温旨系 温めておいしい こってり系	後期成分系 ・かなり年季を経たもの ・長時間運動するもの ・寿命がかなり長いもの	・熟成香 ・脂肪分が増える ・旨味成分がさらに増す ・苦味、刺激味がかかる

表1 調味料の香味特性3タイプ

タイプ	調味料
冷旨系	・塩、食酢、柑橘果汁、生クリーム ・レモン醤油
中間系	・ヨーグルト ・トマトソース、マヨネーズ ・梅肉、ウスターソース ・白味噌
温旨系	・そばつゆ ・赤味噌 ・削りかつお節 ・わさび、辛子、胡椒 ・醤油、みりん、砂糖

表3 日本酒の香味特性3タイプ

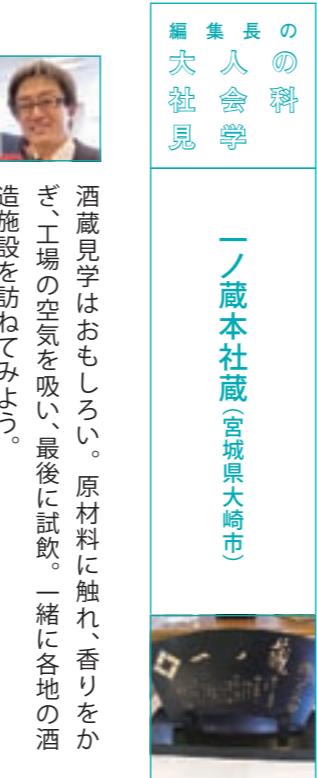
日本酒タイプ	飲用適温	代表的な酒と香味の特徴
冷旨系 冷やしておいしい	5°C~15°C	吟醸酒 軽快な純米吟醸酒 ・すっきり軽快 ・爽やかな香り
中間系 常温でおいしい	15°C~37°C	本醸造酒 純米(吟醸)酒 ・適度なコク ・バランスのよさ
温旨系 温めておいしい	37°C~60°C	生酛・山廃づくりの酒 熟成古酒 ・コクのある味わい ・熟成香、苦味、まろやかさ

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に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。

日本酒には燴をするとおいしさが一段と増すものがあります。なぜおいしさが増すのか？この疑問に答えるために、私達は実験を繰り返しました。温めておいしい、いわゆる燴あがりする酒には、生酛・山廃づくりの酒、熟成古酒などが多く見られます。これらは乳酸、コハク酸、アミノ酸などを他のタイプの酒よりも多く含んでいます。いずれも温めておいしい成分で、それゆえおいしさが増すのです。

これを温旨系タイプとしました(表3)。では、温旨系タイプの酒にはどんな料理が合うのでしょうか。手がかりは溶剤科学の「似たものどうしはよく溶ける」という原則です。「よく合う」とはお互いが馴染むことで、「似たものどうしは相性が良い」のではないか。実験してみると、成分が似た日本酒と料理の組み合わせは、おいしいという評価が増えます。酒と料理の成分を知つていれば、相性のよいものが見えるということです(表1・2)。

たとえば燴酒によく合う冬の料理の筆頭は「醤油味のおでん」です。濃厚なだし汁の旨味成分、醤油由来の乳酸・旨味、甘味成分などが素材に滲み込み、それに和辛子の刺激味が加わり、温旨系のおいしさが溢れています。これらは生酛・山廃づくりの日本酒とよく合います。寒ブリの照り焼きも同様。さらに刺激味があるキムチ鍋や、牛脂が強くなるすき焼きには、より温旨系の成分が豊富な熟成古酒が合います。ぜひお試しください。



酒蔵見学はおもしろい。原材料に触れ、香りをかぎ、工場の空気を吸い、最後に試飲。一緒に各地の酒造施設を訪ねてみよう。



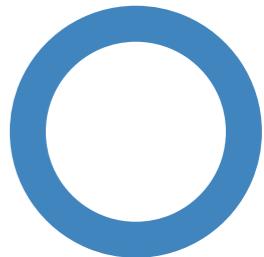
発酵中の醪を汲みだし状態を確認する門脇杜氏(醪は試飲できません)



申込み:完全予約制
☎0229-55-3322(代) 担当／管理課。(平日9:00~17:00)
<http://www.ichinokura.co.jp/>
公開日時:平日 9:30~15:00
土日祝日 10:00~15:00(自由見学)
※6月下旬~9月上旬は平日のみ
アクセス:
●お車／東北自動車道「古川I.C」
「大和I.C」より30分
●JR／東北本線「松山町駅」下車
→タクシーで10分

日本酒の酒蔵見学の楽しみは、歴史ある蔵や古い資料を間近に見ることができ、時には酒づくりの現場をスタッフに案内してもらえることだ。小規模な蔵は受け入れ態勢がなくて見学できないことが多いが、最近はゲストハウスを設けて、見学はできずとも試飲販売するところが増えている。また、灘や伏見の酒蔵の酒造資料館では、かつての工場をいつでも見学できるようになっている。

一ノ蔵本社蔵の見学コースの特長は、現役の生産ラインそのものをガラス越しに眺められるところ。ここまで開け広げている蔵は全国でも珍しい。よほど自信があるのだろう。震災の後、中止していた土日の見学を二〇一二年一〇月に再開、いつでも蔵を見られるようになった。門脇杜氏は言う。「たくさんのお客様にお越しいただきたいです。現場を見られているとスタッフにいい緊張感が出ますし、ふだんの酒づくりをご覧いただくことは、私たちが正直につくっていることを知つていただきたい機会ですから」。同社のいつもおりの酒づくりをとくとご覧あれ。



世界糖尿病デーのシンボルマーク 「ブルーサークル」

病はついて解析すると四年の間に一九〇五人が糖尿病を発症していました。

「お酒？ダメダメ。
糖尿病をしつかりコ
うして良いでしょ？」

か?」

糖尿病患者さんがお酒の質

間を主治医にしたときの返事です。これでは逆効果。「意地

2型糖尿病でも
適量ならば……

日本人の糖尿病患者&予備軍は合わせると約二二〇〇万人。糖尿病の95%を占めるのがいわゆる生活習慣病といわれる『2型糖尿病』。その2型糖尿病で治療を受けている患者さんは、主治医から「アルコールはダメですよ!」と言われている人が多いと思います。理由として「治療や合併症の予防に悪影響を及ぼすから……」と。ところが、このような研究報告があるのです。ハーバード大学公衆衛生大学院やオランダ応用科学研究所などの行つた研究で、中年の米国人の健診データ(三八〇三一人分)から糖尿

よりも2型糖尿病のリスクが約25%低下していたのです。そのメカニズムについては不明ですが、アディポネクチン（善玉ホルモン）が増えるからでは……という研究報告もあります。メタボになつて内臓脂肪が増えると、アディポネクチンが減少し、インスリン抵抗性を引き起こし、糖尿病への道を突つ走ることになります。逆にアディポネクチンが増えると、健康をしつかり維持できる、ということになるのです。

アルコールがどのようなメカニズムで糖尿病の発症を抑

まで以上にお酒を口にしてしまいました」と話してくれた患者さんも実は多いのです。

「適量飲酒であれば良いです」と――このように話す医師もいます。患者さんにとつて、この言いまわしの方が”幸せ感”があり、適量飲酒を守れると言います。

”脳はだまされやすい”とよく言われます。自分自身の大好きな、こだわりのお酒を口にすると、脳は十分に満足して、適量でとどまるのです。糖尿病・糖尿病予備軍の人々が上手に血糖をコントロールするには、飲める人なら適正飲酒。これで2型糖尿病のリスクは飲まない人より約25%低下するのです。

ラスホルダーです。ワイングラスから手を放さなければ、試飲の感想をワインリストに書き込むことができないので、これがあるととても便利です。

このホルダーは立食パーティーでも大活躍してくれます。皿とフォークとグラスを手に料理を食べるには至難の業、そのうえ名刺交換なんてもうやめてと感じたことがある方は、ぜひ、常に持ち歩

A close-up photograph of a person's torso and arms. They are wearing a brown long-sleeved sweatshirt. A red strap bag with a colorful floral or fruit pattern (possibly watermelon) is attached to their belt. The strap is draped over their shoulder. The background is a plain, light-colored wall.

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は佐世保生まれの「太さ」の「温泉好きだなんて小浜に行ってから言え」のひと言で決ました。小浜温泉。東京から長崎空港へ飛び、レンタカーで一時間の行程です。

「絶景の夕陽だつて知つていた

番台で入浴料二〇〇円(宿の

ならもつと早く言つてよ」と皆に責められる一太さん。小浜

での一二月の日没は午後五時すぎ、宿についたのが六時前。きれいな夕日は見えましたが、残念ながら海辺の露天風呂からではなく、小浜に向かう車からでした。

本酒コンテスト「酔つ
い九州S-1グランプリ
の川本義信
山守寧
く湯けむりが立ちのぼる小浜
温泉。お風呂
自慢の宿は山

争ベスト4に入賞

目当ては「茜の湯」という共同浴場です。テトラポットが並ぶ防波堤を切り開いてつ



さけの小道具 首かけ

昆布じめで よろこびの酒【松竹梅】

松竹梅「白壁藏」きもと〈生酛純米〉

やわらかく穏やかな口当たりと、料理を邪魔しない纖細さが持ち味の松竹梅「白壁藏」〈生酛純米〉。「生酛」とは日本酒の伝統的な製法で、通常よりも手間と時間がかかりますが、きめの細かい味わいに仕上がります。

目指したのは究極の食中酒というこの商品は、今年(2012年)の「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で最高金賞を受賞、日本酒のプロが品質の高さを称赞しました。ぜひ、ワイングラスでお楽しみください。



昆布と素材のうま味が奏でるハーモニーに、よろこびの酒「松竹梅」がよく合います



酒文化研究所などが主催するコンテスト。最高金賞はエントリー数325点のうち上位22点が受賞



640ml
1,124円(消費税別)

特撰松竹梅「山田錦」きもと〈特別純米〉辛口

手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理、お酒のデザートやスイーツなどを紹介します。読者の皆様のおすすめレシピの投稿も大歓迎、編集部宛にお送りください。わづくはEメール(yamada@sakebunka.co.jp)もど。

酒づくりに向いた酒造好適米(酒米)の最高峰と称される「山田錦」。栽培適地を選び、コシヒカリなどの食用米より背が高く栽培が難しいのですが、良質な酒づくりに欠かせない米として、全国の酒蔵で高級酒づくりに用いられています。

特撰松竹梅「山田錦」〈特別純米〉辛口は、この山田錦だけをたっぷり使ったこだわりの逸品。辛口で後味のキレがよく、スッキリと飲みやすく仕上がっています。幅広く料理に合わせられるので、おせち料理やパーティーにピッタリです。



720ml
985円(消費税別) 1.8L
2,060円(消費税別)

帆立と鯛の昆布じめ



スライスした柑橘類を挟むと爽やかな風味に

作り方

- 同量の酢と水を合わせて、昆布をくぐらせしんなりさせる
- 刺身用の鯛と帆立は塩をして10分おき、余分な水を拭き取って、軽く日本酒をふる
- 昆布で両面から挟んでラップで巻き、冷蔵庫でひと晩おき、そき切りにする。残った昆布は汁物のダシに使う

手軽で失敗しない昆布じめ。数日つけて飴色になつたものは、お茶づけにすると絶品



鶏むね肉の昆布巻き



細切りにしてサラダにトッピングしてもおいしい

作り方

- タカラ本みりん1、タカラ料理のための清酒2、醤油2、唐辛子適量を合わせてタレをつくる
- 鶏むね肉を酢水をくぐらせた昆布で巻いて、タコ糸で縛る
- 密閉袋に1と2を入れて全体に回し、空気を抜いて冷蔵庫でひと晩おく
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら火を止め袋ごと3を入れそのまま1時間



プレミアムハイボールにようこと



山崎蒸溜所(大阪府)と白州蒸溜所(山梨県)の魅力溢れるウイスキーを、香味をそのまま楽しめるハイボールで味わう



オイルサーディングのチーズ焼き油を切って鰯にパン粉とチーズを振りかけ、オーブントースターで加熱。パン粉に焦げ目が付いたらできあがり。10分ほど水切りした豆腐を、大きめカットしてタレをかける



350mlボトルはお手頃サイズ

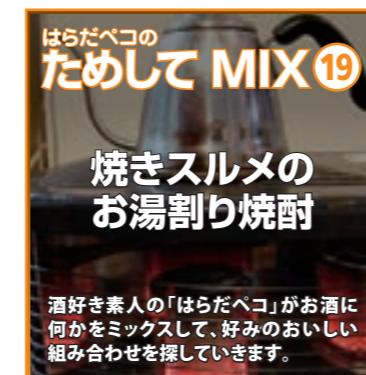
ボール、とても贅沢な気分です。サントリーの「山崎」や「白州」は世界が認めた極上のウイスキー。グラスにロックアイスをたっぷり詰めて、冷やしたソーダを氷に当たないようゆっくりと注ぎ入れてください。プレミアムハイボールのパーティーには、オイルサーディングのチーズ焼きと豆腐はいかがでしょう。どちらも15分で調理できる手軽でおいしいメニューです。家族や仲間との楽しいひと時にぜひ。ラックスさせてくれます。

新しく発売された、ふつうボトルの半分のサイズ、350mlなら値段も手ごろで気軽に求めいただけます。新しい年はプレミアムウイスキーを試してみませんか？



サントリーが「ディスティラー オブ ザ イヤー」を受賞!

毎年イギリスで選考される「ディスティラー オブ ザ イヤー」を日本のサントリーが受賞した。これはウイスキーの専門家によって「その年、もっとも高品質で多彩な製品を生みだしたメーカー1社」を選ぶもの。「山崎」、「白州」、「響」などサントリーの商品が際立って優秀と評価された。



ストーブを出すといつでもお湯は湧いているし、部屋が臭くなることを覚悟しさえすればスルメだって炙れるしなので、我が家ではひと冬に数回は「ふぐひれ酒」的なお酒が登場

します。いつもご愛読いただいている方のなかには、去年のこの号で、干し貝柱、焼きスルメ、干し蝦、たたみ鰯を、チンチンに沸かしたカップ酒に入れて飲み比べたのを覚えていらっしゃるかもしれませんね。

今年は焼酎でためしてみました。日本酒ではよくある飲み方も、焼酎でやるのは初めてです。東京では見たことがあります。もしかして本格焼酎の本場では当たり前だつたらごめんなさい。

軽くあぶつたスルメを裂いて、やかんにお湯を沸かして準備完了。耐熱カップにスルメと焼酎を入れて、熱湯で五…五に割ってみます。味が出るのを三分くらい待ってから比べます。まずはクセのない甲類焼酎。奮発して『極上宝焼酎25度』です。コクがあつて他とはひと味違うこいつなあ、結構いけるのではなか



はひと味違うこいつなあ、結構いけるのではなか

いかと思いつつひと

「焼きスルメのお湯割り焼酎」は「有り」ですね。飲みながらスルメを齧つて、つまみも兼ねる便利な一杯でした。



白カビサラミ

チーズと同様にカビでおいしくなるのがサラミソーセージ。白カビでうまいが凝縮、ジュワジュワと沁み出る脂がたまりません。日本ではいいお値段しますが、欧州では家庭の常備食。サラダやサンドイッチによく使うのだと。

出会いは友人に紹介された大阪ミナミの大衆バー。どのツマミも五〇〇円以下なのに、こいつだけ八〇〇円。「フランス直輸入白カビサラミ」のメニューに「超おすすめ」とあって、それじゃあと注文すると、マスターが「アンタわかつとるね」という笑顔で(勝手な思い込みです)、真っ白の干からびた棒を、細長く斜めにスライスして5枚出してくれました。

(フリーライターはらだペコ)

独断採点 ★★★★★

絶品乾物

三つしか試していませんが、焼きスルメのお湯割り焼酎は「有り」ですね。飲みながらスルメを齧つて、つまみも兼ねる便利な一杯でした。

