



特集

いま注目の クラフトビール

モルト&ショコラの楽しみ
シャルトリューズ工場見学
酒と料理のぴたぴたサイエンス
キムチに赤ワイン
世界の酒場から シシリー島
超簡単おつまみパスタ

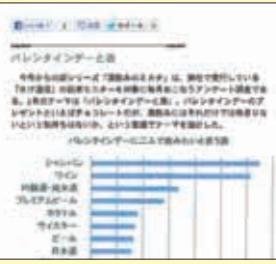
さけ 通 信

2013
春「さけ通信」読者プレゼントの応募は
こちらから『さけ通信』読者モニターのご登録はこ
ちらから。予告メールの受信登録すると
自動的にモニターになります。<http://www.sakebunka.co.jp/>

TOPページ

全国各地の酒イベ
ントをレポートし、会
場の近くの酒場を
ご紹介します。

ちょっと酒旅「きょう、行く?」



「酒飲みのミカタ」

読者プレゼント

酒文化研究所のホームページのご案内
本格的な酒情報が満載のホームページをご利用ください。

①

サントリーシングルモルトウイスキー白州

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。

②

福正宗 黒麹仕込み完熟純米辛口

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。

③

アンカー・グラスセット 5名様

焼酎で用いられる黒麹菌を使用した、
きれいな酸と立体感のある
味わいの純米酒。

提供: 福光屋

④

よなよなエール

さまざまなコンクールで金賞受賞した
エールビールのセット。

提供: ヤツホーブルーリング

⑤

スノーブロンシュ

アメリカンクラフトビールの雄
アンカー社のスチームビール、
リバティエール、ポーターを
専用グラスでお楽しみください。

提供: 三井食品

⑥

天使のミックスナッツ 5名様

460年間以上の酒づくりで
培った技術を駆使した、世界最高峰の
ベルジャンホワイトタイプのビール。

提供: 小西酒造

提供: 龍屋物産



応募方法

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・「私のウイスキータイム」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6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

次号夏号は
6月20日発行です!

次号予告

特集…夏のウイスキータイム
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

いま注目のクラフトビール

日本各地でビールイベントが続々と誕生しています。この動きをリードしているのはクラフトビール。少量生産でユニークなおいしさを追求するブルワリーがつくり、共感するこだわりのパブや販売店が魅力を伝えてきました。今回はクラフトビールの世界と一緒にのぞいてみましょう。



写真提供：クラフトビア アソシエーション

クラフトビア アソシエーション(日本地ビール協会)が開催する「ビアフェス」には、全国のクラフトビールブルワーが参加。愛好家での会場も大盛況だ <http://www.beertaster.org/> *ビアフェスは東京(6月)、大阪(7月)、名古屋(8月)、横浜(9月)で開催



「ベルギービール・ウィークエンド」はベルギービールのパーティーイベント。今年は名古屋(4月)、横浜(5月)、大阪(6月)、福岡(7月)、東京(9月)でのべ37日間開催 <http://belgianbeerweekend.jp/>

「TOKYOインターナショナル・バー・ショー」(4/20~4/21)など洋酒のイベントでもクラフトビールが楽しめるようになってきた <http://tokyobarshow.com/2013/>

そろそろピ尔斯ナーラガーの次へ
気がつけば周りはピ尔斯ナーラガータイプのビールばかり、日本の大手メーカーのビールはどれも素晴らしいおいしいのですが、5階建てのビルほどの高さがある巨大なタンクでビールをつくります。万人向けの飲み飽きない味でなければ売り切れません。また、ピ尔斯ナーラガータイプは低温で発酵するため雑菌に汚染されにくく、大量生産に向いています。誰にでも愛され、安価な大量の高品質なビールをつくれるからこそ、小売価格の半分近い酒税がかかつて売の仕組みで動いているから。ビール工場をご覧になった方はおわかりだと思いますが、5階建てのビルほどの高さがある巨大なタンクでビールをつくります。万人向けの飲み飽きない味でなければ売り切れません。

また、ピ尔斯ナーラガータイプは低温で発酵するため雑菌に汚染されにくく、大量生産に向いています。誰にでも愛され、安価な大量の高品質なビールをつくれるからこそ、小売価格の半分近い酒税がかかつて売の仕組みで動いているから。ビール工場をご覧になった方はおわかりだと思いますが、5階建てのビルほどの高さがある巨大なタンクでビールをつくります。万人向けの飲み飽きない味でなければ売り切れません。

お近くの小さなブルワリー（醸造所）を訪ねてみてください。大メーカーにできないことをやろうと、挑戦的なクラフトビールをつくっています。そして、全国各地で開催されているビールイベントを覗いてみてください。「ビールにはいろいろなおいしさがある」と気づいた人たちが大勢集まっています。

クラフトビールのはじめの一歩

クラフトビールの人気の高まりは世界的

なものです。アメリカではすでにクラフト

ビールがビール全体の1割近くを占めていると言われています。カナダ、オーストラリア、ニュージーランドなどの太平洋圏、イギリス、ドイツ、ベルギーなど伝統的なビール産地はもちろん、ワインの国イタリアやフランス、北欧でもクラフトビールが

急増しています。

これらの国々と日本の違いは趣味の自家醸造文化の有無です。日本では売買するしないにかかわらず、酒づくりは全く禁じられています。国は1899年に酒税収入を増やすために禁じて以来、114年間、酒税の脱税になるから駄目だと禁じたままなのです。

一方、個人が自由にビールをつくれる国々では、趣味が高じてブルワリーを起業する人が次々に登場しています。ピ尔斯ナーラガータイプのビールが世界を席巻したのは20世紀になつてから。長いビールの歴史から見ればごく最近のことです。遡れば廃れてしまったビールが山ほどあります。意欲的な醸造人たちは、こうしたビールを現代の技術で蘇らせたり、ワインやウイスキーの樽でビールを熟成させたり、常識にとらわれないビールづくりで愛好家を魅了しています。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。

クラフトビールはタイプによると、夏以外は室温、もしくは軽く冷やす程度で試したい。ゆたかな香りを味わい、ワインや日本酒のようにゆっくり飲む。「よなよなエール」はおすすめの飲用温度を13℃とアピールしている。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダー、オレンジビールなどハーブを使うものも多い。



まず味わうべきはこの3つ

クラフトビールがおもしろいと言われても、種類が多くすぎて何を飲んだらいいかわからないという方のために、3つのブルワリーを選んでみました。

ひとつめはクラフトビールの本場アメリカで、パイオニアとして知られるアンカースチームです。『スチームビール』や、クリスマスに毎年違うレシピで発売する『スペシャルエール』は愛好家から高く評価されています。

ふたつめは清酒『白雪』醸造元『スノーブロンシュ』です。毎年違ったレシピで発売する『スペシャルエール』は愛好家から高く評価されています。

小西酒造が酒づくりで培つた技術を駆使してつくり出した、世界最高峰のベルジャンホワイトタイプのビールです。原料に小麦を使い、濾過しないためビールは白く霞がかかったよ

う。さわやかな飲み心地で、特有の酸味はコリアンダーやオレンジピールの風味とよくバランスしています。瓶の底に溜まる澱は小麦と酵母。軽く振って澱を混ぜるとコクが増します。



『KONISHIビール スノーブロンシュ』
330ml
アルコール度数:4.5%
希望小売価格:480円(税込)
<http://www.konishi.co.jp/>



▲グラスは口が狭まっている開放型がおすすめ。
香りが華やかに広がる
◀125年の歴史を持つ英国のビール品評会「BIIA2011」の「スペシャリティー小麦ビールクラス」金賞のなかの最高賞を受賞。
左は小西酒造の小西新太郎社長



『よなよなエール』
350ml
アルコール度数5.5%
希望小売価格:260円(税込)
<http://yonayonaale-store.com/>



◀「インターナショナル・ビア・コンペティション」で8年連続金賞受賞。味は折り紙つき
◆「やんちゃります」という宣言通り、ユニークな商品が目白押し。ウイスキー樽で長期熟成するビールや、米麹や酒粕を使ったビールなど、既存の枠組みに捕らわれないビールづくりに挑戦している

世界が認めた『スノーブロンシュ』



デーツのドライフルーツ(左)、よく熟したブリーチーズ(中)、生ベーコン(右)で飲み比べてみました。編集長的には『よなよなエール』はブリーチーズと、酸味のある『スノーブロンシュ』はデーツと、「アンカースチーム」は生ベーコンの組み合わせが好みでした

みつめはヤツホーブルーライング。97年に誕生した同社は軽井沢にブルワリーをもち、本格的なエールを次々に送り出してきました。少量生産のクラフトビールはどうしても価格が高くなりますが、『よなよなエール』は三五〇ml缶で二六〇円というお手頃価格。気軽に試せます。

おつまみもいつもより少し贅沢して、普段のビールの2倍の時間をかけてゆっくり飲んでみてください。

家庭で飲める本格エール「よなよなエール」



輸入元:三井食品株式会社



◀アンカーのラインナップ。左から『スチーム』『オールドフォグボーン』『リバティ・エール』『ポーター』『ブレックルズ・ブラウン』。なかでも『リバティ・エール』は評論家が「探しても飲む価値アリ」と絶賛する逸品。マスカットのようなフレーバーが特徴

西部の魂『アンカースチーム』

スチームビールの誕生は西部開拓時代です。ほんらい低温で発酵させるタイプのビール酵母を、冷やす術がないため常温で発酵させました。樽の中で二次発酵させるので、開栓時には強い炭酸がシューと噴出し、蒸気

機関車のスチームようと名づけられたと言われています。今、スチームビールをつくるのはアンカースチームだけ。このビールを独自の技術でよみがえらせるようになりました。

クラフトビールがおもしろいと言われても、種類が多くすぎて何を飲んだらいいかわからないという方のために、3つのブルワリーを選んでみました。

ひとつめはクラフトビールの本場アメリカで、パイオニアとして知られるアンカースチームです。『スチームビール』や、クリスマスに毎年違ったレシピで発売する『スペシャルエール』は愛好家から高く評価されています。

ふたつめは清酒『白雪』醸造元『スノーブロンシュ』です。毎年違ったレシピで発売する『スペシャルエール』は愛好家から高く評価されています。

小西酒造が酒づくりで培つた技術を駆使してつくり出した、世界最高峰のベルジャンホワイトタイプのビールです。原料に小麦を使い、濾過しないためビールは白く霞がかかったよ

う。さわやかな飲み心地で、特有の酸味はコリアンダーやオレンジピールの風味とよくバランスしています。瓶の底に溜まる澱は小麦と酵母。軽く振って澱を混ぜるとコクが増します。



『よなよなエール』
350ml
アルコール度数5.5%
希望小売価格:260円(税込)
<http://yonayonaale-store.com/>



◀「やんちゃります」という宣言通り、ユニークな商品が目白押し。ウイスキー樽で長期熟成するビールや、米麹や酒粕を使ったビールなど、既存の枠組みに捕らわれないビールづくりに挑戦している

決め手は乳酸 キムチと赤ワイン

藤原正雄・渡辺正澄

酒と料理のびたびサイエンス

22

驚くかもしませんが、キムチに赤ワインがよく合うことをご存知でしょうか？

韓国伝

統の漬物と西洋の赤ワインの運命的な出会いの秘密を解説します。



まずは白菜を塩漬け

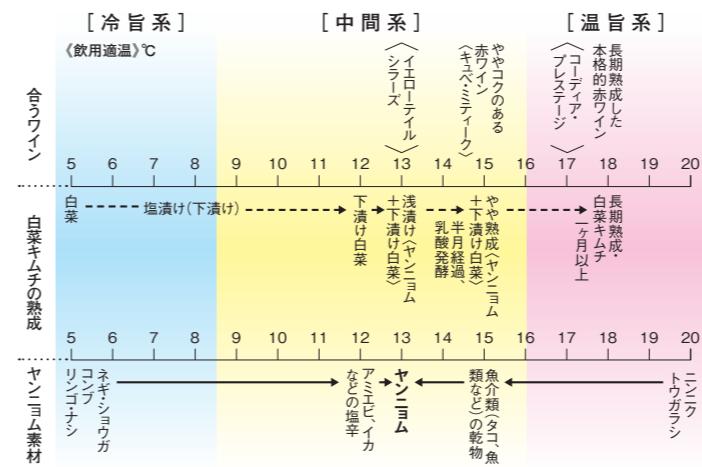


塩漬けした白菜にヤンニョムを丁寧に詰める

筆者のおすすめは浅漬けキムチに「イエローティール シラーズ」、程よく熟成したものは「キュベ・ミティーク」。熟成したキムチにはコクのある「コーディア・プレステージ」を合わせる。



キムチと赤ワインの相性診断表



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、感覚で語られ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。

化粧品やアイドルなど韓国生まれで日本で人気になつた商品はたくさんあります。筆頭はなんといつてもキムチでしょう。ご飯の友、お酒の友にすっかり日本で定着したキムチですが、意外にも赤ワインとの相性がピッタリなのです。どちらも発酵食品で旨味と乳酸が豊富、似た成分のものどうしはよく馴染むというピタピタの基本ルールから言つても相性はどんぴしゃです。

白菜キムチは最初に白菜を塩漬けします。白菜は水分が抜けてしなりし、本漬けの調味料を吸収しやすくなります。翌日、白菜の葉の間に、唐辛子、アミエビ、昆布だし、ニンニク、生姜、胡麻、おろしりんごなどで作つたヤンニョムという合わせ調味料(中間系)を詰めていきます。

漬けて数日の浅漬けはフレッシュなサラダ風のキムチ。乳酸もまだ多くないので、軽い赤ワインと合わせるとよいでしょう。半月後には発酵が進み、濃厚なうまみでジューシーなピリ辛キムチになり、ややコクのある赤ワインに合ってきます。そして一ヶ月後、酸味が出るほど熟成したキムチにはフルボディの赤ワイン。乳酸やタンニンが支えるどつしりしたボディが、超熟キムチと奏でるハーモニーは見事です。

赤ワインも熟成が進むと乳酸や旨味が増え、長く熟成させるものにはタンニンが豊富です。これにキムチの熟成した刺激味がピッタリ合うのです。

編集大社見
のの科
人会長

シャルトリューズ・セラー
(仮・ヴォワロン)

酒造工場見学はおもしろい。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。



フランスの南東部、アルプスの麓にある田舎町ヴォワロン(Voiron)にはリキュールの銘酒『シャルトリューズ』の工場がある。もともと修道院でつくられていた薬酒で、修道院の名前がそのまま酒銘になつた。

フランスの南東部、アルプスの麓にある田舎町ヴォワロン(Voiron)にはリキュールの銘酒『シャルトリューズ』の工場がある。もともと修道院でつくられていた薬酒で、修道院の名前がそのまま酒銘になつた。

薬の役割から解放されてリキュールはおいしさを追求し始める。『シャルトリューズ』のように、さまざまな素材の風味が一体となつた複雑なタイプや、コーヒーやフルーツの風味をきれいに取り出したシンプルなタイプが登場してくる。

リキュールの命は秘伝のレシピ。工場を訪ねても原材料や製造工程を見せてくれない。だから『シャルトリューズ』がしっかりと見せていたのは驚いた。素材がわかつても真似できないという自信の表れか。リヨンから電車で1時間、名所旧跡に飽きたら訪れてみては。



リキュールは浸漬だけではない。酒と一緒にハーブ素材を蒸溜して工場を抽出する

所在地:
10, Bv. Kofler 38500
Voiron - France

公開日時:
●4/1~11/1 無休
9:00~11:30 14:00~18:30
●11/2~3/31 平日のみ
9:00~11:30 14:00~17:30

<http://www.chartruese.fr/index.php?lang=uk&accueil=1>

※ここは別にシャルトリューズ山中にシャルトリューズ修道院博物館ある



「福正宗 黒麹仕込み 完熟純米辛口」 おつまみパスタで

きりっと締まった純米酒
酒と料理は対のもの、料理が変われば酒も変わる。出汁をとり、ノンオイルで味噌・醤油で味付けた伝統的な和食に代わって、日本でも油や香辛料を使った料理が増えている。ならば日本酒もしつかりとした酸味やドライな後味がいるのでは。

と考えて誕生したのが『福正宗 黒麹仕込み 完熟純米辛口』です。通常、日本酒には黄麹菌を使いますが、焼酎などで用いられる黒麹菌を使用することで、きれいな酸のある味わいを実現しました。といってもワインのように酸っぱいわけではありません。日本酒の味わいの範疇で、舌の脇がキュッと締まるような、立体感のある味わいです。

クエン酸由来のさわやかな酸味が油を使った料理によく合う



アンチョビ・ガーリック



アンチョビは小さないわしを三枚におろして塩漬けしたもの。強い塩気と旨味があり、地中海地方では調味料としてよく使われます。アンチョビと、ニンニク、唐辛子、オリーブオイル、玉ねぎで味付けすれば、ショートパスタがいいおつまみになります。

材料

ショートパスタ、アンチョビ、ニンニク、唐辛子、玉ねぎ、パプリカ、オリーブオイルなど

作り方

- アンチョビは細かく叩いて、パプリカは荒みじん切りにする
- ニンニクと唐辛子をオリーブオイルで加熱し、香りが出てきたら、薄切りにした玉ねぎを加えて炒める
- 最後に茹でたショートパスタ、アンチョビ、パプリカを入れ、軽く炒めながら絡める

希望小売価格
720ml 824円(消費税込)
【商品に関するお問い合わせ】
株式会社福光屋
☎076-223-1161
(平日9:00~17:00)



ラーメンサラダ



材料

ラーメン、好みのサラダ具材、好みのドレッシング

作り方

- ラーメンは所定の時間よりも30秒~60秒長めに茹でる
- 麺を笊にあげ、冷水でぬれりを落として締める
- 食べやすく切った野菜を盛り付けて、好みのドレッシングをかける

札幌では居酒屋の定番メニューだそう。ひと言でいうと「具だくさん冷やし中華」で、トマトや水菜をたっぷりのせて、ごまだれやポン酢など好みのドレッシングをかけるだけです。蒸し鶏、チャーシュー、メンマなどを入れるとラーメン色が強まります。麺をしつかり食べられるおつまみです。

残ったら電子レンジで温めると、トマトがおいしいホットな焼きそばサラダとして楽しめます。



箸休め 浅漬けセロリMIX

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ご紹介します。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。yamada@sakebunka.co.jp)もど。

材料
セロリ、人参、きゅうり、玉ねぎなど好みの野菜、浅漬けの素

作り方
野菜をひとつ大にカットして、瓶でつけること3時間

プレミアムウイスキー モルト&ショコラの楽しみ



天気のいい日はベランダでモルト&ショコラ。
『白州』のペリエ割りをフルートグラスでどうぞ
父の日には『山崎』。濃厚なミルクチョコレート
や羊羹が合います



バー検索サイトの「サントリーBAR-NAVI」では
「モルト&ショコラ」を楽しめるバーを検索できる
<http://bar-navi.suntory.co.jp/?fromid=2sg>

複数のモルトウイスキーとタイプの違うショコラ
の組み合わせは楽しい

モルトウイスキーとショコラでぜいたくな時間を過ごしてみませんか。モルトウイスキーは重厚な甘い香りや、スマーリーな香り、オレンジの香りがするものなど、さまざまな表情を見せます。味も軽快なものや、まろやかなものなどバラエティに富んでいます。

ショコラも同じです。甘さだけ見てもいろいろなタイプがあり、まつたりしたミルクチョコや軽い抹茶チョコ、クッキーやナツツの入った香ばしいものなど数えきれません。個性派ぞろいのモルトとショコラを上手に組み合わせると、素敵なハーモニーが生まれます。ウイスキーをゆっくり飲み込んだら、口に余韻が残っているうちにショコラをひとかけら。食べ終わったら余韻にウイスキーを重ねてみてください。

軽いスマーリーさと新緑を思わせる香りが特徴の『シングルモルトウイスキー白州』には、抹茶のショコラがおすすめ。母の日には、ご両親と一緒に試してみてはいかがでしょうか。



サントリー「響12年」500ml新発売
希望小売価格:3500円

サントリーウイスキーの最高峰「響」にお求めやすい500mlが登場。親しい方へのプレゼントに、自分へのご褒美に、ぜひ。

絶品乾物



ロゼワイン・オン・梅酒

酒好き素人の「はらだペコ」がお酒に何かをミックスして、好みのおいしい組み合わせを探していきます。

梅酒のソーダ割にロゼワインを浮かべるのか……けっこう難しそうだなあ。酒売場で見たカクテル『ホッピング・スプリング』のレシピを見て直感的に思つたのでした。能天氣

な私ですが、だてに「ためしてMIX」を20回も連載してきたわけではありません。比重の重い酒に軽い酒を乗せることができ理屈くらいはわかるようになります。ところでこのコーナーが、まさか5年も続くとは思つてもみませんでした。皆さまのご声援のおかげです。ほんとうにありがとうございました。

それでは試してみましょう。レシピどおりに梅酒3にソーダ1、そこにロゼワインをそつと注いでみました。ほらやつぱりだめじやん、ロゼワインが底まで落ちて梅酒とぐるぐる混ざつてしましました。あらためてレシピを見ると、『氷を浮かべて』と書いてあります。なるほどこれがミソか、氷にワインを当てるようにして注ぐのか、なるほど。

梅酒ができるならとブルーキュラソーでも試してみた。この手のリキュールはなかなか減らないんですね。我が家に来てから2年も経つというのに、まだ飲み切れません。

同じ手順で氷を浮かべて、ソーダをちよい足し、そつとロゼワインを乗せていくと、かるうじて2層に分かれました。ソーダの量が多くて2層に分かれたか、注ぎ方が悪かったからだと思います。味の方もまあ飲めますね。リキュールは色とりどり、香りもバラエティ豊かです。同じ要領でロゼワインを乗せて遊んでみてください。意外な発見があるかも



ロゼワイン40ml 梅酒60ml ソーダ20ml
梅酒をソーダで割って、氷を浮かべてロゼワインを氷に当てながらそつと注ぐ

梅酒のソーダ割にロゼワインを浮かべるのか……けっこう難しそうだなあ。酒売場で見たカクテル『ホッピング・スプリング』のレシピを見て直感的に思つたのでした。能天氣

な私ですが、だてに「ためしてMIX」を20回も連載してきたわけではありません。比重の重い酒に軽い酒を乗せることができ理屈くらいはわかるようになります。ところでこのコーナーが、まさか5年も続くとは思つてもみませんでした。皆さまのご声援のおかげです。ほんとうにありがとうございました。

それでは試してみましょう。レシピどおりに梅酒3にソーダ1、そこにロゼワインをそつと注いでみました。ほらやつぱりだめじやん、ロゼワインが底まで落ちて梅酒とぐるぐる混ざつてしましました。あらためてレシピを見ると、『氷を浮かべて』と書いてあります。なるほどこれがミソか、氷にワインを当てるよ

うにして注ぐのか、なるほど。



(フリーライターはらだペコ)

独断採点 ★★★★

（フリーライターはらだペコ）

梅酒のソーダ割にロゼワインを浮かべるのか……けっこう難しそうだなあ。酒売場で

見たカクテル『ホッピング・ス

プリング』のレシピを見て直感

的に思つたのでした。能天氣

梅酒のソーダ割にロゼワイ

ンを浮かべるのか……けっこ

う難しそうだなあ。酒売場で

見たカクテル『ホッピング・ス

プリング』のレシピを見て直感

的に思つたのでした。能天氣

昨年5月に就任したフラン

スのオランダ大統領、初の国賓として迎えたのはブラジルの女性大統領のジルマ・ルセフ氏。昨年12月11日だった。

ブラジルは約10年にわたる高度成長の後、ユーロ危機で経済は急減速。同国は財政規律を重視する緊縮財政の旗振り役のドイツを「市場を委縮させて



10年にわたる高度成長の後、ユーロ危機で経済は急減速。同国は財政規律を重視する緊縮財政の旗振り役のドイツを「市場を委縮させて



- 1 カウンターにはシシリー特産のブラッドオレンジ
- 2 ゴシック様式の建築が密集するラグーサは世界遺産に登録されている
- 3 一般道を時速85kmで走行。でも次々に追い越された
- 4 缶コーヒー『BOSS』の広告を思い出す、トニー・リー・ジョーンズ似のマスター
- 5 久しぶりのご飯。アランチーノは日本人好み

そこで二人の男が戻ってきた。毎日通っているふうで、店内禁煙なか外でたばこを吸つてきたようだ。二杯目はウイスキーにして、二人と目線を合わせて乾杯。シシリー島で飲むシングルモルトは柑橘が香る。カメラを向けると笑顔でポーズをとつてくれた。

ふと見るとカウンターに大ぶりなショットグラスがふたつあつた。ビールでもワインでもない。ここはシシリーだ、地元のオレンジか何かのリキュールかと思つて聞いてみると、マスターは「ウイスキー。シングルモルトのスコッチさ。他所の蒸溜所の酒を混ぜない極上品だよ」と。

山を越え谷を過ぎ牧場を抜けて、陽が落ちる前にラグーサに到着。島の南東部にあるこの町は、小高い丘に張り付くように古い家々が密集する。旧市街の道は細く迷路のようで、そのうえ路上駐車がびっしり。荷を解いて、運転の緊張をほぐそうとバルに飛び込む。まずはビール、つまみはおにぎりを揚げたようなアランチーノ。熱々がうれしい。

イタリアでの初ドライブはシシリー島。パレルモから反時計回りに島を半周する5日間のドライブだ。頼りは日本から持参したカーナビ『ガーミン』。現地のはイタリア語だと脅かされて調達した秘密兵器である。左ハンドルは不安だったがすぐに慣れて、こんなものならレンタカーでどこにでも行けると、うれしくなつてくる。

10年にわたる高度成長の後、ユーロ危機で経済は急減速。同国は財政規律を重視する緊縮財政の旗振り役のドイツを「市場を委縮させて

10年にわたる高度成長の後、ユーロ危機で経済は急減速。同国は財政規律を重視する緊縮財政の旗振り役のドイツを「市場を委縮させて

赤ワインとも国賓訪問であるにかかわらず最高格付けではなく、二番手であることだ。

ブラジルは温暖化問題で先進国と対立している。また同国はアマゾン川流域に世界第3位となる水力発電所ダムを計画している。しかし広大なアマゾン熱帯雨林が水没し居住地域が奪われる原住民の反対は強く、フランスも計画に懸念を示している。しかもルセフ大統領は計画の推進者。

エネルギー大国のブラジルとの提携は重要な。しかし温暖化や地球環境問題で同国は先進国と価値観をまだ共有していない。二番手のワインの選択にはこうした考えがあるようだ。

赤ワインとも国賓訪問であるにかかわらず最高格付けではなく、二番手であることだ。

赤ワインとも国賓訪問であるにかかわらず最高格付けではなく、二番手であることだ。

燭道具探しに行きます

熱燭特集というタイトルに惹かれました。最近はいつも冷酒でしたが、以前は冬場は必ず熱燭。湯燭の道具

に興味があつたので、さっそく骨董市や陶器市に出かけてみます。

橋本啓子さん(40代・神奈川県)

名古屋めしは燭に合う

「酒と料理のぴたぴたサイエンス」では、燭酒と料理の相性を科学的に解説しており、分かりやすかったです。

名古屋ではみそおでんや田楽などこつこつした料理が多いので、まさ

に燭酒が合うのだ

と発見しました。

加藤亜由美さん(30代・愛知県)

お酒だけは

紹介されていた酒

看は、さつそく作りました。お酒は百葉の長! 体調が悪くとも、お酒だけは絶対に欠かさないくらいお酒が好きです! これから

吉道まさおさん(60代・千葉県)

湯豆腐でエコ燭

昔は湯豆腐の鍋に、徳利を浸けて燭

頃、職場では仕事納めや打ち上げの時に、バケツに升瓶を入れて燭をつけているのを思い出しました。

吉道まさおさん(60代・千葉県)

湯豆腐でエコ燭

昔は湯豆腐の鍋に、徳利を浸けて燭

頃、職場では仕事納めや打ち上げの時に、バケツに升瓶を入れて燭をつけているのを思い出しました。

岡部利行さん(40代・山形県)

懐かしかった瓶燭

特集で瓶ごと燭をするのを見て、若い

頃、職場では仕事納めや打ち上げの時に、バケツに升瓶を入れて燭をつけていたのを思い出しました。

吉道まさおさん(60代・千葉県)

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

鈴木哲哉さん(50代・愛知県)

ノンアルコール日本酒を

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

本酒つてあるんですね?

築山孝さん(40代・千葉県)

お酒だけは

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

本酒つてあるんですね?

築山孝さん(40代・千葉県)

お酒だけは

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

本酒つてあるんですね?

築山孝さん(40代・千葉県)

お酒だけは

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

本酒つてあるんですね?

築山孝さん(40代・千葉県)

母に贈りたい酒

帰省してひとりで飲んでいると、時々、母が一緒に飲むようになりました。「飲めないのじやなく、たので」「飲めないのじやなく、たので」「飲めないのじやなく、たので」

父が下戸だつたので「飲めないのじやなく、たので」「飲めないのじやなく、たので」

父が下戸だつただけ。家族で一番酒が強いかも」と言います。ちなみに私と妹は酒飲みです。

鈴木哲哉さん(50代・愛知県)

花の香りのお酒

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

加登島由紀子さん(40代・鳥取県)

花の香りのお酒

花が大好きで家中花だらけにし

ています。母が、きっと喜んでくれると思います。

加登島由紀子さん(40代・鳥取県)