

男前を上げる日本酒

若者のあいだで日本酒の人気が高まっています。特に20代の女性で「ワインより日本酒に詳しく述べたい」「料理に合わせて日本酒を選べるようになりたい」という声が日立ちはます。今回は、知っていると男前が上がる日本酒のミニ講座です。

男前アップその1

純米大吟醸酒をワイングラスで

軽快でスッキリしていながら繊細な旨味があるのがよくできた吟醸酒。お正月やハレのパーティーでは酒蔵が威信をかけてつくる純米大吟醸酒をワイングラスでいただきましょう。ワイングラスは香りの特長がわかりやすく、吟醸タイプの日本酒に向いています。



料理「ここに異なる日本酒を合わせるペアリングディナー」も登場

大地に染み入るように飲みたい時は和酒器

大地に染み入るように飲みたい時は和酒器

男前アップその2

濃醇な酒を1点用意

日本酒は料理との相性の幅が広いので、一般的な洋食のコース料理では純米大吟醸酒だけで通せます。温度は10℃前後を目安に少し冷やすとよいでしょう。もし、メイソングが濃厚なソースを使ったものなら、酸が強めのものや熟成感のある酒を常温で合わせると、料理が一層引き立ちます。

和食なら燶して和酒器で。お気に入りの猪口やぐい呑みを持っていると男前が上がります。出汁の旨味をベースにした和食と燶酒の相性は抜群です。燶向きの酒はスローフードジャパン燶酒コンテストの入賞酒がおすすめです(次々頁参照)。

さらに男前を上げる上級ワード

を、製造工程別にご紹介しましょう。



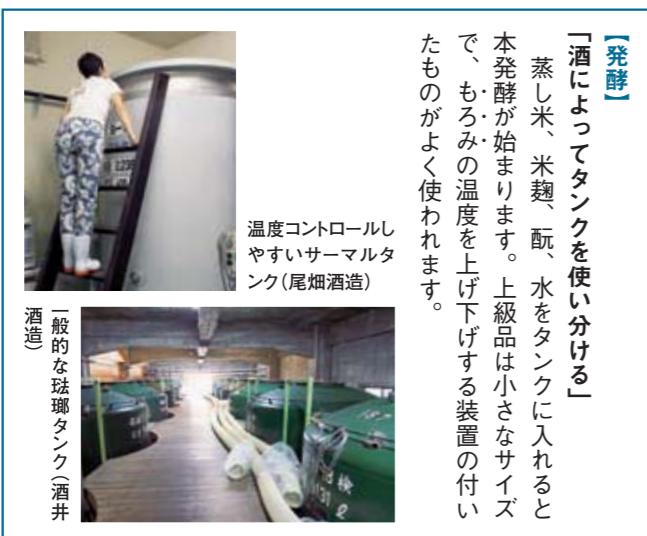
麹室の壁の素材はステンレスや筋のない杉板など蔵の個性が出る(人気酒造)

良質な麹を安定的に大量につくる装置も開発されている

「米に水をどれだけ吸わせるか」
おいしい酒の必須条件はいい蒸し米。
そのため米に水をどのくらい吸わせるか、細心の注意が払われます。

上級男前ワード

【原料処理】



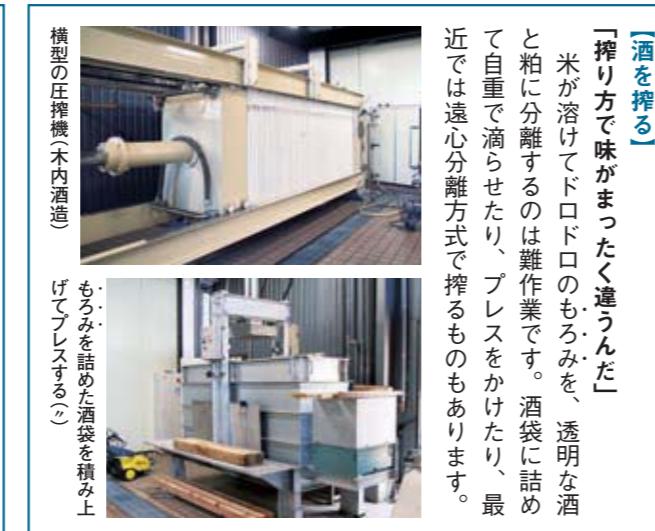
温度コントロールしやすいサーマルタンク(尾畠酒造)

一般的な珐瑯タンク(酒井酒造)



「発酵」「酒によつてタンクを使い分ける」

蒸し米、米麹、醣、水をタンクに入れると本発酵が始まります。上級品は小さなサイズで、もろみの温度を上げ下げする装置の付いたものがよく使われます。



「搾り方で味がまったく違うんだ」

米が溶けてドロドロのもろみを、透明な酒と粕に分離するのは難作業です。酒袋に詰めて自重で滴らせたり、プレスをかけたり、最近では遠心分離方式で搾るものもあります。



「火入れ・貯蔵」「熱して急速、瓶で低温貯蔵」

火入れ(酒の加熱殺菌)は香味への影響がないへん大きい工程です。上級品は加温したらすぐに冷やし、瓶のまま冷蔵庫で熟成させられる蔵が増えています。

伝統技法を現代に再現 木桶で生醸づくり



(参考)桶仕込み保存会
<http://www.okeok.com/>

かつて酒づくりで盛んに使われた杉材の木桶。今、複雑な味わいを求めて木桶での酒づくりを復活する動きがあります。特に熱心なのが「五橋」を醸す酒井酒造(山口県)で、伝統の生醸づくりで木桶仕込みに挑みます。

祝開通 北陸新幹線 注目は金沢の酒「福正宗」



問い合わせ:株式会社福光屋 営業本部 業務課
TEL:076-223-1161(平日 午前9時~午後5時)

今年注目のこのお酒

東京から最速2時間半となる金沢。古都を代表する老舗の酒蔵福光屋から、開通を記念して「福正宗」かがやき金沢 純米吟醸純金箔入、「福正宗 ひやくまんカツブ」が発売されています。



「麹づくり」「発酵の燃料をつくるのが麹だよ」

酵母が発酵する時に食べる糖分は麹がつくります。酵母をしっかりと働かせるには、いい麹が欠かせません。車に例えると酵母がエンジンで麹と米はガソリン。ガソリンが悪いとエンジンがよくてもうまく走りません。そして「よい麹にはよい蒸し米」と前の工程が大事になります。

洗米や浸漬の作業も日進月歩(旭酒造)

蔵は多い(人気酒造)



スローフードジャパン燗酒コンテスト「〇一四

燗酒がおいしい酒肴ランディング

日本酒のおいしさは燗にあります。よく飲んだ酒は、温めると柔らかくほどけて膨らみ、料理の味を損なうことがあります。そんな燗のよさをアピールしようと始めたコンテストは今回で6回目、酒蔵二〇七社から過去最高となる四七七点が出品され、厳正な審査の結果、上位三割にあたる一四九点が入賞（金賞・最高金賞）しました。

審査員は日本酒の製造や販売に関わる専門家20人。温めた審査酒を5段階で評価されました。銘柄がわからないようにして厳正に審査するためには、「やつぱり日本酒は燗するとうまくなるね」などと手間で、味わいが一段と増す日本酒。おもてなしは、ぜひ燗酒でどうぞ。

5時間に及んだ審査を終えて、笑顔を見せる審査員たちから出てきたのは、「やっぱり日本酒だけじゃないか」という言葉でした。「温める」というひと手間で、味わいが一段と増す日本酒。おもてなしは、ぜひ燗酒でどうぞ。

価します。酒蔵が自信をもって出品した酒を選びすぐるのですから審査は真剣そのもの、会場にはきき猪口を卓に置く音だけが響きます。

「温めておいしいのは日本酒だけじゃないか」という言葉でした。「温める」というひと手間で、味わいが一段と増す日本酒。おもてなしは、ぜひ燗酒でどうぞ。



10月に表彰イベントを盛大に開催



専門家20人。温めた審査酒を5段階で評



お披露目会では瓶ごと燗して湯に浸けて保温

コンテストの結果の詳細は
酒文化研究所のホームページをご覧ください



商品名:八重垣 純米
醸造元:ヤエガキ酒造株式会社
TEL:079-268-8080
http://www.yaegaki.co.jp
希望小売価格 720ml 1000円(税別)



お値打ち燗酒ぬる燗部門で最高金賞を受賞した『八重垣 純米』。醸造元のヤエガキ酒造は創業一六六六年(寛文六年)の老舗。「現代の名工」に選ばれた杜氏田中博和氏が「酒は心で造るもの」を信条に上質の酒を求めています。

この商品は旨味と酸味のバランスがとれた濃醇辛口な味わいで、燗にするとはじめに旨味が、後から酸味が広がって、フイニッショウはキレがよく後を引きません。濃厚な味わいの料理にも負けないの味噌仕立てのモツ煮や鍋料理とも相性抜群です。



商品名:櫻正宗金稀 純米吟醸
醸造元:櫻正宗株式会社
TEL:078-411-2101
http://www.sakuramasamune.co.jp
希望小売価格 720ml 2478円(税別)



櫻正宗は一六二五年創醸と灘有数の歴史と伝統を持ち、宮水の発見と協会一号酵母発祥でも知られます。受賞した『金稀純米吟醸』は灘酒の特徴である太い辛口を体現する逸品です。原料米は兵庫県吉川地区の特A「山田錦」。これをふんだんに使いコクのある純米吟醸酒に仕上げてあります。派手な上立ち香よりも、ふくよかな旨みと含み香が印象的で、燗につけるとキレがよく繊細な刺身にも合わせられます。ギフトボックス入りなので、違ひのわかる方へのお歳暮にも喜ばれます。



商品名:上撰松竹梅「樽酒」(吉野杉樽の香り)
醸造元:宝酒造株式会社
TEL:075-241-5111
http://www.takara.co.jp
参考小売価格 720ml 884円(税別)



お祝いごとに人気のある『松竹梅』はお正月の定番酒。樽酒は限定販売だったのですが、今年から通年発売となり、お値打ち燗酒ぬる燗部門で最高金賞を受賞しました。

樽酒に最適といわれる吉野杉の酒樽に貯蔵した後に瓶詰されるこの酒は、杉樽の香りとキレのある味わいが調和した辛口の酒です。ひやで飲むことの多い樽酒ですが、ぬる燗(40~45°C)になると、杉樽の香りと引き締まった辛口酒のバランスが一段と冴えます。



**おすすめ
ぬる燗部門
最高金賞
『八重垣 純米』**



**おすすめ
プレミアム燗酒部門
金賞
『櫻正宗金稀 純米吟醸』**



**おすすめ
ぬる燗部門
最高金賞
『上撰松竹梅「樽酒」
(吉野杉樽の香り)』**



酒肴弁当には、肉、魚、野菜、卵、乳製品などバラエティ豊かな素材・料理が並んだ



お披露目会では入賞者と円卓を囲んで燗酒を味わった

- 一位 黒毛和牛旨煮**
- 二位 ナチュラルチーズ盛り合わせ**
- 三位 イクラの醤油漬け**
- 四位 胡麻わかめ**
- 五位 松茸笹の葉寿司**

編集長の
いちおし

10月に東京で開催した入賞酒お披露目会では、燗酒の料理との相性の幅の広さを体験するために、和洋折衷の酒肴弁当を用意しました。参加者に燗酒と特に合った料理を投票してもらつたベスト5は次のとおりです。

10月に開催した入賞酒お披露目会では、燗酒の料理との相性の幅の広さを体験するために、和洋折衷の酒肴弁当を用意しました。参加者に燗酒と特に合った料理を投票してもらつたベスト5は次のとおりです。

食済していると
関節リウマチになりにくい?

痛みが生じ、進行すると関節が変形してしまう関節リウマチ。日本における患者数は七〇万人、一〇〇万人といわれています。その関節リウマチと飲酒に関する研究が多少出てきています。



年六月）のオンライン版に掲載

対し、関節リウマチ患者グループは53%の飲酒率でした。つまり、お酒を飲んでいる人の方が関節リウマチを発症しにくいというのです。仮説として、「アルコールが免疫系を抑制するよう働くことで、関節の炎症が抑えられるため」と結論づけています。

しまつてはよくなないので?」
とお感じになるかもしません。
しばしば「がんにならないため
に免疫力をアップさせよう」と
言いますから。でも、免疫は強
すぎるのもいけないのです。そ
れは自己免疫疾患である関節リ
ウマチなどに結びつくからです。
免疫をちょうど良いところに
コントロールすることで有名に

です。その推測は間違いではないと思うのですが、飲酒は「笑い」「涙する」と同じようにいかない点があります。摂取量が問題になる点です。他の研究で女性の場合の適切な酒量が報告されていました。それによると適量はビールに換算して二五〇ml程度、男性では五〇〇ml程度となります。

この酒量はこれまでにも健康面で最適な量といわれてきました。お酒好きにはちょっと物足りないのでですが、関節リウマチになつてしまふと、今は抗リウマチ薬の「メトトレキサート」が第一選択薬です。医師からは「アルコールは飲まないよう」とアドバイスされます。やはり朗らかに楽しくほどほどに飲む

を観て笑つたり泣いたりするところが、免疫のバランスが改善されると、いう話をお聞きになつたことがあることでしょう。

同じようにアルコールにも免疫を良いところにコントロール

「越乃Shu*Kura」でゆ
っぽん
あぐり
あぐり

「越乃Shu*Kura」でゆ~越後・謙信SAKEまつり

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は海に沈む夕日が売りの鵜の浜温泉を訪れます。毎年、二つ星に開催される感後兼言らしく三連続でどうぞ。



「上越の酒が飲み放題のイベントがあるんだけど行かない?」とスーさん。鉄道好きの岡ちゃんが「越乃 Shu * Kura に乗るなら行つてもいいけど……」と答えると、スーさんの手配の早いこと。なかなか取れないチケットを見事にゲットして、鵜の浜温泉行が決定です。

「越乃Shu*Kura」は季節限定。
2014年秋は10月と11月に運行。
今後の予定はJR東日本にお問い合わせください

A man in a grey suit is sleeping on the polished wooden floor of a traditional Chinese shop. In the background, there are large cylindrical containers labeled '酒' (alcohol) and a red vertical sign with gold characters. The shop appears to be closed or quiet.

越後湯沢駅構内の「ぽんしゅ館」。等身大の酔っ払い人形が素敵
<http://www.ponshukan.com/>

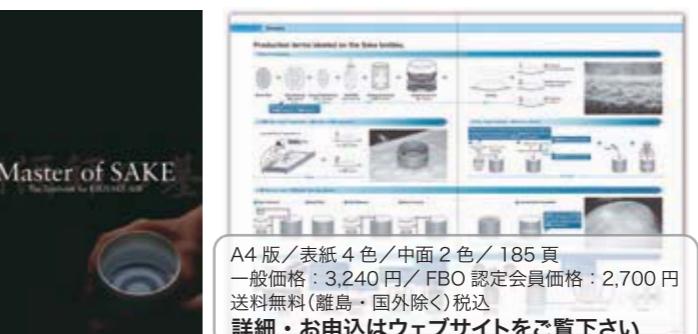
そして越後湯沢駅と言えば構内にある「ぽんしゅ館」に寄らないわけにはいきません。新潟のすべての蔵の酒が飲める日本酒好きの聖地。最後は皆、酔いどれサラリーマンの人形のようになつて帰つたのでした。

宿の鶴の浜温泉へは電車で三〇分ほど。酒まつりの後に寄るにはちょうどいい距離です。天然の塩湯はよく温まり、身体がほぐれるのがわかります。

翌日、帰りは岡ちゃんのお目当ての「越乃 Shu * Kura」号。日本酒バーのある車輛ではジャズバンドの生演奏を聞きながら立ち飲みで一献。蔵元も毎回乗車して自慢のお酒を振る舞ううれしいサービスもあって、越後湯沢に着いた時にはすっかりい

ベースを構え、参加費一〇〇〇円で試飲し放題。ワイナリーなどぶろく農家、料飲店も出店しておつまみも充実といううれしい催し。メンバリーの酒豪の熊さんはここぞとばかりに飲みまくり、3時間で全品を試飲、お

酒師を目指す方のテキスト「日本酒の基」の英語・仏語・中国語版 **Master of SAKE**



和食が世界に広まり、
世界中で日本酒が求められる時代となりました

通信コース
期間：3ヶ月

会場受験

国際唶酒師は、当該言語使用国、あるいは使用者に対して、その言語を用いて適切に日本酒の提供、販売ができるプロフェッショナルです。

世界の頂点『あらわざ桜島』特許「磨き蒸留」が生む魅惑の味わい

世界的な酒類コンペティション－WSCの焼酎部門で、二〇一二年に金賞・最高賞「トロフィー」に輝いた本格焼酎『あらわざ桜島』。そのエレガントな味わいの秘密を探つてみよう。



『あらわざ桜島』は薩摩半島南端にある知覧蒸留所で生まれる
あらわざ桜島25度
希望小売価格:1800ml瓶 1825円(九州) 1858円(九州外) 1800mlパック
1804円(九州) 1836円(九州外) 900ml瓶998円(全国) ※すべて税込み



希望小売価格:1112円
●商品に関するお問い合わせ
本坊酒造株式会社 企画課
TEL:099-822-7003
<http://www.hombco.co.jp>

「蒸留する時に、もろみ全体に蒸気の熱を行きわたせるため、空気を吹き込んで、もろみが対流するようにしたところ、これまでにない上品な味わいに仕上がりました。サツマイモの個性はしっかりと残っています。それに、軽やかでうまいのです」と嬉しそうに話すのは製造責任者の谷口健二常務。この新しい製法は「磨き蒸留」と名付けられ、二〇〇九年に特許を取得しました。

製造する知覧蒸留所は、ステンレス製蛇管大型蒸留機に加えて、繊細でまろやかな味わいの原酒を生み出す錫蛇管小型蒸留機を使用していることも大きな特徴です。

『あらわざ桜島』の最高賞受賞で特筆すべきは、一般流通の芋焼酎が世界基準の中で評価されたこと。庶民のお酒が世界で最高の評価を受けました。誰でも、そのフルーティーな香りとクリアで滑らかな味わいを楽しむことができるのです。

今夜は伝統的な鹿児島の芋焼酎に、新たな一步を刻んだ『あらわざ桜島』を試してみてはいかがでしょうか。

本坊酒造の酒をすべて試せる ガレリアホンボウ（鹿児島市）

本格焼酎メーカーとして知られる本坊酒造は、長野にウイスキー蒸留所と山梨にワイナリーをもつ総合酒類メーカーでもあります。同社の酒を一度に試せる「ガレリアホンボウ」では、同社の酒づくりの総合力の高さを感じることができます。



1 伝統的な手造り甕仕込みの薩摩郷中蔵（鹿児島市）
2 烧酎原酒の貯蔵庫として石蔵を利用している津貫貴匠（加世田津貫地区）は本坊酒造創業の地にある

鹿児島市の中心部から車で三〇分ほど、本坊酒造の本社には、伝統的な手造り甕仕込みの芋焼酎をつくる薩摩郷中蔵があります。「ガレリアホンボウ」はこの蔵に併設されたショールーム。焼酎はもちろんのこと、ウイスキー、ワイン、梅酒など、同社がつくる酒をひと通り味わうことができます。

本坊酒造のルーツは南薩摩の加世田「津貫」です。「かごしま建築・まちなみ108景」にも選ばれた長い歴史を感じさせる石蔵が建ち並び、その古風な佇まいは、昔ながらの製法を守り続ける歴史の重みと、代々受け継がれてきた南薩摩の伝統を感じさせてくれます。

歴史のある酒類企業はしばしば「伝統は革新の連続である」と言います。しかし、実際に革新的な取り組みができるところは多くありません。本坊酒造のようにローカルな企業で、次々に新しい分野の酒づくりにチャレンジしてきた酒類メーカーは極めてレアなのです。

同社はこの経験と全国各地に酒造工場をもつという独自の資産を活かして、信州で蒸留したウイスキーを鹿児島で貯蔵熟成させたり、芋焼酎をベースに柚子や緑茶を加えて再蒸留したり、意欲的な挑戦を続けています。「ガレリアホンボウ」は本坊酒造の全体像を掴むことができる、ユニークなショールームです。酒好き、特に蒸留酒がお好きな方には絶対におすすめしたいスポットです。

パーティーが盛り上がる おつまみ

タコ焼きアヒージョ

オリーブオイルとニンニクで野菜や魚介を煮込む料理アヒージョ。タコ焼き器の凹にオリーブオイルと小さなニンニク片を入れ、タコ、エビ、マッシュルームなど好みの食材を煮込みます。フオンデュ用ピックで焼きながら食べると食卓が盛り上がります。ポテトやブロッコリーは下茹でして使います。



すりおろしたような果実入り、アルコール分3%の
タカラcanチュハイ「すりおろし」とどうぞ

ジュレのお酒『Carina』でデザート

とろける新食感のジュレのお酒『Carina』。アイスクリームやカットフルーツ、シャーベットにそのままかけるだけで、大人のデザートのできあがり。フレーバーは「マンゴーヨーグルト風味」「もも杏仁風味」「いちごミルク風味」の3つ。さまざまなアレンジで楽しめます。



アルコール分は5%。写真のパウチパックのほか瓶入りもあります

新漬けオリーブ&チーズ

人気急上昇中の新漬けオリーブは小豆島で生まれました。青い実を手摘みして灰汁を抜いて塩漬けにすると、酸味のある輸入品とは違って、オリーブの自然な風味が生きた優しい味わいになりました。ナチュラルチーズと一緒にお出しそれば、オシャレなおつまみとして話題にのぼることでしょう。



新漬けオリーブは秋から1月くらいまでの季節ものです。
お急ぎください

はじまりはいつも 松竹梅白壁藏「澪」スパークリング清酒



年末年始のパーティーはふだんはお酒を飲まない方
もいらっしゃるかもしれません。アルコール分の低い
お酒もご用意することをおすすめします



「澪」をもつとおいしく
飲むミニ知識

原料は米と米麹と水(炭酸ガス含有)。酸味料
や糖類は一切使っていない自然なお酒です



松竹梅白壁藏「澪」スパークリング清酒
750ml 1187円、300ml 475円、150ml 285円
※価格は消費税抜きの参考小売価格です

商品に関するお問い合わせ
宝酒造株式会社 TEL:075-241-5111(平日9:00~17:00)

お米うまれのほのかな甘み、ほどよい酸味、爽やかな泡が心地よいスパークリング清酒「澪」。今年のクリスマスは「澪」で乾杯してみませんか？アルコール分はスパークリングワインの半分以下の5%です。お酒があまり得意でないという方でも、最後までパーティーを楽しめるのではないかでしょうか。

お正月のお酒も「澪」で。長い歴史をもつ日本酒でありながら、これまでにない新しい味わいの「澪」は、新しい年の祝い酒にピッタリです。伊達巻や黒豆などほんのり甘い味付けのお料理にもよく合います。

お友達を訪ねる時は手土産に「澪」はいかがでしょう。注目のスパークリング清酒できっと会話が弾みます。

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。わくわくメール(yamada@sakebunka.co.jp)おど。

はらだペコのためして MIX²⁷

スパークリングSAKE &フルーツ

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。

スパークリングSAKEが最近話題になっていますが、パイオニアの『一ノ蔵すず音』を初

めてためした時は超ビックリしました。知っていた日本酒とは別世界、スパークリングワインよりも柔らかくて、和菓子のような甘さと酸味なのですけれど、果汁や香料を使わずお米と米麹だけでつくったとは思えませんでした。

あれから一〇数年、今ではたくさんの中蔵がつくるようになるほど身近になつたのは隔世の感があります。見方を変えると、私が歳をとつたということもあります。見え方をとつたといふことでもありますけれど……。

で、今回はこのスパークリングSAKEにいろいろトッピングしてみました。フルーツはたいていおいしくなると思いますが、やっぱり特にマッチするものがあるみたい。

まずはイチゴ。小さくカットした

次はシャーベットやチョコレートアイスクリームです。期待どおりクリームソーダ風のスパークリングSAKE。ミルキー&クリーミーでたまりません。アイスクリームの小さな塊がパカッと浮かんだところをパクッ。バニラ好きには至福のひととき、これにイチゴが入つたら、天にも昇る心持です。

レートアイスクリームでやつてみようと思います。ではまた。



テイスティングノート

本格芋焼酎を飲み分ける 『薩摩富士』5つの味わい体験

昭和初期から変わらないブランドの本格芋焼酎『薩摩富士』に、原料の芋と麹が異なる5つの商品が揃いました。焼酎酒師の資格をもつフリーアナウンサーのあおい有紀さんが、その味わいを表現します。



*商品に関するお問い合わせ: 濱田酒造株式会社 お客様相談室 TEL:0996-21-5260
<http://www.hamadasuzou.co.jp>



本格芋焼酎は鶏料理と相性抜群



薩洲 濱田屋伝兵衛 TEL:03-3251-1611
<http://www.chikuchikuya.com/>

テイスター紹介・あおい有紀。フリーアナウンサー(フジテレビ「とくだネ!」生CM出演中)。焼酎酒師、酒サムライ



- 穏やかでなめらかな『黄麹』
- 最後は日本酒に使われる黄麹を用いた『黄麹 薩摩富士』。「香りも味わいも控えめで始穂やか、なめらかな味わいです」と特長を見事に表現してくれました。お試しください。
- 上品でふんわり広がる『紫』
- 紫芋(穎姫紫)で仕込んだ『紫 薩摩富士』は、「上品な香りが魅力的。後味で甘さがふんわりと戻ってきて、女性らしさを感じます」と気に入った様子。
- 上品でふんわり広がる『黄』
- 黒麹を使った『黒 薩摩富士』は、「香りはスパイシーで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香りで、バランスがよく料理に合わせやすい。すっきりした飲み心地ですね」とあおいさん。
- ドッシリしてスパイシーな『黒』
- 『赤 薩摩富士』は「紅さま」という赤芋をパインで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香り、芋の味わいに収斂味がアクセントになっています。飲み方はロツクがおすすめだそう。

- 穏やかでなめらかな『黄麹』
- 最後は日本酒に使われる黄麹を用いた『黄麹 薩摩富士』。「香りも味わいも控えめで始穂やか、なめらかな味わいです」と特長を見事に表現してくれました。お試しください。
- 上品でふんわり広がる『紫』
- 紫芋(穎姫紫)で仕込んだ『紫 薩摩富士』は、「上品な香りが魅力的。後味で甘さがふんわりと戻ってきて、女性らしさを感じます」と気に入った様子。
- 上品でふんわり広がる『黄』
- 黒麹を使った『黒 薩摩富士』は、「香りはスパイシーで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香りで、バランスがよく料理に合わせやすい。すっきりした飲み心地ですね」とあおいさん。
- ドッシリしてスパイシーな『黒』
- 『赤 薩摩富士』は「紅さま」という赤芋をパインで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香り、芋の味わいに収斂味がアクセントになっています。飲み方はロツクがおすすめだそう。

- 穏やかでなめらかな『黄麹』
- 最後は日本酒に使われる黄麹を用いた『黄麹 薩摩富士』。「香りも味わいも控えめで始穂やか、なめらかな味わいです」と特長を見事に表現してくれました。お試しください。
- 上品でふんわり広がる『紫』
- 紫芋(穎姫紫)で仕込んだ『紫 薩摩富士』は、「上品な香りが魅力的。後味で甘さがふんわりと戻ってきて、女性らしさを感じます」と気に入った様子。
- 上品でふんわり広がる『黄』
- 黒麹を使った『黒 薩摩富士』は、「香りはスパイシーで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香りで、バランスがよく料理に合わせやすい。すっきりした飲み心地ですね」とあおいさん。
- ドッシリしてスパイシーな『黒』
- 『赤 薩摩富士』は「紅さま」という赤芋をパインで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香り、芋の味わいに収斂味がアクセントになっています。飲み方はロツクがおすすめだそう。

- 穏やかでなめらかな『黄麹』
- 最後は日本酒に使われる黄麹を用いた『黄麹 薩摩富士』。「香りも味わいも控えめで始穂やか、なめらかな味わいです」と特長を見事に表現してくれました。お試しください。
- 上品でふんわり広がる『紫』
- 紫芋(穎姫紫)で仕込んだ『紫 薩摩富士』は、「上品な香りが魅力的。後味で甘さがふんわりと戻ってきて、女性らしさを感じます」と気に入った様子。
- 上品でふんわり広がる『黄』
- 黒麹を使った『黒 薩摩富士』は、「香りはスパイシーで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香りで、バランスがよく料理に合わせやすい。すっきりした飲み心地ですね」とあおいさん。
- ドッシリしてスパイシーな『黒』
- 『赤 薩摩富士』は「紅さま」という赤芋をパインで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした香り、芋の味わいに収斂味がアクセントになっています。飲み方はロツクがおすすめだそう。

ものでグラスに入れて『松竹梅』白壁蔵「澪」スパークリング清酒で満たします。予想どおり

これは文句なくおいしいです。イチゴを食べた後のひと口がとても爽やかです。

グレープフルーツも柑橘の香りが加わっていい感じ。果肉を

スプーンで少し潰してみると酸味が増してこれまでおいしい。

キウイは甘みが強くなつたよ

るので好みが分かれらかもしれない

うに感じました。青い香りが出

るので好みが分かれらかもしれない

ません。パインアップルも悪くない

いのですけれど、香りも味も平

行線に感じました。

そしてやつぱりおもしろいのはアイスクリームです。期待ど

おりクリームソーダ風のスパークリングSAKE。ミルキー&

クリーミーでたまりません。ア

イスクリームの小さな塊がパカッと浮かんだところをパクッ。

バニラ好きには至福のひととき、これにイチゴが入つたら、天に

も昇る心持です。

次はシャーベットやチョコレートアイスクリームでやつてみてください。ではまた。



絶品乾物

「ナツツも新物がおいしいよ」とマスター。たしかにナツツにも決まった収穫時期があるよなあ、やつぱり秋かな、栗とか銀杏とかそうだし。なんてとぼけたことを考えながらカシューの新物を必ず買い、新米になったと聞けばうれしくなり、もちろんボジョレー・ヌーヴォーも欠かさない私たの?と目から鱗が落ちました。

毎年、枝付の干しブドウの新物を必ず買い、こんなに香りがあつたの?と目から鱗が落ちました。やはり秋かな、栗とか銀杏とか

考えながらカシューの新物を一粒。えつ、こんなに香りがあつたの?と目から鱗が落ちました。やっぱり秋かな、栗とか銀杏とか

考えながらカシューの新物を一粒。えつ、こんなに香りがあつたの?と目から鱗が落ちました。やはり秋かな、栗とか銀杏とか

