

特集 “きき酒師”に聞く

日本酒を味わう、夏の愉しみ

参加者 大募集 夏休み特別企画! 大好評「Easyキャンプ」第3弾!
手ぶらでラクラクアウトドア! **北軽井沢キャンプ**

素敵な商品を取り揃え、いよいよ6・15スタート!

Orico ポイント・バンク 2004

Orico創業50周年記念キャンペーン:最高10万円分の旅行利用券が当たる!

旅行に行くならオリコカード!

- オリコモール「お取り寄せ体験隊! Vol.2」
- オリコギフト券サービス ●Orico チケットサービス

HAPPY PRESENT カードを使って、プレゼントを当てよう!

応募は、こちらから — オリコホームページ「Orico Online」 www.orico.co.jp/online
応募締切:2004年7月15日(木) *ハガキからの応募もできます。詳しくはP.16の下部をご覧ください。



SHARP CV-R63CX-R
2名様
①冷風・衣類乾燥除湿器
持ち運びしやすいコンパクトサイズ!



2名様
②フットビロー
足をリラックスさせたい時に最適!



10名様
③デパート&ショップ共通ギフト券
ナイスショップ (5,000円分)

↓今月のおすすめ情報!

オリコカードニュース
独占インタビュー掲載!



音楽も映画も
ネットでゲット!

Gackt 初のアコースティックアルバム 「THE SEVENTH NIGHT ~UNPLUGGED~」 大好評発売中!

オリコモールで購入すれば、
「Orico ポイント・バンク」の
ポイント5倍!

詳しくは → P.4へ

貯まったポイントは
自分への贈り物!

Orico ポイント・バンク 2004

応募期間:
2004年6月15日(火)~2005年5月10日(火)
eオリコサービス、オリコテレホンサービス:24時まで 詳しくは → P.6へ

素敵な商品を取り揃え
いよいよ6・15スタート!

贈り物にオリコ厳選の
日本酒をいかがですか!

お中元用
ご自宅用に最適!

オリコモール de お取り寄せ体験隊 Vol.2
香りとコク、のどごしのいい
日本酒販売!

詳しくは → P.5へ

“きき酒師”に聞く

日本酒を味わう、 夏の愉しみ



ときおり奏でる風鈴の音に耳を傾けながら、程良く冷えたお酒に口をつける…。
日本で稲作が始まったころから造られているといわれる日本酒は、
理屈ぬきに私たちの感性や情緒にじっくりとくるお酒です。
春夏秋冬それぞれ違った味わいがあり、肴も旬の食材を使ったものがよくあう。
そんな日本酒が今また注目されています。
季節感を愉しめる酒、日本酒。
今月は夏ならではの飲み方、愉しみ方をご紹介します。

ナビゲーター 友田 品子 さん
きき酒師。(株)ア・シュール・インターナシ
ョナル代表取締役。1989年、ワインアドバ
イザー資格取得。1993年、日本酒サービ
ス研究会理事就任。1997年に行われた
ワイン・アドバイザー全国選手権大会で3位、
女性ではトップとなる。著書に「女とお酒
のいい関係」(小学館文庫)などがある。

その日の気分やシチュエーションで選びたい、個性豊かな4タイプ

日本酒は大きく4タイプの味に分類されます。

- ① 香りの高い華やかな「**薫酒**」
- ② さわやかでフレッシュな「**爽酒**」
- ③ コクのある「**醇酒**」
- ④ 熟成した「**熟酒**」

一般的に飲みやすいといわれるのは「薫酒」。
酒好きな人に好まれ、飲み飽きないといわ
れるのが「醇酒」です。

最近、この4タイプがラベルに記載されて
いるものも増えてきましたが、そうでない場合
でもわかりやすいように、4つのタイプを製
造法別にあてはめてみましょう。



- フルーティーな香り
- 取っつきやすく飲みやすい

大吟醸、吟醸 など
食前酒向き。香りを
愉しめるソフトな味わ
いの肴とあわせたい。



- 清涼感
- のどごしが良い

生酒 など
淡い味付けの料理と
あわせると、素材・酒
ともに引き立つ。



- コクと旨味
- 飲み飽きない

純米酒 など
食中酒として最適。
脂ののったしっかりと
した味の料理とあう。



- 個性的な味
わい
- ツウ好み

古酒 など
スパイシーな料理、濃
厚な味付けの料理に
も負けない酒。

上記のようなタイプのなかに、さらに日本酒
度による違いがあります。日本酒度というの
はいわゆる甘口、辛口のこと。プラスとマイ
ナスに表示され、プラスが高いほど辛口、マ

イナスが高いほど甘口になります。ただし、
酸度や口当たりなども味に影響するので、
日本酒度は酒選びの“ひとつの目安”と考
えてください。

涼やかな演出でスッキリ飲む… 夏は薫酒・爽酒がおすすめ

冷や・熱間というベーシックな飲み方だけじゃない、あんな飲み方、こんな飲み方で夏の日本酒を愉しみましょう。暑い季節におすすめしたいのはフルーティーでさわやかなタイプ、薫酒と爽酒です。おいしくいただくためのポイントは新鮮なものを飲むこと。日本酒はどのタイプもとても繊細なので、栓をあけたら早めに飲みきりましょう。

水割り&ロックで飲む

暑い夏は清涼感のある生酒、フルーティーな香りの大吟醸や吟醸酒を水割りやロックにしてスッキリ飲んでみてはいかがでしょうか。クラッシュアイスを入れていただいてもおいしいですよ。お酒はあまり強くないけど好き! という人にもおすすめの飲み方です。ポイントはどちらもミネラルウォーターを使うこと。水道水には日本酒が嫌う鉄分が含まれているのでNG。えぐみがでたり、変色してしまうことがあります。



旬の肴で味わう

香りが華やかな「薫酒」にあう肴は、酒の香りがいけるような、さっぱりとしたソフトな味わいのもの。みずみずしいキュウリを使った酢の物などがおすすめです。「爽酒」は、モロキュウや冷やしトマトなど旬の野菜料理がグー。鮎の塩焼きなど、あっさりした魚もよくあいます。夏に楽しむ料理の中には「酔酒」や「熟酒」にあるものもあります。例えば、夏バテ予防にうなぎでも…というときには「酔酒」。肉料理とも相性抜群です。夏こそ汗をかきながら辛い料理! という方には「熟酒」。個人的でクセがあるので、中華やエスニック料理など、スパイスのきいたものどうぞ。



キュッと柑橘類を搾って飲む

ほどよく冷えた吟醸酒にレモンやライムをキュッとひと搾り。柑橘類を少し加えるだけで、おどろくほど自然でさわやかな味わいになります。肴にあわせて、すだちや柚子などを入れるのも◎。薫酒、爽酒で美味しくいただける、夏らしいさわやかな飲み方のひとつです。酒は冷蔵庫で冷やしてもOKですが、氷水にザクッと入れて、そのままテーブルに運べばより涼しさを演出できます。



シャーベット状に氷らせて味わう

最近注目されているのがコレ「みぞれ酒」です。日本酒を氷らせてシャーベット状にしたもので、ご家庭でも簡単に作れます。この夏一度は試してみたい愉しみ方。日本酒独特の趣のにおいがおさえられるので、「日本酒はニガテ」という人でもおいしくいただけます。

【みぞれ酒の作り方】

- ① タッパーなどの容器に爽酒タイプの生酒を入れ、冷凍庫へ。
- ② ときどきかき混ぜ、シャーベットのようになったらできあがり。お好みで柚子などを入れてもOK。

スプーンでシャリシャリやりながらお楽しみください。

※日本酒にはアルコール分やエス分があるのでカチカチに凍ってしまう心配はありません。



暑さを忘れる こだわりの器

日本酒というおちょこやぐい飲みを連想しがちですが、夏は涼やかにワイングラスやシャンパングラス、カクテルグラスなど透明感のあるグラスで飲んでみませんか。切り子なども風情があってグッド。グラスを冷凍庫で冷やしておく、よりおいしくいただけます。そして、もうひとつ試していただきたいのが竹の杯。青竹のすがすがし、さわやかな竹の香りが日本酒の香りとマッチしてリラックス感を高めてくれます。



※この特集記事に使われている写真はイメージです。

1日の疲れを癒す8:2のぬる燗

1日の終わりにのんびりつろぎながら飲むお酒は、ぬる燗が最高です。35℃から36℃のくらいに湯煎したお酒をゆっくり飲むのが体に一番やさしい飲み方で、癒し効果も高いといわれています。「酔酒」タイプの純米酒などがよくあいます。お燗にするとお酒と水を8:2の割合で割ってみてください。不思議と風味や旨味を損なうことなく、なめらかな口当たりになります。もちろん体にもよりやさしくなり、翌日お酒も残りにくくなります。

夏の疲れを癒したい…というあなた、8:2のぬる燗をぜひお試しください。



オリコおすすめの旨酒で、 夏の情緒を 味わってみませんか?

香り、コク、のどごし、三拍子揃った
広島県の日本酒を、オリコモールで
ご購入いただけます!

詳しくは、P.5をご覧ください。