

〈 特別企画 〉
売り上げアップを実現する
注目ドリンク大研究

香り高き新顔「紹興貴酒」は
ディナータイムの主演
「女性」が気に入る紹興酒



ディナータイムの主演である女性が好むドリンクとして紹興酒が急浮上している。中国料理はもちろん、様々な料理との相性が良いことに加え、華やかな彩り、香りで「お洒落なドリンク」という認識が広がっているのだ。

カフェや居酒屋をはじめ、女性が集まるスポットで、欠かせないアイテムとなるのもそう遠くない勢いだ。そうしたトレンドの火付け役を発見した。その名も「紹興貴酒」。いかにもエレガントなネーミングとあり、特徴が香りというこの紹興貴酒、昨年の上陸以来じわじわとファンを増やし続け、女性の間で広がる紹興酒人気の牽引役を果たしているという。

なぜそんなに注目を集めるのか、料理とドリンクそれぞれに専門家に解き明かしていただいた。



理・グラスそして気分に合わせて

紹興酒は中国料理だけのものではない、お粥を勧められて飲みづらかった、独特な匂いと甘さがちよつと…、と思われている方、多くないだろうか？
 『紹興貴酒』はそんなイメージをすべて払拭してくれる。「ワイングラスで楽しんでいただきたいエレガントな芳香」、「たっぷりの旨味を持ちながらも飽きのこないドライな風味」、「和洋中間わず幅広い料理に対応できる味わい」を体験させてくれる。
 繊細なグラスに注がれた『紹興貴酒』は、フォーク、ナイフ、キャンドル、それに女性の指にもきつと似合うに違いない。

従来のイメージ払拭する
 華やかな風味



「紹興貴酒」テイステイングコメント
友田晶子氏
 ワインコーディネーター、焼酎アドバイザー。88年渡仏。89年日本ソムリエ協会認定「ワインアドバイザー」資格取得。92年日本酒サバイブ研究会（SS）認定「きき酒師」資格取得93年SS1理事に就任。他数々の資格を有する。著書に「いつのまにやらワインが職業」（新潮社）、インターネット「ALL ABOUT JAPAN」日本酒&焼酎ガイド他多数。



氷糖肉方（ピンタンロウファン）
沖縄皮付豚バラ肉の紹興貴酒と氷砂糖煮
 【材料】 沖縄皮付豚バラ肉800g、A（葱2本、生姜1カケ、八角1粒）、氷砂糖1/2カップ、スペアミント、B（紹興貴酒5年2カップ、粗塩小さじ1）、醤油小さじ2、ハスの実（戻したもの）1/2カップ、シロップ適宜
 【作り方】
 ① 豚肉は1時間ボイルをして長方形に整形する
 ② その煮たボールにAとBを合わせ、肉を入れて沸騰させ弱火に転じて約2～3時間じっくりと柔らかく煮る（途中水がたれば足す）
 ③ ハスの実を柔らかく蒸した後、さらにシロップで煮て味を含ませておく
 ④ ②を煮つめて皿に盛り③を添えてミントを飾る

紹興貴酒 3年
 ライトな甘さと香ばしさを
 シャンパーニュグラスで。
 グリーンのトーンが混じる濃く美しい琥珀色。はじめ、新鮮なアーモンド、白い花の香りが感じられるが、時間とともにドライフルーツ、キャラメルなどの甘い香りに変化する。味わいは、軽やかで爽やかな印象だが、次第にもち米からくるコクや旨味、とろみなどが出てきて甘い後味とライトな香ばしさがアфтаーに広がる。紹興酒の甘いイメージそのままのタイプ。冷やしてシェリーグラスのような小ぶりのものでおすすめるかオン・ザ・ロックで、食前、または前菜に合わせたい。数滴レモンをしぼると爽やかさが増しアペリティブとして活用できるだろう。細めのシャンパーニュグラスでサービスしてみたい。



生烤肉方（シヨウカオファンロウ）
豚肩ロース肉のあぶり焼き 紹興貴酒風味
 【材料】 豚肩ロース肉800g位、紹興貴酒3年100cc、甜麺醤 適宜、春捲皮20枚位、葱1本、花椒塩 適宜
 【作り方】
 ① ロース肉はタテ半割りの大きな塊のままを用意し、全串で刺して紹興酒をまんべんなく擦り込み、2～3時間置く。途中裏返しをする
 ② ①をオープン（200℃）に入れ30～40分間じっくりと香ばしく焼く。途中紹興酒を塗りながら焼く
 ③ 葱を千切りにして皿に盛る。甜麺醤、春捲きの皮は温めておく
 ④ ②を薄くスライスして皿に盛り、他の③と一緒に供する

陳年紹興貴酒 5年
 紹興酒初心者にはこれ。洗練された
 キレのよさが飲み飽きしない。
 コニャックのような深い輝きのある琥珀色。香りには、落ち着きがあり控えめな印象だが、じわじわとミネラルの芳香が沸き立つ。すがすがしい木々のイメージ。まさに森林浴の感じ。味わいは甘味が控えてドライな印象。味わうほどに骨格のしっかりとしたハードな口当たりを楽しめる。アフターの軽い苦味がさっぱり感やキレを感じさせ、洗練されたタイプに感じる。冷やして中ぶりのワイングラスでもしくは、軽やかで中ぶりのワイングラスで楽しめるタイプだろう。料理の素材は淡泊な肉、魚や野菜など、また「上湯」を生かした料理とも合わせてみたい。紹興酒の甘味が苦手という方におすすみたいタイプ。

カメで3年の歳月じっくり寝かせた銘酒の中から特に選りすぐった逸品のみを瓶詰めしたもの。最もポピュラーな、さっぱりした味わい。
 640ml・375ml

