

都内有力ホテルブッフェ、人気の理由を探る

イタリアン  
繁盛店のランチメニュー

躍動中華 四川に学べ



今月の視点／佐竹弘の新・基本イタリア料理／世界の味覚  
料理の本・酒の本／横田秀夫の今月のスイーツ

友田晶子の

# 気になる 日本酒

NIHONSYU

## 玉露焼酎『香摘み(かつみ)』で お抹茶割りを



720 ml

1,452円(2006年10月現在 業務用小売)

しそ焼酎「たんたかたん」、トマト焼酎「ラ・トマト」を成功させているオエノングループ(合同酒精)が、次に送り出したのが「玉露焼酎 香り摘み」だ。

開発のキーワードは「自然から元気」。「天然の素材を使用してくつろぎやりフレッシュ感を実感できる本格焼酎」を目標にしたとのこと。

原料となる玉露は、京都や奈良の良質産地の茶葉を厳選しており、玉

露らしい香りをパワーアップさせる麹や酵母を使用しているという。

フロステイターボトルに玉露色をした葉っぱのデザインと文字も、落ち着きを感じられていい。

アルコール20パーセントなので、ストレートで飲むとびりりとするが、確かにふくよかな青葉の香りが感じられ、後味にあの玉露ならではの甘味が長く残る。なによりいいのは、そう、わざとらしい香りではないところ。いかにも…な感じの香り付けをほどこした焼酎は、最初はいいけど飲み続けることは出来ない。このあたりが「天然の素材」への思い入れが感じられる。

これをテイステイングしてイメージしたのは、お寿司だ。

最近お寿司屋さんに行くと緑色をしたチューハイ「緑茶割り」を飲んでいる人を見かけるようになった。ウーロンハイや番茶割り、ほうじ茶割りなどからの派生だろうが、誰が始めたか、お寿司に合わせるには、まことにぴったりといつも感心していた。

緑茶割りなら「香摘み」がおすすめ

めだ。このお酒が持っている茶葉の香りと緑茶の風味が相乗効果でさらに薫り高くなる。さらに、チャレンジャーの私がトライしたのは、お抹茶&「香摘み」のオリジナルカクテル。これが結構いい。濃い目に入れてお薄と「香摘み」を半々くらいにブレンドして氷の入ったグラスに注ぐ。「香摘み」の天然風味をお抹茶がさらに華やかにしてくれる。ちょっと手間がかかるけど、なめらかさや香ばしさは手間をかけても納得するだけのものがありますぞ。

このオリジナルカクテルなら、天ぷらを合わせた。

マツタケの天ぷら…といたいところだけど、ここはエリンギで代用しましょうか。ほかにまいたけやシメジ、えのきにぷりぷりの小エビを入れた秋らしいかき揚げ。油っぽさをお茶の風味が洗い流してくれ、玉露とお抹茶の味わいが海老の甘味と香ばしさをプラスしてくれる。

今のところは小売りはせずに業務用のみの展開と、「たんたかたん」「ラ・トマト」と同じ作戦でいくらしいので、飲食店の皆さま、お抹茶割り、飲ましてね。