

創刊300号記念号

対談・落合務×岡部一己
料理店のオーナーであるために

中国料理トップシェフ4人の
明日を拓く最新料理

コート・ドール
ゆるぎない名店の理由

食品メーカーに聞く
業務用食品市場戦略

証言・日本のイタリア料理店



気になる日本酒

長期樽熟成のバイオニア、田苑酒造の
30年記念ボトル「バイオリンボトル」は和製バーボン?!



「田苑」ときけば、独特のロゴとちよつと琥珀色がかつた色を思い出す。田苑酒造の始まりは、明治23年（1890年）創業の「塚田酒造場」。材料の仕込みを一気に行う「井仕込み」で「黄麹使用」の「玄米焼酎」を生真面目に造り続ける小さな酒造場だった。昭和54年（1979年）に現在の「田苑酒造株式会社」に生まれ変わった。「業界初の長期樽熟成」と「芋焼酎のメッカ鹿児島のかで麦に力を入れる」という差別化と、蔵にBGMをとという従業員希望からはじまったクラシック音楽熟成が今の人気を作り出した。

代表銘柄「田苑 金ラベル」は、淡い琥珀色にはんどのりと上品に香る。バイオリンヴァー、滑らかさと後味の香ばしさがどこか優しいウイスキーのような印象だ。ウイスキーとの違いは「麹」。この麹による糖化と発酵で、日本人好みの柔らかくて幅と深みのある、体に優しい飲み飽きしない食事に向う味わいになるのだ。そんな田苑酒造が創業30周年記念として発売するのが、長期樽貯蔵焼酎「DEN-EN violin bottle」。ペー

スはなんと創業当時に造られ長い熟成を経た「コーン焼酎」。つてことはバーボン？ もしかして和製バーボンってこと？

いやいやもちろんバーボンとは違う。バーボンはコーンを麦芽で糖化し発酵させ、数回の蒸留を重ね樽熟成をさせる。このコーン焼酎はコーンを米麹で糖化し発酵させ、一度の蒸留で樽熟成をする。やはり「麹」が絡んでくるところが日本の焼酎らしい所以なのだ。

ほのかな琥珀色。グラスを近づけるとふわっと優しく甘く香る芳香。口に含めばアルコール33%にもかかわらず、滑らかで角が取れたまろみのある舌触りに、やはりふわりと香る甘いフレーヴァーが長く長く残る。穏やかながら品格を感じさせる仕上がりだ。

30年の思いをぎゅゅと封じ込めるため、バイオリン型をした美しいガラスボトルに詰められた。クラシック音楽熟成の走りメーカーらしい発案だ。一つ一つ手吹きボトルに焼酎も手詰めで行われる。台座付き・専用木箱入りの720mlで、限定販売数300個のみ。価格は10万円（税・送料込み）。発売は今年の6月1日で完全予約制。予約受付は3月18日より田苑のHP <http://www.denenshuzo.co.jp/> または予約電話番号009-6-38-0362から。小ぶりのシェリーグラスにトゥワイスアップでゆつくり楽しみたい。BGMはもちろんベートーベンの田苑じゃなくて田園でね。