

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ
& ラムの魅力

〈料飲店特集〉

一杯の集客力

ホテルのバーの底力

帝国ホテル パークハイアット 東京

ヒルトン東京 京王プラザホテル

日本のバーテンダーを率いる
渡辺一也氏に聞く

オザミワールドの丸山宏人氏に聞く
エノテカドオーロのワイン・サービス

名店ひしめく丸の内で圧倒的な強さ

博多漁家ろばた焼 磯貝



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があってこそ
安川哲二の今月一品



—友田晶子の—
気になる

日本酒

軍鶏鍋に

「龍馬からの伝言」



本格麦焼酎 5年熟成古酒
1800ml 19932円
720ml 10550円



中身は純米酒で、日本酒度は18
1800ml 2500円
720ml 1250円

なんてったって龍馬である。福山

雅治はちよいとかつこよすぎるし、史実とか離れたエンターテイメント色の強い内容になっているが、大河ドラマはやはり話題になる。

龍馬さんが好んでよく食べたのが「軍鶏鍋」。地元高知はもとより、京都でも長崎でも、地の軍鶏を使った鍋を囲みながら、熱く語るのが好きだったとか。

にんにくとにんにくの葉をたっぷり使う高知スタイルの軍鶏鍋と龍馬さんとも関係の深いお蔵元、司牡丹とのコラボを楽しませてくれる実にタイムリーなセットを売り出しているのが、ホテル・レストラン経営のフオーブスだ。

傘下の居酒屋「夢酒 知花」（八重洲）、「夢酒 みずき」（銀座）、「夢酒 目黒SANTA」（目黒）、「夢酒 月桃」（池袋）、「宝」（有楽町）、「SAKE bistro W」（霞ヶ関）各店で、薩摩軍鶏と濃い目のすき焼き割り下で煮込む「龍馬が愛した軍鶏鍋」（1500円）をイチオシしている。噛み応えのある旨味凝縮の軍鶏ににんにくの風味がきき、しゃきっと芯の通った醤油出汁の鍋をワイワイつけば、身も心も熱くなり、なんだかもりもりと元気が出てくる気がする。

お酒は、その名も「龍馬からの伝言・日本を今一度せんたくいたし申

候」。中身は超辛口純米酒。この名前は、国の重要文化財になっている

龍馬が書いた130通の手紙から抜粋した一文だ。いい箇所を切り取ったなあと思うが、実はこの「龍馬からの伝言シリーズ」、この連載第1回目（2002年1月）にも紹介させていただいている私にとっても記念すべき一本でもあるのだ。あれからじわじわ売れ続け、大河ドラマに発する龍馬人気でこのたびリニューアル。龍馬詠草の句「世の人は我れをなにとも言はば言へ 我が成すこととは我れのみぞ知る」を元に名づけた本格麦焼酎5年熟成古酒も1月に発売となっている。

しつかり濃い目の味わいの軍鶏鍋には、「せんたく」のすっきりとしたキレとみずみずしく品のいい旨味がよくマッチする。

ますます混沌としてくる世の中をざぶざぶと洗濯してくれる平成の龍馬さんは現れないものだろうかと思うが、銘々グラスではなく徳利と杯でさしつさされつ酒を酌み交わし、ちよつと汗などかきながら元氣の出る鍋をつつき、維新の若き志士たちさながらに仲間と熱く語りあえば、未来への気概みいたいものが少しは沸いてくるかもしれない。

司牡丹酒造(08889)22-1211