

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ
& ラムの魅力

カレール特集

決め手はグレード・アツプ

ボンディ 神田本店(神田神保町)

ビストロ喜楽亭(世田谷区池尻)

神田ルー・ド・メール(千代田区内神田)

ローレル 中野島店(川崎市多摩区)

camp(代々木)

ホテルオークラ東京「ダイニングカフェカメラリア」(虎ノ門)

世界3大ミネラルウォーター

「嶗山鉱泉水」が日本に上陸

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

「本格そば焼酎応援団」発足



900ml瓶 (25度) 922円 (消費税別)
1.8ℓパック (25度) 1783円 (消費税別)
900mlスリムパック (25度) 922円 (消費税別)

焼酎ブームも一段落したようだが、ブームの牽引は間違いなく本格芋焼酎だった。臭いというイメージを払拭し、芋らしい個性を残しながらも洗練された味わいの銘柄が次々出てきて、ワイン好きやグルメ志向の食と酒に感度の高い人たちがそれに飛びついた。その後、麦に行き、米に目覚め、黒糖に気がつき、泡盛を思い出したわけだ。そこで遅れをとったのが本格そば焼酎である。正直私も忘れていた。いや、忘れていたわけではない。そばの産地に行けば、やっぱりそば焼酎のそば湯割りを飲んだし、そば切りしたそばを原料にした「そばきり焼酎」を紹介したこともある。が、なぜかイマイチぱっとしなかった。

先頃、「本格そば焼酎応援団発足式」に出席し、そば焼酎の魅力を新たに知った。現在、全国のそば焼酎シェア7割を占めるのは「宮崎・雲海酒造」。創立は昭和42年、神話と伝説のふるさと高千穂に隣接する「五ヶ瀬」。地元特産物のそばをベースにした「本格そば焼酎」は、国見が丘から見下ろす雲海から銘柄名をそのままずばり「雲海」と命名し、人気ブランドとなった。まさに名産のそばと宮崎高千穂・五ヶ瀬をイメージできる見事なネーミングだ。

この春新発売された「本格そば焼酎 雲海 黒麹仕込み」は、すっきりフルーティーな中にも軽めのボディがあり、後味にはそばらしい

ハーブのような香りが漂う。そば焼酎らしさとは？ と、五ヶ瀬蔵の菊池吉之杜氏にうかがった答えは意外なことに「海老のような風味」だ。そう、あの海の海老。不思議に思うがよくテイステイングしてみると海老を茹でたような甘く香ばしい香りが感じられて面白い。

オンザロック、そば湯割り、そば茶割りは当たり前だが、「発足式」では、メロンの風味がするという「きゅうり入りカクテル」とか、カシスソーダならぬ「カシスソーバ」とか、奇想天外なそば焼酎カクテルが登場した。私のアイディアは「宮崎の太陽」ラムとグレープフルーツジュースをソーダで割った大好きなスタンダードカクテル「ソル・クバーノ」(キューバの太陽)をアレンジし、本格そば焼酎と宮崎の名産「日向夏」のジュースをソーダで割った宮崎色満載のカクテルだ。これ、評判よかったですよ。これから太陽が元気になる季節にはおすすすめ。そのうえ本格そば焼酎、安いのがうれしい。雲海酒造には手間暇かかったプレミアム商品もあるのに「焼酎は庶民の酒」というポリシーを変えない先代の故中島勝美社長の想いが現社長にも社員一同にもみごとに引き継がれている。今年の夏は、本格そば焼酎の巻き返しを見ることができるとも。

雲海酒造株式会社
006985123178900