

〈特別レポート〉
食材の宝庫 収穫期のチリを徹底取材

〈特集〉 加速する スイーツの集客力

ホテルのアフタヌーンティー

フォーシーズンズホテル椿山荘東京「ル・ジャルダン」

セルリアンタワー東急ホテル「坐忘」

ホテルオークラ東京「オーキッドルーム」

京王プラザホテル「デュエット」

ザ・ペニンシュラ東京

「ザ・ロビー」「ザ・ペニンシュラブティック&カフェ」

レストランのデザート

レストラン・モナリザ恵比寿本店

レストランテ・ヒロチエントロ

御田町桃の木

洋菓子舗 ウエスト

MLAシエフズテーブル



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

名酒・菊姫のスペシャル「菊理媛」



友田晶子の
気になる
日本酒

古い友人がやっている焼き鳥屋で日本酒の会があった。この店、焼き鳥はもちろん、珍しい素材や酒がおいしくなる気の利いたつまみを上手に出してくれるということで連日大人気。飲食業界不況の折、別館まで作った繁盛店。で、日本酒の会も超満員のところ、なんとか割り込ませてもらって参加した。

日本酒はあの「菊姫」。説明の要らない名酒中の名酒だ。この日はとくに一般流通していない幻が出されるということで菊姫ファン、日本酒ファンがどっと押し寄せた。

石川県白山市で酒造り400年以上の歴史を持つ「菊酒」は、霊峰白山の清らかな水に超厳選の原料、「山麩造り」をはじめとした伝統の技で、ピュアな旨味のあるボディタイプの清酒を生真面目に造る名蔵。

この日のスターは「菊理媛」。その年仕込まれた酒の中から最高品質と認めたものを10年以上蔵内で熟成させたスペシャルな銘柄。菊姫が全精魂を投入した命の酒だ。読み方は「くくりひめ」。地元、白山比咩神社の御祭神のお名前から命名された。この日は平成10年製造のもの。12年の歳月がボトルの中にぎゅっと詰まっている。深呼吸してからいただいた。第一印象は「まるい」だ。口に入れた瞬間から、とがったものが何もなく、旨味と甘味と酸味とアルコールがきれいな球体になっているようなイメージ。12年たったいわゆる古酒ではあるが、よくある紹興酒のような老香はない。不思議なくらいみずみずしく若々しささえある。中盤から後半には香ばしい風味とふくらみが感じられ、舌にも胃にも幸せな充実感が広がる。もう一杯…といたいところだが、なにせこの「菊理媛」、流通価格1800mlが5万円である。誰だ、急に飲みたいって言っているのは？

もともと菊姫の取引は、全国の特約酒店のみだが、そのなかでもこの「菊理媛」は超限定本数しか流通しない。市場原理でこの価格というのはしょうがないのだが、希少価値だけではない、味わいそのものにこの金額の秘密があるのだと、この日実感。

他に出された銘柄は、平成13年のあらばしり「明月」、平成10年の青ラベル「特吟」、平成11年「大吟醸」のタンク違い2種、白箱入りの「吟」平成11年、13年、15年の年号違いなど。タンク違いやヴィンテージ違いなんて、まるで高級ワイン会さながらの内容であった。

ワインブームは、日常消費のカジュアルワイン普及にもあるが、始まりは高級ブランドワインが大きな牽引力だった。この日の盛況と参加者の笑顔を見ると、日本酒再生には、こういう銘柄や会がもっと必要なのではないかと感じた。

菊姫合資会社
☎076(272)1234