

MLA
シエフズ
テーブル

〈特集〉イタリア料理
トツプシエフの
看板パスタ



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる

日本酒

東京・新宿・杉並・中野の酒販店が 結束して生まれた本格焼酎



「本芋」原口酒造、720ml 1,200円



「ひむかの恵み」井上酒造、720ml 1,300円

モダンなデザイン文字で「本芋」とシンプルに描かれている。サツマイモの伝播ルートの重要地でもあり良質の芋が出来ることで知られる南薩摩産の黄金千貫と、鹿児島産の「はなさつま」「ヒノヒカリ」を使用した米麹で生み出された本格芋焼酎だ。

香味を一言でいうなら「洗練とフランス」だろうか。しつかりと完熟した芋を丁寧仕込むところから生まれる甘く柔らかくクリーンな香り。鹿児島産の米麹からくるであろうどことなくクリーンのハーブを思わせる爽快な香り。白麹使用で味わいは軽快なめらか、後味はシャープで切れがいい。「適度に芋の風味を楽しめる都会的な本格芋焼酎」といった風情だ。オンザロックならこのハーブつぼさが、お湯割りやお燗なら芋の甘さを楽しめる。ハーブつぼさを生かすなら、イタリアンなどと一緒におすすめしてもおもしろい。

もう一つは、麦の穂をあしらったベースに黄金色の文字「ひむかの恵み」を記した本格麦焼酎。宮崎日南生まれ。ポイントはお蔵貯蔵しているところと十年古酒をブレンドしているところ。

こちらの香味の特徴は「香はしさと旨味」だ。麦焼酎はクセのないあっさりしたタイプと香はしさと甘さを強調した濃厚タイプに分かれるが、これは後者。まるで麦チヨコのように甘く香ばしいフレーヴァーが実に心地いい。味わいは、古酒と熟成の

おかげでまろみがあるが、実はしつかりと骨太。理由はアルコール27%だから。オンザロックにしてもしつかり麦の味わいが感じられ、最後まで水つぼくならず楽しめる。香ばしさを生かすなら地鶏の炭火焼やすき焼きなどに合わせた。

しかしなぜこの度数？と聞けば、「飲み応えを重視したいから。通常の25度とのたった2度の差が、コクや旨味、後味の違いを生み出すからです」と応えてくれるのは、この2種の焼酎を作った「三五九会」のメンバーだ。

東京都の3区（新宿区・中野区・杉並区）内の5税務署（新宿署・四谷署・中野署・杉並署・荻窪署）管轄内に所在する東京小売酒販組合9支部で組織されたお酒屋さんの組合が「三五九会」。この2種の焼酎は同会のいわゆるPBなのである。東京のまん真ん中の酒屋さんが結束して生み出した意地と熱のこもった本格焼酎だ。

売れる酒屋とそうでない酒屋の差がますますはつきりしてくる昨今。買い手の気持ち理解した店が生き残ることを理解している店主は意外に少ない。キャラクターのあるPB焼酎を上手に売ってくれる三五九会の店なら、うまい酒が買えそうな気がする。

問い合わせ 伊勢友サブライ
03-33367-8077