

変容する中国料理



おかげさまで

35 創刊
THANKS ANNIVERSARY
周年

安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二ヶ月



友田晶子の
気になる

日本酒

シンガポールと香港で受けた 「日本酒カクテル」



純米吟醸無濾過生
1.8ℓ、3240円
720ml、1620円(いすれも税込)

常山酒造

TEL 0776-22-1541

生まれ故郷の福井県から委嘱されている「ふくいの食アンバサダー」として、先日、シンガポールと香港で開催された『福井の食と酒商談会』に参加した。主催側から、通常の地酒の紹介のほか、現地で受ける日本酒カクテルを作成してほしいとの意向を受け、熱い国向けに冷たく爽やかな味わいで、それでいて日本酒の風味を失わないものを考えてみた。

シンガポールでは、シンガポール・スリングにあやかり地酒とパイナップルジュースで「フクイ・スリング」。若狭特産の紅映(べにさし)梅酒にシソで「BENZ・モヒート」。オンザロックにたっぶりのライムで

「サムライ・ロック」。

香港では、禅の国福井を表現したジンならぬ「ZEN・トニック」、糖分ゼロの梅酒とパルオニオン代わりに花ラッキョウを飾り「ドライ・ウメティーニ」、甘口梅酒とテキーラとグレナデンシロップで「フクイ・サンライズ」の合計6種。

日本酒を甘く味付けするのはどうかと危惧したけれど、現地の空気の中で飲むと甘めもおいしいことを知った。日本酒初心者へのアピールにもなる。

「衝撃の味わい」「癖になる味」といわれ好評だったのは「サムライ・ロック」。昔からある日本酒カクテルだけど、友田レシビは1杯に半分

のライムをたっぷりたっぷり搾り入る。決して酸っぱくならず、日本酒のコクと旨味を引き立てつつ爽やかな香味で楽しめる。揚げ物などはさっぱりと、また魚の生臭みを取ってくれるので料理との相性も良い。クリスピーな細春巻なんかと一緒に飲めると実においしいのだ。

「どの銘柄がお勧め？」という質問もたくさん頂戴した。スッキリといきたいときには純米。原酒もいいたければフルーティーにしたいときには吟醸系。

福井の酒でお勧めするのなら、最近

首都圏でも目にする機会が増えた常山(とこやま)酒造の「常山 無濾過生原酒」だ。しつかりとしたアルコール感はおんザロックに向いているし、無濾過のコクが日本酒の旨味を感じさせてくれるし、生酒の華やかさとライムのフレーヴァーが心地よく調和する。

日本酒をカクテルにするなんて邪道と言わないでほしい。スパイシーな料理を気温30℃の中で食べるお国ならば、クールなスタイルの日本酒がおいしいのだから。