

11/15

2008 No.233

特別定価 600 yen

pen

with New Attitude

AWARDS

CREATIVE

これがデザインの新最先端だ!
クリエイティブ
アワード

2008-2009

BILINGUAL EDITION

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会(SSJ)理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

長き樽熟が醸す、 パンチ力あふれるバーボン

バーボンって、飲まないんだよなあ。ひと昔前、ちよつとカッコをつけたお兄ちゃんはずかしくみんなバーボンだった。バーボンをロックで、ソーダ割りで、ストレートで……というのが、バーボンで当たり前の光景に。天邪鬼の私はそれがなんだか気に入らず、以来バーボンから遠ざかったのだ。そのういえば、やつぱりひと昔前、ワインスクールの生徒さんたちと授業後繰り出した店で、ひよんなことからバーボンの目隠しテイステイングに。銘柄を隠した数種類のバーボンを同じグラスに同じ量を注いで並べてもらった。出てきた銘柄は、フォア・ローゼズ、ワイルドターキー、メーカーズ・マーキ、I.W.ハーバー、アーリー・タイムズなど。ね、聞けば結構知ってる有名ブランドでしょ？ これは飲みやすいとか、こっちは強いとか、あれはスモーキーだとかキヤーカー言いながらみながら銘柄当てっこをし

た。試験じゃない遊びだと好き勝手なことをやるから楽しいのだ。ブラインドしてわかった大きな違いは、アルコールの強弱と全体のバランスの良さ(酔っていてもこのあたりはしっかり覚えてるなんて、さすが私だ)。なかでも当時あまり聞いたことがなかったブッカーズは個性が突出していて印象的だった。63度という強烈なアルコールだけど、6〜8年間の樽熟からくるなめらかさと長い余韻があり男性的なのにどこかエレガント。バーボンでもこういうタイプがあるのに驚いた。それをきっかけにウイスキー好きの男性にはブッカーズをプレゼン

トしたりもした。なにしろ洒落た木箱入りだし、一本一本に製造ナンバーが記されているし、バーボンとしては他の銘柄より数倍高かったのだから。もらったほうも「バーでもブッカーズを頼むようになったよ。通ですわね、とかいわれてさ」なんて喜んでくれた。バーボンを飲まなくなるのと同時に、あの頃のきき酒メンバーたちは結婚したり転動したりで会うこともなくなつた。ブッカーズをプレゼントした人も若くして天国に旅立った。久しぶりにブッカーズを飲んだら、アルコールのせいかな……鼻の奥がきゅんとなった。



「ブッカーズ」が飲める店

BROWN JUG

ブラウンジャグ

●東京都渋谷区恵比寿4-8-10

コンフォート EBISU 1F

☎03-3473-0249 営業18時～深夜2時(日・祝～24時)

※第1日曜、第1月曜

JR・東京メトロ恵比寿駅から徒歩5分

今宵も一杯

ブッカーズ BOOKERS

原産国 アメリカ

ジム・ビーム社創業家一族の6代目、マスター・ディスティラーの故ブッカー・ノウにちなんで名づけられたプレミアム・バーボン。製造工程での加水やろ過をせず、樽から直接ボトリングされる、限定生産品だ。

