

12/1  
2008 No.2  
特別定価 550  
yen

# pen

with New Attitude

新たな創造性を求めて、

デジタル × 写真術。

甘美で爽やかな味わい、  
モルト &  
ソーダを一杯。



●トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、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(SSS)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。

## 漆黒の海に浮かぶ、 神秘の唇に酔いしれて。

「ナイトテーブル」は、シャンとした甘口で、おottoと驚きもプラスされたカクテル。銀座の人気バー「BAR保志」のオリジナルだ。

「ナイトテーブル」は、シャンとした甘口で、おottoと驚きもプラスされたカクテル。銀座の人気バー「BAR保志」のオリジナルだ。

何年前だったろうか、とあるメーカーのリキニールを使ったカクテルコンクールの審査員を担当した。数十名のコンペティターが「制作」するさまを見て、「作品」をテイステイングして点数をつける。大変いい経験だったけれど、同じリキニールのカクテルが何個も何個も出てくるので、もう、口の中がべったべたに甘くなっちゃって、いやあ、正直辛かったよ。甘いのが続いた後でちよつとドライなタイプが出てくると「おっ、これは、美味しい」とかなつちやつて点数が高くなる。厳正な審査を、と思うけれど、コンクールの運も作用するものなのだ。

墨のように真っ黒なハーブ系リキニール「ブラック・サンブーカ」にブラデーとコーヒールキニールをシェイクしてグラスに注ぎ、そこにゆつくりとクリームを沈める。しばらくすると、あら不思議、真っ黒な液体の下から真っ白なクリームがもくもくと浮き上がってくる。注文した人は必ず「うわ〜」とか「すこ〜い」なと声を上げる。液体の比重の違いで生まれる摩訶不思議な模様は見応えがあるし、次々と変わる柄はまるで風に流される雲のように自然で見飽きない。口をつけるのもつたないくらいにだけ、ビターな甘さと強めのアルコールがクリームのなめらかさと交わり合い、苦

みばしった大人の味のカクテルだ。軽妙なトニックとともにこのカクテルを作る保志雄一さんは、国内外のカクテルコンクールで何度も優秀な成績を収めた実力と運を身につけた人。きらりと光るプラスアルファを盛り込んだオリジナルカクテルは100を超え。「ナイトテーブル」は「エンジェルキッス」というカクテルをアレンジしたものだとか。確かに湧き上がるクリームが大小の唇に見えてすこ〜く楽しい。もちろん自然に任せたカクテルだから、上手く唇が浮かび上がらないことだつてある。そのときは運がなかった……とあきらめて、あなたも運試ししてみよう。

みばしった大人の味のカクテルだ。軽妙なトニックとともにこのカクテルを作る保志雄一さんは、国内外のカクテルコンクールで何度も優秀な成績を収めた実力と運を身につけた人。きらりと光るプラスアルファを盛り込んだオリジナルカクテルは100を超え。「ナイトテーブル」は「エンジェルキッス」というカクテルをアレンジしたものだとか。確かに湧き上がるクリームが大小の唇に見えてすこ〜く楽しい。もちろん自然に任せたカクテルだから、上手く唇が浮かび上がらないことだつてある。そのときは運がなかった……とあきらめて、あなたも運試ししてみよう。

# 今宵も一杯

52

杯目 文・友田晶子

### ナイトテーブル Night Table

発祥地 日本

バーテンダー保志雄一さんのオリジナルカクテル。グラスの中で刻一刻と変化していく、液体が凝り成す白と黒の文様が美しい。飲むのは嬉しい気もするが、唇で囁くように味わうのが美味しくいただくコツだとか



### 「ナイトテーブル」が飲める店

#### BAR保志

バーボン

●東京都中央区銀座6-3-7 AOKI TOWER

☎03-3573-8887

営業18時～深夜3時(月～金)、18時～深夜1時(土、祝)

※日 東京メトロ銀座駅より徒歩5分

