

pen

with New Attitude

9/1

2010 No.274
定価 600 yen

総
力
特
集

気になる隣国を徹底解剖!

中国のこと、
もっと知りたい。



●ソムリエ・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。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN) を国内外で出版。日本酒普及のため世界中を奔走する日々が続く。

細かな泡立ちが続く、 やわらかな清酒のシャンパン

「水芭蕉」は、ただ可憐なばかりではない。4代目現当主の永井彰一氏とその弟で専務取締役工場長でもある則吉氏は、日本の国酒である清酒を世界に通用する酒にすることを目標に、大きな賭けに出た。

伝統的なシャンパーニュ製法で造られた、いわゆる「清酒のシャンパン」を開発したのだ。もちろん、泡のある活性清酒はすでに全国にある。が、基本、これはにがり酒の延長で、多かれ少なかれ濁りがあり、たいていの場合低アルコール。それを補うため甘口仕立て

か酸味をプラスすることが多い。「水芭蕉ピュア」と名付けられたこの清酒のシャンパンは、まったく濁りがなく、アルコールも13%、ガス圧は約5気圧で、シャンパーニュと同じレベル。ちなみに日本酒度は+10でかなりの辛口。いや、ここはブリュットとおこうか。

タンクでの1次発酵のあと瓶詰めし、その瓶の中でほぼ1年をかけた低温2次発酵させ自然の泡を封じ込める。このシャンパーニュの伝統方式と同じ製法が、きめ細かく持続性の高い泡を生み出すのだ。なにも足さない米だけの酒だから名前も「Pure」。

この商品が生まれるまでに5年の歳

月がかかっている。実際にシャンパーニュへ出向き、いくつかのメゾンを見学し、造りにも携わり、その技術をいかに清酒に持ち込むかに研究と試行錯誤を重ねた。試作品のモニタリングは外国人ばかりのべ300人に行ったとか。納得出来た初リリースは2008年4月。「社の宝」という意味で製品特許と製造特許も取得した。

水芭蕉ピュアは、絶対にシャンパングラスで。グラスの底から立ち上る泡の美しさを楽しみたいたいから。そして冷えた一口をゆっくりと喉の奥に滑り込ませると、どこで飲んでも不思議と「はらかな尾瀬」から清らかな風が吹いてくるのが感じられる。

今宵も一杯

92

杯目 文・友田晶子

唱歌「夏の思い出」にぴったりの清酒蔵・永井酒造を、先日訪ねる機会があった。尾瀬連峰武尊山に抱かれた群馬県最北部に位置する川場村は、極上の米とミネラル豊富な天然水の里。ここに蔵を開いて約125年という永井酒造のメインアイテムが、その名もまさに「水芭蕉」。名前の通り、みずみずしく可憐でどこか涼しげな趣のある清酒だ。

水芭蕉 ピュア MIZUBASHO PURE

原産地 群馬

5年の歳月をかけて完成した、瓶内2次発酵による濁りのない発泡性清酒。食前酒から食中酒、さらには食後酒としても楽しめる、すっきりとしたソフトな味わいだ。細かな泡立ちは、まさに清酒のシャンパン。



photograph by Atsushi Sano

「水芭蕉 ピュア」が飲める店

鮎忠ですけ

フナチュウデデスク

●東京都港区新橋3-16-4 西原ビル1F

☎03-3431-3442

●16時～深夜3時L.O.(月～土) 16時～22時L.O.(日、祝)

不定休 www.dedesuke.com/funachu

JR新橋駅から徒歩1分

