

『私にとつてのお酒は、食事をおいしく  
いただくためのパートナー』 八塩



フリーキャスター  
八塩圭子さん \*\*\*Profile\*\*\*  
テレビ東京アナウンサーを経て、'03年6月よりフリー。  
現在は、フジTV系「めざましどようび」メインキャスター  
などで活躍中。趣味の一つはお酒で、犬の散歩の途  
中にスタンディングバーに寄ることも。利き酒師、ワイン  
・コーディネーターの肩書きも持つ

も赤身魚や脂のつたものには赤  
ワインが合います。また、お刺身や  
お寿司って、お醤油を使いますよ  
ね。先程の色の法則からいくとお  
醤油は茶系。そこで何か一つワイ  
ンを選ぶなら、赤、それも柔らか  
めの赤を選ぶのが良いということ  
になります。

**八塩** お酒の愉しみって人生の愉  
しみの半分くらいを占めますよね。  
**友田** だから、一緒に飲む人への  
気遣いも大切です。相手が愉しけ  
れば、自分も愉しめる。そして、  
酔うと心が柔らかくなつて、女性  
とでも男性とでも話が弾む。

**八塩** プラス「美しく」飲む。その  
ためにはまず、飲みすぎないこと。  
あと、お酒の知識もある程度は必  
要だけど、蓋書を語り始めたらし  
まらないというのはNG。

**友田** 最近、「スローフード」が注目  
されていますが、日本にも「身土不  
二」という言葉があります。生ま  
れ育った土地の食べ物や飲み物が  
一番体に合うとか、季節ごとの旬  
の食材をその季節に食べるのが体



利き酒師/  
ワインコーディネーター  
友田晶子さん \*\*\*Profile\*\*\*  
酒・食品輸入会社勤務を経て、ワインコーディネーター  
としてアシュール・インターナショナル設立。日本酒  
サービス研究会認定理事。第2回ワインアドバイザー  
全国選手権大会3位(女性でトップ)。総合情報サイ  
トAll About Japanの「日本酒・焼酎」ガイドも務める

『今ではお酒も女性の  
たしなみの一つでしょう』 友田

に最もいい、といった考えのこと。  
お酒も同じだと思っんです。日本  
酒なら夏は生酒、秋はひやおろし、  
冬は絞らたてやあら走りといった  
季節ならではの新酒を飲むのも素  
敵な愉しみ方だと思えますね。

**八塩** 私、夏は「男山の笹おり」を  
取り寄せて飲んでみます。

**友田** 他にも私は、例えばゲスト  
に泡盛を出す時、同じ沖縄特産の  
シーカーサーで割って出したりし  
ています。茶道や華道のように「酒  
道」もありかな、と思っんです。今

やお酒も女のたしなみの一つだと。  
季節を感じながら、提供するほう  
も、されるほうもスマートに飲む  
ための「酒道」!

**八塩** 酒道ですか! 面白い。で  
も、確かにそうだと思います。

**友田** 器にこだわってみるのも女  
性ならではの愉しみですよ。ま  
ずはお手頃で、使い勝手がよくて、  
機能性のある「お気に入り」の「一客」  
を見つけたら。好みのカットや柄に  
こだわってみるとか。そうすると、  
飲むのも愉しくなるのでは?

**八塩** 私はビール用のグラスは備  
前焼に決めています。味がまろや  
かになつて、泡もきめ細かくなる  
んです。濡らして冷凍庫で凍らせ  
ておくと、美味しさが違いますよ。

——最近、焼酎がブームですが、  
この次は、何がくるのでしょうか。

**友田** 来年いつばいまでは、焼酎の  
勢いが続くと思っますね。日本酒  
復活の兆しも感じています。

**八塩** お酒は食事をより美味しく  
してくれるし、友達の輪も広げて  
くれる。いろんな種類のお酒が充  
実するのは嬉しい限りですね。

お酒のエキスパート2人がRecommend!

M BAR ● パー **友**



昨年11月オープンした隠れ家風バー。  
リラックスできる空間なので、  
ホテルのバーだからと気負わずに  
利用して。今回の対談場所でも  
あり、「お洒落に焼酎を楽しめる、  
という前評判通りの印象」(友田)。  
焼酎は60種類ほどが揃う。

**data**  
東京都港区白金台1-  
1-50 ラティソン都ホテル  
東京 B1F  
☎0120-95-6638  
17:00~24:00 無休  
チャージなし

atelier bar tin ● スタンド・パー **八**



月島で人気のスタンディングバー  
は、女性1人でも気軽に立ち  
寄れる雰囲気。ブリキ工房の一  
角にあり、内装もほとんど手造り。  
生ビール¥600、グラスシャンパン  
¥800など。フードはコンビーフ  
トなど5~7種類で¥500程度。

**data**  
東京都中央区月  
島1-24-3 1F  
☎090-7012-  
4682 17:00~深夜  
月2回不定休  
チャージなし

焼酎屋  
兼八●麦焼酎 **八 友**  
「魅惑的な香ばしさ」(友田)  
「最近、焼酎ならコレ」(八  
塩)。1919年の創業以来  
の伝統製法で麦本来の香  
りと味を引き出し、独特の  
香ばしさと深みのある味を  
造り出す。25度 720ml  
¥987/四ッ谷酒造



春雨 カリ-30度●泡盛 **友**  
新酒の泡盛。香り高く強いが  
まろやかな味は、「なんとも上  
品」(友田)だそう。地元沖縄  
でも人気が高い。カリ-と  
は、おめでたいとか縁起が  
いいという意味の方言で  
新酒のみに付く。720ml  
¥1,260/宮里酒造所



男山  
笹おり●日本酒 **八**



旭川にある日本酒の蔵元、男  
山の夏期限定生酒。薄いに  
ごりが特徴で、香り高くコク  
があり涼しさを感じさせる。  
北海道以外は直送でのみ入  
手可。「取り寄せている」(八  
塩)。500ml ¥968/男山

※ **友** は友田さん、**八** は八塩さんのおすすめ





### イル・バーカロ

ハウスワインはオンブラ、おつまみはチケッティと呼ばれる。チケッティはベネチアらしくシーフードと野菜が中心のシンプル&ヘルシーなものばかり。エスプレッソの立ち飲みもOK

#### data

東京都新宿区新宿3-4-8セゾンプラザB2F ☎03-5269-8528 11:30~14:30L.O.、17:00~21:45L.O(土・日・祝は11:30~21:45L.O) 無休チャージなし オンブラ ¥200、ワイン¥300~、チケッティ¥80~

### 西麻布 壤

メニューには「伊佐美」「萬膳」といった人気の本格焼酎がラインナップ。おつまみは全て手づくり。同系列の和食店で人気の煮物、きんぴら、おでんなど家庭料理の王道が並ぶ

#### data

東京都港区西麻布 4-1-15 ☎03-3400-7797 18:00~翌6:00 第1・3月曜休 チャージなし。各種ドリンク¥500、おつまみ¥300



オトサンさんたちの聖域だった立ち飲み界に異変!?  
今、都内各所で女性1人でも絵になる、お洒落なスタンディングバーが急増中だ。その一つ、新宿にある「イル・バーカロ」は日本で唯一のベネチア風お洒落立ち飲み。ベネチアではお惣菜をつまみに軽く飲める立ち飲み店を総じて「バーカロ」と呼ぶそうで、ここではインテリアやお酒、そして価格も本場の雰囲気を再現。イタリア人留学生や

イタリア通の人々を中心に每晚盛り上がっている。  
一方、和がお好みなら西麻布交差点にある「西麻布 壤」がおすす。店内は古材を使った柱や一枚檜のカウンターなどでシックにまとめられ、立ち飲みにもありがちなチープ感は一切なし。それでいて人気の本格焼酎を中心としたドリンクは全て¥500、おつまみは¥300とお手頃。待ち合わせや夜遊びの前後に利用したい!

## Topics 01

### もう、オヤジだけのものじゃない! 今、アツいお洒落立ち飲み屋って?

## Topics 02

### 新作ロゼシャンパンで、 ロマンチックに!

## 2004夏 ウワサの新作 SAKE News 16

まだまだ続く焼酎ブームに、続々投入される発泡酒や耐ハイの新製品。ビールのおいしい季節ももうすぐで、この夏もお酒業界はホットな話題でいっぱい。そんな活気溢れるお酒のトピックスをチェック!

## Topics 03

### 祝! アテネ五輪。 ギリシャワインで乾杯

アテネでオリンピックが開催されるこの夏は、ギリシャ料理やギリシャワインもチェック。「クレタ島の産物」という名のこのワインは、ヨーロッパの発祥の地であるクレタ島生まれ。クレタ島独自のブドウ品種、ヴィラーナ種を使用した白は、軽く甘い香りとしつかりとした口当たりが特徴。キリッと冷やして、イカや白身魚のゲリルと共に。赤はクレタ島を代表するブドウ品種、ニコフアリ種とマンデラリア種をブレンド。穏やかな飲み心地で、オリーブオイルを使った料理との相性がいい。

ブターリ社は、アレクサンダー大王の生誕地マケドニア地方を本拠地とする、ギリシャNo1ワインメーカー。ラベルは、クレタ島のクノッソス宮殿の装飾壁画を採用



ブターリ  
クレティコス  
各オープン価格(実勢価格  
各¥1,000前後) / サントリー



彼とピンク色のシャンパンを満たしたグラスで乾杯すれば、ロマンチックな雰囲気。女性を美しく見せる効果も期待できるとか!

この春、ヴァーヴ・クリコ・ローズラベルが世界に先駆け日本で発売された。すでにお馴染みの辛口シャンパン、ヴァーヴ・クリコ・イエローラベルの持つ優雅さに加え、赤い果実の爽やかさやプリオッシュの香ばしさ、ごくわずかな甘味を感じさせる1本。空気のように軽やかで、和食や中華料理などの相性もいい。また、創業が1970年代という新しいシャンパンブランド、ニコラ・フィアットにも注目して。プリュット・ブルミエ・クリュ・ロゼは、赤い果実とハチミツの香りを持つ、まるやかでボリュウム感のある味に仕上がっている。甘さを抑えたドライで爽やかな味わいは、軽めの肉料理やフルーツをベースにしたデザートと共に。  
真夏のブランチャタ暮れ時には、ロゼシャンパンを選んでみては?  
(手前)ヴァーヴ・クリコ・ローズラベル ¥6,300 / ヴァーヴ・クリコ・ジャパン (奥)ニコラ・フィアット・ブルミエ・クリュ・ロゼ ¥5,400 / ニコラ・フィアット・日本事務所



ブームが続く焼酎やワインに比べ、最近、日本酒を飲む機会が減ってない？ならば夏こそ、キリリと冷やした冷酒を楽しんではいかが。お勧めは、小瓶に入った飲みきりサイズの吟醸酒。「松竹梅白壁蔵 花のような」は、沖縄の桜から採った独自の花酵母で仕込んだ、香り、味共に華やかな一品。花をデザインしたボトルが食卓をお洒落に彩る。一方、コンピニのミニストップからはオリジナルの日本酒が登場。秋田「出羽鶴」のしほりたてをそのまま瓶に詰めた本生酒で、フレッシュな香りとキレのある飲み口が爽やかだ。料理と合わせて味わってみて。

(右)古来より米の道・酒の道と呼ばれてきた羽州街道にある酒蔵から低温直送。ブルーのボトルが夏らしい  
(左)花酵母は6400ものサンプルから3年がかりで採取。これを使い、伝統的な手づくりの原理を最新設備で再現した白壁蔵で製造



(左)松竹梅白壁蔵 花のような吟醸  
花酵母仕込 300ml ¥485/宝酒造  
(右)秋田清酒 純米吟醸生酒 出羽鶴  
300ml ¥590/ミニストップ

Topics 05

料理と合わせて楽しみたい  
夏にぴったりの小瓶吟醸酒

タイのセブが作った  
リゾートビールが上陸

Topics 04

タイの大金持ち一家に生まれ、かつては相当やんちゃだったらしいジュルスさんが、ベテランビール職人と出会い、意気投合。「自分が飲むための最高のビールを作りたい!」と思い、本当に作ってしまったのがコレ。7月から日本でも本格発売の「プーケットビール」だ。とにかくビールが大好き、しかもリッチなだけに採算度外視でこだわり抜いたのが味。キレがあつて喉越しスツキリ、暑い夏にゴクゴク飲みたいリゾー ト気分満点の仕上がりになっている。本人も毎朝10時半から飲んでという自慢の味をぜひお試しあれ!

プーケットを訪れる欧米人観光客の間で大人気。タイ料理との相性も抜群でジュルスさん自身は社職と合わせるのがお気に入り

プーケットビール オープン価格 (実勢価格 ¥500前後) / プーケットビールジャパン



Topics 06

さらに元気で美しくなる!  
新健康酒「マカ酒」の実力



サントリー  
マカディア 600ml  
¥1,140 / サントリー

独特の爽やかな風味を生かして、オンザロック、またはソーダやミネラルウォーター、好みのフレッシュジュースで割ってもおいしい

マカディアは、アンデス産のマカとロースヒップを白ブドウの蒸留酒に漬け込んだリキユール。マカは、アンデスの4000メートル級の高地でのみ栽培される根菜で、その根には、アルギニンなどのアミノ酸をはじめ、ビタミンB、C、Eや鉄、亜鉛などのミネラルが豊富に含まれる。お馴染みのロースヒップの効果とあいまって、女性の美容と健康に嬉しいお酒と発売以来、話題になっている。ライムやレモン果汁を配合して、飲みやすく仕上げているので、食事中や寝る前のナイトキャップなどシーンを選ばず楽しめる。

Topics 07

ニューヨーク気分で楽しむ  
生牡蠣&ワイン

NYのグランドセントラル駅構内にあつた世界的に有名な老舗オイスターバーといえば、観光名所にもなっている「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」。その世界第2号店が「JR品川駅に隣接する「アトレ品川」の4階にオープン。連日、行列ができる人気スポットとなっている。そのメニューは本店同様、常時約10種類の生牡蠣の他、クラムチャウダーやフライド・オイスターなどNYで人気のメニューがズラリ。ワインはシーフードと相性がよい白を中心に120種類が常備されている。ドーム型の天井の店内は雰囲気も本店そのまま。ニューヨーク気分ワインを片手にオイスターを味わおう!



data  
東京都港区港南2-18-1 アトレ品川4F ☎03-6717-0932  
11:00~24:00 無休 オイスターは1個約¥294~、クラムチャウダー¥735、グラスワイン¥525~

Grand Central Oyster Bar & Restaurant

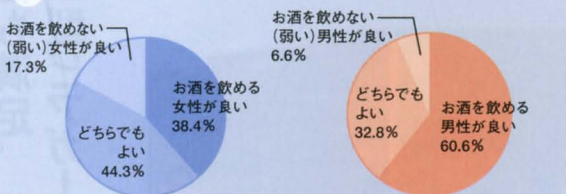
オイスターは国内外から味のバリエーションも豊富に揃える。特製のカクテルソースで味わって。オープン以来大人気なので予約をして出かけるのがオススメ

オトコとオンナの酒事情

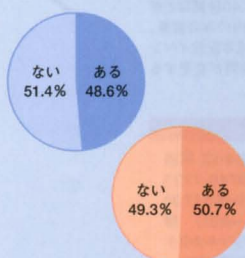
Column

宝酒造では、今年初め「男女の交際とお酒に関するアンケート」を実施した。この調査結果で興味深いのは、attiva世代の約6割にも及ぶ女性が「交際相手はお酒を飲むほうが良い」と考えていること。また半数近くの男女が「一緒にお酒を飲むことで交際が進展した」と答えている。飲みコミュニケーションこそ、恋愛成就のカギ?

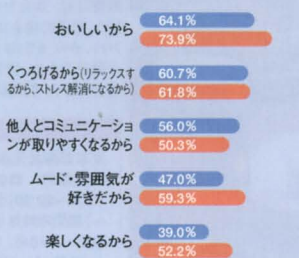
Q1 交際するなら、相手はお酒が飲めるほうが良い?



Q2 お酒を飲んだことで交際が進展したことがありますか?



Q3 お酒を飲む理由は? (複数回答)



※宝酒造インターネット調査「男女の交際とお酒に関するアンケート」より(調査対象:首都圏及び関西圏在住で、自宅内外を問わず、週に1回以上お酒を飲む20~30代の独身男女1,034名)



Topics 08

おいしくってヘルシー!  
本場ドイツのノンアルコールビール

気持ちよく晴れた平日のランチや休日のドライブなど、ビールが飲みたいたい!でも飲めない!という時に最適なノンアルコールビールがつかいに登場。アインベッカー・ノンアルコール・ヘルシービールは泡、味、喉越し、キレはビールそのものなのにアルコール度数は0.0%。ビール気分でおいしく飲める、今までにないノンアルコール

ビールだ。その秘密は製法にあり。ビールと同じ原材料を使い、同じ製法で仕上げた後に独自製法でアルコール分だけを除去している。だから風味はそのまま、低カロリー。各種ミネラル、アミノ酸を豊富に含むビール酵母のおかげでダイエット効果も期待できる。一度2度美味しい健康飲料だ。

アインベッカー ノンアルコールビール  
¥252/フーチャーラボ



アインベッカー社は創業600年の歴史を持つビールメーカー。アルコールを除去する製法特許を取得している

Topics 09

まだまだ続く焼酎ブーム  
この夏の注目キーワードは「黒」

ここ数年の焼酎ブームで自宅でも焼酎を楽しむ女性が増加中。そんな女性たちに、この夏お勧めしたいのは黒麹&黒糖という「黒」がキーワードの本格焼酎。なかでも「黒麹」は今、一番人気が高い芋焼酎の黒麹仕込み。焼酎の本場、鹿児島では昔ながらの黒麹仕込みが濃厚で美味しいと人気なのだとか。かめ仕込で香りもマイルド、コクのあるしつかりした味を楽しめる。さらに、甘い香りがお好みなら黒糖焼酎を。目下、焼酎の間では「龍宮」のかめ仕込が口当たりまろやかで、飲みやすいと

評判。すでに入手困難銘柄になりつつあるが、ぜひ手に入れて味わってみて。

(左)昭和20年代までは一般的に使われていた黒麹を使い、一次仕込をタンクでなく伝統的なかめで行うことで深みのある味を実現  
(右)ストレートやロックでもいいが、お湯割りにするとさらに甘い香りが引き立ち、味わい深い



(左)神酒造 黒麹かめ仕込 本格芋焼酎 黒麹 720ml ¥980/宝酒造  
(右)黒糖焼酎 龍宮 かめ仕込 720ml ¥1,290/富田酒造場

Topics 10

大人の女性も満足。  
静かな庭園型ビアガーデン

毎年夏に期間限定で登場する、明治記念館の「ビアテラス鶴鶴」。涼風が吹き抜ける格調高い庭園は、なんと千坪。その庭園の一角に設けられた席は、都会の真中にあるとは思えないほど静かで落ち着く場所だ。

次第に日が暮れていく中、生ビールを傾けながら過ごすのは、なんとも贅沢なひと時。日が落ちるとかがり火がたかれ、庭園内は幻想的な雰囲気へと変わる。一人でも女性同士で訪れても気後れすることもない。「あまり多くの人には教えたくない」という常連客の声にも納得できる。

毎日1〜3回、庭園中央をステージに日本舞踊のショーが行われ、演者とのポラロイドによる記念撮影のサービスもある。



ビアテラス鶴鶴(せきれい)

料理は和・洋合わせて40種類ほどが揃う。雨天の場合は室内のみの営業。7/11、8/4、8/31は15周年記念イベント開催のため、営業時間を変更する場合もあり。要確認

data

東京都港区元赤坂2-2-23 明治記念館内 ☎03-3746-7723  
16:30~22:30(土・日・祝は17:30~)期間内無休(6/1~8/31) 樽生ビール¥845、オリジナルカクテル(鶴鶴)¥1,208、料理¥693~



Topics 11

風土の味を真摯に追求した  
日本産ワインの意欲作

ワインというとヨーロッパをイメージしがちだが、国産ワインにもおもしろくユニークなものが登場している。「シヤトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー Signature」は厳しく管理された畑で収穫されたブドウのみで造られた、日本ならではのフィネス(上質さ)とエレガンスが特長。また「シヤトー・メルシャン 長野メルロー1999 オークマチュアード」3種は同じワインを3カ国の異なる樽で熟成させたもの。飲み比べると、樽でワインの個性の違いが体験できるユニークな試みだ。

(左)樽材産地として著名なフランス、アメリカ、ロシア3カ国産のオーク樽を各々使用。1999年はブドウの出来もよく、新樽100%ながら果実味をしつかりと感じる仕上がり  
(右)NYやパリで先行発売したこのワインは一大イベント「ニューヨーク・ワイン・エクスペリエンス」で好評を博した

(左)シヤトー・メルシャン 長野メルロー1999 オークマチュアード オープン価格(実勢価格¥5,000前後)/メルシャン  
(右)シヤトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー1999 Signature オープン価格(実勢価格¥18,000前後)/メルシャン





すつきり軽めで健康志向な発泡酒が次々と登場する一方でビールはといえば、味わい重視のプレミアムマーケットが今、ホット。その代表格がサツポロのエビスだが、アサヒは同クラスの新型品として「熟撰」を発売。原材料にあえて米やコーンスターチを使った味は複雑で味わいがありつつ、意外と軽め。大人味のビールとして人気が高まっている。また、キリンからは好評のチルドビールの第3弾として「豊潤」が発売された。こちらはたっぷりの麦芽とホップで仕込んだ、濃厚でありながら柔らかに香り豊かな味わいだ。

(右)飲食店向けのプレミアムビールのため、缶はなく中びん、小びん、樽生のみがラインナップ。酒販店に注文すれば取り寄せ可  
(左)まるやか酵母、ラテスタウトに続く、生きてる酵母を詰め込んだ無ろ過のチルドビールの第3弾。通常の1.3倍に当たる量の良質の麦芽とファインアロマホップをふんだんに利用

(右)アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 500ml ¥282/アサヒビール  
(左)キリン 豊潤 330ml ¥238/キリンビール



Topics 13

二極化するビールは  
プレミアムマーケットに注目

お洒落して出かけた  
大人仕様のシャンパン・バー

Topics 12

昨年にリニューアルされた東京全日空ホテルにシャンパン・バーがオープンしたって知ってた？ 3階にあるそのバーは、ロビーフロアからライトアップされた階段をのぼる、一瞬スター気分が味わえるゴージャス系。それでいて店内はゆったりとしたソファが並び、バーというよりラウンジ風で女性も寛げる雰囲気だ。肝心のシャンパンはボトルもあるが、グラスで常時10種類以上を楽しめ、その中には今注目のロゼもあり。味のバリエーションも豊富なので、果実味や炭酸の強弱など好みの味を相談すると、ベストな1杯を選んでくれる。ホテルのバーだけに入りやすさと雰囲気は抜群で一人で行っても違和感なし。行きつけにしたくなる空間だ。

シャンパン・バー

2か月ごとに変わる、ソムリエおすすめのシャンパンもグラスで味わうことができる他、シャンパンカクテルもあり。バータイム以外はランチやティータイトムに利用できる

data	
東京都港区赤坂1-12-23	東京全日空ホテル3F
☎03-3505-1111	11:30~23:00
無休	グラスシャンパン、シャンパンカクテル共に¥1,502~(サービス料、消費税込み)



Topics 15

nakata.net限定  
ヒデセレクトワインのお味は？

サッカー&ヒデファンのワイン好きなら必見！ イタリア生活も6年目を迎えた中田英寿が、お気に入りワインの中から一本を厳選、nakata.net限定で販売中だ。気になるヒデのチョイスは、イタリアで最初にプレーした、ペルージャのあるウンブリア州産。その中でも注目のワイナリー「CASTELLO DELLE REGINE」の赤で、日本には初お目見え。程よいタンニンがありつつ、バランスのとれた力強い味わいはイタリア料理の中で

も、特に濃厚な肉料理ともマッチしちゃう。さすがヒデ！ ロマンチックなラベルデザインに、シリアルナンバー付き木箱入りだから、大切な人へのプレゼントにもぜひどうぞ。

試飲では鴨のローストと一緒にいただいたが絶品。お肉たっぷりのラグーやオリーブオイルを使ったマリネなどとも相性は良さそうだ

サンジネーゼ2000 ☎7777777/nakata.net



Topics 14

本場の雰囲気たっぷりの  
アイリッシュパブで乾杯！



The Dubliner's西麻布店

テラス席もある開放感が魅力的西麻布店。この店だけ、スコーンや日替りのホームメイドデザートを用意。不定期でアイルランド音楽のライブも行われており人気が高い

data	
東京都港区西麻布1-14-1	井門西麻布ビル1F
☎03-5772-3175	12:00~23:30(月~土)、12:00~22:00(日・祝)
無休	チャーজনのキャッシュオンデリバリー、ギネス(1パイント)¥850、フィッシュ&チップス¥750



給水所にワイン!「メドックマラソン」って？

ワインで有名なフランスのメドックで毎年9月第2土曜に行われる超変わり種のマラソン大会。参加者は仮装が基本で、コースは全59か所のシャトーをめぐる42.195kmだ。最大の目玉は各シャトーで給水ならぬ給ワインが受けられることで、好きなワ

インが飲み放題!! 人気のあるマラソンなので、参加には、開催前年未迄の申し込みが必要。来年度ツアーについての情報は、以下HPへ(詳細は秋頃決定)。海外旅行開発 <http://www.otpi.co.jp>

Column





# 拡大するソフトアルコール市場 フルーツカクテルブーム到来!?

ここ数年、女性を中心に生のフルーツをたっぷり使ったフルーツカクテルやフルーツチューハイが静かなブームなのだとか。そこで、フルーツカクテルの第一人者であり、横浜・馬車道にある「The Bar カサブランカ」の店主である山本悌地さんに、その人気の秘密を伺ったところ、

「なんといっても生のフルーツはおいしいんですよ」と  
と実にシンプルな答えが返ってきた。確かに、フルーツ特有の味と香りは他のカクテルにはないフルーツカクテルだけの魅力。山本さんはその魅力を最大限に引き出すため、フルーツを厳選するのはもちろん、店内で1週間〜10日は追熟させ最高の状態で使用。

しかもフルーツは1種類だけでなく、必ずスパイス的に別のフルーツを加えるWミックスを特長としている。

「例えば、すいかのカクテルにレモンを少し加えると味にコクとキレが出ます」まさに、このブレンドの妙が山本マジック。彼の作るフルーツカクテルを飲んで、フルーツの美味しさを再認識する人も多いという。

さらに、「フルーツのWミックスを楽しむために、ベースアルコールとして焼酎もよく使いますよ」と山本さん。そんなフルーツのWミックスは今やカクテルのみならず、缶入りチューハイにおいても主流。家で、バーで、それぞれのおいしさを楽しめる、本格的ブームの到来だ。



The Bar CASABLANCA  
店主 山本悌地さん

◆◆◆Profile◆◆◆

1967年生まれ。全国で誰よりも早くフレッシュフルーツを使った、フルーツミックスカクテルの研究開発に取り組んだ第一人者であり、カリスマバーテンダー。著書に「カクテル・フレッシュ・フルーツ・テクニク」(柴田書店)がある

data

横浜市中区相生町5-79第8ス  
ガビルB1 ☎045-681-5723  
18:00-3:30L.O (日・祝は～  
2:00) 無休 チャージ¥600、  
フルーツカクテルは常時12～  
13種を用意。¥1,000～



attiva original Recipe

「スキッシュ Wmixうめとグレープフルーツのカクテル」

うめとグレープフルーツの酸味と爽やかな香りが食欲をそそる、食前酒にピッタリの1品。作り方も簡単!

<材料>

- タカラcanチューハイ「スキッシュ」Wmix<うめ>…2/3缶
- フレッシュグレープフルーツジュース…100cc

<作り方>

- 1.グラスに氷を入れる
- 2.材料をグラスへ注ぎ、軽く混ぜる
- 3.グレープフルーツとミントを飾る

「マンゴーとオレンジのWカクテル」

マンゴーの甘く濃厚な味わいにフレッシュオレンジとヨーグルトリキュールの酸味でスッキリ感をプラス。甘い香りも楽しんで。

<材料>

- メキシコマンゴー…1/3個
- フレッシュオレンジジュース…30ml
- ラム…20ml
- ヨーグルトリキュール…1ティースプーン

<作り方>

クラッシュアイス(適量)と全ての材料をミキサーに入れ、攪拌、グラスに注いで出来上がり

SUKISH  
3 Wmix  
の  
こだわり

1. 果汁感と  
スッキリ感の両立

後味スッキリの味わいは缶入りチューハイの一番の魅力。「スキッシュ」Wmixは2種類の異なる果汁や品種、産地のフルーツをミックスすることでコクのあるキレを実現

2. 炭素過水使用

チューハイの原材料となる水には、においや雑味を吸着する炭でろ過した「炭素過水」を使用。クリアな水がフルーツそれぞれの特長、本来の味わいを最大限に引き出す

3. 糖へのこだわり

糖類にはスポーツドリンク等に使用される、天然由来の「高果糖液糖」を使用。アルコールの分解を促進するといわれるこの果糖を95%以上含み、身体にも優しい

## フルーツカクテルの第一人者 山本悌地さんプロデュースの新感覚チューハイ

6月1日に登場したタカラcanチューハイ「スキッシュ」Wmixの季節限定フレーバー、<シークァーサー&パッションフルーツ>は、山本悌地さんがレシピを担当した注目の1品。「どちらも今、注目のフルーツですが、本当の味や香りを知らない方も多いと思います、それぞれの特長がわかるようブレンドしました」

パッションフルーツの甘酸っぱい香り・コクのある味わいと、シークァーサーの強い酸味・爽やかなキレが絶妙なバランス。食事と一緒に楽しめるだけでなく、お風呂上がりにもびっぴりのすっきりした味わいだ。しかも秋には山本さんプロデュースの新フレーバーが登場予定。どんな新しい味が誕生するか楽しみにしたい。



(左から)レモン/酸味が特長のシシリア産と豊かな味わいのカリフォルニア産をミックス。アセロラ&レモン/ビタミンC豊富なアセロラにレモン果汁をプラス。優しい香りも好評。グレープフルーツ/濃厚な味わいのルビーとほどよい苦味のホワイトとのブレンドが絶妙。ピーチ/白桃と黄桃の果汁で甘すぎない大人の味わい。うめ/まろやかな梅酒に酸味が特長の梅果汁をプラス。コクとキレを堪能。各350ml ¥147/宝酒造



シークァーサーの酸味とパッションフルーツの香りがマッチした爽やかな1品。ベースとなるアルコールには、スピリッツに加え泡盛を使用しており南国ムードを演出。タカラcanチューハイ「スキッシュ」Wmix<シークァーサー&パッションフルーツ>350ml ¥147/宝酒造