

号外



At the foot of Mt. Adakura
high quality water and air have produced
a traditional taste since 1716.



Japanese Sake
Okunomatsu
290 years anniversary

蔵便り

伝統と革新の技が醸した

「全米酒」という新ジャンルに、

全米大吟醸栗酒

伊兵衛と

全米大吟醸が

新たに誕生!!

「全米酒」は奥の松酒造の登録商標です。

最先端の旨さが人気急上昇の「全米酒」に、
贅沢さを極めた日本酒の最高峰が登場します。

2005年、春に発表された新商品「全米吟醸」。吟醸造りの決め手となる醸造アルコールを自社の純米酒を減圧蒸留して造りました。全てを米で造った純米ではない「全米」の吟醸酒です。

「全米酒」という新しいジャンルの日本酒の提案は、マスコミからも大きく取り上げられ、話題と共に出荷数も予想を上回る状況になっております。さらにご愛飲家の皆様からも高い評価をいただきました。

そして、2006年、春、奥の松は「全米酒」で、日本酒の最高峰といわれる大吟醸栗酒と大吟醸を完成させました。しかも全米大吟醸栗酒伊兵衛には純米大吟醸を減圧蒸留した醸造アルコール、全米大吟醸には純米吟醸を減圧

蒸留した醸造アルコールを使って醸しました。



ご贈答用や特別な場面でいただく贅沢なお酒といったイメージがある、純米大吟醸や純米吟醸をあえて原料として、醸造アルコールを造ったのです。それは、使用する醸造アルコールの完成度を高め、唯一無二の「全米酒」というジャンルの頂点の酒を商品化するためです。

全米大吟醸栗酒伊兵衛ならびに全米大吟醸は、華やかな香りと深い味わいを両立させた逸品です。和洋問わず、さまざまな料理との相性もよく、特別な日の宴におすすめの日本酒の誕生です。

Tasting meeting

at MANDARIN ORIENTAL TOKYO



こだわりの酒「全米酒」にふさわしい美味との出会い。

奥の松「全米酒」×マンダリンオリエントル東京
五感に響く、佳酒と美味のコラボレーション

イベントにご来場の皆様にご提案したメニュー

奥の松酒造御店

July 18th, 2006 15:00~17:00 for 100pax at Sanctuary

Individual and Pairing with Washi Tsumami
奥の松とアヒのパンチ×スシ山崎のワシプレート

Staple Kuroki with Oyster
奥の松の黒子×オystersの刺身

Tokoro and Jigg Tsumami Shoyu with Sake Shochu
東京産とアヒのワシの串刺し×サケと焼酎のマヨネーズ

Yamori Sapporo, Sea and Egg, Shio, Tofu, Tofu, Tofu, Tofu with Yamori
北海道産のヤマモリ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ

Beer and Seafood with Sake and Oyster Shochu
アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ

Seafood with Sake and Oyster Shochu
アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ

Tofu and Sake with Sake and Oyster Shochu
アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ

Sake and Oyster Shochu with Sake and Oyster Shochu
アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ

Sake and Oyster Shochu with Sake and Oyster Shochu
アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ×アヒのワシ

全米大吟醸零酒伊兵衛、全米大吟醸の誕生を機に「全米酒」という新ジャンルの日本酒にふさわしいメニュー創作のための試飲&試食会を開催しました。そしてそのメニューは7月18日に開催されるイベントで、ご来場の皆様に試食していただくという趣向です。当日のトークショーのゲストである辰巳琢郎氏、友田晶子氏にマンダリンオリエントル東京にお集まりいただき、司会の倉持恵美氏、弊社社長の遊佐勇人を交え、「全米酒」とシェフの創意を凝らした料理の数々を吟味していただきました。

最初は『全米酒』の吟醸、大吟醸、大吟醸雫酒伊兵衛の試飲。

遊佐 ● 本日はお集まりいただきまして、ありがとうございます。早速ですが、順番に全米吟醸、全米大吟醸、全米大吟醸雫酒伊兵衛をお持ちします。

辰巳 ● ほう…違いがわかりやすくていいですね。

友田 ● それぞれ、すごく違う。

遊佐 ● 全米酒に使用している米スプリッツは、一般の米焼酎に比べて香気成分が3〜10倍ありますから。

友田 ● 当日は飲み方の提案をしていきたいですね。ワイングラスのほうがいいですかね？

グラスを2用意します。

友田 ● やほり熱成させたいほうがいいんでしょ？

遊佐 ● 新酒は最低でも3ヶ月は寝かせますね。

友田 ● 大吟醸は、まろやかで華やか。

伊兵衛はツヤがありますね。

遊佐 ● ありがとうございます。お一人には、どんな時にどんな食べ物と楽しむか…といった、イメージを創造していただきたいんです。料理との組み合わせでも驚かせたい。

友田 ● ワインと料理のマリアージュというのは、私たち日本人にはわかりづらい第二の味が生まれるってこと

と、すよね。極端にいえば、昔は、日本酒は塩や味噌で飲んでた。これはマリアージュにはありませんよ。遊佐 ● 基本はシンプルなワインの発酵に比べると、工程が複雑で繊細な日本酒は、味わいの幅も赤から白まであるワインに比べると狭い。全米酒はその幅を広げようと挑戦した商品です。ワインの考え方は、純米酒以外は醸造酒ではないのでは？

といった意見もあります。フランスではどうではないんです。

友田 ● フランスでは純米酒が主で、アルコールを添加したお酒には、高額な酒税がかかりますからね。

遊佐 ● フランスでもスイスでも、原料の違う醸造アルコールを添加していればキミール扱いですが、全米酒



のように米スプリッツを添加している酒はブランデーと同じ扱いが認められるそうなんです。原料がサトウキビなどの醸造アルコール添加は、増量と捉えられるのでしょうか…。フランスは由来のほうきりした高品質なものを好む国民性があるようですね。

友田 ● 私は、遊佐さんが以前からアルコール添加を前向きに捉えていることに、驚いていましたよ。

遊佐 ● 僕は、歴史的にも技術的にも正統に進化した新しい酒を造って、今までの酒では満足できない、たくさんの人に日本酒の美味しさを伝えたいだけなんです。

辰巳 ● なるほど。今までは飲み手よりも国税庁向けの酒造りに偏りがちでしたからね。

友田 ● フォアグラがいいですね。

辰巳 ● 同感です。

友田 ● フォアグラは伊兵衛と合いますね。ブルーチーズと大吟醸もいいかもしれません。ロックフォールとか、塩辛い、強めのチーズ。

辰巳 ● スペインの山奥で作られるカブラレスというブルーチーズとか。

友田 ● そう、そうです、よくご存知ですね。

辰巳 ● でも、洋食と合うっていうのいいなあ。

友田 ● 帆立はあっさりして…全米吟醸の酸味が帆立のうまみと合いますね。

辰巳 ● フォアグラは伊兵衛と合いますね。ブルーチーズと大吟醸もいいかもしれません。ロックフォールとか、塩辛い、強めのチーズ。

辰巳 ● スペインの山奥で作られるカブラレスというブルーチーズとか。

友田 ● そう、そうです、よくご存知ですね。

奥の松の酒を知るシエフが 発案した、創作メニューの登場。

遊佐 ● ワインのほとんどは、ブドウの品種や品質によってクオリティが決定されるため農産物としての割合が高い。日本酒は、人間が造らなかつたら絶対に酒にならない、ある意味で人工的な製品なんです。だから純米酒だけが本物の日本酒だ、なまなま…とほろっと涙がこぼれます。地域特性も水と気候がほとんどです。だから、遊佐にいえばそれがメリットで、原料が穀物だから、果物に比べれば移動も保存もできます。日本酒とワインは同じ醸造酒ですが、全く違う酒なので。

友田 ● 遊佐さんの切り切った意見、現実的で、私は好きです。

遊佐 ● イベントでは、ぜひ当社の仕込み水を皆様にお試し上がっていました。

辰巳 ● フォアグラがいいですね。

辰巳 ● 同感です。

友田 ● フォアグラは伊兵衛と合いますね。ブルーチーズと大吟醸もいいかもしれません。ロックフォールとか、塩辛い、強めのチーズ。

辰巳 ● スペインの山奥で作られるカブラレスというブルーチーズとか。

友田 ● そう、そうです、よくご存知ですね。

辰巳 ● フォアグラは伊兵衛と合いますね。ブルーチーズと大吟醸もいいかもしれません。ロックフォールとか、塩辛い、強めのチーズ。

辰巳 ● スペインの山奥で作られるカブラレスというブルーチーズとか。

友田 ● そう、そうです、よくご存知ですね。



辰巳 ●伊兵衛は時間が経つと、味が変わってきますね。そして、きちんと料理を支えてくれます。余韻にキレがあるから長く飲める、理性を保ちながらドロドロに酔わないですみそう(笑)。

友田 ●まろやかだけど、後味がシヤープで。

遊佐 ●当日は、お客様には、驚きがあったほうがいいですね。

辰巳 ●えっ!?と思われるほうがいい。

友田 ●こういうイベントに参加する機会が多い人には、インパクトが必要。

遊佐 ●特にインパクトのある…チーズ？

辰巳 ●パエリアとか、パスタに日本酒とか。

友田 ●椀物、汁物…は日本酒に合います。他のお酒は合わないと思いますし。

ワンズブーンにゼリー寄せとか。

辰巳 ●ガスハッチョに日本酒とかね。

友田 ●あれも、これも…とみるとある程度、セーブして、印象に残るものにしたらい。こんなところが魅力ですって、私たちが言い切ったほうがいいでしょうね。

辰巳 ●伊兵衛はやっぱり面白い。

遊佐 ●原酒を飲めば、もっとおわかりいただけると思います。

辰巳 ●たとえば、これはロックで飲む日本酒だ、とかね。

遊佐 ●そうですね…飲み方の提案も必要ですね。試飲会には、少し冷やして出すつもりです。

倉持 ●できれば、お客様にとって方向がバラバラのほうがいいのではないのでしょうか。友田さんはどう、辰巳さんはどう…そして、最後に全米酒の持つ可能性で終わるという流れで、お酒は3種類、お料理は6種類くらいかと。

遊佐 ●うん、そうですね。



友田晶子



1997年「ワインアドバイザー全国選手権大会」で女性最高位の3位入賞。1998年田嶋真由氏オーナーのワインバー「アルファ」代表、田嶋真由氏「ワイン」顧問でもある。現在、セミナー講師、イベント企画プロデューサー、輸入業者や酒販、飲料店コンサルタント、さらにはスイーツなどいくつもの業種を持っている。各種専門家が在籍するインターネット検索サイト「All About Japan」にて「日本酒&焼酎ガイド」を公開中。
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>
著書「女と酒のいい関係」(小学館文庫)、「スーパーで買えるワインの本」(マガジンハウス)、刊「いつのまにかワインが職業」(新潮社)

友田 ●伊兵衛には先ほど持つてきたいたいたいたゴルゴンゾーラより、ロックフォールのほうが良いと思います。

遊佐 ●デザートはチーズで?

友田 ●甘い物は絶対に必要でも、チーズも合うと思います。チーズはそのまま出すのではなく、火を通すと、ソースを添えるとか。シエフ

のアレンジを加えていたたいて、あ伊兵衛は甘い物にも合いますね。

倉持 ●大吟醸にも合うと思います。

辰巳 ●このシフォン、宇治金時みたい。

友田 ●あずきと日本酒は合います。私たち日本人にわかりやすいものだと思います。



シェフも加わって、試飲会の打ち合わせは続きます。

辰巳 ●抹茶のシフォンは合格！

シェフ ●口の中で日本酒と混じるほうが、よろしいんでしょうか？

遊佐 ●そうですね…シフォンはクリームなしでも出せますか？

シェフ ●可能ですよ。

辰巳 ●クリームのある、なしで試すとか。

遊佐 ●お客様が自分で選ぶ、なるほど。料理の目的が、お客様に驚きを与えたいんですね。

シェフ ●本日お出ししたものは、季節感を取り入れて、二口で召し上がるものと考えました。

遊佐 ●理屈抜きに美味しい物があってもいいと思うんですね。

シェフ ●例えば牛肉のお料理などは。

遊佐 ●無難は無難ですね。

シェフ ●ソースにクセがございませうか、いかがでしたでしょうか？

友田 ●合っていましたよ。

辰巳 ●バスタやペンはどうですか？

シェフ ●リゾットよりショートパスタのほうが食べやすいですね。

友田 ●あとはフオグラがいいですね。

辰巳琢郎



京都大学文学部在学中に同窓で一番人気の「劇団まごころ」を主宰、卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」にて全国区デビュー。以来、知性・品性・遊び心と三拍子揃った俳優として様々なジャンルで活躍中。食通・ワイン通としても知られ、各都府県酒造、愛媛県酒造協会の、兼国任酒造所長に任命される他、数々のワイン賞土間から騎士号を贈られている。(社)日本ソムリエ協会名譽ソムリエ、日本ワインを愛する会副会長、長野県ワイン官能審査会委員、自身が企画したワイン番組「辰巳ワイナリー」(BS7ch/毎週土曜 22:00~22:30/日曜 14:00~14:30)好評放映中。
公式ホームページ <http://www.tatsumitakuro.com/>



友田 ●バターなら。クリーミーなものは合わないと思います。

遊佐 ●あんこ派は？

友田 ●あずき、くりきんとんは日本酒に合う。でも実際にアムケートを取ると大吟醸にはイチゴなんですよ(笑)。

辰巳 ●ドライフルーツもいいですよ。

倉持 ●生じゃなくて、ドライフルーツ、いいですね。

シェフ ●プチフルなども検討させていたいただきます。

遊佐 ●いろいろと意見が出ましたが、当日はご協力よろしくお願ひします。そして、ゲストの皆さん、本日は貴重なアイデアをたくさんいただきました。全米酒の可能性が広がりました。特に全米酒は新しいジャンルとして、今までにない料理との組み合わせを楽しんでいただきたいです。

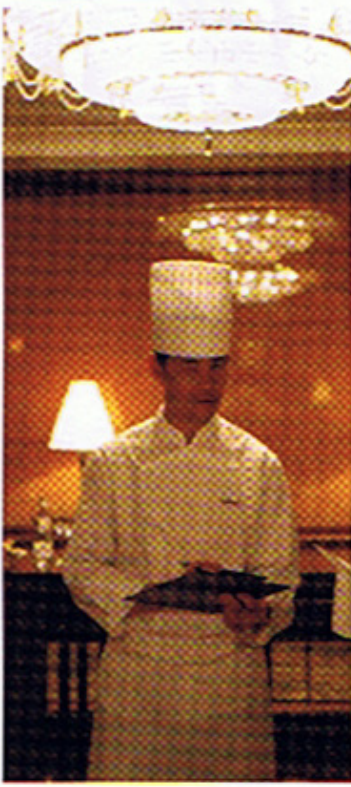
シェフ ●温かいお料理でもよろしいのでしょうか。ピヤペースを冷たくして出しましょうか？

遊佐 ●驚きという面ではいいんですが。

辰巳 ●温かいものもいいと思います。

遊佐 ●酒は常温より冷や日が出す。

辰巳 ●温かいものもいいと思います。



イベント企画 倉持恵美

「関西出身のアーチアランナー、実家が東京で子供の頃から、お母さんによっていたことと、再婚して、東京でアーチアランの活動を再開。日本酒は日本文化に理解がある、個人的にイベント企画を行っている。」



遊佐勇人

2004年日本酒造協会の代表理事として、日本の酒文化を伝えるために日々活動中。