

ベアスカラー、「グレー」をマーク!

旅 L U C I

癒しの杭州
3泊4日
美ツアー!!

クロエの新作を
たっぷり!

WE ♥
CHLOÉ
BOOK!

2006年9月1日発行(毎月1回1日発行)
1996年12月16日第三種郵便物認可 第9巻第9号通巻第97号

SEPTEMBER 2006

ルーシー

09

持っているだけで羨望の的!

最旬バッグ&シューズ
オールスター179

秋スカートは「ちよいふわ」に着替えよう!

SHIHOのドキドキ●対談
ゲスト 伊勢谷友介

発表!

オーダー集中ヘア

BEST20

今、なりたいタレント
& モデルヘアを
大調査!

フンとキレイでリーズナブル
通勤「ジャージー」
ブレイク中!

明美、橋本優子、高垣麗子、橋本麗香...

気モデルの
プライベート夏服大公開

SHOの
可愛オフィスガールLESSON!

GH&LOWで
しゃれ力を上げる!

VIEW / 長瀬智也

夏の今から着られる流行アイテムを厳選!

秋トレンド“一点投入”
通勤スタイルが
即華やぐ!!

人気スタイリスト3人の「今すぐ投入したい
秋トレンド」座談会/夏のマナーコーデを
旬に格上げする5つの秋トレンド/流行カラー
1色投入で秋モードにスイッチ/秋トレンド
2点セットがあれば8・9・10月着回せる!

特別定価
600円

おいしい、ヘルシー、選んで楽しい 今、ひそかに梅酒がブーム!



友田晶子さん
渡仏し醸造を勉強後、酒販・飲料店コンサルタント、セミナー講師、エッセイストなどとして幅広く活躍。日本酒サービス研究会(SSI)理事。All About JAPAN (http://allabout.co.jp/)で「日本酒・焼酎」ガイド&ワイン・コーディネーターとしても活躍中。

最近、居酒屋やダイニングバーで梅酒のメニューが増えていっているのに気づきませんか? そう、街では今、梅酒人気が上昇中! 梅酒って、健康だけでなく美容にもいいんです。種類も増えているし、この夏は梅酒さんまいしちゃいましょう!

photos:Yuichi Ohkura, Hideyuki Watanabe illustration:Ryoko Ishiyama
text:Yuko Suzuki cooperation:SEIJO ISHII Select Nishiazabu, PLUM GARDEN UME-TSUBAKI JINGUMAE

女性の体に優しく、しかもおいしい梅酒の魅力

世の中、どこもかしこも焼酎ブーム...と思っていたのに、ホント、和食屋さんはもちろん中華ダイニングのメニューにも梅酒を見かけるようになりまし。焼酎アドバイザーの資格を取ったほどの焼酎好きだったのに、いまやすっかり梅酒党(フリーランス・28歳)という人も、「梅酒が、大好きな焼酎で作られているのを知ってから飲み始めた」のがきっかけだそうです。また、ブームが先かニーズが先か、「いろいろな種類の梅酒がメニューにあって、どんなのかな?って飲み比べるうちにハマってしまった」(メーカー・25歳)なんていう人も多くいます。

いずれにせよ今、女性の間で梅酒が注目されているのは事実。その理由を、お酒の専門家・友田晶子さんに聞くと、「女性の間で梅酒人気が高まっている理由としては、何より甘くて飲みやすいこととアルコール度数が低いこと。メーカー側もそこに着目して、梅酒作りに力を入れ始め、味や香り、作り方もさまざまな個性豊かな梅酒がたくさん出回るようになりまし。女性は味に敏感ですから、そうした梅酒のバリエーションを楽しめるし、きちんと味わえるんですね。それが梅酒の種類が増え、ニーズも増えてきたのでしょう」

さらに友田さんが指摘するのが梅酒のヘルシーさ。確かに、

梅酒のヘルシー効果とは?

整腸効果

クエン酸の酸味が胃腸を刺激して食欲増進。さらに便秘、下痢いずれも解消してくれる。

疲労回復

疲労原因・乳酸をクエン酸が分解。同じ働きのリンゴ酸も豊富。



殺菌効果

梅に含まれるクエン酸とアルコールによるW殺菌・抗菌効果で食中毒などの予防にも。

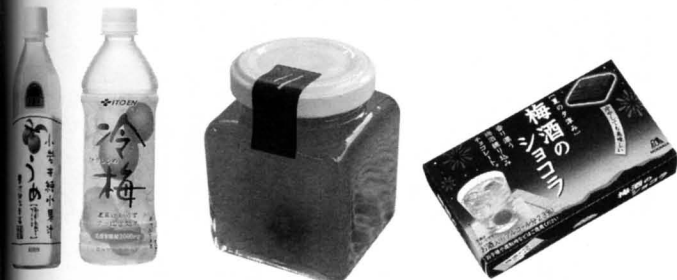
血液サラサラ効果

活性酸素から細胞を守り血液をきれいにしてくれる。むくみ解消効果も期待できる。

美肌効果

「若返りのホルモン」といわれるパロチンという成分が含まれ、美容&美肌効果が。

梅フレーバーの商品も続々登場.....



アルコール抜きでももちろん梅の効果は抜群

梅果汁+完熟梅酢。冷梅汁/梅果汁2種をブレンド。小瓶 純果汁 うめ ¥147 〇キリンバレッジ 00120・595・955

辻口パティシエの手による贅沢な梅のコンフィチュール

紀州南高梅と加賀梅酒を合わせたリッチなコンフィチュール。クリームチーズと一緒にパンに塗ると美味。ウメ ¥788 〇コンフィチュール アッシュ 03・5752・1051

梅酒の甘さと香りを練り込んだ夏季限定のチョコ

梅酒のさわやかな甘みと豊かな香りが夏の「夕涼み」のイメージにぴったり。冷蔵庫で冷やして召し上がれ。梅酒のショコラ ¥157 〇森永製菓 0120・560・162

「なんとなく梅は「カラダにいい」というイメージがあるし、同じお酒を飲むなら、キレイになれる梅酒がいい!」(情報・26歳)という声多し。

「イメージではなく、梅酒はヘルシー効果が満点。昔、おばあちゃんが自家製の梅酒を作っていましたか? 梅酒には疲労回復や整腸効果があるので、昔から民間薬として、家庭でくふうに作られ、飲まれていたんですね」

そもそも梅自体、疲労回復や殺菌・抗菌効果や整腸作用のあるクエン酸やリンゴ酸、そして美容の大敵である活性酸素を攻撃してくれるファイトケミカルが豊富。余分な水分を体外に排出して、むくみを解消する効果もあります。

「さらに女性にうれしいのが、若返りのホルモン、と呼ばれるパロチンという成分が含まれているんです」と友田さん。なんでも、パロチンは24歳前後をピークに分泌量が減少してしまう(一)ので、梅干しや梅酒などで積極的に梅を体の中に取り入れて、パロチンの分泌を促す必要があるのだとか。と、知れば知るほど私たちの味方になってくれそうな、梅酒。

「単にヘルシーなだけでなく、味や香りがよくなければブームはブームで終わってしまいます。その点、梅酒は甘さも、強いものから弱いものまで広がり、日本酒やワインをベースに用いたさらりとした味の商品も急増中。さらには、お酒としてだけでなくデザートとしても楽しめるという魅力も。いろいろな梅酒にトライして、この暑い季節をヘルシーでキレイにのりきってくださいね」

「健康にいい梅を使っているから体によさそうだし、ワインや日本酒ベースのものなどいろいろ種類が増えているので現在研究中。ロックで飲むことが多いですが、お洒落りも好きです。おすすめは「緑茶梅酒」と「鶯梅 あらごし梅酒」かな」

萩原理恵さん(IT関連・27歳)



「自分でつくって飲むのが好き」



「2杯目として飲むことが多いです」

城後紗織さん(美容ライター・29歳)

「もともと焼酎党でしたが、最近はおくよかな味わいの梅酒が登場して、いろいろ試すうちに梅酒も大好きに。原稿を書き終えてホットひと息つきながら楽しむことが多いですね。ほかのどのお酒より美肌効果があるのでは? これ、実感です」

いたいた! ちまたの梅酒フリークたち

「20歳になったお祝いに飲んで、おいしさに目覚めて以来、すっかり梅酒のとりこになりました。魅力はなんといってもそのさわやかな香り! 全然お酒っぽくないのに、ほどよく酔えるのがいいですね」

小松純子さん(看護士・26歳)



「梅酒は断然! ロックが美味!」

「寝る前に飲むと幸せな気分♪」

「梅酒を飲み始めたのは就職してから。甘いだけでなく味に深みがあって、ひと口飲んだだけでホッと疲れが癒されます。友達と食事に行った時はもちろん、家で寝る前などに。最近のお気に入りには黒糖梅酒です」

山口洋子さん(事務・26歳)



**鶴齢の梅酒
純米吟醸仕込み**

ラベルはラブリーなのに、さらりとした大人の味わい
新潟産の梅「越の梅」、雪国の地酒「鶴齢」の純米吟醸の原酒に手作業で漬けた贅沢な梅酒。「味も香りも上品で食前酒に◎。度数も低めなので炭酸割りやホット梅酒にしても美味ですね。アルコール9~10%未満 720ml ¥1,785 青木酒造 ☎025-782-3408



**大七 生酛梅酒
純米生酛造り**

オレンジのような香り? ストレートがおすすめ
食事に合う日本酒として大人気の大七「純米生酛」の原酒に梅の最高品種「紀州産南高梅」を漬けた梅酒。「甘みと酸味のバランスが絶妙で口当たりが優しく飲みやすいです」(友田さん・以下同)。アルコール12% 720ml ¥2,480 大七酒造 ☎0120-099-077



**とろける
黒糖梅酒**

「黒糖」素材と合わせヘルシー度アップ。デザート酒としても◎
黒糖蜜、黒ラム酒、黒酢など「体にいい」と注目の黒糖素材を合わせたヘルシーな梅酒。「それなのに、深いコクととろみのある味わいで飲み応え十分。食後のデザート酒としておすすめです。アルコール14% 720ml ¥1,051 ちょーや梅酒 ☎03-3786-0881



ブランジー梅申

ホワイトブランデーと梅のうま味のバランスが絶妙な極上梅酒
白ぶどうを蒸留したホワイトブランデーに、紀州南部産の南高梅を漬けた梅酒。度数の強いブランデーに梅のエキスがゆっくりと染み出し、両者の味わいがバランスよく保たれています。アルコール18~19%未満 1.8L ¥3,150 西山酒造場 ☎0795-86-0331



**桜梅酒
梅子桜子**

チェリーブランデーとのマリアージュで甘く優しい味わい
紀州・南高梅の青梅を、芳醇なチェリーブランデー(さくらんぼのお酒)で漬けた梅酒。甘くて優しい味が広がります。「豊かな香りともろやかな味を楽しむならロックで。デザート作りに使っても◎。アルコール17% 500ml ¥2,000 井グチ ☎0120-197-832



**酒一筋
無添加じゅんま
うめざけ**

添加物いっさいなしの超自然派梅酒。バラ色が美しい!
ふつう、梅酒といえば「甘いもの」ですが「甘味料を添加せず梅がもつ味だけ、さらにベースの日本酒も混ざり物ゼロの純米酒。食中酒としてもおすすめです」。ロゼワインのような色と、軽やかな味わい。アルコール12% 500ml ¥1,890 利守酒造 ☎086-957-3117



**星舎
無添加上等梅酒**

昔ながらの懐かしい味。梅酒の王道を知りたいならコレ
香料、着色料、酸味料などをいっさい使用せずに、漬けた梅の量を多くすることで、梅の実本来の自然なおいさが味わえるのだとか。「食前、もしくは食後にストレートで少量、キュッと飲んで」。アルコール14% 720ml ¥950 本坊酒造 ☎099-226-1294



**ちょーや梅酒
特撰原酒**

漬けた梅まで丸ごと味わえる素材厳選の梅酒
粒よりの紀州産南高梅のみを、濃密なブランデーで漬けた梅酒。深い本。「度数も高めなので、食後のつるぎタイムに小さなグラスで」。瓶の中には梅の実が約6粒。一部地域のみ発売。アルコール17% 720ml ¥1,575 ちょーや梅酒 ☎03-3786-0881



**九州紅茶梅酒
CREHA~クレハ~
ロワイヤル**

無農薬紅茶で醸した究極の癒し酒でリラックス
佐賀県嬉野産・無農薬アールグレイの芳香と、梅がもつクエン酸効果で心身ともにリラックス! 「小さめのワイングラスに氷をひとつ入れてこの梅酒を注げば、香りがふわっと立ち上ります」。アルコール14% 500ml ¥1,380 中村酒類販売 ☎0952-75-2161

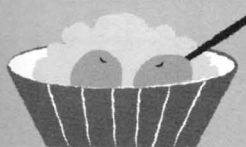


天真白梅

蔵の中で眠り続けた、「時」を感じさせる深い味と香り
蔵の中でゆっくり眠り続け、味にも香りにも深みとコクが感じられる希少な梅酒。「特においしいと評判なのが平成5年仕込みの12年もの。食後にブランデーグラスでゆったりと味わって」。アルコール13% 720ml 5,250 西山酒造場 ☎0795-86-0331

こんな時は?

【暑い時は…】



ひんやり大人のデザートに
そのまま凍らせてシャーベットに。アイスクリームやかき氷にかければ大人のスイーツ風。



【お祝いに…】

シャンパングラスに小梅を入れて

シャンパンやスパークリングワイン割りに。アルコール度数も下がってぐっと飲みやすく。



【体が冷えた時は…】

ホット梅酒なら体の芯から温まる

冷房で冷えきった体には温めたりお湯割りにするのが最適。代謝が高まって美容効果もアップ。

**お気に入りを見つけたらさっそく
自宅で楽しもう!**

飲むタイミングや、飲み方によっておいさが倍增するのが梅酒の魅力。ここでは梅酒を家でもおいしく味わう方法をご紹介します。

おいしく飲むタイミング

| | |
|----|---|
| 食前 | 少量をストレートで飲むと食欲増進効果大。日本酒やワインベースで低アルコールのものを。クラッシュアイスを入れても可。 |
| 食中 | 料理の味をじゃましないよう、甘さ控えめのもの。日本酒ベースのさらりとした梅酒が◎。ストレート、水割り、お湯割りがおすすめ。 |
| 食後 | 甘くてコクがあり、高アルコールの梅酒が食後向き。ブランデーベース、黒糖系、樽熟成したものなどを小ぶりのブランデーグラスで。 |