

〈 特別企画 〉
売り上げアップを実現する
注目ドリンク大研究

香り高き新顔「紹興貴酒」は
ディナータイムの主演
「女性」が気に入る紹興酒



ディナータイムの主演である女性が好むドリンクとして紹興酒が急浮上している。中国料理はもちろん、様々な料理との相性が良いことに加え、華やかな彩り、香りで「お洒落なドリンク」という認識が広がっているのだ。

カフェや居酒屋をはじめ、女性が集まるスポットで、欠かせないアイテムとなるのもそう遠くない勢いだ。そうしたトレンドの火付け役を発見した。その名も「紹興貴酒」。いかにもエレガントなネーミングとあり、特徴が香りというこの紹興貴酒、昨年の上陸以来じわじわとファンを増やし続け、女性の間で広がる紹興酒人気の牽引役を果たしているという。

なぜそんなに注目を集めるのか、料理とドリンクそれぞれに専門家に解き明かしていただいた。



理・グラスそして気分に合わせて

紹興酒は中国料理だけのものではない、お粥を勧められて飲みづらかった、独特な匂いと甘さがちよつと…、と思われている方、多くないだろうか？
 『紹興貴酒』はそんなイメージをすべて払拭してくれる。「ワイングラスで楽しんでいただきたいエレガントな芳香」、「たっぷりの旨味を持ちながらも飽きのこないドライな風味」、「和洋中間わず幅広い料理に対応できる味わい」を体験させてくれる。
 繊細なグラスに注がれた『紹興貴酒』は、フォーク、ナイフ、キャンドル、それに女性の指にもきつと似合うに違いない。

従来のイメージ払拭する
 華やかな風味



「紹興貴酒」テイステイングコメント
友田晶子氏
 ワインコーディネーター、焼酎アドバイザー。88年渡仏。89年日本ソムリエ協会認定「ワインアドバイザー」資格取得。92年日本酒サードピス研究会（SS）認定「きき酒師」資格取得93年SS1理事に就任。他数々の資格を有する。著書に「いつのまにやらワインが職業」（新潮社）、インターネット「ALL ABOUT JAPAN」日本酒&焼酎ガイド他多数。

カメで5年の歳月じっくり寝かせた銘酒の中から特に選りすぐった逸品のみを瓶詰め。程良い酸味と柔らかい舌触り、すっきりとした喉越しが特徴。紹興貴酒ヒギナーにもお奨めの逸品。
 640ml・375ml・500ml
 (各)



冰糖肉方 (ピンタンロウファン)
沖縄皮付豚バラ肉の紹興貴酒と氷砂糖煮
 【材料】 沖縄皮付豚バラ肉800g、A(葱2本、生姜1カケ、八角1粒)、氷砂糖1/2カップ、スペアミント、B(紹興貴酒5年2カップ、粗塩小さじ1)、醤油小さじ2、ハスの実(戻したもの)1/2カップ、シロップ適宜
 【作り方】
 ① 豚肉は1時間ボイルをして長方形に整形する
 ② その煮たボールにAとBを合わせ、肉を入れて沸騰させ弱火に転じて約2~3時間じっくりと柔らかく煮る(途中水がたれば足す)
 ③ ハスの実を柔らかく蒸した後、さらにシロップで煮て味を含ませておく
 ④ ②を煮つめて皿に盛り③を添えてミントを飾る

紹興貴酒 3年
ライトな甘さと香ばしさを
シャンパーニュグラスで。
 グリーンのトーンが混じる濃く美しい琥珀色。はじめ、新鮮なアーモンド、白い花の香りが感じられるが、時間とともにドライフルーツ、キャラメルなどの甘い香りに変化する。味わいは、軽やかで爽やかな印象だが、次第にもち米からくるコクや旨味、とろみなどが出てきて甘い後味とライトな香ばしさがアфтаーに広がる。紹興酒の甘いイメージそのままのタイプ。冷やしてシェリーグラスのような小ぶりのものでおすすめるかオン・ザ・ロックで、食前、または前菜に合わせたい。数滴レモンをしぼると爽やかさが増しアペリテイフとして活用できるだろう。細めのシャンパーニュグラスでサービスしてみたい。



生烤肉方 (シヨウカオファンロウ)
豚肩ロース肉のあぶり焼き 紹興貴酒風味
 【材料】 豚肩ロース肉800g位、紹興貴酒3年100cc、甜麺醤 適宜、春捲皮20枚位、葱1本、花椒塩 適宜
 【作り方】
 ① ロース肉はタテ半割りの大きな塊のままを用意し、全串で刺して紹興酒をまんべんなく擦り込み、2~3時間置く。途中裏返しをする
 ② ①をオープン(200℃)に入れ30~40分間じっくりと香ばしく焼く。途中紹興酒を塗りながら焼く
 ③ 葱を千切りにして皿に盛る。甜麺醤、春捲きの皮は温めておく
 ④ ②を薄くスライスして皿に盛り、他の③と一緒に供する
 カメで3年の歳月じっくり寝かせた銘酒の中から特に選りすぐった逸品のみを瓶詰めしたもの。最もポピュラーな、さっぱりした味わい。
 640ml・375ml

陳年紹興貴酒 5年
紹興酒初心者にはこれ。洗練された
キレのよさが飲み飽きしない。
 コニャックのような深い輝きのある琥珀色。香りには、落ち着きがあり控えめな印象だが、じわじわとミネラルの芳香が沸き立つ。すがすがしい木々のイメージ。まさに森林浴の感じ。味わいは甘味が控えてドライな印象。味わうほどに骨格のしっかりとしたハードな口当たりを楽しめる。アフターの軽い苦味がさっぱり感やキレを感じさせ、洗練されたタイプに感じる。冷やして中ぶりのワイングラスでもしくは、軽やかで中ぶりのワイングラスで楽しめるタイプだろう。料理の素材は淡泊な肉、魚や野菜など、また「上湯」を生かした料理とも合わせてみたい。紹興酒の甘味が苦手という方におすすみたいタイプ。

味わいいろいろ「紹興貴酒」は料

熟成ごとに生み出される紹興貴酒が引き出す料理の魅力。5年、8年熟成には、淡泊な肉や魚料理が、10年以上の長期熟成にはじっくりと仕上げた肉料理などとの相性もよいのです。それを実感していただくためにいくつかの料理を提案させていただきます。

私にとって紹興酒は水や空気みたいなものです。フランス料理からワインをとったらなんでもできるのと同じです。日本酒ではパンチが足りません。これだけ香辛料や内臓を使う料理に上品な日本酒では太刀打ちできないのです。素材の匂いを消すのに優先するのは香辛料ですが、旨味に転化させていくときに紹興酒は欠かせません。調味料と香辛料、5大香味野菜そして紹興酒が中国料理を千変万化の味わいにしてくれているのです。紹興酒がなくても料理はできますが、よりクオリティの高いものをお出ししようと思ったら紹興酒が必要なのです。特にこの紹興貴酒なら万全です。料理に使うには3年もので十分ですが、今回のエビの料理のように、熟成の利いた質の高い紹興貴酒を用いればおしなべて美味しくできあがります。

紹興貴酒は料理の質を高めてくれます



「紹興貴酒」を使って料理を作った人
山本豊 料理長
知味 竹爐山房
東京都武蔵野市吉祥寺本町2-21
8 モミジビル地下1階
〒402-2123 03-3363
40代を中心とした30代、50代の幅広い客層の中華料理店。健康をテーマに自家製の中国野菜を使用するなど、旬の食材に徹底したこだわりを持つ広東料理を提供する。

「紹興貴酒」を使って料理を作った人
山本豊 料理長

陳年 紹興貴酒 8年

8年の歳月カメでじっくり寝かせた銘酒の中から特に選りすぐった逸品のみを瓶詰め、芳醇な香りと程良い酸味、まろやかな味は料理の味わいをさらに豊かにする。常温、燗、冷やして提供する。640ml



鴨、牛肉、内臓料理と合わせてみたい。辛味のある料理との相性も期待できそうです。

ほんのりと紅みが混じる深く輝きのある琥珀色。最初穏やかながら時間とともに強いミネラルの香り、味噌、チーズ、お漬物のような醗酵食品の心地いい香りが沸きあってくる。まさに食欲をそそる香りだ。味わいは、熟成を経るごとに、コクとドライさが増すのがおもしろい。とくにこれはアフターに辛み、苦味、取酸味を感じ、酸と一緒にあってブルーチーズのような個性的で魅惑的な印象を残してくれる。ボルドータイプのやや大ぶりのグラスであまり冷やさずに個性を楽しみたい。噛みごたえと味わいのある豚や



アジア人好みの醗酵の旨味 たつぷり。香辛料のきいた料理にはこれだ。

甕の効果は「きめ細やかな舌触り」。味噌や醤油との相性にも注目したい。

少し明るめで透明感のある琥珀色。甘くやわらかい香りの中に、甕からくるであろう、ミネラルや土っぽさを感じ、同時に炒ったカシュウナツツやドライフルーツ、ドライケーキなどの香りも華やかに香る。味わいは、ビン熟成の5年物よりもなめらかでやわらかい舌触り。より緻密できめ細やかな風味を楽しめる。甕の中の上澄み部分のみをすくい出すことによってこの違いが生まれるのだろう。さらに、甘味の中に生き生きとした酸味も感じられ、バランスよく膩きずに飲めるタイプ。ブルゴーニュタイプの白ワイングラスでやや冷やし目で。料理はやはり出汁をきかせたものを。味噌や醤油との相性もおもしろそうだ。



紹酒酔活蝦 (シャオジョウツエイホウシャ)

活車エビの紹興貴酒漬



【材料】 活車エビ、紹興貴酒5年（燗出し）、A（葱、生姜）、B（醤油、塩）、C（陳皮、山椒、八角、日本酒）、香葉
【作り方】

- ① あらかじめCを合わせて10分程ラップフィルムをした後、冷ましておく
- ② 紹興貴酒5年にAを叩きつぶして加え、BとCの香辛料を加えて混ぜ合わせ漬け床とする
- ③ ②に活車エビを漬け込み2〜3日（大ききより時間調整をする）冷蔵庫でなじませる
- ④ 香葉を添えて供する



李太白雪糕

紹興貴酒10年のアイスクリーム

【材料】 Aアングレーズソース（卵黄5コ、グラニュー糖180g、牛乳500cc）、B（紹興貴酒10年熟成400cc）、生クリーム100cc
【作り方】

- ① Aをすり混ぜた後、温めておいた牛乳を少しずつ加え混ぜ火にかけ、一度裏ごして急冷する。冷めたAにBの半量を加える。
- ② Bの半量を火にかけ、アルコール分をとばして加える。
- ③ 最後に生クリームを加えアイスクリーマーへ。



カメで10年の歳月じっくり寝かせた銘酒の中から特に選りすぐった逸品のみを瓶詰め、長期貯蔵ならではの芳醇な香りと柔らかな舌触り、深いコク、まろやかな味が特徴。常温、燗、冷やして提供する。640ml

5年の歳月をじっくりと寝かせた銘酒。芳醇な香りと程良い酸味、まろやかな味は料理の味わいをさらに豊かにする。カメだしならではの生の味わいはまさに夢心地。9.2 24.2



少し煉瓦色を帯びた透明感のある琥珀色。たつぷりとしたエキス分でのけ性のある外観。香りはさらにミネラルや土の香りが増す。ピスタチオのような香ばしい香りとオリエンタルスパイスのようなエキゾチックな香りの印象。不思議と潮の香りが漂うようでもあり、たつぷりと水をたたえた深い森のようなみずみずしさも兼ね添える。きめ細かい舌触りと旨味がポイント。みょうがやふきのとうなど、山菜のような心地いい苦味、熟成からくる酸味、アフターの取酸味……、非常にドライで複雑味のある仕上がりになっている。ボルドーグラスで、香ばしく焼き上げた肉料理と。適度に脂分を流しにくれ食が進みそう。意外だが、炭火で焼いた魚料理にもいいかもしれない。また、食後は、アイスクリームなどのデザートに使えば上品で深い味わいになるし、もしくはハードタイプのチーズとともに、ブランドグラスでゆつたりとライトタイプのシガーを燻らすのも一興かも。

陳年 紹興貴酒 10年
ドライで複雑。香ばしく焼いた肉や魚料理と。ブランドグラスでシガーも一興。