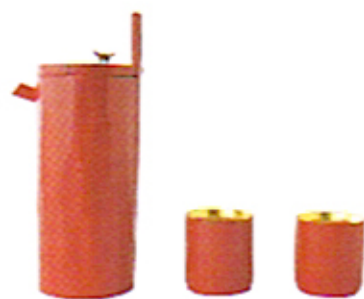


# 12月31日 間に合う SPEED おせち

から

コンロ2つとオーブンを使って、  
大晦日1日でおせち13品完成！



料理] 検見崎聡美  
Satomi Kenmizaki



*Kuromame*  
*Kazunoko*  
*Tatsukuri*  
*Kurikinton*  
*Koubakunamasu*  
*Tataki gobou*  
*Kikkakabu*  
*Nishikitamago*  
*Ebi no onigayaki*  
*Buri no teriyaki*  
*Ika no uniyaki*  
*Kobumaki*  
*Iridori*



680yen

“12月31日・朝9時からのタイムテーブル”





# お正月に飲みたいお酒。

ワイン、ビール、日本酒、焼酎……。

数あるお酒の中から、おせちと相性のよいものを探すのは大変なこと。でも、年の初めにいただく特別なお酒だから、おいしい1本を選びたい。そんな希望を、4人のお酒のプロがかなえてくれました。

リースリングファミリー  
アウスレーゼタイプ2002  
【小布施ワイナリー】

750ml ¥3,150 / 専026-247-2050

高麗原産に広がる5ヘクタールの自家農園と  
国内農家で栽培された、ドイツ系品種の濃厚  
な甘口白ワイン。日本では珍しい「無濾過化」  
「生瓶詰め」のワインで、沈殿物や濁りがある  
のは本物の証といわれる。



五一わいん  
エステートゴイチメルロ  
【林農園】

720ml ¥2,643 / 専0263-62-0059

ワイン愛好家の間で注目されている長野県塩  
尻産メルロを100%使用。名称にもある「エ  
ステート」とは、自家農園で収穫されたぶど  
うだけで醸造したことを指し、ぶどうの特質  
が最大限に生かされている。



おせちとは本来、長期保存できる  
ように甘く味つけしてあるお料理。  
ワインを合わせるなら、やはり甘み  
のつたものを選ぶとよいでしょ  
う。ふだんは酸が際立つタイプやド  
ライタイプを好まれる人も、お正  
月には「甘口」を飲むのも楽しいの  
ではないでしょうか。

とくに今回選んだ小布施ワイナ  
リーの白ワインは極上の甘口。熟し  
たメロンやマスカットのような果実

香と蜂蜜のような濃厚な甘い香りが  
します。お屠蘇代わりに乾杯のお酒  
にしてもいいですね。

一方、林農園のメルロは、ブルー  
ンのような香りが特徴で、きめ細か  
い渋味の中にジャムのような甘さ  
があり、メルロ種の丸みと柔らかさを  
堪能できます。国産のメルロは、だ  
しのしみた煮ものと非常に相性がよ  
いため、おせち料理にも合わせやす  
いのです。

# ワイン

甘い料理の多いおせちには、  
甘口タイプのワインを

注・文田昌子さん/ワイン・コーディネーター。著書  
は「いつのまにかやらワインが読書」(新潮社)など多数。  
検索サイトAll About「日本酒も読書ガイド」で活躍中。  
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>





ナインテイルドフォックス2006  
 [那須高原ビール]  
 500ml ¥4,200 / 0287-62-8958  
 世界初の「ヴィンテージ」ビール。濾過も加  
 熱処理もしていないため酵母が生きており、  
 年を重ねて得られる熟成された味わいが楽し  
 める。ずしりと重いドイツ製海苔、木燻入り  
 なので贈答にも最適。



# 「ぐびぐび」飲むより 「ちびちび」味わうタイプを ビール

酒・蕎麦ビロユキさん/イラストレーター、日本地ビール  
 協会公認のシニア・ビアジャッジなど、専門資格を  
 取得。[The Beer&Pub] (ブライネットシアーズ) の編  
 集員を務める。

ビールはのどを潤すお酒だと思っ  
 ている人も多いけれど、さまざまな  
 タイプがあるんです。今回推薦した  
 のは、「ぐびぐび」飲むより、むしろ  
 「ちびちび」飲みたいビール。の  
 んびり過ごすお正月だから、香りや  
 味のしっかりしたタイプやアルコー  
 ル度数が少し高めのをゆっくり  
 、じっくり味わってほしいですね。

木内酒造のバイツェンの特徴は、  
 ずばり「香り」。バナナや丁子のよ  
 うな香りと酵母の香りが相まった華  
 やかさのあるビールです。どこか日  
 本酒の「麴」を思わせる香りなので、  
 和食にもマッチします。

那須高原ビールのヴィンテージ  
 は、アルコール度数が高く、モルト  
 の甘みが豊か。飲んだ後の余韻も長  
 く、たいへん贅沢な味わいです。  
 ジョッキよりも、小さめのグラスや  
 ガラスの猪口で、日本酒のようにさ  
 しつさされつつ飲むのが似合います。



宮野野ネストビール バイツェン  
 [木内酒造]

330ml ¥368 / 0229-298-0105

小麦麦芽を主原料に、豊かな香りを醸し出  
 す特殊な酵母で醸造した厚にごりタイプの  
 ビール。2000年、2001年、ドイツのDLGコ  
 ンテスト(ビールの品質保証制度審査)で連  
 続金メダルを受賞。