

[エクラ]

# éclat

4 April 2014  
<http://hpplus.jp/eclat/>

*Beauty*  
春の新色口紅で  
「女性ホルモンアップメイク」  
前髪チェンジで若見え美人

*Gourmet*  
女同士で行く  
東京の旬の鮨店12  
本当においしい洋食レシピ

旅にも便利!  
**PAUL & JOE**  
リーフ柄ガーメントケース



*Special Interview*  
**櫻井 翔**  
*Travel*  
未知の国・ミャンマー

別冊付録 56P  
**エクラプレミアム通販**  
ジャケット、時計、バッグ、靴etc.  
エクラでしか買えない!  
スペシャルコラボ5連発  
スタイリスト 森慶子の  
「ベーシック派の小さな冒

# エクラ世代の マストバイアイテム 本当に必要なものだけ!

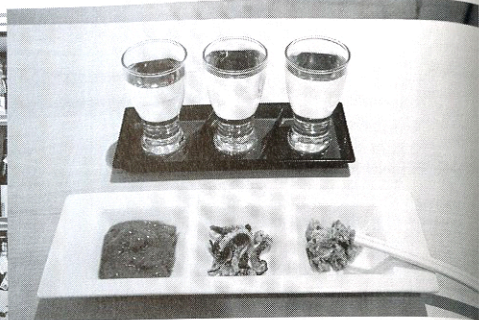
- 1. 黒田知永子と選ぶ  
**フレキシブル・ジャケット**
- 2. 地曳いく子&森慶子の  
**スタメン服5、ベーシック服5**
- 3. 後ろ姿も「5歳若見え」  
**360°美脚のパンツ**
- 4. スタイリスト・プレス・エディター  
**おしゃれプロの愛用靴**

- 5. 女優・セレブがお手本  
**上質トレンチコート**
- 6. 大人のスタンダード  
**薄軽ショルダートート**
- 7. 同窓会から女子会まで  
**大人のセットアップ**
- 8. 単品でもOK!  
**レイヤード・セット**





立ち飲みも、  
本当に楽しい！



酒蔵40社の共同アンテナショップ。立ち飲みバー的な飲み比べができる。3種類飲んでも¥500というリーズナブルさもうれしい

## 立ち飲み ならではの至福

モデル  
倉本康子

『おんな酒場放浪記』でも飲みっぷりのよさが評判の倉本さん。「日本酒は、広島の『賀茂鶴』が好き。先日とも友だち4人で2時間くらい立ち飲みバーにいました。意外と立ってるほうが疲れないし、酔い具合がわかるからいいんですよ。バルからアンテナショップのなのお店まで、ますます増えている立ち飲み日本酒バー。「ここ『名酒センター』は、好きな一升瓶を自分で選んで飲むという、おもしろいスタイル。初心者からディープなファンまで楽しめますよ」。



### DATA

名酒センター：東京都港区浜松町2の3の29磯山第一ビル1F ☎03-5405-4441 11:00~21:00 ⑥日曜・祝日、第2・第4土曜 定期的に蔵元と集うイベントなども開催

## 造り手にこだわって 飲むとおもしろい

友田晶子

「トータル飲料コンサルタント  
ワインから日本酒まで、幅広くお酒に関する仕事に携わる友田氏いわく「日本酒ができて約2000年。技術や品質が向上し、今一番おいしい時です」。ワインを勉強した造り手や、コンセプトがしっかりした銘柄など、造り手の見える「お酒が増えている」という。「日本酒嫌いの人も好きになる目からウロコの新しいタイプから、マニアが好きなディープなものまで、本当に幅広く。試さない手はありません！」。



### DATA

夢酒 みずぎ：  
東京都中央区銀座6の7の6 B1  
☎03-5537-1888  
17:30~23:30



その日その日の旬の日本酒とともに、産地にこだわった和食を味わえる『夢酒 みずぎ』にて

## 熟成酒からカクテルまで、 幅広く楽しめます

タレント、日本酒スタイリスト  
島田律子

「日本酒は春までは新酒、夏には冷やして生酒、秋にはひやおろし、冬には熟爛など季節ごとに楽しめるのがいいですね」という島田さん。今ハマっている飲み方は、「お風呂あがりには、日本酒カクテル。リラックスタイムに日本酒の古酒とチョコレートなどもおすすめです」。クセがないので、実はカクテルにもおすすめです。「日本酒は、ほかのアルコールに比べて、飲むと体温が高い状態が長く続くので、新陳代謝が上がって、肌ツヤや輝きが出るのも、うれしいですね」。

孝順におごん  
てあふよ。



「日本酒にはライムやレモンなど柑橘系がとっても合います。最近は和食だけでなく、イタリアンやフレンチなども楽しんでいます」



①東京発のお酒。米の酒らしいうま味があって、しかもきれい ②杜氏の薄井兄弟のコンセプトがはっきりしているお酒。インパクトのある味で、今までの日本酒とは違う個性派。日本酒嫌いのワイン党にも受けている ③秋田の若手を中心に結成された「NEXT5」の中でも、注目度の高い造り手。当代で8代目。甘くて、酸味があり、アルコール度が低い、ワイン的な新しいアプローチにも注目が

「スノーマン」カクテルの作り方：  
冷えた日本酒に無糖のヨーグルトドリンクを入れて、レモンを飾る。日本酒4、ヨーグルトドリンク6の割合で

「フレッシュスマイル」カクテルの作り方：日本酒にグレープフルーツジュース、ソーダ水を同量ずつ入れて、混ぜるだけ！

