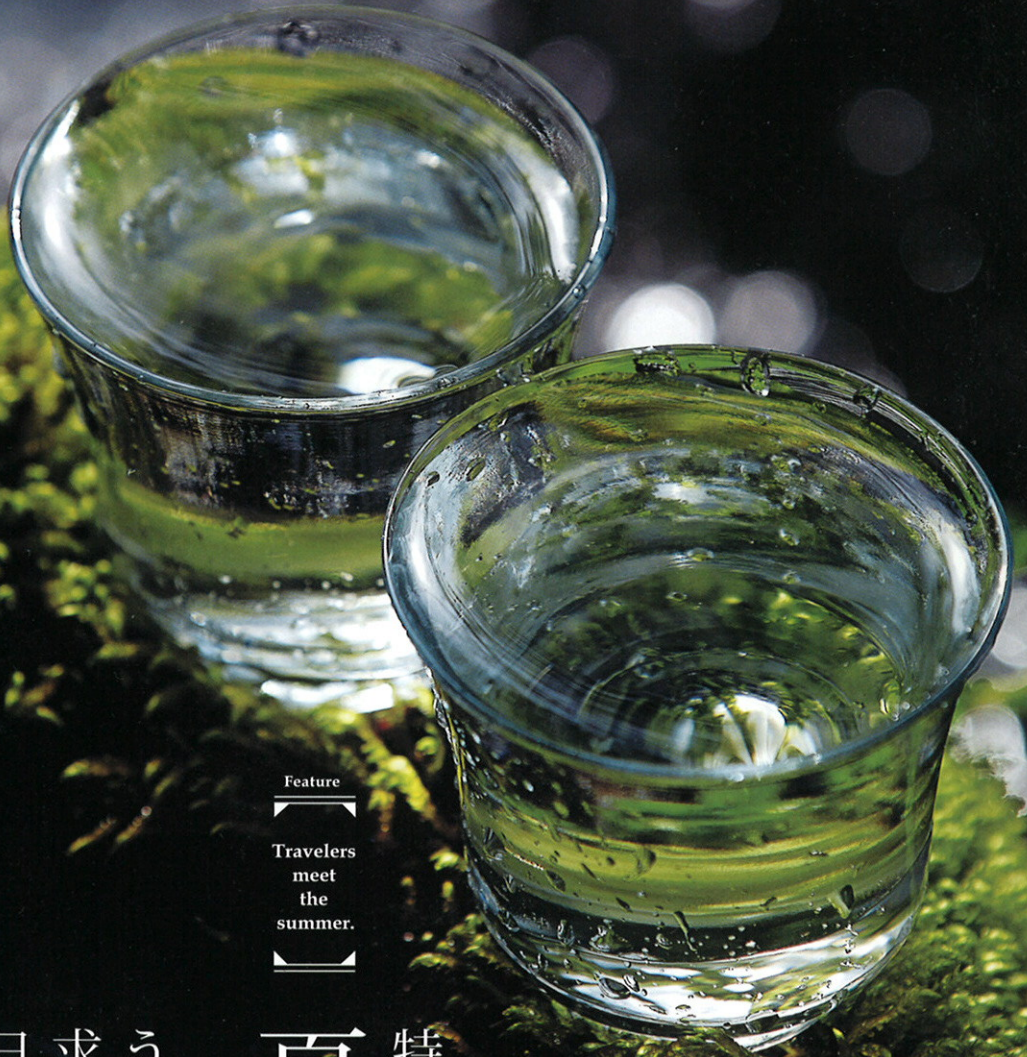


DC CARD

partner

7-8 July/August 2014

「パートナー」次の豊かさへ、一緒に。



Feature

Travelers
meet
the
summer.

特集

夏酒、夏旅。

うまい酒を
求めて往く
日本の夏。

Travelers meet the summer.

夏

酒は、店頭において冷蔵庫に入っているものがおすすめです。

「なぜなら、単に冷えているというだけでなく、低温保存されている日本酒は火入れされていない生酒が多く、そのほとんどがしぼりたてのフレッシュ感を備えています。その爽やかさこそ、日本の夏によく合います。」

さらに、友田さんが推奨するのが、クールスタイル[®]と呼ばれる飲み方。「ロックやソーダ割り、さらに柚子やライムをしぼって爽やかさを楽しむ飲み方ですが、良質な酒はこうした演出に負けません。日本酒は自由な飲み物なんです。」

また、夏の爛もおすすめてか。酒9に対し1の割合で加水すると、悪酔いしない軽快な爛として楽しめる。

ともだ・あきこ/ソムリエ、日本酒好き酒師、焼酎好き酒師などの資格を生かし、トータル飲料コンサルタントとして活躍。著書多数。6月21日開催の「日本酒フェア2014」（東京・池袋）などで、日本酒クールスタイルセミナーを開講予定。

www.akikomoda.com

おすすめの夏酒。

選ぶ人・友田晶子

一 船中八策 純米超辛口

零下生酒（高知県）



二 純米生酒 浦霞（宮城県）



三 雁木 活性にごり

発泡純米生原酒（山口県）



四 梵 プレミアムスパークリング（福井県）



五 八海山 貴醸酒（新潟県）



年間を通じて人気の超辛口。零度以下で貯蔵された生酒は、できたてのフレッシュな味わいを夏でも楽しめる。ボトルもとても涼しげで、テーブルに置いただけでも涼感を演出できる。

720ml 1,580円
（お問合せ）司牡丹酒造
電話08891221211

純米らしい米の旨み、生酒としてのフレッシュ感をあわせ持つ、日本酒のヘビューザーも認めるおすすめの一本。たとえばスキの洗いのような、白身魚のお造りや貝類との相性もよい。

1800ml 2,660円
（お問合せ）株式会社佐浦
電話022136214165

シユワシユワ感たっぷり、乾杯に、また食中酒としてもおすすめ。ゆつくりと開けると、底に沈んでいる、もろみ。が泡立ちとともに浮き上がり、生きている酵母が視覚的にも実感できる。

720ml 1,580円
（お問合せ）八百新酒造
電話08271213185

シャンパン方式で造られた、薄濁りのきめの細かい泡を特徴とした大人のスパークリング清酒。どんな料理にも合わせやすいが、何より祝いの席での乾杯の酒にふさわしい。

750ml 7,000円
（お問合せ）加藤吉平商店
電話07781511507

仕込み水の代わりに清酒で醸したせい。甘みりんが飲まれたが、この極甘口の酒も現代の暑気払いに最適。ロックやソーダ割りでも楽しめる。食後酒にうってつけ。

300ml 800円
（お問合せ）八海山お客様相談室
電話025177513866

※本企画内の掲載価格は税込表記がないものはすべて税別です。