

おいしくて、かわいくて、みんなが喜ぶ贈りものとお取り寄せ。

2014年11月25日号(毎月10日・25日発行)
11月10日発売(第38巻 第22号)
昭和52年6月2日第3種郵便物認可

クワッサー

特大号
11|25

女の暮らし方 男の暮らし方

特別定価 **440**円

10日・25日の月2回発行



あの人に贈りもの、私へお取り寄せ。

京都のひとが、贈りものにこめるもの。

千和加子さん 武者小路千家家元夫人

笹岡隆甫さん 華道「未生流世岡」家元

杉本節子さん 料理研究家

本当の心遣いが伝わる、贈りものの新マナー！

裏地桂子さん キフトコンシェルジュ

色や種類を絞れば、センスいい花が贈れます。

職人の個性が味わえるパンを、お取り寄せ。

もらってうれしい、贈って喜ばれるものは？

森荷葉さん 和 cultura プロデューサー、エッセイスト

ミッツ・マンゲローブさん 女装家、タレント

パトリック・ハーランさん タレント

もらった人も負担に感じない、ワンコインからの小さなギフト。

福田里香さん お菓子研究家

森井ユカさん 立体造形家、デザイナー、雑貨・ロクター

木村衣有子さん 文筆家

みんなで楽しむ、おいしい「おもたせ」入門。

甲斐みのりさん 文筆家

美味しく節約、ネット取り寄せ利用法。

家で食べ歩き気分、上等な肉と魚を取り寄せる。

来栖けいさん 美学家、レストランオーナー

「カープのラジオ、あるいは理由は無い贈り物。」

井上荒野さん 作家



味わいが豊かに、まろやかに。 お燗で日本酒のおいしさを再発見。

温めることで、うまみがさらに増す日本酒。いまからの季節にぴったりの燗酒の魅力をも、友田晶子さんが読者のふたりに伝授。
撮影・中島慶子 フードコーディネート&スタイリング・渡邊美穂



「アミノ酸たっぷりの日本酒は、美容と健康を意識する人にうれしいお酒」と友田さん。お燗して飲めば体もポカポカ。

「稲作伝来以来2000年の歴史を持つ日本酒は、よい米、よい水と人の技術から生まれる世界に誇るべきお酒」と語る友田晶子さん。その大きな特徴のひとつに、さまざまな温度帯でおいしく味わえる、という点が挙げられる。

「みぞれ酒といわれるシャーベット状のものから、飛び切り燗といわれるアツアツのものまで、これほど幅広い温度で飲まれているお酒は、世界を見渡してもないんです。しかも人肌燗、ぬる燗、上燗などと、ほぼ5度刻みで呼び名がついていて、それぞれで違う味わいを楽しめるのが魅力」（友田さん）
というわけで、読者のふたりに冷酒、常温、上燗、熱し過ぎた例として飛び切り燗を飲み比べてもらった。

「これ、同じお酒ですか？ 味が全然違いますね。常温はさらりとした口当たり。上燗はふわっと華やかな香りを感じました」（榎原晴美さん）

「上燗はまろやかでやさしい味わい。飛び切り燗は喉に入るときにアルコールの強さを感じました。冷酒、常温は

我が家で飲む日本酒は、ほぼ100%、燗酒です。
友田晶子さんともた・あきこ
トータル飲料コンサルタント



日本酒きき酒師、焼酎きき酒師、ソムリエ等の資格を持ち、酒と食に関する情報を広く発信。著書『世界に誇る「国産」日本酒』が、料理本のアカデミー賞と称される。『グルメ』世界料理本大賞2014のスピリッツ部門グランプリを受賞。

ゴクゴク飲めますね」（恒松恵子さん）
日本酒は冷酒も常温もそれぞれにおいしいが、お燗をつけることでアミノ酸、コハク酸等の成分のうまみがさらに増すといわれている。45度程度の上燗は、酒らしい香りが広がり、さまざまな料理と相性がよい温度。さらに、「35度から40度の、ほんのり温かいくらいの温度は、お酒に含まれるうまみを強く感じられます。熱燗はキリッとして

を探していききたいですね。秋から冬は、鍋と味わうのも楽しみ」（恒松さん）
湯煎や電子レンジで意外と簡単につけられるお燗。さっそく試して日本酒のおいしさを再発見してみませんか。

お燗にすると香りが立って、よりおいしく感じました。
榎原晴美さん ならはら・はるみ 主婦



マラソンが趣味で全国の大会に出場。「その際に酒蔵を巡り、おいしい地酒を探すのが楽しみ」



お燗にぴったりの「菊正宗 上撰さけバック 本醸造」900ml 939円。ミシュランシェフやソムリエによって構成されるITQi(国際味覚審査機構)では、高品質な味わいの商品に「優秀味覚賞」を授与しているが、「菊正宗 上撰 本醸造」は、そのなかでも最高位の三ツ星を3年連続で獲得。継続的な卓越性が認められ、「ITQi クリスタル味覚賞」も受賞している。右上はプレゼント品の燗酒キット。

辛口の菊正宗を、好みのお燗でクイツという。

引き締まった刺激のある味わい。それ以上の温度はアルコールを強く感じて香味のバランスが崩れますのでおすめしませんが、ヒレ酒や骨酒には熱いお酒が合いますね」（友田さん）
上燗はまろやかでやさしい味わいになりますね。
恒松恵子さん つねまつ・けいこ 会社員



ダイビングや山登りが好きなアウトドア派。「山登りのあと、宿でゆっくり味わう日本酒は格別」

特に、この日試飲してもらった「菊正宗 上撰 本醸造」のように生酛(下段コラム参照)で造られた酒は、うまみ成分を豊富に含み、上燗程度のお燗でおいしさが引き立つという。
「我が家はほぼ100%燗酒しか飲まないんですよ。なぜなら生酛が好きだから。一般的に燗酒には温かい肴が合うとされていますが、わたしは赤身の魚の刺し身を、上燗の菊正宗と味わうのが最高だと思っています」（友田さん）
「これまで冷酒ばかり飲んでいましたが、燗酒のほうが香りを楽していました。体が温まって寒く感じました。体が温まって寒い季節の冷え対策にもよさそう」（榎原さん）
「友人にも温度による味わいの違いを教えて、燗酒と合う料理の組み合わせ

クロワッサンと菊正宗がコラボ。燗酒キットをプレゼント。

クロワッサンと菊正宗がコラボレートして、燗酒を手軽に楽しめる燗酒キットを作りました。「クロワッサン監修 オリジナル燗酒キット」の内容は、陶器製の燗ポット(フタ付き)と徳利(225ml)。徳利を入れたポットにお湯を注ぎ、飲みごろの温度になるまで待てば、おいしい燗酒の出来上がり。燗ポットのフタは徳利のコスターとしても使えます。ぜひ応募を！



デザインは変更される可能性があります。

〈本誌サイトから応募〉
愛読者10名に抽選で「燗酒キット」をプレゼント。下記のサイトで必要事項を記入して応募を。締め切りは14年12月20日。当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
<http://magazineworld.jp/croissant/kikusamune-889/>



〈キャンペーンで応募〉
菊正宗の対象商品のPOPについている応募マークを1枚1口としてハガキに貼り、POP記載の宛て先へ。抽選で100名に「燗酒キット」が当たります。応募マーク付き商品は12月上旬まで出荷予定、締め切りは15年2月27日。詳細は対象商品のPOPで。

対象商品：「上撰さけバック 本醸造」1.8ℓ・900ml・720mlパック、「キクマサピン」900mlパック、「キクマサピン 淡麗仕立」2ℓパック、「上撰さけバック 生酛純米」1.8ℓ・900mlパック、「上撰さけバック 男の辛口」2ℓパック。

※モンドセレクション3年連続金賞受賞



左・酒米の最高峰、山田錦。兵庫県三木市では契約農家(嘉納会)による栽培が行われている。右・全国千数百ある蔵元で生酛造りを伝承するのはわずか数蔵。丹波杜氏・渋谷孝志さんが伝統の技を支える。

加して酒母を造ることがほとんどだが、生酛造りでは自然に存在する乳酸菌で乳酸を生成。そこで得た力強い酒母を用い、杜氏と蔵人が昔ながらの酒造りを継承している。スッキリした味わい、キレのあるのと越し……。うまい酒には理由がある。

辛口の本流「菊正宗」 伝統の生酛造りに見る、 酒造りへの真摯な姿勢。

万治2年(1659)創業の菊正宗酒造は、酒どころ神戸・灘の蔵元。「菊正宗 上撰 本醸造」「キクマサピン」「上撰 樽酒」など、料理を引き立てる辛口の酒でおなじみだ。特筆すべきは上撰レギュラー酒以上で江戸時代から続く生酛造りが行われていること。現在の酒造りでは、手間と時間を省くために市販の乳酸を添

燗酒の呼称と温度

日向燗(ひなたかん).....	30℃程度
人肌燗(ひとはだかん).....	35℃程度
ぬる燗.....	40℃程度
上燗(じょうかん).....	45℃程度
熱燗(あつかん).....	50℃程度
飛び切り燗.....	55℃以上