

メニューを大切にする プロのための専門誌 FoodLife

特集●中国料理 繁盛店のキーワード

上野毛 吉華 / 養龍 / 南園
北京遊膳 / 中国DINERチャイナクイック

〔売上アップに貢献する紹興酒〕
料理にベストマッチ、ファン広げる紹興酒

紹興酒 新製品スポットライト
「紹興老酒 クリアー」興南貿易

〔紹興酒導入成功店〕
楽園菜館 / 彩華 / 青葉

〔カラー企画〕
売上アップ実現する注目ドリンク大研究
「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

「イタリアン・ブッフェ料理技術講習会」開催

2003

第12号

Vol.21 No.7



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、お薦められて飲みづらかった、独特な匂いと甘さがちょっと…、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っ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」テイスティングコメント
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年日本酒サービス研究会（SSI）認定「きき酒師」資格取得93年SSI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、程良い酸味とまろやかな舌触り、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



冰糖肉方（ピンタンロウファン） 沖繩皮付豚バラ肉の紹興貴酒と氷砂糖煮

【材料】 沖繩皮付豚バラ肉800g、A（葱2本、生姜1カケ、八角1粒）、氷砂糖1/2カップ、スヘアミント、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バラ肉は1時間ボイルをして長方形に整形する
②そのこを敷いたボールに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（途中水がたりなければ足す）
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

味が悪手という方におすすしたいタイプ。



キレのよさが飲み飽きしない。

陳年紹興貴酒 5年

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、練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、軽くお燗にしてもいやみなく楽しめる。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



ービスしてみたい。

ライトな甘さと香ばしさを
シャラ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フターに広がる。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するかオン・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ィブとして活用できるだろう。細めのシャランパーニュグラスでサービスしてみたい。



生烤方肉（シヨンカオファンロウ） 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800g位、紹興貴酒3年100cc、甜麵醬 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、金串で刺して紹興酒をまんべんなく塗り込み、2～3時間置く。途中裏返しをする
② ①をオーブン（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。甜麵醬、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

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にもできないのと同じです。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
☎0422-2313363
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。

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

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問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よい香りが沸きたつてくる。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、収斂味を感じ、酸と一緒に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。ポ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だ。



アジア人好みの醗酵の旨味 たっぷり。香辛料のきいた料理にはこれだ。

麴の効果は「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、麴からくるであろう、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。麴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、バランスよく厭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かかせたものを。味噌や醤油との相性もおもしろそうだ。



陳年 紹興貴酒 5年 醗熟成

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(麴出し)、A(葱、生姜)、B(醤油、塩)、C(陳皮、山椒、八角、日本酒)、香菜

【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(大きさにより時間調整をする)冷蔵庫でなじませる
④香菜を添えて供する

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。カメだしなら夢心地 9月24日



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】
①A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る。一度裏ごして急冷する。冷めたAにBの半量を加える。
②B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、まろやかな味特徴。常温、燗、冷やして提供する。640ml



ーを燗らすのも一興かも。

少し煉瓦色を帯びた透明感のある琥珀色。たっぷりとしたエキス分です。さらにミネラルや上の香りが増す。ピスタチオのようなエキソ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、たっ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、アフターの収斂味と、非常にドライで複雑味のある仕上がりになっている。ポルドーグラスで、香ばしく焼き上げた肉料理と。適度に脂肪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、食後には、アイスクリームなどのデザートに使用は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、プランデーグラスでゆつたりとライトタイプのシガーを燗らすのも一興かも。

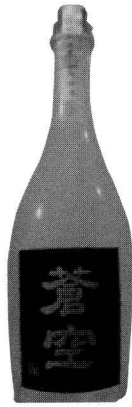


陳年 紹興貴酒 10年

ドライで複雑。香ばしく焼いた肉や魚料理と。プランデーグラスでシガーも一興。

New

新発売の日本酒



「蒼空」2002年度仕込四号
500ml 19,000円(完売)

今をときめく人気蔵元18社が会する大試飲会が福島郡山で行なわれた。

蔵元さん自らが、おすすめ銘柄を注いでくれ、話をしてくれるうれしい催しゆえに、会場に詰めかけたお客さん350名の大盛況。

青森「田酒」、岩手「南部美人」、宮城「浦霞」、「日高見」、山形「出羽桜」、「十四代」、福島「末廣」、「飛露喜」、石川「天狗舞」、福井「黒龍」、愛知「醸し人九平次」...などなど、そうそうたる人気蔵ばかり。

そのなかで、聞いたことのない銘柄がひとつあった。

「蒼空」。伏見の藤岡酒造。注いでくださるのは五代目藤岡正章さん、34歳。

7年ぶりに復活した伏見、藤岡酒造。『蒼空』の新たな挑戦に注目!

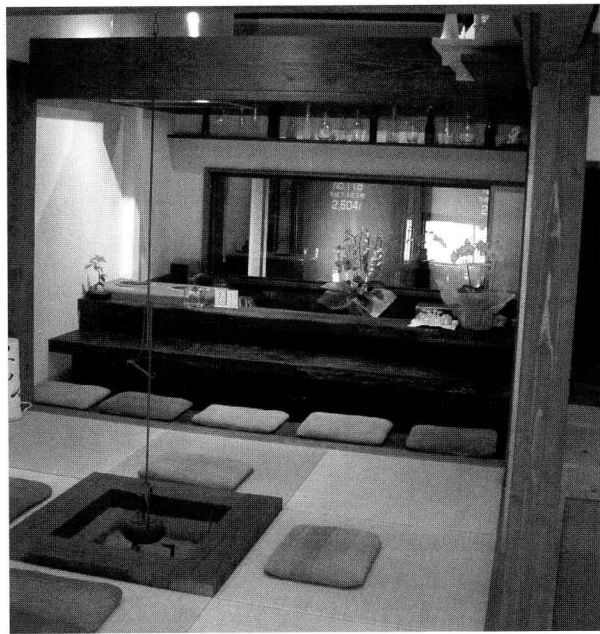
彼にとってはこのお酒が初仕込みなのだとか。『蒼空』という名も当筈新しい。

藤岡酒造は、明治35年に京都市東山区で創業。主要銘柄「万長」は今でも記憶されている方が多い地元密着の人気酒だった。

ところが、3代目の急死により平成7年の造りを最後に酒造業を廃止。当時酒問屋に勤務していた彼は、きつと悩んだことだろう。このまま自分が酒造りを続けていくかどうか…。不運なことに、最後の造りの時に阪神大震災にも襲われてい

る。しかし、「自分の手で酒を造りたい」との思いを芽生えさせたのは、同業の蔵元さんたちだったという。

酒問屋を退社後、全国の蔵元で修行を重ね、温かい応援を背に、平成14年春、新しい酒蔵を建築し(木造りのカウンターや囲炉裏のある酒蔵は



実に魅力的 7年ぶりの酒造りを始めたのだった。

初仕込みは二十八石。1升瓶で2800本。実際に使用するボトルは、家庭の冷蔵庫に入る大きさでもあり、2人で飲みきりサイズでもある500ml。これだと約1万本だ。

ちなみにワインボトルでいえば6700本。あのロマネコンティと同じくらいの生産量になる。中身は、兵庫県産特等山田錦55% 磨きで純米仕込み。

米洗いやタンク投入も火入れも、イタリア製のボトルへのビン詰めもコルク洗いや、藍染布に銀の箔押しという凝ったラベルの張りも、すべてすべて手造りだ。

そりゃあそうだが、最初から大量生産機械導入なんてできるわけではない。私の手元にあるのは『2002年度仕込四号』(5つあるタンクのうち4つ目の意味)の生酒だが、今飲んでちょうど「ひやおろし」状態になっている。

淡い山吹色、みずみずしい梨のような香り、嫌味のない吟醸香、軟水仕込みからくるなめらかさと柔らかな旨味。まるで、絹ごし豆腐を、上品な出汁でいただいたときのような、ほっこりやさしい舌触りが印象的。藤岡さんのお人柄が伝わってくるようにも思えた。

2003年度版のときは、きつと、冬の冷たく引き締まった空気に映える蒼空(あおぞら)のように、きりりと爽快な味わいになるにちがいない。

「よい酒は必ずや天に通じ、人に通じる」という代々伝わる言葉を信じ、新たな挑戦に取り組む5代目を、日本酒ファンとして注目していきたい。

藤岡酒造株式会社 ☎075-1611-4666

Look

注目の焼酎

宮里酒造所
098-857-3065



すごい旅に行ってきた。

沖縄から奄美大島など島を經由して鹿児島まで、1本の道路「国道58号線」が通っているのをご存知だろうか。海の上にも通っている、と思う。

島々と海750kmを繋ぐこの「国道58号線」を、沖縄を基点に鹿児島まで、船内泊も含めたどりつつ、焼酎のルーツを探る旅をしてきたのだ。土地土地の風土を感じ、空気を吸い、泡盛、黒糖焼酎、芋焼酎の造り手さんたちと語りあった。

やつとわかつた泡盛『春雨カリー』の意味

うれしかったのは、大好きな『春雨』の造り手、宮里さんにお目にかかれたことだ。

「春は希望、雨は恵を表しています。」と宮里さん。で、カリーの意味は？とうかがうと「沖縄ではカリーをつける」といって、縁起を良くさせるというように意味で使います。すべてが良くなるようにとあやかるつもりで乾杯のときにも「カリー！グ」といったりするんですよ。」

なるほどやつとわかつた、カリーの意味。このカリーは新酒のラベルにつけられる言葉。

新酒は比較のお手頃価格なので、縁起のいいカリーをつけて売り出されたのだとか。

私は数ある春雨銘柄のなかで特にこの新酒の味が好きで、前に店長を務めていたワインバーではいつもこのボトルを置いていたのだ。

すつきりとした最初の口当たりのあとに、ググツと出てくる華やかで

香ばしい後味が、長く長く、心地よく残るのがなんとも印象的で、はじめて飲んだ日から一目惚れだった。

「カリーは本当いうと2本買っていただきたいんです。ひとつは新酒で楽しんで、ひとつは瓶で熟成させて味わっていたきたい。」

さまざまに研究実験した結果、春雨には素焼きの甕による熟成は必要ないと結論付けた。ステンレスタンク、いや、できることなら瓶で熟成させたもので勝負したいと言い切るところが、宮里さん、ものすごくカッコいい。

でも、どことなく甕熟成したときに出るミネラルのような深い香りが漂っているのがとても不思議で、魅力的に思える。そんな風に熟成を経た10年や15年のクースーは生でゆつくり飲んでほしいとおっしゃる。

「おもしろい体験だったのはお寿司屋さんで、クラッシュアイスに泡盛を注いでだされたこと。どうもうち

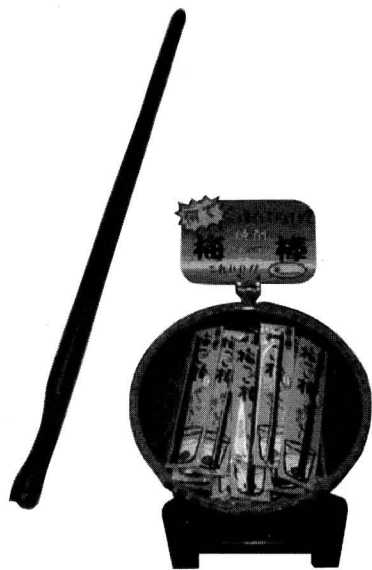
のだなあ、と思ったんですがはずれると恥ずかしいので黙ってたんです。すると「どうです、泡盛も美味しいですよ。春雨カリーっていうんです。でも、その飲み方は本当にお寿司に合って美味しかったですよ」と笑う。これは試してみたい飲み方ではないか。

突然泡盛造りを父上から引き継ぐことになり、平成元年よりほぼ1人で試行錯誤しながら造ってきたのが今の春雨の味。今は3人で二二〇石を造っている。

言葉の端々から、ほとぼり出るようにインテリジェンスを感じさせてくれる宮里さんだが、オオトカゲを捕まえる探検ごっこの話にも目を輝かせる少年つぼさをもあわせ持つ、とても魅力的な方だった。

いやあ、ますますカリーを手放せなくなっちゃった。

アイディア商品 『焼酎梅つぶし棒』発見



梅干入り焼酎の「梅をつぶすため」だけの棒がある。ずいぶんふざけた商品を作ったものだと思っただけ、よく調べてみると、木造りで本漆仕上げで、なかなか風情のあるものだ。先っちょは二股に分かれていて、しっかりと梅を捕らえることができるようになっていて。商品コピーだっ「混ぜやすい、潰しやすい」だ。製造販売元は、我が故郷福井県は若狭の「箸匠 せいわ」。お箸つくりの老舗だ。子供に正しいお箸の持

ち方を覚えさせることができる「六角知能はし」や「幸福のかけはし」 「合格祈願箸」 「商売繁盛箸」 などアイデアお箸で知られるメーカーで、全国繁盛店としてさまざまなメディアで紹介されている人気店だった。そんな会社で作ったのがこの「焼酎梅つぶし棒」。1本500円。かご製のデイスプレー付き30本セットもある。

とのおコミュニケーションのきっかけになると、なかなかの評判らしい。もちろん、老舗の技術も生きており、しっかりと握り心地や風合いも人気の秘密だとか。ちなみに姉妹商品に「なつとく納豆棒」「塗り珈琲マドラー」もある。話題つくりには本音が？

箸匠 せいわ
〒917-0298
福井県小浜市電前5-13-1
☎0120-118-480
(フリーダイヤル)