

## 今、熱い！ 中国料理



メニュー拝見／料理の本・酒の本  
佐竹弘の新・基本イタリア料理／曾兆明の醸芽菜をめざして

友田晶子の



黄麹仕込みの  
「さけ」焼酎『源粒』



蔵元焼酎 源粒 720ml 1365円

福島県郡山に月いちで通っている。行くたびに福島にはいい清酒が目白押しということに気がつく。で、翌日朝から仕事があるのに、どうしても誘惑に負けて飲みすぎてしまう。

翌日楽なのは焼酎だ！なんて、焼酎ブームに拍車をかける魔法の一言で、次は焼酎にしようかなどと思ったりするのだが、東北で芋でもないなあと考えていたところ、ありましたありましたこの地にピッタりの焼酎が。

米焼酎でも粕取り焼酎でもない「さけ焼酎」として産み出されたのが、笹の川酒造の『源粒』。明和二

年（1765年）創業以来清酒一筋のこの蔵が「清酒蔵が造る焼酎とは」というテーマを念頭に造った日本酒蒸留酒である。

清酒と同じ三段

仕込みをおこない、黒麹や白麹ではない、清酒ならではの黄麹菌を使用。

減圧蒸留ですっきり感をだした。ほんのりと香る吟醸香に、柔らかな甘味をともなった繊細な味わい。

後味に清酒独特の旨味のようなニュアンスがふうわりとひろがり、あ、お酒だ、と思わせてくれる。これが黄麹の影響なのかな…。

ちなみに、同社同シリーズにはより華やかな酒焼酎『吟粒』もあり、こちらのほうがよりフルーティーな吟醸感を味わえる。こちらが吟醸酒なら『源粒』は純米酒のイメージだろうか。

最近ハマっている濃い目に入れた緑茶で割る「お濃茶割り」で、まずは一杯。おつまみには、日本の代表的なお手頃夏野菜、きゅうりを浅漬けにして七味をばらっとかけたもの。きりつと冷えたきゅうりをカリカリツとやれば、一日の暑さも吹き飛ばすつてものです。緑茶のビタミンとききゅうりの利尿作用、唐辛子の脂肪代

謝効果で、しつかり夏を乗り切れること受け合いた。

あ、また焼酎ブームに拍車をかけるコメントをしてみました。

ま、「焼酎」は夏の季語でもあるし…、ブームを機に美味しい商品が

「えくぼ」に技ありの焼酎グラス

東洋佐々木ガラスの焼酎専用グラス、『焼酎道楽』シリーズが面白い。とくに『本格焼酎道楽 えくぼ』は、透明感のあるなめらかなカットに「えくぼ」がある。このえくぼの位置を目安に、焼酎を注げば「焼酎6・水4」の水割り、もしくはロックが自然とできるのだ。

サワーや水割りに用いる「ロングタンブラー」(490ml)。水割りやロック用に「タンブラー」(300ml)。オン・ザ・ロックやストレートに「オンザロック」(310ml)などがある。

業務用としておすすめしたい理由は、破損の多い口部を強化加工してあり、安全性・耐久性に優れたハード・ストロング製品でもあり、とても使い勝手がいいから。機械製とはいえ、なめらかで透明感あふれるカットグラス調のデザインは、焼酎の色合いや氷の艶をいかし、手造り風の感触を楽しめる。それに何より、手に持った感触がともいい。えくぼがちょうどいい位置にあつて安定感があるのだ。

和のダイニングやオシャレ系の居酒屋、エスニックなどでも映える焼酎グラスだろ

う。また、本格的な手造り焼酎グラス(タンブラー、ロック)がありひとつひとつ形

生まれるのはうれしいことだ、という今ではひとまずこの波に乗ってゆこうじゃないか。

笹の川酒造株式会社  
024-945-0261

が違う)や、八千代切子と名付けられた切子模様のグラスもあり、どちらも6・4の理想的な水割りやロックができる目安が、嫌味なく、デザインに取り入れられている。一度手にとつて、お試しいただきたい。

本格焼酎道楽 えくぼ ロングタンブラー700円、タンブラー600円、オンザロック600円、本格焼酎 手造りタンブラー(藍・深緑・赤紫)1400円、ロックグラス1200円、八千代切子オンザロック/タンブラー/タンブラー大 5000円



オンザロック タンブラー ロングタンブラー

東洋佐々木ガラス 03-663-1140