

差別化を図るお店が選ぶドリンク  
「紹興貴酒」&「山楂酒」

## 中国料理の新潮流

刀削麺荘の強さ・新しさ  
進化続けるチャイナクイツク



メニュー拝見／料理の本・酒の本／最新店舗デザインチェック  
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



ポルトやラムのように楽しめる  
食後酒『チヨイヤ黒糖梅酒』



「チヨイヤ 黒糖梅酒」  
720ml 1,000円

ワイングラスに注ぐと、グッド・  
ヴァンテージのポルトか、樽熟成の  
長いダークラムのような香りが鼻腔  
をくすぐる。

これ実は梅酒だ。  
チヨイヤが今年発売した新製品  
『黒糖梅酒』である。

ポルトやラムのような風味…と感じ  
たのは、濃厚な黒糖や黒酢、黒ラム  
を使用していたからだ。アルコ  
ールも14%とワインと同じくらい。  
ラベルには『とろける』という言葉  
がついているとおり、とろりとした  
舌触りもポルト酒っぽい。

健康志向にピツ  
タリの梅酒と、今  
大注目の「黒系食  
品」をコラボレ  
トさせた、ヘルシ  
ー感満点のお酒で  
ある。さすがは梅  
酒業界ナンバーワ  
ンのチヨイヤさん  
だけある。目の付

け所がにくいじゃありませんか。

今年妙に梅酒にハマってしまった  
私であるが、実は、白い砂糖ではな  
く、黒砂糖を使っていたのだった。  
なあ、と漠然と思っていたのだった。  
単純に、黒砂糖のほうが身体に良さ  
そうだから…なのだが。

そうしたら、とあるお酒の展示会  
で発見したのがこれであった。

黒糖だけあって、香ばしいコクと  
濃厚な甘味が特徴。「さらりとした」  
とか「かる〜い」とか炭酸入りの  
「ウメッシュ」などは、正反対の  
路線になる。

だから、おすすめは食後のお酒と  
してであらう。

ゴルゴンゾーラなどのブルーチー  
ズをおつまみにしてみると、『黒糖  
梅酒』の甘さと青カビのぴりりとし  
た刺激と塩辛さが絶妙の相性となる。  
梅酒というところでしても食前酒の  
イメージが強いが、デジエステイ  
フ（＝食後酒）としての梅酒も新し

い感覚で楽しめそうだ。

おしゃれなりキユールグラスでス  
トレート。または、白ワインぐらい  
に冷やしてワイングラスで。いやいや、  
大ぶりの氷を入れたバカラのオ  
ン・ザ・ロックグラスでなら、褐色  
の色合いに深みと透明感が増し、か  
なりグレイドの高いバー使用のデ  
ジエステイフにもなる。

驚きの美味しさが簡単に！

『蓋付き錫ちろり ミニかんすけ』

本当に驚いた。

お酒を「錫」の入れ物でお燗すると、不  
思議と美味しくなるとは聞いていたが、あ  
まりにも味が変化したので、私は思わずそ  
の場でへたり込みそうになった。

錫のちろりにほんの2、3秒入れたお酒  
と、なにもしない同じお酒を飲み比べたら  
ちろりのほうのお酒の、なんとまろやかな  
こと、なめらかなこと。

別にお燗をしたわけではなく、一瞬錫の  
ちろりに入れただけなのに、ものすごく味  
が変わって本当に驚いた。

錫の威力を改めて感じた体験だったが、  
この「錫ちろり」と「陶器」と「木杵」の  
3点で、簡単にお燗ができるセットがある。  
電気もガスも不要。テーブル上でお燗が  
できる。燗温度は15分そのままキープし  
てうれしいポイント満載のセットだ。

題して『蓋付き錫ちろり ミニかんすけ』。  
陶器にお湯を入れて、そこにお酒の入った  
ちろりをつければ、絶妙な温度でお燗がで  
きる。また、しばらく温度がキープするの  
もうれしい。おまけに、一人前ずつできる  
のが楽しいし、テーブルの上におきっぱな

さらに、この味わいと、和食に  
も洋食にも中国料理にも、エスニツ  
クにさえもいけてしまいうようなこ  
ろが、なんともすごい。  
梅酒はこれからますます見逃せな  
い日本のお酒になると、また確信し  
てしまった。

チヨイヤ梅酒 ☎0729-56-0515



蓋付き錫ちろり ミニ かんすけ  
14,000円

株式会社サンシン  
東京 ☎03-3970-0943  
大阪 ☎06-6969-8468

して、常に適温を飲めるのがいい。木杵も  
温かみがあるし小ぶりなのが便利だ。  
もちろん、お燗だけでなく、冷酒にも利  
用できるらしい。  
で、なにより、錫のパワーで、お酒の美  
味しさ倍増なのだから、こんなに利用価値  
の高いお燗グッズは、今までなかったの  
ではないか。

これからの季節、美味しいお燗を提供し  
たいとお考えの店主様。ぜひ、お取り扱  
いを、私、絶対、飲みに行きます。