

うどん新時代がやってきた

今、お客が集まる
ダイニングシーン



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

気になる

日本酒

日本酒オンザロックに
輪切りライムスライス
グラスの中でお月見を



「司牡丹 零下貯蔵生酒」
720ml 1050円(季節限定品)
0889-22-1211

今年の夏は『夏酒セミナーの楽しみ方』というイベントをあちこちで行なった。

夏だからといってビールやサワーばかりでなく、その他のお酒、とくに日本のお酒を夏向きの飲み方でオシヤレに涼しく、おまけに健康的に楽しもうという内容。

考えましたよ、オシヤレ&涼しげ&ヘルシーな飲み方。

まずは身体にもいい梅酒。

話題の日本酒ベースの梅酒はきりりと冷やしシェリーグラスでそのままアペリテイフに。焼酎ベースの梅酒はソーダと割ってシャンパングラスでオシヤレに。

相変わらず人気の芋焼酎はロックグラスにクラッシュアイスで。アルコールをソフトにしてみたらかき出すとお魚料理にもいける。

夏にピッタリの泡盛はシークワサーの100%果汁で割って健康的に…、などなどを参加の方々にテイストイングしていただいた。

で、一番人気だったのが実は日本酒だった。

小ぶりのロックグラスにごろっと氷を入れ冷やした日本酒を注ぐ。そしてライムの輪切りを添える。本場に暑いときはこれにミントの葉を浮

かべた。グラスを口に近づけた瞬間、爽やかなライムの香りが鼻先をくすぐり、ミントの香りが鼻の奥に涼しい風を吹き付けてくる。いやはや、ライムとミントを入れるだけなのに、まるでマティニーかギムレットのような切れのある風味に変身している。正直ビックリした。

まあるく輪切りになったライムとミントの葉のグリーンもグラスに涼しげで、「日本酒もこんな飲み方があったのか!」と参加者の皆様も目がまん丸。

この飲み方に合うのはしっかりと芯のある男酒だろう。実際セミナーで使用したのは高知は司牡丹酒造の『夏限定 零下貯蔵生酒』。骨格のある辛口酒がライムと一体になりシャープな口当たりとなつて絶妙なコントラストを生み出す。

9月といえどもまだ暑い。そろそろ「ひやおろし」、「秋あがり」が回り始めるが、もう少し冷たいお酒を楽しみたい気分。

そんな時この日本酒&ライムをおすすめしてはいかがだろう。ころは中秋の名月。グラスの中に浮かんだライムの輪切りをお月様と見立て、心地いい秋風を待つのも一興かもしれない。