

## 宴会・パーティ

今すぐメニュー化できる  
オージー・ビーフ&ラムスペシャルメニュー



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



福を呼ぶ芋焼酎、  
黒麹仕込み『蝙蝠(こうもり)』

福を呼ぶ芋焼酎がある。その名は『蝙蝠』。読めるかな? 「こうもり」ですよ、「こうもり」。造り手は、鹿児島大隈半島で明治3年より創業の岩川醸造。味わいのポイントは以下のとおり。

①シラス台地に育てられた黄金千貫の、両へたをザックリ取り去るという贅沢な使い方、異臭のないきれいな仕上がりにした。  
②首の長い蒸留機(IIポットステイ)使用で、まろやかでエレガントな風味になった。

③「荒ごし濾過」と「古式常圧蒸留」で芋の風味がたっぷり。  
④黒麹でしっかりと骨太の味わいもプラス。

実際味わってみると、ふかし芋やスイートポテトのような甘い香りと、ジューシーオレンジのようなフレッシュフルーツ系の香りが同居。華やかなわりにはいやみなくエレガントな印象。スルスルと心地よく喉に入っていくけれど、しっかりと旨味と辛らしい風味が残り、後味もふわっと甘く香ばしく長い。優しい印象で飲み飽きしないタイプだが、適度な芋風味が楽しめるバランスのいい、どこか都会的な芋焼酎だ。

最初の一杯はソーダ割りで。2杯目はオンザロックで。3杯目はぬめのお湯割りでじっくりいきたい。おつまみは、魚であれ肉であれ、クリームソースやチーズ風味などがマ

ツチしそう。もつと簡単ならマヨネーズとの相性もよさそう。シーザーサラダや鳥のチーズ焼き、シーチキンのマヨネーズあえ、ポテトサラダ、海老グラタン、クリスマスビーナ薄焼きピザなんかもよさそう。華やかさが洋風テイストにピッタリくる。

さて、幸福問題。

実はこの『蝙蝠』、造りは鹿児島だが、企画は東京の「酒ネット」というお酒通販グループなのだ。どおりで味わいが洗練されていると思っ

たわい。もともと蝙蝠は中国で「福を呼ぶ動物」としてあがめられているのだとか。そのありがたい蝙蝠さまのご利益を十分に取り込んだ芋焼酎というのが、この『蝙蝠』なのだ。

驚くことに大都会の東京は蝙蝠の種類が最も多い街らしい! 東京発信の芋焼酎が、蝙蝠が発する電波のように全国津々浦々に波及していつてほしいとの願いを込めてのネーミングだったのだ。蝙蝠のイメージどおり、真っ黒のボトルと古式中国文字のようなデザインと電波をイメージしたシルバーのキャップシールがその「思い」を表している。

さて、ボトルを手にしたあなたにも幸福が訪れる……かな。

お問い合わせ

株永田屋 TEL 03-3732-4711

古式常圧蒸留黒麹仕込 蝙蝠

1800ml 2,500円 720ml 1,250円