

豆板醤、それは四川料理の魂

中華の勢いがとまらない

今すぐメニュー化できる
オージー・ビーフ&ラムス・スペシャルメニュー



気になる

日本酒

生牡蠣に生酛の名門大七の『雪しぼり』



久しぶりにイタリア、フランスのワイナリーツアーに行ってきた。楽しみだったのはワインのみならず、実はボルドーで食べる生牡蠣だった。季節到来！ 小ぶりで薄めのあちらの牡蠣は、スルスルと何個でも食べられる。実際18個やつつけてきた。はは、かんたんかんたん。

で、いつも思うのが、大西洋や地中海で育った牡蠣は不思議とワインに、日本周辺の海で育った牡蠣は不思議と日本酒に合うなということ。ミネラルの成分が違うのかな、などと勝手に考えているのだが、ま、イメージもあるかもしれない。

日本の牡蠣なら、コクと旨味と酸味が特徴の「生酛造り」に合わせた。常温でも美味しいけれど、ぬる燗や熱燗にして飲むとさらに旨味が倍増する「生酛」。これからの季節、舌と喉と身体を温めてくれる、なんともうれしいアイテムだ。

この生酛造りといえば福島県の大七酒造。いつ飲んでも上品な旨味とコクを楽しめる大人気の造り手さんだ。日本の牡蠣といくらこれだ。

とくに、本醸造の生原酒『雪しぼり』がいい。生酛造りだけど、華やかな艶となめらかさ、原酒らしい芯のある味わいが魅力だ。精米歩合は

69%だが、香りにはどこことなく吟醸風味を感じるフルーティーさをおねそなえるから冷やでもいける。ちなみに同じアイテムで「にぎり」もあるが、こちらも人気アイテム。これは新酒の頃までもう少し待たねばならぬ。

で、これをワインくらいの冷たさで生牡蠣とやるのだ。

つやつやの牡蠣にレモンをしゅつと搾る。余計なものは使わない。そしてつるつと口の中へ。むは、うま。そのあとに冷たい『雪しぼり』をごく。生牡蠣のクリーミーさと磯の香りを心地よく広げ、後味のちよつとした生臭味をきれいに洗い流してくる。潮の風味は長く長くなる。

もちろんぬる燗もいい。燗にするとうま味は華やかに味わいはきゅつとドライに引き締まる。これには牡蠣の酒蒸しであわせたい。もちろん同じお酒を使うのだ。贅沢？ いいんです。そろそろ年末なんだから。ひとときのこんな贅沢で慌しさを乗り切れるなら、いいんですとも。

〔問い合わせ〕

大七酒造(株) TEL 0243・23・00007

<http://www.daisichi.co.jp/>

雪しぼり 720ml 1,365円