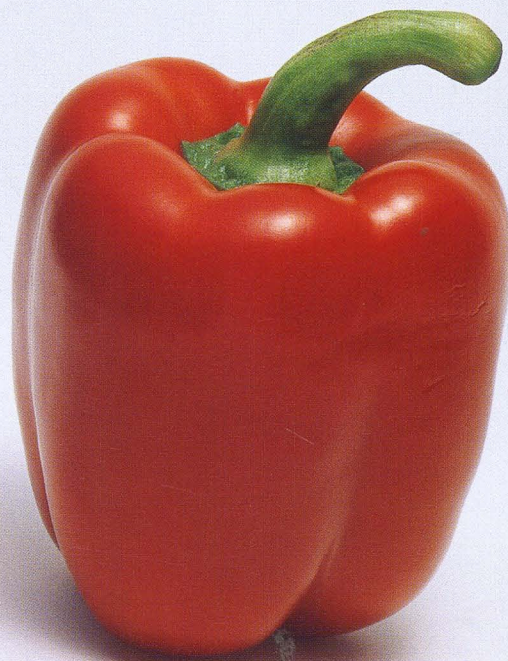


2006 特集●イタリア料理

料理・経営・人材育成
それぞれ異なる
5人のビツグ・オーナーシェフ。
彼らの存在そのものが
イタリアンがなぜ強いかを
教えてくれる



友田晶子の

気になる 日本酒

NIHONSYU



あの九平次が送り出す 限定大吟醸酒『別設(べつしつらえ)』

超かっこいい!

まるでジャン・ポール・ゴルチエ張りのスタイリング。

ラベルはなんと本革だ。

いや、一見ダウンペリみたいなに見えるな。

とても日本酒のボトルとは思えない。そう、中身は真正正銘の日本酒なのだ。

いまやフランス、三ツ星レストランでもオンリストされている人気銘柄『醸し人九平次』(萬乗醸造)が12月2日に発売した限定大吟醸だ。

名前は『別設』。「べつしつらえ」と読む。うう〜ん、ネーミングもしやれる。ちなみに同社には『別誂』(べつあつらえ)というのもあるが、これとはちがうものなのでご注意。

この『別設』は、精白40%の兵庫県産山田錦使用の2002年産大吟醸、それも「中取り」のみを、約4年間、プラス1度の状態で貯蔵した珠玉の逸品なのだとか。よくラベルを見ると、ANNEE 2002とある。ANNEEとは年号という意味のフランス語。むむむ、まるでヴィンテージもののワインのようだね。

発売されたのは1000本のみ。東京江東区の「はせがわ酒店」などの酒販店で購入可能とのこと。数回テイステイングしたというはせがわ酒店、長谷川氏のコメントによると

「九平次らしい、優しき、気品を感じさせ、料理との相性も良く、杯がすすいとすすみます。九平次自身のセリフではないですが、なんとなく豊かで幸せな気持ちにさせてくれるお酒です」なんですと。

たしかに九平次の良さは、華やかで洗練されているところ。みずみずしさのなかに米の旨味を感じさせ、飲み飽きしないバランスの良さを持つている。

この『別設』も、きつとなめらかで艶がありエレガントなんだろうなあ。4年間の熟成だから深みもあるだろうし…と想像するのみ。今回はやはりテイステイングしてない。新春早々まことにやさしい話だが、なしる限定酒なのだ。

で、気になる金額は5,000円(720mlボトルのみ)也。日本酒と思えば高いけれど、4年間熟成と九平次ブランドという付加価値、さらに1000本限定と考えれば「あり」だろう。それになにより、お酒の席でこのボトルはきつと一目置かれるに違いない。だって「すてき!」とか「かっこいい!」などと歓声のあがる日本酒など今までなかったのだから。

新年の酒席に、ピッタリの一本。チエックしてみる必要も「あり」だ。

お問い合わせ はせがわ酒店
03-5836-3477