

日本の中華の源流「四川飯店」

カジュアルから本格派まで
ますます存在感高めるイタリア料理



友田晶子の

気になる 日本酒

NIHONSYU

お燗専用の大吟醸「九頭龍」(黒龍酒造)、 ますます注目度アップ



「九頭龍 大吟醸燗酒」
1800ml 5,250円

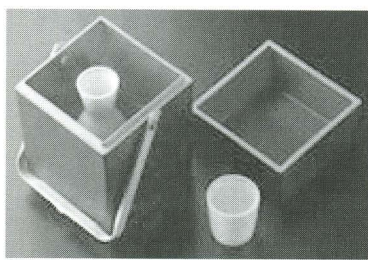
黒龍といえば日本全国、いや、いまや海外にまでもその名を馳せる大人気銘柄。私は自分と同じ福井生まれのお酒ということで、ほとんど身内のような気分で(勝手にだけども)昔から飲んでいた銘柄である。

人気の理由は、吟醸を中心にした酒質の良さはもとより、ネーミング、デザイン、マーケティング…:となにをとつても一歩先行く蔵元であることだろう。20年近く前になるだろうが、4合ビンで10,000円という『石田屋』の発売には本当に驚いたものだ。

そんな黒龍が、お燗専用の大吟醸を生み出した。名前は「九頭龍」。大吟醸は冷やで飲むものというのが、まあ、いわゆる定説であるのだが、実は吟醸でも大吟醸でも、否、生酒さえもお燗して飲んでいいといことが、ここ最近、改めて言われているのだ。そう、いわばちょっとしたお燗回帰ムードである。

それもそのはず。日本酒は昔からお燗にして飲んでいたもの。身体に優しく、うま味もアップするお燗は、きっと日本人のDNAにはしっかりと組み込まれている飲み方なんだと思う。

これを考案した若社長水野さんにお燗向けの大吟醸を造る際に気をつけたところを伺うと「お燗特有のつんとする感じをなくすこと」とおっしゃる。実際飲んでみると、お燗、たしかにつんとしない。でも大吟醸らしい華やかさが十分にあつて心地いい。口あたりはなめらかでどこことなく艶がある。この艶が大吟醸のよさだろう。さらに清らかな軟水から



酒燗具「燗たのし」 2800円

くるやわらかな甘みは、福井ならではの個性でもあるし黒龍の人気の源でもある。こりや、量いっちゃうよって感じ。

さらにこの「九頭龍」、今のところ、料飲店での扱いしかない。なぜならば「お燗を正しく理解して、おいしいお燗を出してくれるお店で提供してもらいたいから」と水野社長。「そのために特製お燗器を作ったんです」と『燗たのし』を取り出して笑う。これならやわらかい味わいのお燗にできるし、卓上に置いたまま冷めることなくゆっくりお燗を楽しめる。

家庭でやりがちな電子レンジでチンは手軽だけどムラがあつておいしくならない。沸騰したお湯での湯煎はアルコールが飛んでしまうし、ぴりぴりした味になる。昔はお燗番というプロがいたくらいお燗は技が必要な飲み方なのだ。ふむ、確かに家庭では難しいかもしれない。

しかし、おいしいお料理と一緒に出される『燗たのし』の「九頭龍」をお店で体験すれば、ちよつとの工夫でおいしいお燗が飲めるようになることがわかる。きつと、この体験が重要なのだ。これが水野社長が「また酒販店さんには出さない」「ゆつくり育てたい」と考える大きな理由だろう。なかなかの戦略家だ。どうですか? この戦略に乗って、あなたのお店でお燗大吟醸のファン作りをしてみては。