

旨いから強い中国料理

川菜「龍の子」安川哲二シェフの
スペシヤリテイ 25



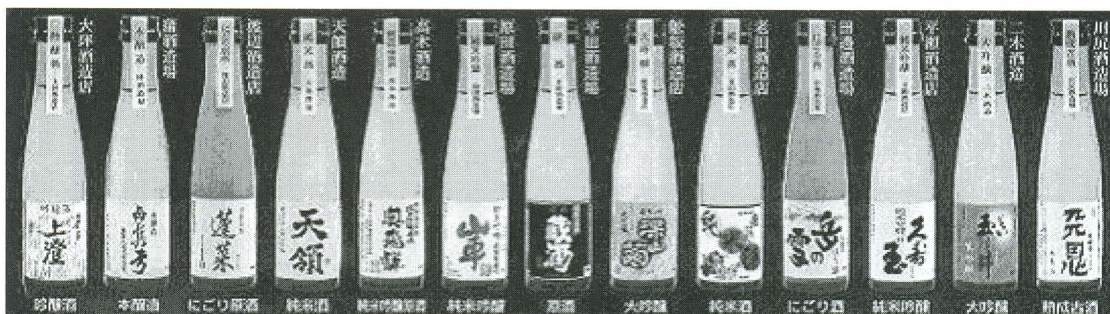
今月の視点／料理の本・酒の本／佐竹弘の新・基本イタリア料理
横田秀夫の今月のスイーツ

友田晶子の

日本酒 気になる

NIHONSYU

飛驒の地酒13歳の1合ビンセット 『飛驒十三撰』発売



銘酒十三撰のセット内容

銘柄	造り	日本酒度
神代 上澄	吟醸酒	+5
白真弓	本醸造	+2
蓬菜	にごり原酒	-10
天領	純米酒	+4
奥飛驒	純米吟醸原酒	+3
山車	純米吟醸	+4
蔵酒	原酒	0
深山菊	大吟醸	+4
鬼ころし	純米酒	+3.5
岳の雪	にごり酒	-8
久寿玉	純米吟醸	+2
いちい玉の井	大吟醸	+2
天恩	熟成古酒	非公開

飛驒高山をはじめ、下呂温泉や飛驒金山湖、ニュートリノのカミオカンドで知られる飛驒神岡は、なんとも旅情をかきたてる魅力のあるところだ。

高山の朝市や重要伝統的建造物に指定されている江戸の町並みなどは人気の観光地で、私もついぶん前に訪ねたことがあるけれど、風情のある景色は今でも鮮明に覚えている。みたらし団子をほおばりながら、どの地酒をお土産にしようか、あれこれ迷ったことも忘れられない。

この郷愁たつぷりの飛驒の地酒蔵元ばかりが集まって味比べセットを作った。それも今人気の1合サイズ。参加蔵は13蔵。13本のセットでも買えるし、1本ずつでも買うことができる。企画&セット名は『飛驒十三撰』。13本入りで6300円（税込）み。1本330円〜600円と手頃だ。

13本のセットは箱入りになっている

る。届いた箱はサイコロのような真四角。正直「13本って中途半端な数でどうやって一箱にするんだ？」なぞどど思っていたのだが（なにせ12本が1ダースというのが常識だからね）、開けてなるほど、四角を斜めに仕切ればきれいに13本入るのであった。

ボトルは淡いブルーで統一しているが、それぞれの蔵の個性あるラベルが色とりどりでも印象的。13蔵は表のとおりだが、全体に洗練されて華やか、それでいてしつかりコクのある仕上がりが多い。

カップ酒流行りではあるが、1合ビンでの飲み比べもきつとウケるはず。飛驒特産の朴葉焼きや赤カブのお漬物、鮎の塩焼きなどと一緒に「高原の風を感じる飛驒の地酒フェア」などを開催するのもおすすめかも。

お問い合わせ・お買い求めはこちら。
片野酒造 0577-34-4567
池田酒店 0577-33-2588