

この冬絶対売れる!! プレミアム食材

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

友田晶子の

気になる 日本酒

NIHONSYU

リニューアルした福井のお酒 『伝心』のオーラはすごい



純米大吟醸・「漢」
720ml
2,625円

純米吟醸・「雪」
720ml
1,575円

純米酒・「稲」
720ml
1,208円

本醸造・「土」
720ml
998円

福井県出身だから、やはり福井のお酒が体に合う。福井の優しいなめらかな水で醸されたお酒の、甘く瑞々しい舌触りと柔らかな旨味が、舌と心と心にしつくりくるのだ。むかしから好きだった一本義久保本店の「伝心」がこのたびリニューアルされ、あらためて福井らしい味わいを見直すことができた。

新しい「伝心」は、中身はもちろん見た目もかなり洗練されての登場となった。この誌面、カラーでご覧いただけないのが残念だが、「土」本醸造「稲」純米「雪」純米吟醸「漢」純米大吟醸の「伝心シリーズ」4兄弟は、それぞれ茶色、緑、白、青のイメージカラーを持つ。「伝心」の印象的なロゴは切り抜きスタイルでラベルになり、全体に透明感あふれるデザインとなった。

味わいは、「土」があっさりとしたコクと飲みやすさ、「稲」は米の旨味が長く残るタイプで、この二つは常温かお燗がいいだろう。「雪」は瑞々しさとなめらかさ、「漢」は華やかさと繊細さと切れのよさを兼ね添えるタイプで、この二つは冷やしめがいい。

お店で揃えるなら、やはりずらり

4本をならべたい。美しい色合いと力強いロゴが、結構なオーラを発してくる。

昔から越前ガニを食べるときは「伝心」と決めていたが、まあ、高いですからね、はい、無理にはいいませんが・・・、さうだな、日本海ならではの甘エビやこりつとした鰯(たえ)と旨味凝縮の白身魚には、やはりびつたりくる。もしくは身がキチキチいうくらいの新鮮なブリもいだろう。

さうさう、ホームページの説明で、「土」はEARTH、「稲」はRICE CROP、「雪」はSNOW、「漢」はAIR OF THE BREWERYという説明がついている。こういうキャッチがあると、日本酒ブームの光が見える欧米でも、日本酒の哲学みたいなものを伝えながら飲んでもらえそうな気がする。お、まさに、心、伝える・・・ではないか。いいねえ、福井のお酒を世界に！だな。ああ、おらがふるさとですみません。でも自慢できるお酒があるって幸せなことですよ。

一本義久保本店

0779-87-2500