

斬新・創意・情熱  
気鋭の若手シェフ8人による  
中華料理の競演

2008年北京オリンピックに向けて

北京料理その真髄に迫る





友田晶子の

# 気になる日本酒

焼肉・ステーキに合う日本酒登場、その名も「ぎゅう」



1800ml、1600円（希少な売酒特）  
お肉料理店のみ販売

夏だ、日本酒だ、焼肉だ！

…うむ、なんかへんな感じだなあ。

夏だ、ビールだ、焼肉だ！

…って、やっぱこれだよなあ。

でも、夏だってお肉だっつて日本酒

を飲みたいときがあるんだけど…。

毎年この時期感じていたことだ。

ところが今年、なんと、お肉料理

に合う日本酒が発売された。その名

も「ぎゅう」。ふざけているわけ

はない。パッタモンでもない。造り

手はあの石川県の萬歳楽（小堀酒造

店）。創業享保年間創業、加賀の菊

酒で知られる伝統蔵である。驚くこ

とにお肉料理の専門店のみに業務販

売するという。斬新だなあ。

お肉と合う大きな理由はまず「酸

味」だ。山廃仕込みからくる結構し

っかり感じられる酸味は、お肉の脂

分をきれいに洗い流してくる。も

うひとつは「旨み」。やはり山廃か

らくるやわらかいすっきりとした旨

みがお肉料理のкокといひバランス

をとる。普通酒だけと華やかでフル

ーティーな香りも  
あるし、ドライで  
きりつとした辛口  
も飲み飽きしない。

さらにお取扱店

としてうれしいボ

イントは1800

円で1600円

（希少な売酒特）

2台と小分け売りすれば、お手ごろ

に提供できる。

夏本番の今からなら、冷酒または

オンザロックでおすすめしたい。切

り子やワイングラス、青竹など酒器

にこだわれれば、日本酒ならではの涼

しさも馳走になる。

焼肉ならタレではなくて塩焼きが

いいだろう。牛タンやハラミ、霜降

り肉にレモン・わさびを一緒に添え

て、炭火焼きなら香ばしさが増して

なおいい。ステーキであればヒレを

にんにく醤油で、赤身肉の上品な旨

みとにんにく醤油の風味に、お酒の

まろみがびったり寄り添うはず。

すき焼きもいっしょ。甘辛いと

ころがきつとベストマッチのはず。

砂糖と醤油とお酒で焼き煮する関西

風なら、もちろんそのお酒も「ぎゅ

う」になる。ちよつと贅沢。

そうだ、ハンバーグ！ お醤油と

大根おろしの和風ハンバーグにどう

だろう。ご飯に行く前におつまみと

しても楽しむのが大人のハンバーグ

である。じわつとあふれる肉汁と

「ぎゅう」、意外にいい相性だと思っ

ほかに牛肉たつぷりの肉じゃが

や牛肉のごほう巻き、ビーマンの牛

ミンチ詰めなど、あれこれ考えられ

る。フレンチのようなソースたつぷ

りのステーキというよりは、塩焼き

や出汁かお醤油を使ったあつさり系

の牛肉料理がきつといい。

ああ、想像しただけで生唾ゴクリ

になってきた。

お肉料理店にコレが置いてあれば、

念願の「夏に日本酒でお肉」が実現

できる。「ぎゅう」の一升瓶とも

に、あつさり塩焼き肉パーティーな

んていいじゃない。わーい、夏だ、

日本酒だ、焼肉だ！ さあ、さあ、

みんな集まって！ たくさん焼くよ

ーっ！ じゃ、まずはカンパニー。

ごくごくぶはーっ。…って、あ、

ビール飲んじゃった。

あ、いや、ひとまずのどの湯きを

潤して、2杯目からゆつくり日本酒

とお肉、堪能しましょう。焦らない

焦らない。

お問い合わせ先／小堀酒造店  
0761-93-1171