

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ
& ラムの魅力

花開く

イタリアの地方料理

現地レポート

熱気の香港、激変する四川を見た



気になる日本酒

蟹向きの日本酒「蟹至福」登場



蟹至福 1800ml
2200円（税別）※各県小売価格



2016年年度の日本酒キャンペーンで「ズワップ」で「デリシャス賞」を同社が受賞したカップ酒

蟹の季節だ。

我がふるさと福井はなんてったって蟹王国。地元の人たちと食通に愛されるメスのズワイ「越前セイコガニ」はそろそろ終わりだが、皇室献上で知られる極上の「越前ズワイガニ」は2月ころまで美味しいし、入れ替わりに市場に出てくる脱皮直後のズワイ「ズボガニ」は、その甘く瑞々しい身が3月終わりころまで楽しめる。

蟹を食べると、どうしてもみんな無口になっちゃう。殻をホジホジしてせつせつつまんでいると、やはりしゃべる暇なんかないのであるね。でも、忙しい合間にもお酒は飲みたい。話す暇はないけど飲む暇はある。もちろん蟹のおいしさをぐくつと生かしてくれるお酒ならなおいい。

で、このたび、蟹王国福井から蟹向きの日本酒が発売された。その名も「蟹至福（かにしふく）」。「山廃造り」に主軸をおく田嶋酒造の新作だ。乳酸の風味を生かした山廃本醸造は、冷やでもお燗でもいけるし、福井の軟水仕込みでうまれるすっきりなめらかな舌触りが飲み飽きせず、なにより繊細な蟹の風味を膨らましてくれる。

それにこのラベル！ もともと同

社のカップ酒に使用されていた蟹さんイラストを一升瓶にアレンジしたものだ。食欲をそそるなんとも温かみのある紅色が、いいではないか。業務用料飲店向けの発売だが、山廃本醸造は酸化しにくく、一般の速醸仕込みより開封後3倍持つ（同社経産値）というところも使い勝手がいい。

私流の合わせ方は、大振りのグラスに常温で注ぎ入れ、レモンを数滴しほりいれる方法。小さなお猪口では、蟹を頬張りながらじゃ追いつかない。少し酸味を足すと蟹の身の甘味が何倍も引き立つ。グラスは透明ではなく磁器などがいい。蟹でどろどろになった手で持っても汚れが目立たない（蟹は箸ではなく手で食べるのが美味しい）。細かいことだけど結構気になる。

蟹メインの宴会やお食事会には、ぜひともこのボトルごと出していたきたい。わつと受けることうけあいだ。でも、そのあとはいつもよりますます無口度はアップすると思ってください……。

田嶋酒造(株)

TEL 0776-363385