

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
&ラムの魅力

夏のホテルの中華は
冷やし麺で勝負

醋(酢)は食の総管

ハイフライン



友田晶子の

気になる日本酒

洞爺湖サミット統一ブランド清酒 「彩花洞爺」15ブランド発売

この号が発売されているころは、北海道洞爺湖サミット開催直前だろうか。お酒の仕事をしている私としては、やはり気になるのはサミットの晩餐会だ。世界各国の代表には、なんとしても日本の、北海道の美味しい旬のものを召し上がっていただきたい。その土地の旬の食材からきつと今回の主要テーマである「環境問題」も見えてくるはずだと思うし。

北海道には美味しい日本酒蔵がいくつかある。今回のサミットに向けて「洞爺湖サミット記念統一ブランド「彩花洞爺」」が発売されている。認定審査委員会が合格したのは15銘柄。ポイントはずべて道産の酒造好適米「吟風」「彗星」を100%使用した「北海道米による北海道の地酒」であるというところ。もちろん「北海道の水で醸した」というのも重要だ。

15銘柄のうち私がいただいたのは「彩花洞爺 純米大吟醸 大雪の蔵 吟風100%使用」。

日本酒度+2、アルコール16%の旭川産の日本酒だ。純米大吟醸らしく、華やか過ぎない上品なフルーツ香（吟醸香）に、瑞々しく軽やかな口あたり、中盤からなめらかさとクリーミーさがでてき、後味はすっきりとあとくされなく消えていく。北海道の清らかな水と乾いた心地いい風を浴びた気分になる。サミットとは関係ないけれど「あ、これは夏向きな日本酒だな」と思った。

サミットの晩餐会なら、小ぶりの白ワイングラスで10度くらいに冷やして、アペリティブのあとの二杯目か三杯目に前菜と合わせてお出ししたい。新鮮な魚介類ととれたての野菜、例えば天然の菌ごたえあるホタテとほっくりと太さのあるアスパラガスの軽いクリームソースソテーに



記念日本酒15アイテム



「大雪の蔵」
リサイクル瓶 720ml 2,381円（希望小売価格）

お問い合わせ
合同酒類 オエノングループ TEL 03-3557-5127