

不滅のハンバーグ

特集
オーグー・ドゥ・ジュール!
グループ
チェーンとは逆の発想でフレンチの多店舗化に成功



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品／龍天門の烧烤滷燻

友田晶子の

気になる日本酒

町のお酒屋さんのオリジナル 芋焼酎、その名は「無題」



淡いブルーに印象的な紅芋色のラベルが「無題」だ。

シンプルなのに不思議とインパクトのあるラベル。

常温のままグラスに注げば、ふわりと甘くかぐわしい香りが立ち上る。原料がジョイホワイトのせいかわり、口に含まれた瞬間はなめらかでまろみがあつて優しい舌触り。中盤から後半にかけてドライな風味に変わり、後味はすつと嫌味なく消えていく。余韻にはパンプキンパイやモンブランケーキのような上品な甘さが長く長く残る。お湯割りにすれば、甘い香りが際立って、味わいがより

ドライになる。

焼酎の名前は「無題」。

飲んだあなたが名前を決めてくださいといっているんだらうな。

この芋焼酎「無題」の企画&発売元は町のお酒屋さんだ。世田谷は北沢の「升本屋」で、お酒と食品（とくにお酒に合うおつまみや健康食品・自然食品に力を入れる）を幅広く取り扱うコンビニエンスな酒販&卸店だ。お店のテーマは「旨・健・珍（うま・けん・ちん）」。おいしい！ヘルシー！めずらしい！をモットーに掲げているのだ。

第一弾の「お酒に合うかりんとう7種」に、第二弾の添加物無使用のおかき「はまり升7種」。そして続く第三弾がこの芋焼酎「無題」というわけ。

中身は、田苑酒造（鹿児島）製造の芋焼酎。蔵の中でクラシック音楽を聞かせながら寝かせた三年熟成もの。なるほど、どおりでやわらかい。まろみがあるはずだ。お湯と半々で割つても、味わいが薄まらず適度なコクと甘さが長続きする。昨年の9月に発売され、2000本のみ限定品だ。

私が無題に名前をつけるとすれば、「都会の一角に突然現れた花畑」だろうか。洗練された芋焼酎だけど、どこか土っぽく暖かみがあつて花のような甘い香りが漂うから。あ、これじゃイメーシカキヤッチコビーだな。おまけに単純だし。お酒の名前をつけるのって難しい。

さて、あなたならどうつけますか？

◆ 「無題」 720ml 2,415円

升本屋 ☎03-6904-6331