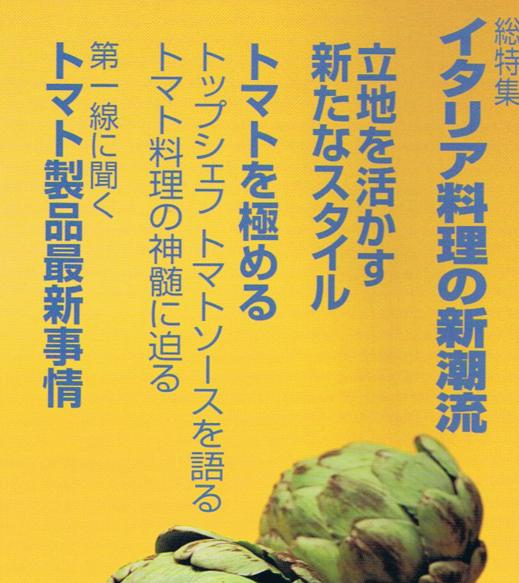
FoodLife

2009 第6号 Vol.27 N フードライフ集 甲基二十一年九

Vol.27 No.1 フードライフ第二十七巻第一号 平成二十一年六月一日発行通巻三〇二日



イタリア・ワインは料理があってこそ 安川哲二の今月の一品 友田晶子の 気になる

界に誇る
品格の名酒
を編纂する 当に大好きなのだ。 らかさや清らかで優しい味わいが本 昔からこのお酒のみずみずしさや滑 純米吟醸」。うれしいと笑顔を見せ から喜ばれる言葉というのもある。 する言葉はいろいろあるし、「そう が長い」「きれい」「バランスがい てくださったのはお蔵元の新澤さん。 したときだ。お酒は宮城の『伯楽星 「みずみずしい味わい」と私が表現 れしいんですよ」と言われたのが いわれるとうれしい」と造り手さん い」・・・。飲み手がお酒を表現 全国の名酒を集めて紹介した【世 「艶がある」「コクがある」「後味 「ああ、そういわれるのが一番う

たり、中国料理に古酒を、フルーツ ボディーのある純米酒を合わせてみ 気がして、正直ますますファンにな なんだか味に反映されているような ださる「フットワークの軽さ」も ところをお伝えしたかっただけ。ま を合わせてみたり、フランス料理に ってしまった。 願い事項にも、いち早く対応してく た、同書を作成するときの質問やお るとは思いもよらず、率直に好きな と目の前でお伝えする機会に恵まれ があって、「みずみずしくて大好き」 にあたり、何度かお目にかかること たけれど、もちろん喜んでいただけ た。ちょっとした愛の告白気分だっ 業務上、お肉料理に無ろ過生原酒

18002 1575円

7 20 2

体にやさしく染みわたる

Sin.

宮城の「伯楽星」

吟」、想像しただけで身体の真ん中 メたカレイと冷たーい「伯楽星 とってそんなお酒。 あたりがもう喜びはじめた。 ながら感激した。そろそろマコガレ よいとお酒を振りかけてメること。 私流のポイントは昆布にも魚にもち イがいい季節。昆布と「伯楽星」で 養殖のお手ごろ鯛が大変身してわれ えてくる感じがする。伯楽星は私に りに、みずみずしい味わいの日本酒 あたりから「おいしいです」と聞こ 渡り、脳みそではなく身体の真ん中 酒は、舌にも胃にもじんわりと染み どやさしい味わいのこのタイプのお れだよなと思う。派手ではないけれ はもうたまらない。ああ、やっぱこ 味とこりっとした白身独特の歯ざわ をやりたくなる。昆布の軽やかな旨 布メめとやさしい口当たりの日本酒 にか一杯というときは、白身魚の昆 プライベートでほっと一息ついてな 醸酒を合わせてみたりもするけれど に大吟醸を、チーズやスイーツに貴 先日鲷で昆布メめを作ってみた。 純

FoodLife 68

新澤醸造店 CONNO DN BOON