

総特集

イタリア料理の新潮流

立地を活かす

新たなスタイル

トマトを極める

トップシェフトマトソースを語る

トマト料理の神髄に迫る

第一線に聞く

トマト製品最新事情

特別レポート

食の刺激はオーストラリアから



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があってこそ
安川哲二の今月一品

気になる日本酒

体にやさしく染みわたる
宮城の「伯楽星」



720ml 1575円
1800ml 2940円

「艶がある」「コクがある」「後味が長い」「きれい」「バランスがいい」・・・。飲み手がお酒を表現する言葉はいろいろあるし、「そういわれるとうれしい」と造り手さんから喜ばれる言葉というのものもある。

「ああ、そういわれるのが一番うれしいんですよ」と言われたのが「みずみずしい味わい」と私が表現したときだ。お酒は宮城の「伯楽星純米吟醸」。うれしいと笑顔を見せてくださったのはお蔵元の新澤さん。昔からこのお酒のみずみずしさや滑らかさや清らかで優しい味わいが本当に大好きなのだ。

全国の名酒を集めて紹介した【世界に誇る 品格の名酒】を編集する

にあたり、何度かお目にかかることがあって、「みずみずしくて大好き」と目の前でお伝えする機会に恵まれた。ちよつとした愛の告白気分だったけれど、もちろん喜んでいただけるとは思いもよらず、率直に好きなところをお伝えしたかっただけ。また、同書を作成するときの質問やお願い事項にも、いち早く対応してくださる「フットワークの軽さ」も、なんだか味に反映されているような気がして、正直ますますファンになってしまった。

業務上、お肉料理に無ろ過生原酒を合わせてみたり、フランス料理にポデイーのある純米酒を合わせてみたり、中国料理に古酒を、フルーツ

に大吟醸を、チーズやスイーツに貴醸酒を合わせてみたりもするけれど、ブライベートではっと一息ついてなにか一杯というときは、白身魚の昆布めめとやさしい口当たりの日本酒をやりたくなる。昆布の軽やかな旨味とこりつとした白身独特の歯ざわりに、みずみずしい味わいの日本酒はもつたまらない。ああ、やっぱこれだよなと思う。派手ではないけれどやさしい味わいのこのタイプのお酒は、舌にも胃にもじんわりと染み渡り、脳みそではなく身体の真ん中あたりから「おいしいです」と聞こえてくる感じがする。伯楽星は私にとつてそんなお酒。

先日鯛で昆布めめを作ってみた。私流のポイントには昆布にも魚にもちよいとお酒を振りかけてやること。養殖のお手ごろ鯛が大変身してわれながら感激した。そろそろマコガレイがいい季節。昆布と「伯楽星」でメタカレイと冷たい「伯楽星 純吟」、想像しただけで身体の真ん中あたりがもう喜びはじめた。

新澤醸造店

0294-521-0000