

〈総力特集〉

# ホテルの顔 コーヒーマシヨップが 変わる！

## 集客最前線を探る

### これが評判の人気料理

ホテル別に各3点を紹介

### ホテルのコーヒーマシヨップを 見直そう！

### 総料理長はこう考える

MLAシエフズテーブル

### 四川料理でオージービーフ

### &ラム料理



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

# 気になる日本酒

## 汁物の旨味と 絶妙のハーモニー「勝山伝」



720ml 5,000円

肉や魚や野菜の料理には、それぞれに合うお酒が存在するけれど、スープや汁物に合わせるお酒というのは、実はほとんどない。どちらも水モノだからさらさらと流れていってしまい、相性は・・・と考えている間に口中からなくなってしまう。さらに、液状のものにあえて液体のお酒を合わせる必要はないと、どこか無意識に思っているせいもある。

ところが、液体同士なのに、ふむ、おいしい・・・と感じる組み合わせがあった。お味噌汁やお吸い物などいわゆる和食に出される椀物と、米の風味が感じられる日本酒の組み合わせだ。

おいしいと感じるポイントには、アミノ酸たっぷりの「旨味」にある。和食の椀物には、鰹節や昆布、イリ

コの旨味が、繊細に、またときに凝縮して詰まっている。この旨味と日本酒のコクがじんわりといいハーモニーをかもし出すのだ。ほら、料理の隠し味に日本酒を使うでしょ。あれと同じことが口の中でも起こるわけ。そう、椀物に日本酒がプラスされることで旨味の輪郭がよりはっきりと浮き出てくるのだ。

この液体同士の組み合わせに気がつかせてくれたのは、仙台の名酒蔵勝山酒造の「勝山 伝」だ。とあるきき酒会で、手作りのお吸い物とその同じお吸い物に「勝山 伝」を少々混ぜたものを飲み比べさせてもらった。驚くことにお吸い物と日本酒を合わせたほうは、コクが増し味わいが深まり、後味に旨味の余韻が長く感じられた。こりやすいい。な

るほどつまり、汁物をつまみに日本酒を飲むと両方の旨味の骨格が浮き出るようになり、両方がおいしく感じられるのだ。

ポット入りのお吸い物を持参し熱心にお勧めしてくださるのは同社副社長の伊澤治平さん。副社長といえどもまだお若く、パリッと着物を着こなした和風イケメンだ。イケメン度合いにもやられたが、汁物と日本酒の相性がいいという発見ができたこの体験はちよつとしたショックだった。

この「勝山 伝」、第一印象は大吟醸らしい艶と華やかさが感じられ一見軽やかかと思うが、中盤から後半にかけては純米らしい落ち着きとボディーを楽しめる味わいの長いタイプ。どちらかといえば赤ワイン的な飲み方ができる清酒だと思う。和に限らず洋でも中でも汁物が組み込まれたコースにはお勧めしてみたいお酒だ。ボトルには、仙台伊達藩の鎧兜を髣髴とさせるような黒い刻印がありインパクトもある。徳利に移すのではなく、ワインのようにボトルごとテーブルに置いてサービスするのにもびつたりだろう。

勝山酒造 0226-634-0260