

MLA シエフズテーブル開催

特集

イタリア料理

特別対談

イタリアが感じられる店を！

吉川敏明氏（ホスタリア エルカンビドイオオーナーシェフ）
坂田真一郎氏（リストランテ ラ・パリック・トウキョウオーナー）

時代に負けない
顧客獲得の秘訣
リストランテ・カステッロ／スクニッツォ
タロス／ダイーサ

特集

中国料理

人気店の看板メニュー

神田雲林／神楽坂 芝蘭／崎陽軒・本店



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



720ml 910円。
1800ml 1975円



180ml缶 (292円)

菊水酒造(株) TEL 0120-07-7796

濃厚に「り酒」とミルクで「和カクテル」!

日本酒を飲み慣れない女性対象
【日本酒おいしい飲み方講座】にて

—友田晶子の—
気になる



日本酒

日本酒を飲み慣れない女性を対象にした【日本酒おいしい飲み方講座】が開催された。主催は、日本酒イベント・出版などで日本酒支援を行うフルネット。

参加の女性たちは、「大学生の頃、飲んだ居酒屋の日本酒がべたっとしてまづくて、それ以来飲んでない」「日本酒を飲む機会がない」「おしゃれじゃない」「飲みにくい」など日本酒にマイナスイメージしか持っていなかった方々。

この日は、ナチュラルな日本酒の甘味だけで造られた「南部美人 糖類無添加梅酒」(岩手)で乾杯し、「梵 超吟」(福井)を冷凍庫で凍らせたフローズン日本酒、華やかで美しい風味で日本酒初心者でなくとも飛びつきたくなるような「十四代 絞りたて純米大吟醸生原酒」(山形、門外不出の「純米酒」(南部美人)などなどが、きれいなグラスに注がれ、おつまみとともに出された。

なかでも驚いたのは、濃厚タイプの「にがり酒をミルクで割る「和カクテル」。極普通の日本酒好きの私としては、これは一体どういう味わいになるのかと少々腰も引け気味だったのだが、一口味わってみるとおいしい!

アルコール21%で甘味も酸味もしつかり感じられる「菊水 五郎八田舎造り にがり酒」の生原酒(新潟)がベースだ。お酒の弱い方には「にがり酒・牛乳1:1」。お酒の

強い方には「にがり酒・牛乳1:2」1」。まるで新鮮なヨーグルトのようになめらかでクリーミー。牛乳の臭みもお酒の臭みも感じられないのがとても不思議。時間がたつと微発泡してくるところがまた爽快。「ケフィア・ヨーグルトと混ぜてもよさそう」「バナナジュースとは?」「マングージュースとは?」「にがり酒は薄くても濃すぎてもダメで、このバランスがいいみたい」といろいろアイディアが飛び出す。この日は、ロンググラスにストレートでそのまま飲んだが、オンザロックやショットカクテルスタイル、フローズンスタイルもよさそう。日本酒が嫌いとか苦手という方には、いや、日本酒好きにもウケルこと間違いなし。

次々とグラスが空けられ、「日本酒はおいしいものが食べられるイメージ」「毎日でも飲みたい」「蔵見学をしてみたい」「どうやったら、こんなおいしい銘柄が買えるのか?近所ではないけれど」などポジティブな意見が続出した。「今の日本酒、おいしくないものが8割」と言い切る主催の中野繁氏は、いいもの、おいしいものを知ってもらえば、かならずや日本酒ファンは増えるとおっしゃる。この【日本酒おいしい飲み方講座】、定期的な開催が予定されている。低迷期を乗り越える日本酒維新のきっかけは、やはり、女性なのかも。