

ビッグシェフが語る  
オージー・ビーフ  
& ラムの魅力

〈特集〉フランス料理

時代を牽引する超人気店  
明日を見据えて

〈特集〉顧客満足度を高める  
ホテルの宴会戦略

イタリア料理注目の新店



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があっこそ  
安川哲二の今月一品



友田晶子の  
気になる

# 日本酒

## 新たな飲酒シーンをひくり出す 本格芋焼酎「MORRIS」



「MORRIS」  
720ml 2,800円

昨日まで焼酎と清酒の勉強会とイベント開催のため鹿児島にいた。夜行われたパネルディスカッションのテーマは「本格焼酎と料理の相性体験」。実は、本格焼酎の本場鹿児島で、料理と焼酎の相性研究というのは、いまだかつて行われたことがないという。なにしろ「焼酎は、なんにでも合う」というのが地元の考えなのだから、さもありなん。

焼酎と料理の相性については別の機会に書くが、思えば世界的にみて「食事と一緒に飲む蒸留酒」というのはかなり珍しい。少しずつ世界に浸透してきた清酒は、ワインと同様醸造酒ということ、食事にあわせて楽しむという薦め方ができ、納得もしてもらえる。焼酎という蒸留酒は、水で割ったり、お湯で割ったり、温めたりしながら、豚の軟骨を煮たのや魚の身を練って揚げたのや生の魚介類をつまむのだ。さて外国人に、刺身と一緒に飲みなさいと伝えても、はたして難しいのではあるまいか。

焼酎、特に芋焼酎には、不思議なことにオレンジなどの柑橘フルーツやトロピカルフラワーなどの華やかなフレーヴァーがある。このオリエンタルでエキゾチックな、でもとてもナチュラルに生まれてくる特有の香味を生かし、アペリティブとして親しんでもらう作戦はどうだろうか。先日発売された「MORRIS（モー

リス）」は、名前やボトルスタイルからは想像できないが、実は鹿児島産の本格芋焼酎だ。プロデュースは、ファーブランド「ロイヤル・チエ」のデザイナー今井千恵。鹿児島にルーツを持つ彼女は、ファッション界に不可欠の香水と同じように、魅惑的な香りを放つ本格焼酎を世界に広めようと考えたのだ。製造は濱田酒造。伝統と技術力を有する同社とのコラボで、世界のステージに立てる本格芋焼酎を開発した。「黄金千貫」と「香り酵母」使用のモーリスは、品のいい香りと引き締まったシャープな味わいで、カクテルにも向くタイプだと思う。ソーダ割りにしてシャンパングラスで、柑橘ジュースとのカクテルでパーティーシーンにと、今までは違った提案が出来るだろう。

インターナショナルに活躍する女史ではあるが、1900年代にカリフォルニア米を開発した祖父と鹿児島で社会貢献に尽くした父に敬意を表し、父の愛称である「モーリス」をブランド名にしたと聞くと、やはり薩摩おごじよの血が流れているのかと、鹿児島から帰ってきたばかりの私には感じられた。

問い合わせ モーリス事業部  
0120-0177114