

〈特集〉

イタリア料理

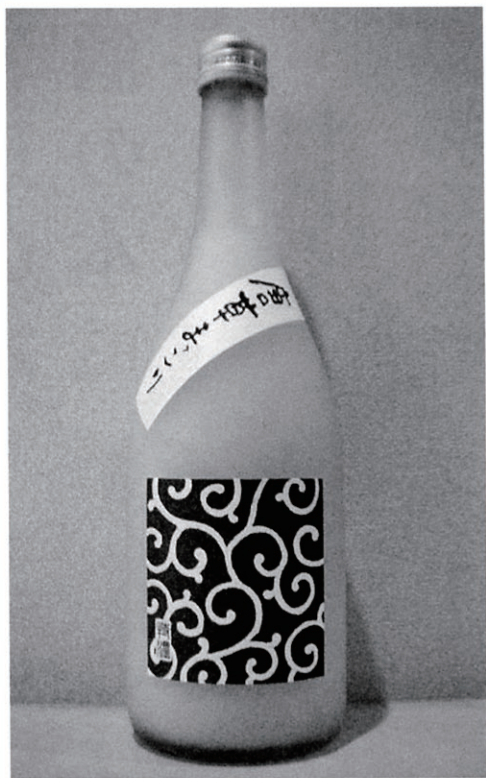
大震災後を
いかに乗り越えたか

人気店の注目メニュー

話題の新店

MLAシエフズミッシヨン

和洋中華のトップシエフが感動した
オージー・ビーフの多彩な美味しさ



唐草まっこり 720ml 905円

爽快な味わい和まっこり



「マッコリ」ブームのようだ。マッコリ専門店も見かけるようになってきた。とくに、火入れしていない醸造したての「生マッコリ」なるものが登場し、韓国料理店のメニューやお酒屋さんのPOPに「生マッコリあります」の文字を見かけることが多くなった。この「生マッコリ」、まるでヨーグルトみたいに甘酸っぱく、微炭酸の爽快さがあり、低アルコールで飲みやすく、とりわけ「女子」に人気のようなのだ。

マッコリは正確には「マッコリ」と発音するわけだが、これは「粗くざつと濾す」という意味なのだとか。原料の米や小麦など穀物の滓がたっぷりと残る濃厚なにごり酒で、一見ミルクやヨーグルト飲料のように見えるところが女子向きなのかもしれない。

韓国現地では、火入れをしない由来立てのマッコリは「トンドンジュ」と呼ばれ、微妙に区別されているようだけど、日本では「生マッコリ」というネーミングのほうが、間違いなく売れる。

マッコリ人気で知ったのは、日本の清酒蔵でも「マッコリ」を造っていたこと。売り先は韓国料理店。なんと……。知らなかった。

日本酒にごり酒とマッコリの違いは、米のみで造るか小麦や雑穀を混ぜるかというところ。また、マッコリは酒粕を水洗いして作ることもあ

るようだ。ともあれ「韓国で造らなければマッコリとは言えない」という定義はない。最近のマッコリ人気の中で、日本製は「まっこり」とひらがな表記にしたり、「和マッコリ」と読んで、日本産という部分を打ち出している。なんだか面白いなあ。

唐草模様のラベルがかわいいその名も「唐草まっこり」は、福岡の清酒蔵、浜地酒造の和まっこり。小麦などの雑穀は使用せず、米の甘みを生かした優しい甘酸っぱさの日本国産「マッコリ」だ。大振りの氷のオン・ザ・ロックで冷たくして飲むのがおいしい。アルコール6%がさらに優しくなっていくらでも飲みちやう。さらに、韓国スタイルで、ビール割りもかなりイケる。炭酸とちよっぱりの苦味が加わって爽快さ倍増。梅雨のうっとうしさも夏の蒸し暑さもさつと吹き飛ばしてくる。

焼肉は当然の組み合わせだけど、辛味のきいたタイ料理や四川料理、スパイシーなインド料理にもステキな相性をみせてくれる。「まっこり」、まったく侮りがたし。ちなみに同蔵には、福岡県糸島（いとしま）産の米ヒノヒカリを使用した「いとしまっこり」もある。

浜地酒造

0921-80611186