

〈特集〉

中國料理

専門店の出店立地が
広がっている

注目の一軒

インタビュー

日本中国料理協会新会長
陳建一氏に聞く

特別企画

看板メニューはオージー・ビーフで

直火焙煎
こだわり仕込
テーオー食品の大型新製品

「香辛館カレーフレーク」

イタリア料理技術講習会
落合シェフ本場修行時代に学んだメニューを披露



安川哲二の今月の一品



「ビキニ娘」 1800ml 2525円

東北名蔵が生み出すはじけた日本酒 「モヒカン娘」と「ビキニ娘」

「モヒカン娘」 1800ml 1890円

ちょ、「モヒカン娘」ってふざけすぎやろー。「モヒカン」だけでも驚くのに「娘」って。というか、本当に日本酒なのか、これ。味わってみると決してふざけた味ではない。ちゃんととした日本酒。いやむしろ、なめらかで柔らかく、果物の香りにしつかり米の旨味があり、バランスがいい。なのになんだよ「モヒカン」って。表ラベルを見ても何も書いてない。裏ラベルにも「米・米こうじ」しか書いておらず純米酒であることしかわからない。

しかし、三浦酒造とあるじゃないか。三浦酒造って、あの、青森弘前の?あの名酒「豊盃」の三浦さん?うつそー。

弘前に蔵を構え、「豊盃」をメインブランドとする三浦酒造は、その

丁寧な造りで全国に多くのファンがいる名酒蔵だ。8年前にお蔵を訪問

した。400石の家族経営のお蔵にもかかわらず、精米機を自社で所有していることも驚いた。あれから人気は全国区に。たしかにその味わいは、みずみずしさ、奥深さ、バランスのよさを感じさせるもので、その人気も納得なのだ。

だけど「モヒカン」って……。どうしてもあるの生真面目なお蔵の人々からは想像できない。機をみつけて三浦社長にうかがえば、実際にモヒカン頭のデザイナーさんがラベルを作ったなど裏話が満載。おまけに「やっぱ、楽しくないとね」とおっしゃ

友田晶子の 気になる 日本酒



ちょ、「モヒカン娘」ってふざけすぎやろー。「モヒカン」だけでも驚くのに「娘」って。というか、本当に日本酒なのか、これ。味わってみると決してふざけた味ではない。ちゃんととした日本酒。いやむしろ、なめらかで柔らかく、果物の香りにしつかり米の旨味があり、バランスがいい。なのになんだよ「モヒカン」って。表ラベルを見ても何も書いてない。裏ラベルにも「米・米こうじ」しか書いておらず純米酒であることしかわからない。

る。うつそー。

調べればこの「モヒカン」、東京の酒販店「味ノマチダヤ」のお取り扱いのよう。お手ごろに毎日飲める酒を提供したいということで生まれた。しかし、「モヒカン」って……。

夏は「ビキニ娘」になると聞き、早速入手した(↑ミーハー)。ラベルはモヒカン頭の女子がビキニ姿でバーボールを手にしている。ラベルの謎は深まるが、こちらも細かいスペックは一切書かれていない。「モヒカン娘」とは多少違い、夏バージョンらしく、いくぶん軽やかで華やかさがあり、すがすがしい後味だ。「もう一杯お燗酒を」をもじった「モヒカン娘」はお燗がいけると思うが、この「ビキニ」は冷酒、もしくはオングロックでもいい感じだ。

単にインパクトを狙つただけではない(だけかもしれない)「旨さ」があるモヒカンちゃん。業務用でもいけると思う。そうそう、もうひとつ社長にうかがつたのは、どうも「ビキニ娘」、違うラベルバージョンがあるらしい。もしや、ビキニを……。うう、探さねば。

味ノマチダヤ
03-3380-4551