

オージリーのローストビーフを主役に
ロングランオーストラリアフェア開催
赤坂エクセルホテル東急「赤坂スクエアダイニング」

中国料理 最前線

老舗が手掛ける新業態

注目の新店

スペシャルインタビュー

名門桃花林の第3代総料理長

陳龍誠氏(ホテルオークラ東京)

川菜龍の子 安川哲二オーナーシェフ

東京マイスター受賞記念特別企画

絶品「麻婆豆腐」の作り方



安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる

日本酒

球磨焼酎大使の夢は

「カマンベールには球磨焼酎を
グローバルスタンダードに」

「極楽」1,840
希望小売価格1955円(税込)



このたび、球磨焼酎酒造組合より「球磨焼酎大使」に任命いただいた(もう御一方は相良藩三十九代目当主相良知重氏)。任命式はボジョレール・ヌーヴォー解禁日。この日ばかりはヌーヴォーを捨てましたね。式は今年58回目となる東京熊本県人会の盛大な会場で行われた。会場には焼酎蔵元ブースがずらり並び壮観。今年の夏、球磨焼酎全28蔵70数銘柄を味わいマトリックス図に落とし込む作業を行った関係で、すべてのお蔵元の味を経験しているのだが、こういったハレの日にあらためて飲む味は格別だ。

0年、林酒造場の創業も江戸中期で現在十三代目と古い。球磨焼酎を名乗る条件である地元産の米と球磨川の水を使用して生み出す米焼酎は、清らかで洗練されているが、深く香り豊かで、蒸留酒なのにどこか旨味や甘味が感じられる風格のある味わいになる。この「極楽」もまさにそういうタイプ。

この日あらためて造り手さんと話した。なんと東京のフレンチでソムリエをやっていたという林泰広さんは兄とともに蔵を継ぎ現在杜氏を務めている。「地元では減圧が、関東では常圧が人気」とおっしゃる。ふうん、地元では減圧か。減圧で蒸留される酒はすっきりとクセがなく飲

みやすい。常圧は濃厚で個性が強く独特のクセもある。地元では個性派が飲まれているのかと思ったがすっきりタイプが主流なのか。ま、毎日飲むならそれがいいのかもしれない。逆に都会では、芋などの個性派が人気ゆえに米もすっかりタイプのほうに需要が集まるらしい。私は断然常圧派。

飲みやすいと思われるがちな米焼酎だけど、実は芋や泡盛より強烈というタイプも結構ある。田中信孝人吉市長によると、球磨焼酎は何度かグラスに注ぎなおすとそのふくよかな味わいがよりはっきりわかりおいしく飲めるとのこと。まさに、ワインのデキャンタージュ(トランスヴァ

林酒造場
☎0966-4312020