

今年もオージー・ビーフ
新作メニューから始まる
レストラン モナリザ 河野透オーナーシェフ

〈特集〉イタリア料理

新春 SPECIAL TALK

自由に発想 羽ばたく若手

新世代の実力派料理長

徹底取材 ナポリピッツァ

注目の新店

PIZZA SPECIAL TALK

フロントライン

フレッシュ・フード・サービスが実現
ナポリピッツァがどこでも誰にでも

〈特集〉イル・キャンティ

朝食提供ノウハウを固め
加速するホテル内出店

安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる

日本酒

またまたバレンタインデーの季節が近づいてきた。チョコレートを軸として各業界があれやこれやと策を練る。お酒業界もがんばってます。チョコレートに合うお酒やお酒が練りこまれた日本酒チョコに焼酎チョコ。はては、チョコならぬ「猪口」付きの1合日本酒ポトルを売るところまで。お猪口付きなんて普通じゃないかと思うけれど、猪口にはかわいいハートマークが付いている。ええ、ええ、がんばっているんです。

今年のお薦めは、「シヨコラリキユール」。ベースは米焼酎。それも純米酒蔵が造る純米焼酎と長期熟成日本酒に上質のカカオを使用した、苦みばしった大人の味わいの本格リ

キュールだ。

造り手は、金沢の「福光屋」。創業1625年（寛永2年）、現在13代目が継ぐ老舗中の老舗だ。100%純米の日本酒、焼酎のほか、リキユールや化粧品も製造する。とくに、長期熟成酒への取り組みは1959年から。蔵ならではのノウハウで熟成させる日本酒は、まるで貴腐ワインや格付けシャトーワインのように次々と個性を変えながら熟成していく。

熟成酒から派生したこの「百々登勢シヨコラリキユール」は、口に含むとまずのはっきりと濃厚なカカオの風味があり、クリーミーで上品な甘さを楽しめる。そして後味に熟成

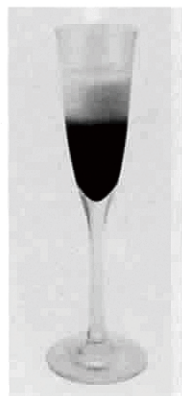
バレンタインデーには、
金沢、純米酒蔵の
「百々登勢シヨコラリキユール」を



清酒のような独特のフレーヴァーが感じられ、ああ、和酒ベースなのだとわかる。

なによりいいのは、アルコール度数が20%あること。チョコレートだからといってアルコール低めだと、ただとろりべたりと甘いだけで、しやきつと引き締まったリキユールのニュアンスが感じられないのだ。

薄手で細めのエレガントなリキユールグラスに注ぎ、ストリートで飲むのが一番おいしい。もちろんオンザロックやミルク割りもいいし、パニライイスにかけてもいい。生クリームをゆっくり注ぎ美しい二層のカクテルにしてもいい。お酒が弱いという方には、ココアにテイースプー



ン1〜2杯ほど加えるとぐつと深みのある大人のココアに変身するし、エスプレッソにいれてもいい。

女子から男子へのプレゼントだけでなく、たとえばレストランからお客様へのバレンタインデーサービスとして「食後に一杯どうぞ」なんていうのも、しゃれていると思う。

百々登勢シヨコラリキユール 180ml (クリアケース入)
1,575円

問い合わせ
0076-2631-1161