

〈特集〉

料飲市場 新時代の足音

「ビストロ ガール・ドリヨン」

「グッドミートバル」 「ヴィノシティマジス」

「プレミアムテキーラバーアグア」 「晃陽パールイスタ」

トップバーテンダーに訊く

渡辺一也氏

京王プラザホテル料飲部副部長 日本ホテルバーメンス協会会長

TREND

メニューに加える店が次々と

人気上昇中のブランドースプリッツァー

有力メーカー・インポーター最新情報

エバラ 業務用浅漬けの素

味の素・味の素冷凍食品 業務用新製品

藤屋「金華火腿風味塩鴨卵」 「港式皮蛋」



友田晶子の
気になる

日本酒

栃木「東力士」とペルーの素敵な関係



「洞窟貯蔵低温熟成酒 熟露枯 純米吟醸」
720ml 1,680円 1800ml 3,360円

ペルー料理と日本酒を合わせると
いうのでペルー大使館に向いた。
お酒は、栃木の東力士。なぜこの組
み合わせかと聞けば、なんでも東力
士のある那須烏山市がペルーに中古
の消防車を寄贈したことから官民で
ペルーとの交流が深まっているのだ
とか。ファン・カルロス・カプニャ
イ駐日大使も数度にわたり同市を訪
れ、東力士の人気アイテムとなっ
ている「洞窟熟成酒」や新酒を楽しん
だらしい。

この日は、前菜的なペルー料理数
種に鳥崎酒造の銘柄を並べ好きに組
み合わせるというスタイルだった。
しかし、さて合わせてみるにもペ
ルー料理の特徴がわからない、料理名
をみてもわからないと悩んでいると、
隣のお客様が「これは山芋、こちら
はセビーチェ、ジャンアントコーン
も名物です」と説明してくださる。
この方、なんとペルー料理店を経営
している日系3世ペルー人。「ペ
ルーはいろんな国の影響を受け入れ
てきました。料理にも、アメリカ、メ
キシコ、スペイン、アフリカ、中国
や日本など、さまざまな国のニュー
アンスを感じます。誰が食べてもどこ

か懐かしいと感じる料理なんです」
とおっしゃる。なるほど。
ならば日本酒とも合うはず。この
日おもしろかった白身魚のマリネ（セ
ビーチェ）には、適度なポリウム
と華やかさのある「大吟醸 薫」が
よかった。最後に出てきたミルクジ
ヤムが挟まっているクッキーのよう
な「アルファホーレス」というデザ
ートとは「洞窟貯蔵低温熟成酒 熟
露枯（うるこ） 純米吟醸」の深く
甘く香ばしい風味が絶品相性だった。
この組み合わせで思うのが、日本酒
って、実は、甘いものとの相性がす

こぶるいいということ。今の日本、
これだけスイーツブームなのだから、
これに便乗しないテはないと思うの
だが。
魚介も野菜も豊富で、スパイスも
きつすぎない健康的なペルー料理の
魅力を知ったこの会。日系3世料理
人さんは、近々都内に新しいペルー
料理店をオープンするのだとか。日
本酒がオンリストされるといいのだ
けど。

問い合わせ
鳥崎酒造 ☎02877-18311221