

今年もたっぷりイタリア

期待の本格地方料理
アンティキ・サポリー

日本イタリア料理協会
落合務会長

日本ナポリピッツァ職人協会
大西誠会長

2014メニュー作りはウエルネスで
植竹隆政カノビアレーノオーナーシエラ



友田晶子の
気になる

日本酒

ビールファンも納得、日本酒で乾杯したくなる
生酏発泡清酒「喝采」と「美泡純吟」(東北銘醸)



発泡性にごり酒 純米酒 喝采 (写真右)
500ml 840円

スパークリング 美泡純吟 (写真左)
300ml 893円

東北銘醸
☎0234-31-1515

「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ世界無形文化遺産に登録された。和食は酒がないとはじまらない。だって、懐石料理は出てくる料理のほとんどが酒のアテである。茶道を勉強して驚いたのは茶事ではお茶同様お酒をたくさん飲むことだった。うれしかったねえ。以来私はすっかり利休さんのファンだ。遺産登録と連動するように、京都や佐賀、福島、石川など地方自治体が「日本酒で乾杯条例」や「乾杯推進条例」を施行しはじめた。日本人なら乾杯は日本酒だろうと。しかし、日本酒が嫌いな人やお酒に弱い人は反対しているという。条例だけでも無理強いはいしなしい罰則があるわけ

はない。私はこの条例、しゃれが利いてかっこいいと思うけどな。

反対派の人にもお勧めしたいのがスパークリング日本酒だ。日本酒臭さがなく、飲み口も軽快でオシャレ度も高い。低アルコールタイプが多いがそれでもというなら、小ぶりのシャンパングラスにクラッシュアイスを入れて注げばいい。一口か二口分しかないし氷が解けてアルコールは低くなる。これなら無理なくみんな日本酒乾杯ができるじゃない。

我が家の「ハウス日本酒」でもある山形県の初孫(東北銘醸株式会社)も、素敵なスパークリングを発売している。特許を取得したオリジナル製法(生酏のシャンパン製法で造

られる純米発泡にごり酒「喝采」はアルコール9〜10%。甘すぎず辛すぎずバランスの良い口当たりで、クリーミーさのあとに心地いい香ばしさが残り後を引くおいしさ。

もうひとつのシャンパン製法「スパークリング純米吟醸 美泡純吟」は、発泡清酒では難しいとされる透明タイプ。シャンパン同様クリアな液体からきめ細かい泡が立ち上るさまはとてもエレガント。アルコールは10%で心地いい苦みとコクがある。

実はこの苦みとコク、山形県工業技術センターが研究開発し特許を所する「チロソール高生産性酵母」を使用することで生まれる。乾杯はビールでなきゃ、発泡清酒なんて女

子供の飲み物、低アルコールの酒は薄っぺらいなどとおっしゃる方にもお勧めできるスペックだ。それゆえか「優良ふるさと食品中央コンクール」にて農林水産大臣賞(新技術開発部門)を受賞した。すでにお取り扱いはされているホテルでの評判も上々とか。

日本酒が嫌いなどと言われると悲しくなるが、日々の研鑽で日本酒は進化している。進化するのは日本酒をさらにおいしく提供するのにはサービスの仕事。嫌いなどと言わせないサービス力を持ちたいと思う。そう、利休さんはサービスの達人であったことを、おもてなしオリソニックの前