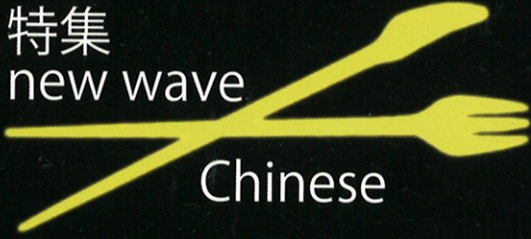


特集
new wave



Chinese



SUD ITALIA 南イタリアのテーブル

安川哲二の今月の一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



友田晶子の
気になる

日本酒

ラーメンと一緒に飲む日本酒?!
達磨正宗 激辛天国



「激辛天国」
150ml、800円（税別）
白木恒助商店
TEL 058・229・1008

フレンチやイタリアンのフルコースとともに日本酒を合わせるディナーイベントをお手伝いする機会が増えてきた。西洋料理に合わせて和酒を選ぶのは、実に楽しい仕事だ。食前には、夏なら柚子酒、冬なら梅シヨウガ酒をオンザロックで、乾杯にはスパークリング清酒、前菜には大吟醸酒、魚のメインには純米吟醸酒、肉のメインには生酛か山廃の純米酒、チーズには古酒、デザートには貴醸酒、食後には樽熟成の米焼酎だ。

大吟醸や純米はもとより、生酛も山廃もスパークリングも、全国にさまざまな銘柄がありセレクトにはさほど困らないのだが、熟成酒は「ほぼこれ」と決め打ちしてしまう銘柄がある。岐阜の「達磨正宗」（合資会社白木恒助商店）だ。
なにせ熟成酒の草分けだし、昭和50年（1975年）から揃う「ヴェンテージ」は圧巻だし（梅酒も同年揃う！）、50mlサイズの飲み比べお試しセットやアイスクリームにかけのお酒（ライトタイプとヘビータイプ）などアイデア商品も生み出している、とにかく熟成酒のトップランナー。にもかかわらずお値段がとにかく手頃。

先日、同蔵の女将こと白木滋里さんと香港で一緒した。香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア2014年にて新しい商品をPRされたのだ。言わずと知れたグルメの街。香港の料理に熟成酒はさぞかし合うだろうと思えば、そうではなく今回は「ラーメンに合う古酒」だという。なんでも古酒に岐阜産の赤唐辛子（韓国産トウガラシの5倍の辛さの「あじめコシヨウ」と呼ばれる品種）を漬け込んだものとか。その名も「激辛天国」。

世界ではラーメンは立派な一品料理。場所によっては接待料理にさえなっている。酒があってもいいではないか。また、香港の雲吞麺や台湾の牛肉麵などカジュアル麺も、ピリ辛の古酒とは間違いなく合う。
白木商店ではお客様からのアイデアをもとに、この酒に「ペペロンチーノにかけのお酒」と副題をつけて販売している。そのほかトマトジュースやジンジャエールで割ってもいいし、餃子と一緒にかなりよさそう
だ。
ああ、中国料理フルコースと日本酒のディナー会もやりたくなってきた。