

特集イタリア料理

アル・ケッチアーノの人材育成法
南イタリアの食卓にようこそ

special talk

タロス 馬場圭太郎 オーナーシェフ

中国料理特集

注目シェフの最新料理
注目の新店



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

和食と合わせたい 「イチローズモルト 秩父 CHIBIDARU」 ベンチャーウイスキー

「ICHIRO'S MALT CHICHIBU CHIBIDARU2014」
(イチローズモルト 秩父ちびダル2014)



700ml 希望小売価格9000円(完売)

ベンチャーウイスキー

TEL 0494・62・4601

4年秩父にベンチャーウイスキーを設立。現在は秩父産ウイスキー造りに取り組んでいる。

気になる日本酒コラムだけど、「日本の酒」ということでジャパニーズ・ウイスキーを取り上げたい。ウイスキーは今世界的に消費右肩上がりを示している。とくに、ワールド級のコンクールで好成績を重ねる日本産ウイスキーは高価格で取引される。なかでも、(株)ベンチャーウイスキー秩父蒸溜所が生み出す「イチローズモルト」は世界中のウイスキーファンやバー関係者から熱い視線を送られている。

オーナーは肥土伊知郎氏。日本酒や蒸留酒を製造する東亜酒造(埼玉県羽生市)に生まれたが、経営危機に直面し破棄されようとした原酒を自ら購入し貯蔵先をさがし、200

7年秩父にベンチャーウイスキーを設立。現在は秩父産ウイスキー造りに取り組んでいる。貯蔵していた原酒は「カードシリーズ」として販売した。なかでも「キング・オブ・ダイヤモンド」は権威ある英国「ウイスキーマガジン」のジャパニーズモルト特集で最高得点「ゴールドアワード」に選ばれ、世界最高ウイスキーを決める「ワールド・ウイスキー・アワード」では、2007年以降5年連続でカテゴリー別日本一という栄冠に輝くなど、高評価を取り続けている。いやあ、破棄されなくてよかった。

「ハートの3」は私も飲んだが、ネットオークション価格は1本数万円になっていてグラスを持つ手がちよつと震えた。秩父蒸溜所で生まれた「CHICHIBUシリーズ」は7400本が予約で完売した。先日二度目の見学をさせていただいた時に印象的だったのは「CHICHIBUシリーズ」の「CHIBIDARU(ちび樽)」。伝統的な樽のほぼ4分の1サイズの手造り樽で仕込んだ秩父産ウイスキー。小さい樽だから熟成も早いし樽の個性がしっかり残る。

香りにはふうわり甘く香ばしい。口に含めばアルコール53%以上とは思えないなめらかさ。印象的なのはその後味だ。まるで上質の干物を炭火焼きしたような心地いい苦味と香ばしさがあるのだ。これ、和食向きかもしれないと思いましたね。世界遺産の和食とともに楽しむべき。和ウイスキー。なんてキャッチコピーで世界に売ったらいいいのでは、おつと。

もうすでに売れに売れているんだ。今は国内外で爆発的な人気の「イチローズモルト」だけど、経営危機から蒸溜所設立、在庫処分の日々の苦労はいかばかりだったろう。お目にかかるそんな雰囲気はみじんも感じさせず、ウイスキー造りを少年のような好奇心で楽しみながら行っているように拝見する。

ジャパニーズ・ウイスキーは、サントリーにしてもニッカにしても、こベンチャーウイスキーにしても、連続ドラマになるほど長く深いストーリーがあり、それがうまさにつながっている。天使は熟成樽から分け前を奪っていくというが、かわりにドラマを残していつてくれているのだ。