

## Sweets 最前線

ピッツェリア・バールの業態確立！  
国内・海外で普及加速へ  
ソロピッツァナポレターナグループ





友田晶子の  
気になる

# 日本酒

酒田伝統フレンチと  
地酒を楽しむ肉料理には  
『麓井 フモト半純米  
Trad&Current』と



『麓井 フモト半純米Trad&Current』  
(720ml、1944円)

麓井酒造  
Tel.0234-64-2002

流してくれる。

今回のメイン「山形牛ロース肉のポワレ 金山寺味噌と焼き野菜」には『麓井フモト半純米Trad&Current』をブルゴーニュグラスでお出しした。米の旨味と生酛の酸味、辛すぎず甘すぎず滑らかさと余韻の長さが肉料理によくマッチした。そのうえ米は「出羽燦々」、酵母は「山形酵母」。まさに山形尽くしの組み合わせだ。

日本酒輸出が好調な今、洋食に日本酒を合わせる試みは少しずつ増えているが、理由がはっきりしないままなんとなく合わせていることや何でもかんでも純米吟醸を合わせるなど、気になる点がいくつかある。日本酒にもっとバラエティがあるし、料理と酒それぞれの個性の焦点を重ねなければペアリングの面白味

山形県酒田市は全国で唯一「酒」が付く市だ。その名の通り酒田には9つの清酒蔵がありそれぞれに個性豊かな味わいと歴史と酒造手法を有し、市民はもとより全国の日本酒ファンから絶大な支持を得ている。

先日、酒田市内にて『酒田フレンチと日本酒の夕べ 〜ヌーヴェル・マリアージュを愉しむ会〜』を二夜にわたり開催した。開催のきっかけは、なにしろ私が酒田の生酛酒が好きであることと、酒田の伝統フレンチ料理に地酒を合わせる試みをした

いと考えていたから。食いしん坊ならその名をご存知の方もあ

られたフランス料理店があった。私

合

がない。

酒田地酒は見事バラエティに幅があり、伝統フレンチとの融合は官民あげて取り組む地酒PRの中核になると思う。お隣、鶴岡市はアルケッチャーノでイタリアンならば、酒田は伝統酒田流フレンチ&地酒で勝負

羽田君庄内は空路1時間。考えてみればこれはオリンピック観戦圏内だ。都内の宿は今から混雑が予想されている。たった1時間で美味しい料理、美味しい地酒、澄んだ空気が水、おまけに温泉まで楽しめる庄内を基点にオリンピック満喫という手

もちろん、酒田以外でも同じ条件を持つ地域がある。地酒に限らず、焼酎、日本ワインの産地ならこれを見据えないと損ですぞ。