

特集 中国料理

トッピングシェフの最新料理

特別企画

春卷





夏の肉料理には、杜の蔵 「吟香露 トンガリRED」



吟香露 トンガリRED
 (1.8L・23600円、720ml
 11800円(税別)) ※季節限定品
 杜の蔵
 TEL 0942-643001

酒類卸会社の若手営業スタッフ研修を数社請け負っている。「日本酒」「焼酎」「ワイン」「洋酒」「ビール」などそれぞれをテーマに、販売に役に立つ基礎知識を学び、ブライズンディングから商品特性やセールストークを見つけて出す。事前課題あり、試験あり、ブレストあり、現場で実践もありとかなりハードな内容で、ときに意地悪な質問をし、ときに叱咤する。不本意だけど「鬼の友田」と呼ばれているらしい。お酒のマニアを育てるわけではなく、実売向上に結びつける研修ゆえお楽しみセミナーとは一線を画す。

しかし、酒が好きで入社したという若者には、面白いアイデアを持っている人がいてこちらも刺激になる。

先日、スーパーマーケットを顧客に持つ営業スタッフ向けにグループディスカッションでこういうお題を出した。「11月1日、本格焼酎の日から一週間『天九州展』を開催する。焼酎をメインにエンド展開する企画を立てよ」。

数グループのうち一つが「僕らは九州肉フェスやります」と手を挙げた。九州は各県に自慢の肉料理がある。それをメインに各県の伝統焼酎を組み合わせて販売するという。これ意外になかったアイデア。単

純にお客としても行ってみたい。ビッグイベント化もできそうだ。

福岡なら鶏の水炊きやもつ鍋、佐賀には佐賀牛、長崎には壱岐牛、佐世保バーガーもある。大分には鶏天、宮崎はチキン南蛮、地鶏の炭火焼き、肉巻おにぎりだ。熊本はもちろん馬肉料理、赤牛もいる。鹿児島は黒豚、黒毛和牛、それにとんこつ。

そして焼酎。福岡や佐賀には清酒粕から造る粕取り焼酎、長崎は壱岐焼酎、大分は麦焼酎、宮崎はそば焼酎、熊本は球磨焼酎、鹿児島は薩摩芋焼酎とみごとに顔ぶれが並ぶ。

あまり見かけないのは粕取り焼酎だが、実は吟醸酒粕から造る洗練さ

れたタイプもある。福岡県、杜の蔵の「吟香露」がそれだ。とくに「トンガリRED」(アルコール20度)は、蒸溜したてを瓶詰めした焼酎で華やかさとドライ感があり、夏の肉料理にぴったり。水炊きにはレモンを入れたハイボールで、もつ鍋にはオンザロック、焼肉ならストレートだ。パーベキューならトマジュー割りで唐辛子入り。ピリリと辛くして汗かいて暑さを吹き飛ばす。

そうか、肉には焼酎だよねあと改めて実感させられた研修。最終回には「先生、一緒に写真撮って」などと言われ鬼が半泣きになったりする。