

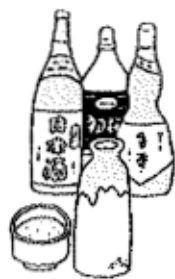
## 特集 肉の旨さ



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



淡麗旨口の  
「二本義 シボリタテ新米新酒」  
は越前ガニとともに



シボリタテ新米新酒  
1.8L  
2160円(税込)

一本義久保本店  
Tel.0779-87-2500

蟹のシーズン真っ盛りである。福井県出身で県より「ふくいの食アンバサダー」を委嘱されていることもあり、全国の百貨店等で行われる福井物産展のお手伝いをする機会が多い。開催時期は、必然、福井が押しする越前蟹シーズンに行われる。だから、まさに、今。

私がお手伝いするのは日本酒BARだ。味わいの違う4つの地酒とそれに合わせた4つの地元名産品をおつまみとしてセットにして特設BARで販売する。町の居酒屋と違い女性のお一人様やご夫婦が多いのも百貨店催事場ならではの、このBARカウンターで話題に上る福井の地酒といえは「黒龍」や「梵」だ。全国的に知られて

いるし、最近では海外でもブランド価値が高まっている。間違いなく福井の誇り。

しかし福井のことをよく御存じの方から出るのは、実は「二本義」だ。昨今は恐竜博物館で知名度アップの勝山市にある銘醸蔵「二本義久保本店」である。福井県民のナショナルブランドといっても過言ではないほど市民の日常に密着し愛される文字通りの地酒だ。

今年の日本酒BARで「軽快なタイプ」の代表として提供しているのが、同蔵の季節限定「シボリタテ新米新酒」。すっきりと癖がなく、まるで湧き出る清水のようにみずみずしくクリーンな酒。すいすいさらさらとのど

越しよく、後味には軽い旨味を楽しむ。これ、まさに、福井の地酒のサンプルともいえる酒である。

新潟系の淡麗辛口でもなく、お隣滋賀や岐阜の濃旨旨口でもない、淡麗ながら軽やかな旨味があるのが福井の酒の特徴といえる。

もちろん越前ガニにはぴったり。我々福井人は、極上の越前ガニには、甘酢やカニ酢はつけず、繊細な身や濃厚な味噌をそのまま味わう。そしてそこに淡麗旨口の酒を飲む。すると越前ガニのナチュラルな甘味とたつぷりのミネラル感、奥行きのある複雑な味わいがぐくぐと湧き出てき、蟹と酒が口中で混然体となり完璧な口中調味となるのだ。そう、ベタだけど、マリァージュというあれですね。強い酒でも弱い酒でも濃い酒でも軽い酒でもなく、福井の酒の淡麗旨口でなければこれは

体験できない。

嚙だと思つたら、お試ください。

次の福井物産展は「越前・若狭 福井県物産と観光展」として埼玉県大宮さくらにて2月23日(火)から29日(月)まで開催します。日本酒BARもばっちり開店します。あ、PRになつちやいました、失礼いたしました。

今年の越前ガニは1杯10万円という「極(きわみ)」が発売されたのとは漁の影響で1割程度高いと言われているが、地酒と一緒に楽しむ喜びは何にも代えがたい幸せ気分を得られる。お手頃に購入できる小ぶりの蟹も販売されているし、なによりこの「新米新酒」は4合瓶で1000円という懐にやさしいお値段。はい、ご来店お待ちしております。