

特集 スイーツ

チョコレート新潮流



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月

友田晶子の
気になる



日本酒

センベロ親父だけに飲ませておくのは
もったいない、
魅惑の下町大衆酒「キンミヤ」



キンミヤ焼酎 25度
1.8L、1373円(税別)

宮崎本店
Tel.059-397-3111

商品のことをあまり知らないのに、ここに原稿を書いてしまっているものか悩むところだが、でも書く。だって、私の周りはこの「キンミヤ」ファンがたくさんいて、なんとも気になるからだ。遅ればせながらだけど、先日はじめて飲んだ。ファンの二人に連れて行ってもらった、東京、平井の居酒屋で。渋いでしょ、平井だよ。梅雨のじめつと蒸し暑い日だったので、シャリシャリに凍らせたわゆる「シャリキン」が抜群においしかった。ほお、これが「キンミヤ」か。噂通りラベルがおしゃれじゃないか。亀甲に宮の文字。涼しげながら印象に残る水色が実にいいねえ。「シャリキン」はアルコール25度(20度タイプもある)だけどそのまま

も思いのほか優しい味わい。甲類だけど、ほんの少し甘さがあるよう(な気がする)で、そこが大手甲類焼酎との違いが感じられて、なんかいい感じなのだ。東京下町流の飲み方はなんといつてもホッピー割り。もちろんこの日もホッピー。とくにこの日はファンおすすめのお黒ホッピーをやってみた。うまいっ、爽やかっ、で、おしゃれなラベル。スッキリ癖のない味わいで何杯でもいけてしまう。下町であたしや夢心地になりましたねえ、はい。蔵元は三重県四日市市の宮崎本店。創業弘化三年(1846年)の老舗酒造メーカー。焼酎だからといって九州でもなく、甲類だからといって大手

メーカーでもない。基本商品は「宮の雪」という清酒である。純米酒は先日の伊勢志摩サミットでも提供されて話題になった。この三重の清酒蔵の甲類焼酎がなぜホッピーとコンビを組んで東京下町で愛されているのだろうか。調べた。ネット。いい時代だ。ふむふむ、なんでも、同社は創業当初から東京市場に着目し、明治時代にはすでに販路を持つていたとか。関東大震災の際に、当時の社長が被災者に無料で酒や水、食料などの物資を配ったところから、恩義に感じた下町の人々からその後長く支持され続けているのだとか。なるほど、人情味熱い下町ならではの話じゃないか。また、東京の実力ある酒類卸会社の協力があつたことも業界内の話として漏れ聞いた。ホッピーとの組み合わせ

せも飲み方提案ができる卸の力ならははだったかもしれない。そのうえ、どこか泥臭い甲類焼酎世界のなかにあって、涼やかでよく見ると品のあるラベルデザインが元役買っていることは間違いないさそうだ。これ、もつと女性に飲まれてもいいように思うけど、どうなんでしょ。このデザインも軽快な味わいもかなり女性好みだと思っけどなあ。でも、ま、平井界隈の大衆居酒屋の暖簾越しにちらちら覗き見るに、現状は、どうもセンベロ親父に好まれているような気配が濃厚ではある。ラベルがきれいだからといってオンナコトモにちゃらちゃらもてはやされるのは下町酒飲み党としては気に入らないかもしれない。親父さん、酔いの邪魔はしないから、ホッピーとキンミヤの美味しさ、少し女子にも教えてくれないかな?