

中華の 続々 の 登新 場星



青天桜島 スパークリング
490ml、648円(税込)

本坊酒造
Tel.099-210-1210



焼き肉にお勧め、芋焼酎のスパークリング 「青天桜島 スパークリング」

夏だ。焼き肉の季節だ。あ、いや、特に理由はない。ただ暑さで体力を消耗する季節ゆえにお肉でも食べて元気をつけたくなる季節かなあということ。

焼き肉に合わせるお酒、実のところ結構難しい。ビールが定番と思われがちだけどおいしいのは一口目だけで飲み続けるのはちよつと苦しい。それにキンキンに冷えたビールはアツアツの焼き肉とちよつと喧嘩する。

ならばワイン？ 肉だけに？ 肉に赤ワインとはルネッサンス時代から決まっているルールではある。肉の脂分を赤ワインの渋味が洗い流してくれる。しかし日本の焼き肉はタレが甘い。最初はいいけれどその甘さとワインの酸っぱさが相反して舌が疲れてくる。さらにタレの甘さとワインのフルーティーさも甘さの蓄積でこれまた疲れが増す。

では日本酒。肉に合う日本酒はあれこれ発売されているけれど、ワインとは反対で、日本酒には酸味や渋味もないので、脂と甘味中心の焼き肉には重すぎる。肉が持つ旨味と日本酒の旨味の相乗効果も舌が疲れる。

ではなにがいいのか。答えは焼酎。焼酎には甘味も酸味も渋味も旨味もない。でも、蒸留酒らしい喉ごしと後味の切れの良さがあり、脂分も甘味も洗い流してくれる。原料からくる特有の甘く豊かな香りがあり舌を疲れさせない。

ただ、オンザロックは焼き肉に合わせるには冷たすぎる。水たつぷりのサワーやチューハイを焼き肉とともに飲むことはあるけれど、あくまでのどの渴きを癒すのと口の中を洗い流すのみ。キンキンに冷たい飲み物は焼き肉の美味しさを感じにくくしてしまう。

とすればスパークリング焼酎がこの夏はベストだ。適度な温度に冷やしたスパークリング焼酎は、爽やかで癖がなく、泡は脂と甘さを適度に洗い流しながらおいしさを引き出す。辛味やスパイシーさも同調しておいしさ爆発というわけ。

この夏限定発売される本坊酒造「青天桜島スパークリング」は、すでに人気の夏向け芋焼酎「青天桜島」をスパークリングにしたもの。果汁や香料などは一切使用していないナチュラルな味わい。8%のアルコールはそのままで飲めるおいしい度数。どうだ、焼き肉にぴったりじゃないか。

ちなみに、「焼酎」は俳句で言うところの夏の季語。昔はアルコールの高い蒸留酒を飲んで暑気払いをしたのだから。今年の夏は焼き肉にスパークリング焼酎で決まり！