



おかげさまで

創刊

35

THANKS ANNIVERSARY

周年





友田晶子の
気になる

日本酒

ポストハイボール、ネクストハイボールの「レモンサワー」

レモンサワーが進化を遂げている。

進化のきっかけは、やっぱりエグザイルだろう。コンサートの打ち上げでメンバーがレモンサワーを一晩で2500杯飲んだことから、エグザイル公式飲料となった。会場がイタリア料理店だったにも関わらず、ワインでもビールでもハイボールでもなくレモンサワーであったことが結構なインパクトだった。

そうか、レモンサワー、おいしいよなあと改めて火がついたのだ。

その後、本格的な進化が始まる。それは、ホッピーのベースとして人気の「キンミヤ焼酎」ファンが、レモンサワーのベースにキンミヤを使いはじめたことと同時期だ。キンミヤ

ファンはワリモノ飲料へのこだわりがすごい。よりうまいレモンサワーを飲みたい、作りたいとさまざまな新しいレモンサワーのチューンナップがはじまったのだ。

たとえば、レモンを凍らせて使用する。小ぶりにカットしたレモンを凍らせて、氷代わりにごろごろグラスに入れる。そこに焼酎とソーダを注げば氷が解けて薄まることなく最後まで濃くおいしいレモン風味が楽しめるのだ。

丸ごと凍らせたレモンをすり下ろして使用するやり方もある。そう、まさにレモンが主役のサワーだ。ポインントは、すりおろしレモンに砂糖やハチミツをいれて酸味とバランス

宝焼酎「レモンサワー用」

720ml、839円

1.8ℓ、1468円 (いずれも税抜き)

宝酒造

TEL075-241-5111



をとったり、ときに塩を加えて苦み走った味わいにするなど、造り手や飲み手のアイデアがぐくぐくと投入されている。

店によってはレモンスムージーを使ったり、チーズのすりおろし器できめ細かいおろしを作ったりとこだわりが面白い。

ベースの焼酎はキンミヤが人気だけど、宝焼酎からはその名もずばり「レモンサワー用」が発売されている。ポインントは、「レモンペアリング製法」とかで、なんでも、レモン果汁と相性の良いレモンの香り成分を持ったハーブを原材料の一部に使用し独自の蒸留・ブレンド技術でレ

モン風味が引き立つ製法で造られたとか。ま、レモンの風味がより引き立つ焼酎というわけですな。飲食店としては使いやすいのではないだろうか。

レモンサワーの魅力は、癖のないすっきりとした焼酎であること（ウオッカでもいいくらい）、レモンの香味がしっかり楽しめるというこの2点(炭酸の強さを上げる人もいる)。私は、とにかく農薬とかワックスとかを使用してないレモンを使ってほしいと願うばかり。このたびのレモンサワーは大量のレモンを皮ごとごくごく飲むわけだから、そのところ、気になっているのですねえ。