

特集 天ぷら



この夏おすすめフルーツカクテル
注目! ハフェ+夏のスイーツ



「J-SALIQ」と「Madena」、 どちらも日本酒です!



Madena
720ml、5400円(税込)
一ノ蔵
Tel.0229-55-3322

J-SALIQ
720ml、3240円(税込)
本田商店
Tel.079-273-0151

スペインやポルトガルのワイン? いえいえ、どちらにも正真正銘日本酒でござい。新たな手法を取り入れた、いわゆる長期熟成日本酒である。

最近ますます注目度が高まっている日本酒の古酒。海外の日本酒コンクールで入賞を果たすことが増え、いわば逆輸入的な効果もあり、熟成日本酒を見直す業界人が急増中。

また、今まであまり日本酒を飲まなかったという若者や女子にも結構ウケてる。熟成酒特有の癖が、日ごろコーラやエスプレッソ、ハイボールやカシスソーダ、チリ・カペなんかを飲んでい

る味覚には嫌なものではなく、むしろ個性、おいしい個性に感じるので。

やいかにきれいな酒質を生み出すかに命を燃やす醸造の先生方には受け入れがたい香味かもしれないが、もうもはや、日本酒新時代、そればかりではないついでに。

とはいえ日本酒業界も熟成酒のPRに力を入れ出した。年に2回の日本酒フェア(日本酒造組合中央会主催)では熟成酒ブースが大人気。注目だった一つに、宮城の名酒「一ノ蔵」の「Madena」がある。ポルトガルの酒

く深い。とつても素敵な食後酒だ。Madena(までな)とは、地元弁で「まだな(まだ)・(待てな)待てな」の意味があるとか。ブースでは若い女子2名が「ファンです」と言ってお代わりしていた。

もう一つは、姫路の名酒「龍力」の「J-SALIQ」。ジャパニーズのJにサケとリキエールをかけてサリク。こちらは自社の熟成酒をさらにスペイン産シェリー樽にて寝かせたもの。シェリー樽不使用の通常熟成酒とこの「J-SALIQ」を飲み比べすると樽の香ばしさと心地いい酸味と滑らかさが加わって複雑さが倍増。シェリー樽は20万円以上というからかなりの投資だと思っけど、外国人好みのラベル

を含め、この味、海外でとんとん飲まれるようになるといい。いずれも試飲のフラカップではなく、クリスタルのリキエールグラスか脚の長いシャンパングラスあたりで飲んだら幸せだと思っ。

いずれも5000円台、3000円台と日本酒世界から見れば高価だが、ワイン世界から見れば、至極当然の値付け、いや、まだまだお安いのでは? と言いたくなる価格。これを飲食店でいかに美味しくいかに魅力を膨らましてサービスできるかがこれら熟成酒の勝負どころだ。なにしろ熟成酒は説明のいる商品。おいしい熟成酒を飲むたびに、いわゆる日本酒ソムリエの存在が必須だといつも強く思っ。