

特集 天ぷら



この夏おすすめフルーツカクテル  
注目パフェ+夏のスイーツ

安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月

スペインやポルトガルのワイン。いえ、どちら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つ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、口ごころ、コートやエスプレッソ、ハイボールやカシソーダ、チリ・カベ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。

淡麗辛口一本で生きている日本酒党

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、もうものはや、日本酒新時代、そなへかりではないことだ。

とはいえば日本酒業界も熟成酒のPRに力を入れ出した。年に回の日本酒フェア（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。ポルトガルの酒精強化ワイン、マディラにならい、酒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地元鳴子温泉の温泉熱を利用していられるなんどところが惜いじやない。アルコールは18%。トロリと甘く、それにバランスをとるような酸味。余韻は長

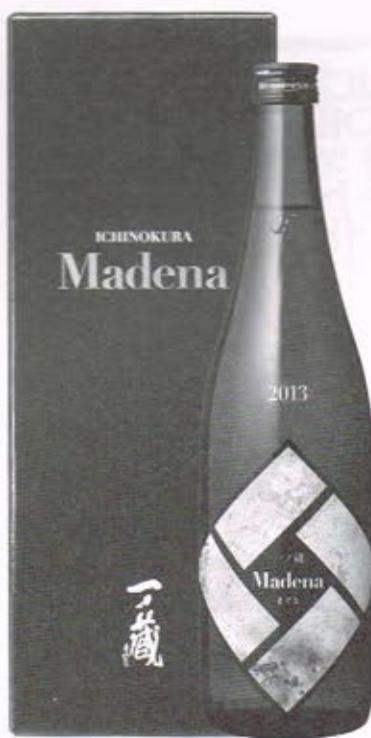
く深い。とっても素敵な食後酒だ。Madena（までな）とは、地元弁で「までは」・「待てまつ」という意味があるとか。ブースでは若い女子2名が「ファンです」と言つてお代わりしていた。

もう一つは、姫路の名酒「龍力」の「J-SALIQ」。ジャバニーズのJにサケトリキュールをかけてサリック。こちらは自社の熟成酒をさらにスペイン産キュ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う。

いずれも5000円台、3000円台と日本酒世界から見れば至極当然の値付け、いや、まだまだ安いのでは、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う。



## 「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