

創刊5周年記念
DVD綴じ込み附録

kkojin
6
2005 No.61
特別定価800円



個人

仏教を歩く

DVD 中国の 仏教遺産を行く

- 中国最古の寺院 白馬寺
- 四大仏教聖山の一つ 五台山
- 雲岡、龍門、大足の巨大石窟
- 鑑真和上が戒律を授けた大明寺
- チベット仏教の総本山 ラサのポタラ宮



開祖の忌日行事、火で仏を招く盂蘭盆のお祭り、年中行事カレンダーまで
仏教の伝統行事と祭りを愉しむ

●個人インタビュー
喜多郎

2005年
極旨! 珠玉の
新酒で二献

鎌倉街道から
金沢街道へ
花と古刹の旅

表紙・インタビュー
瀬戸内寂聴

役行者と修験道の霊山を歩く

日本仏教十三宗派の系譜図

法隆寺、東大寺、興福寺など、仏教彫刻の最高傑作を見に行く

日本の至宝 奈良の仏像鑑賞

永六輔
ひろさちや
家田荘子
三田誠広
はな
みうらじゅん

平成17年6月1日発行 毎月1日発行
〒650-8501 兵庫県神戸市中央区南長狭3-1-1
K&J出版 電話 078-341-1111

2005年 珠玉の 新酒で 一献 極旨!

限定・希少・極上出来!
今年の新酒のゴールドイヤード!

- ※ 今回掲載した新酒は、限定または入手困難な銘柄も含まれるため、売り切れの際は、ご容赦ください。
- ※ ご紹介した酒データの最後の番号はP119の酒販店リストの番号と対応しています。
この番号のお店で購入することができます(銘柄によっては、必ずしも購入できるとは限りません。また、売り切れの場合もあります)。
- ※ 酒の価格はすべて税込み表示です。送料は別途かかります。
- ※ (例)山田錦60%などの表示は、精米歩合です。
- ※ 取り寄せ酒肴の食品にある賞味期限はあくまでも目安です。生ものなど、開封や室温の高さによっては、傷みが早くなる場合もあります。ご注意ください。



神澤柚実子さん

日本酒サービス研究会認定き酒師。酒匠。著書に『日本酒ソムリエが通う東京のizakaya』(青春出版社)。(撮影・小林奈巳)

尾瀬あきらさん

漫画家。『夏子の酒』(講談社)で日本酒ブームを巻き起こしたほか、日本酒に関する漫画や著書多数。



造りがしつかりとした
出来の良いい新酒は、
秋以降の味わいも格別な
酒に仕上がるはず (尾瀬)

友田晶子さん

日本酒サービス研究会理事。日本酒、焼酎、ワインに関する講演や著述業など幅広く活躍。
<http://allabout.co.jp/>



今後注目を集める
スター蔵が始めています。
まだ知られざる蔵のお酒が
驚くほど美味しい (神澤)

甘み、旨みに奥行きがあり
熟成させるとコクが出て
きそうな新酒が多い。
蔵の技の向上を感じます (友田)



森 隆さん

東京に5店舗ある「夢酒」グループの酒部門担当。SSI認定き酒師。酒匠。酒に関する講演会も行う。

今年注目しているのは、
山形県と宮城県の酒。
初夏のグリーンを
思わせる傑作多しです (森)

高瀬 斉さん

漫画家。純粋日本酒協会のき酒名人。『ツウになるための日本酒毒本』(洋泉社)など日本酒に関する著書多数。



華やかな酒から食中酒
として楽しめる酒へ。
酸味を効かせた日本酒が
増えてきています (松崎)

松崎 晴雄さん



酒類ジャーナリスト。純粋日本酒協会き酒コンテストの永久名人。著書に『日本酒のテキスト2』(同友館)等多数。

純米酒が面白い。秀逸なものと、
そうでない酒の格差は歴然と
味に出ていると感じます (高瀬)

新酒の味わい基礎知識

春の酒と秋の酒は
どう違う？

寒造りが主流の日本酒は2月の寒さを越して、春に新しい酒が出来上がる。これを新酒と呼び、麴の香りやしぼりたてのフレッシュな味わいが楽しめる。いっぽう、春にできた酒を夏季に熟成させた秋の酒は、アルコールの角がとれた丸みを帯びた味を堪能したい。同じ酒でも時間をおくことで、味わいに違いが出る。その変化を楽しめるのも日本酒ならではの魅力。
日本酒度、酸度：
日本酒度は酒の味(甘辛)の度合いを表したもので、プラスの数値が高いほど辛口とされるが、酸度によっても変化する。酸度は1・5を基準に高ければ濃厚、低ければすっきりとした味わいとされる。旨みの数値を示したアミノ酸度も、味を知るうえでの参考となる。ただし、香りも味に影響する。あくまでも数値は目安のひとつとしたい。

◎手づくり料理とお酒宝

撮影協力/「宝」

日本酒文化を世界に発信する宝船[®]を志し、9蔵の定番酒と季節限定酒を旬の料理とともに提案。新酒とともに味わいたい、本日の鮮魚おまかせ5種盛2800円。④東京都千代田区丸の内3-5-1東京国際フォーラムB1F ☎03-5223-9888 ⑤11時30分~14時30分、17時~23時(土・日曜は各~15時30分、~22時)。

今年には新酒の奇跡の年！宝が消える前に味わいたい

酒賢人が教える珠玉の秘酒

酒賢人たちが太鼓判を押す、おすすめの春新酒をご紹介。新酒の殆どが季節限定の希少品。すでに入手困難な銘柄も多いため、ぜひ、早めに味わっていただきたい。

「悪天候」や「米の不作」の悪条件が奇跡を生んだ

「米が不作の年は昔から良い酒が出来る」という言い伝えがあると教えてくれたのは、漫画家であり『夏子の酒』を世に送った尾瀬あきらさんだ。それは何故なのか？その理由を専門家たちはこう見る。

「米の出来に合わせて麴をかためにつくるなど、各蔵の杜氏が酒づくりの工夫をしました。こうした工夫が酒の出来を左右した側面もありますね」と、漫画家の高瀬齊さん。

また、収穫された米自体には強い生命力が備わっているという。

「条件の悪い中でしっかり育った米には生命力があり、旨みも濃い酒に仕上がります」という蔵人のコメントも。

「昨年から今年にかけての冬の寒さも旨い酒造りには功を奏したといわれますね」とは、酒類ジャーナリストの松崎晴雄さん。

厳しい条件下でみごとに完成された、今年の新酒。ぜひ、1本でも多く味わっていただきたい。

松崎晴雄さん珠玉の三選

今年の新酒の特徴としては、一時期よりも香り、味ともに「おとなしい」ものが多くなってきたのではないでしょうか。また、食中酒としての酒を追求する点から、酸味を効かせた酒が増えているように思えます。華やかさより穏やかさ、なめらかさが強調された、食事に合う酒が多い印象を受けます。



【秋田】
はるあきずみ
特別純米生一本 無濾過生原酒

県内きっての名水の町で生まれる、なめらかな風味が身上。コロコロと口を通り抜けるやわらかさで造りの良さがわかる。

1.8ℓ 3150円 栗林酒造店／秋田県仙北郡美郷町六郷字米町56／山田錦60％／日本酒度±0／酸度1.9／[0187-84-2108](http://www.0187-84-2108)

棚田に映る月影の美しさで世に知られる姥捨地区の酒。さわやかな香気をはらみ、飲み口は軽快。

720ml 1450円 長野銘醸／長野県千曲市大字八幡275／長野県姥捨棚田産美山錦65％／日本酒度+3／酸度1.5／[026-272-2138](http://www.026-272-2138)



【長野】
たなだ
特別純米 棚田

【静岡】
きくく
喜久酔
特別本醸造



りんごや梨のような芳香をたたえた静岡酵母の特性を引き出した好酒。

1.8ℓ 2100円 青島酒造／静岡県藤枝市上青島246／山田錦、トヨニシキ60％／日本酒度+4／酸度1.2／直販不可③
③⑥⑩⑪⑬⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓

友田晶子さん珠玉の三選

今年の新酒は出来たてのフレッシュ感が冴えているだけでなく、そのまま熟成させても旨みの出てくるタイプが目立つような気がします。各蔵の技術の向上が見られるのではないのでしょうか。新酒にも蔵の個性があらわれていると思います。酒全体に幅広さ、奥深さが出てきましたね。



【長野】
かわなかじま
川中島 白い酒
純米にこり酒

こってりとした濃厚な味わいのにこり酒ですが、すっきりとしたドライな風味が後を引きます。熱燗にしてもとても美味。

1.8ℓ 2050円 千野酒造場／長野県長野市川中島町今井320／長野県産美山錦65％(麴米)、70％(掛米)／日本酒度-30／酸度1.7／直販不可⑪



【青森】
ほろほろ
豊盛 純米しぼりたて
純米酒

香りのさわやかさと飲み口の軽やかさ、旨みのバランスがとれている。少し落ち着かせてから飲んでよいでしょう。

1.8ℓ 2650円 三浦酒造／青森県弘前市石渡5-1-1／華吹雪55％(麴米)、60％(掛米)／日本酒度+2／酸度1.7／直販不可②③⑧⑩⑪⑫⑬⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓

芳醇端麗がコンセプトのお酒。清しい味わいと旨み、アフターのすっきりとした印象が魅力的。

1.8ℓ 2331円 竹の露酒造／山形県東田川郡羽黒町大字猪俣新田字田屋前133／羽黒町産美山錦55％／日本酒度±0／酸度1.3／直販不可④



【山形】
はくろすいしゅ
純米初しぼり 無濾過本生 白露垂珠
純米無濾過生原酒

神澤柚実子さん珠玉の三選

春らしいフレッシュな味わいの「与右衛門」、豊かな余韻ながらキレもある「惣邑」は、いずれも小さな蔵ですが、丁寧に仕込んでおられます。また「睡龍」は、食べ物と合わせることでさらに美味しくなるお酒。冷酒、常温もいいですが、お燗で飲むと格別です。

【山形】**惣邑**
純米吟醸 無濾過生原酒



穏やかなメロンのような吟醸香。余韻が豊かでありながら、キレがある。料理との相性も抜群です。
1・8ℓ 3,095円 長沼合名/山形県長井市十日町1139/羽州誉50%/日本酒度+3/4/酸度1・4/直販不可③⑪⑭⑮⑰

【岩手】**与右衛門**
純米直汲み無濾過生原酒



控えめな香り。柔らかな口当たりで、甘味や酸味、じわりとした辛味が特徴。米の旨みも味わえます。
1・8ℓ 2,940円 川村酒造店/岩手県神宮郡石鳥谷町好地12132/徳島産山田錦70%/日本酒度+4・5/酸度2/直販不可⑱⑲⑳



【奈良】**睡龍**
純米 無濾過生原酒

落ちついたまろみのある旨みと柔らかな酸味、広がる。程よい余韻とキレがあり、バランスが良い。
1・8ℓ 2,600円 久保本家酒造/奈良県宇陀郡大宇陀町出新1843/五百万石、アキツホ65%/日本酒度+6/酸度2・3/直販不可①⑲

高瀬 齊さん珠玉の三選

純米酒は食中酒というイメージが多くなる中で、定着し、酒に個性が出てきました。昨年の純米酒における精米歩合の制限撤廃で、精米歩合の高い米での純米酒造りが目立っています。つまり、複雑味(私は「富久雑味」と表現しますが)といわれる旨みが豊かな酒が増えてきたようです。

【秋田】**雪の茅舎**
純米吟醸 秘伝山麩



いわゆる山麩らしい酒ではなく、味に鋭さがある。味の濃い肴にも負けない旨みがある。
1・8ℓ 3,570円 齋彌酒造店/秋田県本荘市石脇字石脇153/山田錦50%/日本酒度+1・0/酸度2・1/直販不可④⑥⑧⑨⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱

【秋田】**天の戸**
純米酒 美稲 八〇



精米歩合80%でしっかりとした旨みを表現していて、頼もしさを感じる酒です。
1・8ℓ 2,000円 浅舞酒造/秋田県平鹿郡平鹿町字浅舞388/美山錦80%/日本酒度+4・0/酸度1・9/直販不可⑨⑪⑫⑬⑮⑯⑰⑱

【山形】**和田米**
純米吟醸

アルコール度数が15度台で飲みやすく、香りと旨みがとくなくない形で主張している。
1・8ℓ 2,900円前後 渡會本店/山形市鶴岡市大山2228/出羽燗燗 麴米50%/山酒86(掛米)50%/日本酒度+1/酸度1・3/直販不可③⑪⑮⑰⑱



森隆さん珠玉の三選

新酒の季節に際だつのは躍動感にあふれた、みずみずしい酒の味わいです。なかでも今年の注目株は山形県と宮城県。イメージカラーにたとえるならば、芽吹いたばかりのグリーン。春から初夏にかけての新芽を思わせる、ていねいな造りの酒が出揃っています。

【山形】**山形正宗**
純米吟醸 雄町 火入れ

木香がほんのりと立ち、ほのかな苦味が香を引き締める。木槽しぼりの小さな蔵の酒。
1・8ℓ 3,150円 水戸部酒造/山形県天童市原町乙7番地/備前産雄町50%/日本酒度+2/酸度1・5/直販不可②③⑤⑧⑪⑮⑰⑱⑳㉑㉒㉓㉔㉕



【宮城】**浦霞**
純米吟醸生酒 春酣



豊かな果実味がふくらむとともに、軽快な酸味がきれいな甘みを引き出します。新酒らしい味わい。
720ml 2,100円 佐浦/宮城県塩釜市本町2-19(麴米) 山田錦(掛け米) トヨニシキ精米50%/日本酒度0・5+1/酸度1・5/直販不可④

【山形】**十四代**
生詰特別本醸造 本丸



つややかな味わいが舌にのこる。メロンのような甘さのあと、すっきりとしたキレが冴える。
1・8ℓ 2,100円高木酒造/山形県村山市大字富並1826/五百万石55%/日本酒度+1/酸度1・2/直販不可②⑧⑪⑬⑯⑱⑳㉑㉒㉓㉔㉕(必ず買えるわけではありません)

尾瀬あきらさん珠玉の三選

搾りたてはフレッシュで美味しいのに、秋になるとその味がへこたれてしまう日本酒は多いもの。逆に、この3本のように造りがしっかりとしている酒は、新酒として美味しく、秋以降の味わいも期待させます。秋上がりした酒を燗にして飲むのも楽しみます。

【高知】**赤野**
純米吟醸 吟の夢



米の旨みと豊かなまじりのある味わい。濃醇だが、涼しい喉ごしが心地よい。
1・8ℓ 3,000円 有光酒造場/高知県安芸市赤野381/吟の夢50%/日本酒度+6/酸度1・6/直販不可③⑦⑮

【島根】**天界**
純米吟醸 神の舞



雄町らしいしっとりとした落ち着きのある味わいと、すべるような喉ごし。様々な料理と合わせたい。
1・8ℓ 2,625円 天界酒造/島根県安来市安来町16912/神の舞55%/日本酒度+1/酸度1・6/直販不可③⑦⑧⑫⑬⑮⑰⑱⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖

【宮城】**伯楽星**
純米吟醸

ほのかな吟醸香と、上品できれいな味わい特徴。その中に、静かに力強い手応えが感じられる。
1・8ℓ 2,940円 新澤醸造/宮城県志田郡三本木町北町63/蔵の花55%/日本酒度+4/酸度1・8/直販不可③⑤⑧⑬⑮⑰⑱㉑㉒㉓㉔㉕



この新酒がすごい！

世代が活躍するようになり、蔵のレベルもアップしているようです。

●東京・鈴伝
小さな地酒蔵の奮闘が目に残ります。宮城の「伯楽屋」、栃木の「大那」、岐阜の「房島屋」などの新興勢力にも要注目！

●東京・酒舗まさるや
おすすめ銘柄／「雑賀 純吟」上品な旨みとコクを併せ持ち、後味がとてもなめらか。料理の味を邪魔しません。「一刀両断 大吟醸」日本酒度17の辛口大吟醸。すっきりとした味は魚介類と相性よし。

●東京・三ツ矢酒店
昨年の山田錦の収穫量、質が思い通りの水準に満たなかった点を、各蔵が独自の技術を使役して克服し、すばらしい酒を醸しています。

●千葉・島屋
地元千葉のおすすめ銘柄／「不動 山鹿純米吟醸無濾過生原酒」醤油味や、発酵させた食材を使った料理と心地よくなじみます。「喜びいっぱい吟醸辛口」現代の名工にも選ばれた名杜氏が醸す酒は、地元で水揚げされた鰹によく合います。

●京都・名酒館タキモト
おすすめ銘柄／「三十六人衆 純米吟醸」すっきりとした飲み口、まろやかな味。京都で

【高知県】

土佐しらぎく(とさしらぎく) 季節限定酒 純米吟醸 吟の夢無濾過生

鈴伝推薦

「端麗辛口かつフルーティーな吟醸香。年々酒質を上げている新しい土佐の酒。実力、人気ともにメキメキ上昇している」(1.8ℓ 3098円)

■味わい

高知県の酒造好適米「吟の夢」らしい爽やかな果実のような香り、飲み飽きしない旨みが印象的。

■これもおすすめ!

土佐しらぎく 季節限定生酒 純吟山田50%生 (1.8ℓ) 3360円、土佐しらぎく 季節限定生酒 純吟吟の夢微発砲 (1.8ℓ) 3098円

■酒データ

仙頭酒造場/高知県安芸郡芸西村和食甲1551/高知県産吟の夢55%/日本酒度+4/酸度1.5/直販不可⑦⑧⑬⑭⑮⑰⑲⑳㉑

【愛知県】

醸し人九平次(かもしびとくへいじ) 純米吟醸 五百万石 精白50%

酒の伊勢勇推薦

「上品で華やかな吟香と、ボリューム感のある米の旨みとのバランスがよい逸品。」(1.8ℓ 2730円)

■味わい

熟れた南国の果実のような味と香りが魅力。「気品」「優しさ」「懐かしさ」を感じさせる。

■これもおすすめ!

醸し人九平次 純米吟醸 山田錦「E AU DU DESIR」精白50% (1.8ℓ) 3360円、醸し人九平次 純米吟醸 山田錦「件の山田」精白55% (1.8ℓ) 2993円

■酒データ

萬乗醸造/愛知県名古屋市長区大高町西門田41/富山県産五百万石50%/日本酒度±0/酸度1.6/直販不可②③④⑤⑦⑧⑪⑬⑭⑮⑰⑲⑳㉑㉒

【山口県】

東洋美人(とうようびじん) 純米吟醸 山田錦

泉屋推薦

若き天才、澄川宜史氏の入魂の一滴は今年も冴えています。ダレの少ないシャープな味。(1.8ℓ 3465円)

■味わい

ほんのり香るデリシャスマロンに似た風味とともに透明感溢れる自然な味わいがのどをすべる。

■これもおすすめ!

東洋美人 純米吟醸 雄町(1・8ℓ) 価格未定、東洋美人 純米吟醸 愛山(1.8ℓ) 4347円

■酒データ

澄川酒造場/山口県萩市大字中小川611/山口県産山田錦(自家製米)50%/日本酒度+5/酸度1.5/直販不可⑤⑦⑧⑬⑭⑮⑰⑲⑳㉑

【宮城県】

乾坤一(けんこんいち) 純米吟醸原酒 超辛口

高原商店推薦

「伝統の寒造りの技を生かし、高品質な酒を造る蔵。純米ならではの旨みと酸を残しつつ、後口はすっきりと切れる」(1.8ℓ 3150円)

■味わい

口に含んだときは純米吟醸らしい味わいで、ゴクンと飲み込んだときにドライな印象を与える。

■これもおすすめ!

乾坤一 純吟原酒 蔵の華 (1.8ℓ) 3150円、乾坤一 特別純米辛口 (1.8ℓ) 2650円

■酒データ

大沼酒造店/宮城県柴田郡村田町字町56-1/長野県産美山錦50%/日本酒度+14/酸度1.8/直販不可③④⑤⑩⑪⑫⑬⑰⑱⑲㉑㉒





【栃木県】
鳳凰美田(ほうおうびでん)
純米吟醸 亀ノ尾

酒舗まさるや推薦

「香りを控え、地元産の米『亀の尾』の力強い旨みが際立った純米吟醸」(1.8ℓ 3675円)

■ **味わい**

さわやかな吟醸香、米本来の旨みのバランスがよく、後を引く飲みごち。

■ **これもおすすめ!**

J-SAKE (500ml) 1800円、鳳凰美田 芳(かんばし) 純米吟醸 (1.8ℓ) 3000円

■ **酒データ**

小林酒造/栃木県小山市卒島743/美田地区亀の尾 50%/日本酒度+4/酸度1.5/直販不可④⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱

【福島県】

飛露喜(ひろき)
特別純米 無濾過生原酒

鈴伝推薦

「芳醇旨口の酒。ひと口含めば、『旨い』とストレートに感じます」(1.8ℓ 2551円)

■ **味わい**

米の旨みや甘みが酒の味として凝縮され、メロンやイチゴのような品格ある香りを持つ。

■ **これもおすすめ!**

純米吟醸 雄町 飛露喜 (1.8ℓ) 3780円、吟醸 飛露喜 (1.8ℓ) 2992円

■ **酒データ**

廣木酒造本店/福島県会津坂下町市中二番甲3574/五百万石50%、華吹雪55%/日本酒度+3/酸度1.6/直販不可③④⑤⑧⑨⑪⑫⑬⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖



は町家の酒として定着しています。「赤とんぼ いずみ橋 純米吟醸」槽口直詰で殆ど酸素に触れていないため、ピチピチとした味わい。
 ●兵庫・酒仙堂フジモリ
 おすすめ銘柄/「佐久の花 純吟 新美山錦 無濾過生原酒」上品な吟香とシャープなキレが身上。食前食後にも楽しめる酒。「さター 純吟 無濾過生原酒」穏やかな口当たりで骨太な味わい。食中酒向きの酒です。

【愛知県】

長珍「しんぶんし」(ちょうちんしんぶんし)
純米60無濾過生

味ノマチダヤ推薦

「もろみの段階より発酵が活発で、大いに楽しみだった酒。躍動感のあるやや辛めの飲み口。熟成によるさらなる期待も」(1.8ℓ オープン価格)

■ **味わい**

新酒なのに決して荒々しくなく、米の旨みが前面に出ている。

■ **これもおすすめ!**

「しんぶんし」純米大吟醸40無濾過生(1.8ℓ)、「しんぶんし」純米吟醸50無濾過生(1.8ℓ)ともにオープン価格

■ **酒データ**

長珍酒造/愛知県津島市本町3-62/兵庫県産山田錦(麴米)60%、富山県産五百万石(掛米)60%/日本酒度+3/酸度1.95/直販不可⑬⑭⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖



【山形県】

くどき上手(くどきじょうず)
純米大吟醸「出羽燦々33」

阿部八酒店推薦

「使用米の『出羽燦燦(33)』にちなんで、毎年3月3日に全国33店舗の酒屋にて発売。33%まで磨いてこの味、この価格は本当にお値打ちです」(1.8ℓ 3500円)

■ **味わい**

口当たりは軽く、上品な含み香があり、五味のバランスがよく味に幅がある。

■ **これもおすすめ!**

くどき上手 純米吟醸「酒未来」(1.8ℓ) 2835円、くどき上手 純米吟醸「桶仕込」(1.8ℓ) 3675円

■ **酒データ**

亀の井酒造/山形県東田川郡羽黒町大字戸野字福ノ内1/出羽燦燦33%/日本酒度+1.0/酸度1.3/直販不可③④⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖

【静岡県】

磯自慢(いそじまん)
特別本醸造 生酒原酒

かがた屋推薦

「本醸造だが造りは吟醸クラスの出来。辛口ながら、ほのかに香る吟醸香がすばらしい」(1.8ℓ 3570円)

■ **味わい**

吟醸香、含み香ともに秀逸。アルコール感を感じられず、やさしく丸みのある味わいに仕上がっている。

■ **これもおすすめ!**

磯自慢 特別本醸造 (1.8ℓ) 3045円、磯自慢 純米吟醸 (1.8ℓ) 4305円

■ **酒データ**

酒友 磯自慢酒造/静岡県焼津市鵜ヶ島307/特A地区産山田錦55%(麴米)、60%(掛米)/日本酒度+5.5/酸度1.25/直販不可⑦⑪⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖



酒賢人特選

搾りたて新酒に合う旨い肴を取り寄せる愉しみ

頬ゆるむ至福の酒肴で一献!

旨い酒は旨い肴を求める。また絶品の肴、この味にしてこの酒と言わしめる。互いが互いを高め合い、また心地よい味わいに酔わされる。なんと奥深い世界だろうか。酒の愉しみを知り尽くす、賢人たちが故知り得る至福の幸を、今宵我が家でも、ゆるり、にんまりと愉しんでみたい。

◎春鯖のへしこ漬

〔福井県・田村長〕
高瀬 斉さん特選



いわゆる山廃っぽさ特有の重さを感じさせない、シャープな味わいがある「雪の茅舎 純米吟醸山廃」は、濃い味の酒肴と合わせてこそ真価を発揮。糠漬にして熟成させた鯖のへしことともに味わえば、酒と酒肴、それぞれの個性が際立ち、面白いと思います。

この酒と味わう **雪の茅舎 純米吟醸山廃**

◎春鯖のへしこ漬

濃厚な旨みが酒によく合う伝統保存食
身がふっくらと厚く、脂がのった800g以上の春鯖を、きめ細やかな秘伝の米ぬかに漬け込み熟成させた、福井の伝統保存食、鯖のへしこ。濃厚な味わいなので、ちびちびと食べながら酒を傾けるのうってつけ。

田村長

☎0770-52-0310
FAX0770-52-7333

福井県小浜市小浜広峰14 一口へしこ8切
1050円(税込・送料別)。代金引き換えの着払い。賞味期限は1カ月ほど。
<http://www.tamuracho.co.jp/>

取り寄せ方法

この酒と味わう **川島中 白い酒 純米にごり酒**

◎ほたるいかの一夜干し

軽く炙ると、香ばしさと味わいがふくらむ
富山湾で獲れたホタルイカの一夜干し。新鮮なホタルイカの風味を大切にするため、ホタルイカ専用のセラミック乾燥機で48時間乾燥。そのままでも旨いが、軽く炙ると香ばしさと味わいがいっそう際立つ。

初夏の季節にぴったりなのが、ホタルイカの一夜干しです。とくに内臓の部分が、コクがあってめっちゃめっちゃおいしい! こってりと濃厚にごりながら、ドライな風味がくせになる「川島中 白い酒」がよく合います。新酒ですが「熱燗」がおいしいのでぜひ。

大野水産株

☎03-3545-3518
FAX03-5550-7229

東京都中央区築地7-15-13セブン築地B1F
1パック40杯入り1155円(税込・送料別)。代金引き換えの着払い、振込みなど。賞味期限は1カ月ほど。<http://www.rakuten.co.jp/oono>

取り寄せ方法

◎ほたるいかの一夜干し

〔東京都・大野水産〕
友田 晶子さん特選





◎阿武隈の紅葉漬

松崎 晴雄さん特選
〔福島県・福島紅葉漬〕

鮭といくらを米麴に漬け込んだ紅葉漬は、とろりとした味わいと麴の香り、ほのかな甘みがあり、大好きな酒肴です。やわらかな感触に造りのていねいさが伝わる「春霞 特別純米生一本無濾過生」とともに味わうと、旨みがふくらみます。

この酒と味わう **春霞 特別純米生一本無濾過生**

◎阿武隈の紅葉漬

純米酒の旨さを際立たせる傑作品

生鮭といくらを麴に漬け込み熟成させた、江戸時代から続く福島県の伝統保存食。日本酒とともに味わうと、とろけるような味わいと麴の風味がふんわりと広がり、お互いの旨さを引き出してくれる。

取り寄せ方法

福島紅葉漬株式会社

☎024-577-0658
FAX024-577-2546
福島県伊達郡梁川町希望ヶ丘
10 1カップ220g 1050円、
1箱660g 3150円。代金引き
換えの着払いなど。税込・送
料別。賞味期限は1カ月ほど。



◎あけがらし

神澤 柚実子さん特選
〔山形県・山一醤油製造場〕

ほんのりとした甘さ、しょっぱさ、辛さのバランスが絶妙な「あけがらし」は、日本酒の旨さを引き出してくれる最強の酒肴。どんなタイプの酒にも合うと思いますが、おだやかな香りで飲み疲れしない「惣邑 純米吟醸無濾過生原酒」とともに。

この酒と味わう **惣邑 純米吟醸無濾過生原酒**

◎あけがらし

醤油蔵に受け継がれる秘伝の味わい
寛政元年の創業以来、一子相伝で受け継がれてきた醤油製造場の隠れ味。米麴、からし、醤油、唐辛子、麻の実入りの醗酵食品で、やわらかな味わいのなかにびりっとした辛さがある。ご飯にのせて食べてもよし。

取り寄せ方法

山一醤油製造場

☎0238-88-2068
FAX/☎と同じ
山形県長井市あら町6-57
140g680円(税込・送料別)。
代金引き換えの着払いなど。
<http://homepage1.nifty.com/akegarashi/>

この酒と味わう **浦霞 春酢 純米吟醸生酒**

◎古川商店のバクライ

小さな鮮魚店が誇る、ホヤの塩辛
ホヤ、ナマコのわた、生ウニを合わせた塩辛「バクライ」。水揚げされたばかりの新鮮な素材でクセがなく、塩辛の純粋な旨みを楽しめる。賞味期限は冷蔵で3~4日、冷凍なら3カ月程度。傷みやすいため早めに。

取り寄せ方法

古川商店

☎0178-35-4588
FAX/☎と同じ
青森県八戸市湊町久保38
200g入りびん1200円(税サ
ービス、送料別)。注文は
TELのみにて。代金引き換え
の着払い、または振込みで。

まったくクセがなく、フレッシュな旨さが楽しめる「古川商店のバクライ」は、塩辛が苦手な……という人のイメージをくつがえすほどの逸品。春らしい果実味と軽快な酸味を感じる「浦霞 春酢 純米吟醸生酒」とともに、よく合います。



◎古川商店のバクライ

森隆さん特選
〔青森県・古川商店〕

この酒と味わう **天界 純米吟醸神の舞**

◎淡紅とうふ

健康効果が注目されている紅麴入り
血圧を下げ、免疫力を高めると注目されている紅麴入りの漬け汁に、徳島の木綿豆腐を浸して熟成させた醗酵食品。とろりとした口どけと麴の風味、クリームチーズに似たこくが、日本酒の味わいを引き立てる。

取り寄せ方法

大塚食品

☎03-3295-0700
(お客様相談室)
東京都千代田区神田美土代町
3 2本組3500円。税・送料
込。賞味期限は1年ほど。有名
酒販店などで扱う。http://
www.awabenidoufu.com/

◎淡紅とうふ

尾瀬 あきらさん特選
〔東京都・大塚食品〕

とろけるような濃厚なコクと、麴の香りが口に広がる「淡紅とうふ」は、落ち着いた飲み心地の「天界 純米吟醸神の舞」は、その濃厚な味わいをゆっくりと洗い流していく心地よさが楽しめます。

