

美味しい 日本酒の たしなみ方と 美・の効用



お酒の仕事に携わって20年、お酒を飲み始めてほぼ四半世紀。年齢がわかってしまいますね(笑)。でも、現実の年齢よりは若く元気に見えるとうれしいことをたまに言われます。理由は、そう、美味しいお酒を楽しく飲んでいるから。とくに日本酒を飲んだ翌日は、お肌のハリと艶、そしてしっとり感がまちがいに違えます。本当ですよ。

20年の経験で感じる私なりの理由は「麹菌」。日本のお酒ならではのこの微生物が、からだの調子を整えてくれるんです。それから「水」。お酒を醸すときに大きな役割を果たす清らかな水が、なめらかな自然のアルコールに変わり潤いを与えてくれます。日本で生まれたこのからだには、やはり、日本の水から生み出されるお酒を与えてあげることが一番。もちろん、日本の美味しい旬の食材を使ったお料理やおつまみと一緒に・・・が大切ですね。

これこそが美しさと健康のみなもと。あなたも日本酒で美しく豊かなお酒ライフを手に入れてみませんか？



友田晶子プロフィール

株式会社アシュール・インターナショナル
代表取締役 友田 晶子 (ともた あきこ)
ワインコーディネーター (ソムリエ)
日本酒好き会/地産アドバイザー/ビアナイスター/
チーズ・プロフェッショナル/チーブルマター講師

米どころ福井県にて、料理、イタリアレストラン、バーを経営する家庭に生まれ、幼い頃から料理・酒に興味を持つ。1988年渡仏し、ワインの本場ボルドーにてワイン醸造を勉強し、ワイン輸入販売会社に入社。1990年同業コンサルティング株式会社を設立。1997年「ワインアドバイザー」全国選手権大会」で女性最優秀の2位入賞。1998年同業最高オナーのワインバー「アルファ」代表。同業最高ワインサロン講師でもある。現在オナー講師/イベント企画/プロデューサー、輸入業者や酒販・飲料店・ホテル向けコンサルタンタ。さらにはエッセイストといくつもの顔を持っている。わかりやすい説明には定評がある。



大関 **肌ツやめく**
IKEZO **お酒**

まるで白玉団子やレヤチースゲートキのようにふわり優しく甘い香りと、白練シユースのような瑞々しい甘さがチャーム的なニュー日本酒。

菊正宗 **樽酒**

森林浴をしているようなすがすがしい杉の香り。ふくよかでホテイがあり、旨味と酸味のバランスがすばらしい味わい。生わさびを利かせたマクロと一緒に。

月桂冠 **超特撰** **鳳麟**
純米大吟醸

香や黄桃、ホワイトチョコレートのような甘い香り。味はドライでキレがある。着物を羽織つたようななおやかなボトルラインが美しい。

松竹梅 白壁蔵 **大吟醸**
無濾過生原酒

もぎたての背りんごのような新鮮な香り、シルクのようになめらかでエレガントな味わい。大吟醸の「正」だけとヌル細でおすすめしたい。

白鶴 **超特撰** **翔雲**

穏やかな吟醸香ながら、味にはふくらみがありメロンやスイカのような瑞々しい含み香とナッツのように香ばしい後味が楽しめる逸品。

黄桜 **特撰** **花黄桜**

まるで桜餅のように優しく甘い香り。適度なコクとドライ感ほ飲み飽きしない味。オンザロックに桜の花びらを浮かべておしゃべりどうぞ。

超特撰 黒松白鹿
白鹿 **特別純米** **山田錦**

純米らしい厚みとコクとふくよかさがある。クリームやチーズのような香りも。まさにからりとした麗の男酒。おつまみを美味しくしてくれる安心感のある味わい。

沢の鶴 **超特撰** **瑞兆**
純米大吟醸

熟した栗や白桃のような温のある穏やかな吟醸香。なめらかな舌触りと心地いい苦味のアフター。自身魚の旨味を生かしてくれそう。

日本盛 **魚沼産コシヒカリ**
純米酒

穏やかな香り。ツンとくるのが苦手という方におすすめ。さらりと軽やかな旨味がコシヒカリらしい。料理の邪魔をしない奥ゆかしいお酒。

超特撰
白雪 **江戸元禄の酒**
復刻版 原酒

トバースの輝き。ナッツ、ドライフルーツ、シエリー、アモンテイヤードのような複雑な香り。まるで貴腐ワインのような濃厚な味わいと不思議にドライな後味。カラスミ、チーズ、モンブランなどのスイーツと一緒に。