

12月31日 間に合う SPEED おせち

から

— 2008年版 —



Kuromame / Kazunoko / Tatsukuri
Kurikinton / Kouhakunamasu
Tatakigobou / Kikkakabu
Nishikitamago / Ebi no onigarayaki
Buri no teriyaki / Ika no uniyaki
Kobumaki / Iridori

【料理】検見崎聡美

朝9時からの
タイムテーブル付き



お正月に飲みたいお酒。

おせちと相性のよいお酒を、数ある銘柄から選ぶのは大変なこと。

そこで、ビール、ワイン、泡盛、日本酒のプロに

お正月に飲みたいとおきのお酒を紹介していただきました。

デウス
【ボステルス醸造所】
750ml ¥3,465 / 券052-962-1530 (ベルギー
ビールJapan)

最初はベルギーで仕込み、その後フランスに
運んで発酵用の糖分と酵母を加えてびん詰め
し、びんの中で二次発酵をおこなう。製法ど
おりシャンパンに近い味わいで、りんごやク
ローブの香りと長い余韻を楽しめる。

ボン・ブー
【デュボン醸造所】
750ml ¥1,431 / 券052-962-1530 (ベルギー
ビールJapan)

もともとはクリスマスから新年にかけてのお
祝い用に発売されたビール。酵母由来のフル
ーティーな香りと、ホップ由来のスパイシー
でさわやかな香りを併せ持ち、甘味、酸味、
苦み、渋みのバランスが整っている。



おせちは元来保存食なので、甘さ
や塩辛さ、しょうゆなどの味が強い
料理がほとんど。それらに合わせる
には、ビール自身もそれなりのパ
ワーが必要ではないでしょうか。ベル
ギービールなら、アルコール度数
も高く、味も香りもしっかりして
いて複雑なものが多いので、おせちと
ガブッリ四つに組めると思います。
「デウス」はシャンパンと同じ製法
を採用しているたいへん珍しいビー

ル。もっともリッチでゴージャスな
ベルギービールと言えるでしょう。
ボトルの見た目もビールの味も新し
い年の暮開けにぴったりです。

現在は1年中販売されている「ボ
ン・ブー」ですが、発売当初はお得
意様向けの新年の贈答用に造って
いたのです。そんな由来もお正月にふ
さわしい1本。アルコール度数9.5%
という飲みごたえが味の濃いおせち
にマッチします。

ビール

味も香りもしっかりした
ベルギービールを合わせて

著・監修 七尾ユキさん / イラストレーター。日本地ビール協
会公認のシニア・ビアジャッジなど、専門資格も取得。著書
『知識ゼロからのビール入門』(50音書)ほか。

ワイン

からだにも環境にもやさしい
自然派ワインをセレクト



サン・スフル 自 (無発酵)
山形県産ブドウが主体 2005 2006
【タケダワイナリー】
750ml ¥1,650 / 023-672-0040
発酵中のワインは瓶詰する以前に酵母から
菌類が主体で発酵するので、通常の細
やかなブドウの酸味が減り、酸味が少し
も弱くなる。そのため「サン・スフル」
には酵母を使用しないことが条件と

注・文田高子さん/ワイン・コーディネーター。著書
は「いつのまにかワインが読める」(新華社)など多数。
検索サイト All About「日本酒と飲酒ガイド」で活躍中。
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

農薬や化学肥料を使わずに栽培したぶどうを原料とし、製造過程では人体に影響があるといわれる亜硫酸を極力使用せず、ぶどうの味わいや色を生かしたからだにも環境にもやさしいワインを自然派ワインと言います。年の初めには、ピュアなワインを。そこで選んだのが2本の自然派ワインです。

1本目はタケダワイナリーの微発泡酒「サン・スフル」。熱心に造りに取り組む若手女性ワインメーカーの情熱と新しい感覚が、ボトルの中に封じ込められています。よく冷やしてお酒蘇代わりにしてもいいでしょう。

一方「シャトー・ドゥ・ヴァルコンブ トラディション」は、南仏のラングドック地方で造られるコクのある赤ワイン。お肉にはもちろん、しょうゆで煮た野菜や甘辛く炊いた小魚、昆布にも合います。



シャトー・ドゥ・ヴァルコンブ
トラディション 2005 本
【AC コスティエール・ド・ニーム】
750ml ¥2,000 / 03-3294-4075 (東京池袋)
原料のシラーとグルナッシュは、ともにフランス農産家が認める「アグリカルチュール・レゾネ」(地球に優しい理想的栽培)で栽培されたもの。美しいルビー色、繊細かつ強烈な香り、リッチで濃厚な味わいが特徴的。