

資格をいかす メンバーズマガジン

もてなしびと

2009

4

APRIL



特集

もてなしびとの
おもてなし

夏のお酒

リレーエッセイ 酒器探訪

酒器による

日本酒の味わいの変化

新連載

バツカスの誘惑

あるギャルソンのひとりごと

○チーズ 美味しい楽しいチーズの世界

中国酒紀行 ～宝酒を探して～

BEER ニュースタイル

一般消費者に向けたビールのご提案「夏編」

全国地酒事情

SSI研究室 専属テイスター リレーレポート

食医であれ

あなたのお客様は健康ですか？

ヒトとたばこの文化史

一般

ちょっと
ひと工夫

消費者に 向けた ビールのご提案

夏編

ハードな仕事を終えて、ワイシャツの襟元をゆるめ、一杯の冷たいビールを喉に流し込む。ぷっは〜。シアワセを感じる瞬間だ。大人っていいなあ。この瞬間のために働いているといってもいいくらい。ましてや温暖化で暑さが増す今年の夏なら、ビールが与えてくれる幸せ度は何倍もアップするはず。でも楽しみ方がこれだけでは、提供者として腕のふるいようがないですね。お酒のプロで提供者でもある皆さまならではのひと工夫をこらして、夏のビールのご提案を、飲み手・買い手の視点から考えてみようではありませんか。「こんなビールの楽しみ方があったのか!」とお客様を驚かせちゃいましょう!

普通のビールをシャンパングラスで提供するだけでも結構雰囲気が変わるもの。案外、使われていないこの方法。なにより簡単でおススメ。「一口ビール」をご注文の方や瓶ビールご注文の方にも意外にウケます。

●ビールのオンザロック

ビールのオンザロックなんて、いかげでしょ。ビールの泡がちよいきついなど感じる私は、ビールに氷を入れて飲むことがよくあります。泡とアルコールがいい具合に



きれいなグラスできめ細かい泡を立てたプロが注ぐ衛生管理の行き届いた生ビール。これがやっぱりビールのなかのナンバーワン。これに敵うものはありません。

●なぜしない? シャンパングラスで飲むビール



●なにより、きれいな泡ときれいなグラスの生ビール

☆料飲店における提案方法

弱まって、飲みやすい味わいになる。これにライムやレモンの輪切りを添えれば立派なカクテルになります。丁寧に作ってください。これは大きなポイント。

●見直そう、レッド・アイ

ビールカクテルでもっと飲まれていいと思うのが「レッド・アイ」。ビールのトマトジュース割りです。ビールの爽快感がねっとりとしたトマトジュースを適度に薄め、みずみずしい味わいにしてくれる。アルコール度数も低く、ヘルシーイメージもプラスされます。ロングカクテル用のグラスもいいけど、細めのシャンパングラスで「ひと口トマビー・カクテル」なんてうれしいです。もちろん、トマトはこだわりの逸品で。

●もうひとつ見直したい、ブラック・ベルベット

黒ビールをシャンパンで割ったゴージャスで大人っぽいカクテル「ブラック・ベルベット」。黒ビールの銘柄はギネスを使いたい。クリーミーで滑らかでビターな後味が格段に違うから。食後の一杯や真夜中向きのアダルト・ビールです。真夏の夜の大人の味わいです。

●太陽の下で楽しむビアカクテル



太陽の下で楽しめるのが、ビール&フレッシュ・オレンジジュースの組み合わせ。甘酸っぱいオレンジのジュースにビール

の泡とホップの苦味が加わり爽快感抜群。一口飲めば、まるでカリフォルニアのビーチにでもいるような気分になってくれます。ベースをイタリアン・ブラッド・オレンジジュースにすれば、そこはもちろん紺碧の地中海に。水を入れてパンチ風でもおすすめです。

☆酒販店における提案方法

●ライトビール祭

低アルコールでみずみずしく、ミネラルウォーター感覚で飲めるのがライトビール。決して「薄い」わけではありません。発泡酒に慣れた舌には意外に新鮮に感じられるヘルシービールでもあるのです。ライトビールの元祖ともいえるアメリカの「ミラー」や（ミラー社だけでもライト系が数種ある）「クアーズ」「パドワイザー」、メキシコの「コロナ・エキストラ」、さらにフィリピン産の「サン・ミゲル・ライト」、タイの「ビア・シン・ライト」などアジア系も夏っぽくてイメージぴったり。また、岩手の平庭高原ビールには「フェザーライトエール」というフェザーのように軽い地ビールもあるようです。上面発酵で色も濃いイギリスの「ライト・エール」はあまり知られていないライト系です。発泡酒ではないビールなのにライトに楽しめるという点では、ひとつのウリになるはず。あなたの基準で「ライト」のラインを決めて下さい。夏だからライトビール、見直したい。

●世界の白ビール

ドイツのヴァイツェンやヴァイスビア、ベルギーのヒューガルデンに代表されるピエール・ブランシエ、日本の地ビールにも

ずいぶん増えてきた白ビールを集めてみてはいかが？まだまだ白ビール（小麦ビール）の存在を知らない人や味わったことがない人はいます。

ポイントは普通のビールとどう違うのかを上手にわかりやすく説明すること。さらには、しっかりと泡を立ててグラスに注いで楽しんでもらえるようにおすすめすること。白ビールの生を飲んで感動した人は、必ず白ビールファンになります。店頭でもおいしい感動の白ビールの飲み方を伝授してあげてください。

●ビール&グラスのセット売り



サントリー、ザ・プレミアム・モルツのCMでもやっている「グラスに注いで飲んでください」キャンペーン、これ、コクのあるビールだけでなく結構使えるキャッチです。缶のまま飲むのとクリーミーな泡を立ててグラスで飲むのとは、やはりかなりの違いがあるもの。モルツ・グラスキャンペーンのクリスタルグラスとまではいかなくとも、あなたのおすすめのグラスとビールをセット売りするのは、今、とてもいいタイミング。涼しげな切子や琉球ガラス、一口ビール用の小ぶりなサイズもうれしいし、お手頃なグラスでも効果は十分。お試しあれ。

飲み手から見た今年の夏のビール周辺事情

今年の夏向け新商品でおいしいと感じたのは3月4日発売されたシルクエビス。小麦麦芽を一部使用した文字通りシルクのようにきめ細かい舌触りと飲み心地で、実に「気持ちのいい」仕上がりになっています。GMもアラフォー世代の女性を意識したもので、ワンランク…ではなく半歩アップの「カジュアル上品」な印象。もちろんグラスに注いで飲むことを勧めています。発泡酒との住み分けは、きっと、このあたりにあるのでしょう。シャンパンやワインのように気取らず手間もかからず、でもビール風発泡酒のようにカジュアルさで味わいが深い。パスタやサラダやヘルシーな鶏肉、豚肉料理など、自分で作れる簡単おつまみにあわせることができる良質の「家飲みビール」なところが大きな魅力です。

できる限りビールに近づこうとする発泡酒、それから逃げるように深みとコクの方向へ行くビール。飲み手はますます混乱しています。値段と内容に見合った買い方・飲み方を、上手にプレゼンしていただきたいものです。それができるのは、メーカーではなく、唯一無二のような立場の方なのですから。

さあ、発泡酒・ビールが本領発揮する季節がもうすぐ到来。ここで買うと、ここで飲むと「なぜかおいしい」と言ってもらえる飲み方・売り方で、飲み手の私たちを楽しませてください！



友田 晶子

NPO 法人FBO（料飲専門家団体連合会）役員。酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイザー、コーディネート等ができる「トータル飲料プロデューサー」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者・酒販店・飲料店・ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(JPA 出版) 3,800円を国内・海外出版。

