

新しき「焼酎」の世界／豆腐七珍／台湾デザート／焼きそばをつくる！

dancyu

9

SEPTEMBER 2013

860 yen

[ダンチュウ]

食こそエンターテインメント

忘れられない夏が来る！

焼酎サマー

青ヶ島と青酎／高山なおみ、夏つまみ／薩摩が変わる
焼酎はラベルで飲んではいけない／野毛キンミヤフェスティバル





試飲する焼酎は、ストレートに加えて5対5の水割りを用意。会場は静かな熱気と、芋の香りに包まれていた。

味わい別に
タイプラインド
試飲決行！

「森伊蔵」「村尾」「佐藤」を超える酒を探せ！

焼酎「第三者委員会」の結論。

ラベルで
飲んで
はいけ
ない

「原」 料を厳選し、麴を丁寧につくる蔵元
が増えてきました。造り手も酒質も
確実に進化していて、再び注目を集めてい
ますよ！

とは酒のノンフィクション作家
山同敦子さんの弁。ひと頃の焼酎ブームが
落ち着いた今、芋焼酎は格段に洗練され、
定番から個性派まで味わいの幅がぐんと
広がっているという。飲み方は何でもござ
れ。あまり一緒に食べるイメージがない刺
身や、だしを効かせた料理と合う銘柄も続
続と出てきている。

そこで編集部では、そんな「焼酎豊作」
の現状を検証すべく、大試飲会を開催。い
まもなお圧倒的なブランド力をもつ「森伊
蔵」「村尾」「佐藤・白」を、それぞれ「軽
快なタイプ」「重厚なタイプ」「まろやかな
タイプ」として、匹敵する銘柄を全国の酒
販店にアンケート。推薦された焼酎の中か
ら編集部が試飲酒約30本を選定し、30人の
テイスターが試飲した。銘柄はブラインド
にして、純粋な香りと味わいを10点満点で
採点。その平均点でランキングをつけた。
果たして1位に輝いたのはどれ？ あの
有名銘柄の順位は？ 予想を裏切る驚きの
結果を、推薦者やテイスターのコメントと
ともにじっくりご覧ください。

5時間粘った強者も!

各界から集まった気鋭のテイスター30人



ほしかった!
時間がもう少し

君嶋哲至さん
「横浜君嶋屋」
代表



神崎康敏さん
「萬屋 おかげさん」
店主



狩野卓也さん
酒文化研究所社長

ああ、鹿児島に
行きた〜い



金関亜紀さん
フリーライター



稲葉智佐子さん
「VIOLA」
オーナー、ソムリエ

こんなに焼酎を
飲むのは初めて



秋元慈一さん
「籠屋 秋元商店」
四代目



佐藤陽一さん
「マクシヴァン」
オーナー、ソムリエ



相良隆行さん
「居酒屋おふろ」
店長

もっと勉強
しなければ……



小張大地さん
「かがた屋酒店」
店長立候補中



小園大輔さん
「チンタラ」
店主

料理のアイデアが
わいてきました



小久保茂紀さん
「まるしげ」
店主



黒沼 誠さん
「鶏ひで」
店主



高橋 研さん
「五臓六腑」
店主

今日は
酔っ払ったなあ



泰地由佳理さん
1級
フードアナリスト



園部 将さん
「酒舗 まさるや」
専務

未経験の味も
ありました



菅嶋健一郎さん
「出世餃子 極美」
店主



鹿野真砂美さん
フリーライター

第2の焼酎
ルネサンスね!



山同敦子さん
酒の
ノンフィクション作家



永島 農さん
「フェリチタ」
総支配人



友田晶子さん
トータル
飲料コンサルタント

芋焼酎の
レベルは高いです



轟木 渡さん
「とどろき酒店」
店主



徳永尚子さん
「夢酒 みずき」
SAKEソムリエ

やっぱりお酒と
結婚したい♡



東條辰夫さん
「酒館 内藤商店」
代表



種田和範さん
「和味」
店主



和知 徹さん
「マルディグラ」
オーナーシェフ

鹿児島から
来た甲斐あり



若松隆男さん
「宝納酒店」
代表



森 隆さん
「夢酒グループ」
SAKEソムリエ

お湯割りラフ
イエイ!



町田正英さん
「Daichi & Keats
(大地を守る会)」
統括マネージャー



藤本一路さん
「白菊屋」
店長

大阪も焼酎が
アツいですよ



丹羽雄一さん
「伊勢五本店」
焼酎担当

試飲酒を推薦してくれた酒販店

朝日屋酒店、味ノマチダヤ、泉屋、伊勢五本店、大塚酒店、籠屋 秋元商店、コセド酒店、小山商店、酒のこばやし、酒舗 まさるや、酒商山田、酒館 内藤商店、白菊屋、とどろき酒店、久田酒店、名酒館タキモト、横浜君嶋屋 (敬称略)

30人が選んだ、愛され焼酎はこれだ！

まずは、それぞれのタイプで一番得点が高かった3本をご紹介。この一本にかける蔵元の思いや酒の誕生秘話も、お見逃しなく。

接

戦の末、軽快なタイプでは植園酒造の「夢鏡」がトップに。フローラル系の華やかな香りは鮮烈で、最初のアタックに惹かれるテイスターが多数。まるやかなタイプでは吉永酒造の「甌州」。やわらかな飲み口と緻密な味わいが好評で「今までに飲んだことのない味」という声も複数あつた。今後、期待の新星となるのか？ 重厚なタイプは、塩田酒造の「六代目百合」。ガツンとくる香ばしい匂いとふくよかな旨味は「芋焼酎の王道」と参加者が唸った一本。いずれも1位を獲得したのは「森伊蔵」「佐藤」「村尾」ではなかった！ 波乱が予想されるこのレース、2位以下も目が離せない！

軽快なタイプ

第1位

得点：7.93点

夢鏡
鹿児島

□コメント
「芋の香りとフローラル系の華やかな香りがミックス」(酒商山田)、「オレンジピール入りのチョコに合いそう」(小張)。

□どんな酒？
鹿児島の名杜氏と言われる、植園正人さんが丹精込めて造った一本。北薩の霊峰、紫尾山の伏流水を使用して仕込んだ。「酒造りの奥義を窮めるとき、酒母の表面が鏡のように澄みわたる。そんな焼酎を夢見て夢鏡と名付けました」と植園さん。

●植園酒造 鹿児島県薩摩郡さつま町平川1397-1 ☎0996-54-2473 ①25度②黒麹③ジョイホワイト④1.8ℓ 2625円

2位以下は、P64、65へ

花のような
香りがする

(居酒屋おひろ・相良隆行さん)



ロックにして、レモンを添えた
白身魚の刺身とともに味わいたい

(籠屋秋元商店・秋元慈一さん)

コメント内の()は推薦者や試飲者名(敬称略)。末尾のデータは①アルコール度数、②麹の種類、③主原料、④希望小売価格(編集部調べ)です。

鮮烈な香り、
濃厚な味わい

(酒舗 井のや・園部将史さん)



第1位

得点: 8.40点

六代目百合
鹿児島

□コメント

「素直な甘味、黒麹の旨さが感じられてとても良い」(酒館 内藤商店)、「どんな飲み方でも。筋の通った一本」(高橋)。

□どんな酒?

江戸時代の天保年間に創業し、現在で六代目。「軟弱な酒は造らない」と言う塩田将史さんが蔵を守る。鹿児島県産のさつまいもを使用し、常圧蒸留のみで醸している。さまざまに銘柄を造ることはせず「一蔵一銘柄」を頑なに貫いている。

●塩田酒造 鹿児島県薩摩川内市里町里1604 ☎0996-93-2006
①25度②黒麹③コガネセンガン、シロサツマ④1.8ℓ 2300円

2位以下は、
P68、69へ

いのししの炭火焼きを肴に、
ストレートで飲みたい

(下・タル飲料コンサルタント・友田晶子さん)

重厚なタイプ

まろやかなタイプ

スイートポテトと合う

(かがた屋酒店・小張大地さん)



第1位

得点: 8.18点

そしゅう
甑州
鹿児島

□コメント

「きめ細かな余韻が心地よい」(酒舗 まさるや)、「とうもろこしのガレットのような香ばしさも」(稲葉)。

□どんな酒?

創業103年、五代目の川畑克海さんが「甑島(こしじま)の特産品が少ないので、名物になる焼酎を造れないか」と依頼されて立ち上げた銘柄。仕込み水はすべて海洋深層水を使用し、芋焼酎の旨味を残すために貯蔵の段階で絹の袋で濾過する。

●吉永酒造 鹿児島県薩摩川内市下甑町手打1239-1 ☎0996-97-0027 ①25度②白麹③コガネセンガン④1.8ℓ 3000円

2位以下は、
P66、67へ

伝統的な芋焼酎の
甘酸っぱい香り。
ほろ苦さとコクの
余韻が長く続く

(吉納酒店・若松隆男さん)

軽快なタイプ

繊細できれいな味と香りの酒

ブーム時には幻の酒とも言われ
今でも入手難な森伊蔵。
そんな気品あふれる焼酎が続々と登場



味に厚みがあり華やか。
水割りにして、
生野菜をかじりながら

(フェリチタ・永島農さん)

第2位

やまびこ
山美娘
宮崎

□コメント

「優しい芋の香りと上品でソフトな甘味が舌の上を転がる」(藤屋 秋元商店)、「香りが個性的。余韻にバニラ香」(藤本)。
●すき酒造 宮崎県小林市須木下田唐池393-3 ☎0984-48-2016 ①25度②白麹・黄麹③コガネセンガン④1.8ℓ 4000円



第3位

さつまの恵み
鹿児島

□コメント

「夏向きの味。ロックで飲みたい」(狩野)、「オリーブオイルを使った、白ワインに合うようなつまみが◎」(徳永)。
●知覧醸造 鹿児島県南九州市知覧町塩屋24475 ☎0993-85-3980 ①25度②黒麹③ベニマサリ④1.8ℓ 2450円

柑橘系の香りです、気品ある甘味

(酒のノンフィクション作家・山同敦子さん)

森伊蔵はどれだ？
正解

1人 / 30人

「このパートに森伊蔵があります。どれだと思いますか？」に対する正解者。「鶴乃泉」と間違った解答が最も多く、6人。

軽やかですっきりした味わいが特徴でもあるこのタイプは「バランスがいい」「初心者でもイケそう」という感想が多く、合いそうな飲み方を聞くと、ロックや水割り。一緒に食べたいのは、素材を生かした魚介系や野菜料理が多かった。

まずは、「森伊蔵」を基準として選んだ軽快なタイプから。バラエティー豊かな香りの焼酎が集まった。第2位の「山美娘」は蒸かし芋のような香りが際立ち、第3位の「さつまの恵み」は柑橘系が人気。「全体的に香りの出し方がうまい」との意見が出る中、個性の明確な銘柄が上位にランクインした。

すみれの花のような
清々しい香り
(東條辰夫さん)



もりいざう
森伊蔵
鹿児島

□コメント
「まとまりのある味わい。バランス型」(小久保)、「キンキンに冷やして、ドライフルーツと一緒に」(金関)。
●森伊蔵酒造 鹿児島県垂水市牛根境1337 ☎0994-36-2063
①25度②白麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2730円(抽選価格)

枝豆や「つもろこし」
など、野菜の「つまみ」と
合わせたい
(鹿野真砂美さん)



鹿児島
萬膳庵

□コメント
「華やかでやわらかい口当たり。木香を少し感じる」(白菊屋)、「氷を一つ入れて少し冷やし、焼き鳥のささみと」(稲葉)。
●万膳酒造 鹿児島県霧島市霧島永水宮迫4535 ☎0995-57-2831 ①25度②黄麴③コガネセンガン④1.8ℓ 3255円

芋の香ばしさをを感じる。
軽快さと力強さが同居
(園部将さん)



鹿児島
いも麴芋

□コメント
「飲み飽きせず食中酒に最適」(酒のこぼやし)、「燻製のような香り。ホッケの塩焼きと食べたい」(町田)。
●国分酒造 鹿児島県霧島市国分川原1750 ☎0995-47-2361
①26度②白麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2270円

どっしりとした香り
ほんのり甘く、旨い。
ピーナツバターと合う
(高橋研さん)



鹿児島
鶴乃泉

□コメント
「黒麴の香りと、骨格のある旨味が特徴」(大塚酒店)、「バランスが良い。水割りにしてさつま揚げと」(君嶋)。
●神酒造 鹿児島県出水市高尾野町大久保239 ☎0996-82-0001
①25度②黒麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2100円

軽快で優しい味わい。
肉じゃがのような
家庭料理と一緒に
(轟木渡さん)



鹿児島
縁

□コメント
「きれいで爽やかな甘味が特徴。キレが良くすっきり」(酒館内藤商店)、「あとから深い味わいが込み上げてくる」(菅嶋)。
●本坊酒造 鹿児島県鹿儿島市南栄3-27 ☎099-210-1210
①25度②黒麴③ベニコガネ④1.8ℓ 2400円

すつきり。
寿司が合う！
(泰地由佳理さん)



宮崎
きろく

□コメント
「深く澄んだ旨味と鋭い切れ味が特徴。香ばしくも甘い複雑な香り」(大塚酒店)、「ほんの少し、バニラのような味」(種田)。
●黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776 ☎0983-23-0104 ①25度②黒麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2180円

多彩な香りを重層的に
重ねて一つの味を形成。
パロック音楽をBGMに
(町田正英さん)



宮崎
山ねこ

□コメント
「白ぶどうを思わせるような香味とゆっくりと広がる味わいが雄大」(泉屋)、「マッシュルームのアヒージョと一緒に」(相良)。
●尾鈴山蒸留所 宮崎県児湯郡木城町大字石河内字蔵谷656-17 ☎0983-39-1177 ①25度②白麴③ジョイホワイト④1.8ℓ 2400円

前割りにして
菜の花からし和えと
(神崎康敏さん)



鹿児島
かいおう 海王

□コメント
「メンソールのような涼やかな香り。クセがなくシャープな印象」(とどろき酒店)、「素直で優しい優等生」(高橋)。
●大海酒販 鹿児島県鹿儿島市寿3-2-8 ☎0994-42-5238
①25度②黒麴③ジョイホワイト・ベニコトメ④1.8ℓ 2615円

まろやかなタイプ

優しい余韻を楽しめる酒

焼酎界で圧倒的な人気を誇る、佐藤。白麹はなかなか手に入らない希少な銘柄だ。熱烈なファンも多いその味に、追従するのは？



第2位

やまとざくら
大和桜
鹿児島

□コメント

「香ばしい匂いが特徴。素朴で気取らない味わい」(とどろき酒店)、「芋のホクホク感と伸びの良さがある」(園部)。
●大和桜酒造 鹿児島県いちき串木野市湊町3-125 ☎0996-36-2032 ①25度②白麹③コガネセンガン④1.8ℓ2300円

第3位

一尚ブロンズ
鹿児島

□コメント

「爽やかでフルーティーな香り。芋の程よい甘さが心地いい」(コセド酒店)、「つまみには海老しんじょ揚げ」(泰地)。
●小牧醸造 鹿児島県薩摩郡さつま町時吉12 ☎0996-53-0001 ①25度②白麹③コガネセンガン④1.8ℓ2790円

お湯割りにして
キムチ鍋と

(マクシヴァン・佐藤陽一さん)



とろりとした味わいと
長い余韻が秀逸

(夢酒みずき・森隆さん)

続

いて「佐藤・白」に匹敵するまろやかなタイプ。「差別化が難しい」という声があった一方で、「いつも選ぶ好みのゾーンなので、いい酒は明確だった」との意見も。高得点をつけたポイントとして多かったのが、スムーズなタッチと伸びやかな余韻。

第2位に選ばれた「大和桜」、第3位の「一尚ブロンズ」ともに条件を満たしつつ、洗練されたパランスの良さが一歩抜け出て評価された。ぬるめ、熱めなどの違いはあれど、お湯割りにしたい派が圧倒的。ゆるゆる飲める優しい味わいの焼酎たちに、普段の食事と合わせたいという感想があったのもうなずける。

佐藤・白はどれだ？
正解

3人 / 30人

「このパートに佐藤・白があります。どれだと思いますか？」に対する正解者。「甌州」と間違った解答者が最も多く、7人。

樽のような青い香り。
ハード系チーブルと合う
(永島農さん)



鹿児島 **八千代伝**

□コメント
「開栓して2〜3日経つと華やかな香りが立ち上ってくる」(酒のこぼやし)、「スパイシーなタイ風焼きそばと」(轟木)。
●八千代伝酒造 鹿児島県垂水市新御堂鍋ヶ久保1332-5 ☎0994-32-8282 ①25度②白麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2415円

バランスのとれた
まろやかな味わい。
お湯割りでおでんと
(君嶋哲至さん)



鹿児島 **佐藤・白**

□コメント
「五味のバランスが良くコンパクトにまとまっている」(若松)、「優しい味わいで食中酒にいい」(種田)。
●佐藤酒造 鹿児島県霧島市牧園町宿窪田2063 ☎0995-76-0018 ①25度②白麴③コガネセンガン④1.8ℓ 3190円

透明感のある
爽やかな香り
(菅嶋健一郎さん)



宮崎 **吉宝亮天**

□コメント
「甘く妖艶な香りとふくよかな余韻が感じられる」(泉屋)、「薄荷や香草を使った料理とともに飲みたい」(藤本)。
●佐藤焼酎製造場 宮崎県延岡市祝子町2388-1 ☎0982-33-2811 ①25度②白麴③ダイチノユメ④1.8ℓ 2384円

後味に、ライチの風味
をほのかに感じる。
アップルパイと一緒に
(小張大地さん)



鹿児島 **野海棠**

□コメント
「優しくすっきりとした甘味」(横浜君嶋屋)、「ミネラル感がある」(相良)。
●祁答院蒸溜所 鹿児島県薩摩川内市祁答院町蘭牟田2728-1 ☎0996-31-8115 ①25度②白麴・黒麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2980円

瓜系の、爽やかな
香りですっきり飲める。
生ハム&きゅうりと
(和知徹さん)



鹿児島 **吉兆宝山**

□コメント
「芋焼酎の王道をまっすぐに表現した味わい」(籠屋 秋元商店)、「つまみは、旬の刺身を九州地方の甘い醤油で」(友田)。
●西酒造 鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17 ☎099-296-4627 ①25度②黒麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2960円

チョコの香りが
最初にくる
(福葉智佐子さん)



熊本 **池の露**

□コメント
「優しくやわらかくスルッと飲める。黒麴とは思えない口当たりの良さ」(白菊屋)、「生ハムと合う」(町田)。
●天草酒造 熊本県天草市新和町小宮地11808 ☎0969-46-2013 ①25度②黒麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2650円

甘味と渋みのバランス
が非常に良い。
初心者も楽しめそう
(小久保茂紀さん)



宮崎 **渾身**

□コメント
「甘味やコク、キリッとした喉ごしが楽しめる」(朝日屋酒店)、「煎餅を焦がしたような香りとシャープな甘さ」(東條)。
●落合酒造場 宮崎県宮崎市大字鏡洲字前田1626 ☎0985-55-3206 ①25度②黒麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2520円

クセのない味で
スツツと入ってくる酒
(黒沼誠さん)



鹿児島 **楔**

□コメント
「やわらかな香りと芳醇な旨味が特徴」(籠屋 秋元商店)、「お湯割りで伸びる味。前割り爛ならなおよし」(山同)。
●大海酒造 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1 ☎0994-44-2190 ①25度②白麴③コガネセンガン④1.8ℓ 2499円

重厚なタイプ

インパクトのあるコクと甘味のある酒

「村尾」を知らずして芋焼酎は語れない。
一度飲んだら忘れられない。
あの衝撃がほかの銘柄でも！



スモーキーさがいい！
黒胡椒が効いた
スペアリブと合おう

(萬屋おかげさん・神崎康敏さん)

第2位

村尾
鹿児島

□コメント
「干しぶどうのニュアンス。アフターに香ばしい余韻」(永島)、「キレの良いスパイシーさを感じる」(東條)。
●村尾酒造 鹿児島県薩摩川内市陽成町8393 ☎0996-30-0706
①25度②黒麹③コガネセンガン④1.8&2450円



第3位

やまじし
山猪
宮崎

□コメント
「濃厚な芋の香りとパンチのある味わい」(味ノマチダヤ)、「フルーティー。酒盗&クリームチーズに合わせたい」(黒沼)。
●すき酒造 宮崎県小林市須木下田唐池393-3 ☎0984-48-2016 ①25度②白麹③ジョイホワイト④1.8&2100円

ト リを飾るのは、芋焼酎界の大黒柱「村尾」をイメージした重厚なタイプの焼酎。その村尾が実力を見せつけ、第2位に。奥行きのある味わいと、複雑かつきれいな余韻に魅せられた参加者が多数。第3位の「山猪」は豊富な芋の甘味と、フルーツのような爽やかな後味が高評価を得た。

温めてこそ真価を発揮する酒が多く、お湯割りだけでなく前割り燗を薦めるコメントが複数寄せられた。つまみはこれまでとは趣が変わり、とんかつや鶏の炭火焼きなど肉料理が主流。一升瓶片手に食べながら、じっくり飲む。そんな光景が似合う酒たちである。

村尾はどれだ？
正解

5人 / 30人

「このパートに村尾があります。どれだと思いますか？」に対する正解者数。「黒麹旭萬年」と間違った解答が最も多く、4人。

ゴージャスな味わい

(夢酒みずき・徳永尚子さん)

