

ソムリエや日本酒利き酒師として活躍している福井市出身の友田晶子さん、新時代のお酒の楽しみ方を紹介する新書「赤ワインは冷やして飲みなさい」を著した。「最高の一杯に出合うため、常識に縛られない

## お酒の“新常識”披露

飲み方、選び方を発見してほしい」と話している。

友田さんは1988年に渡仏しワイン醸造を勉強。

現在は東京を拠点に、酒と食に関するセミナーやイベントの企画、ホテル向けコンサルティングなどを手掛けている。県認定の「ふくい食のアンバサダー」や、日本料飲ビジネス研究会の

### ソムリエ・利き酒師

#### 友田晶子さん(福井出身)新著

会長も務めている。

新書ではお酒をワイン、日本酒、ビール、焼酎に分類し、それぞれのよりおいしい飲み方や料理との意外な組み合わせなど、お酒を楽しむ「新常識」を披露。ワインの飲み頃の温度については「赤は常温、白は冷やして」の鉄則に切り込んだ。スパーなどに並ぶ



友田晶子さんの新著  
「赤ワインは冷やして飲みなさい」

### 「最高の一杯に出合って」

お手頃な赤は渋みの少ない軽いタイプが多く、冷やして飲んだほうがフレッシュに楽しめる提案。白も冷やすぎずに飲むほうが向いているタイプがあるとしている。

また、「日本酒のふくよかな香りを楽しむにはワイングラスが一番」と断言。ビールは「キンキン」に冷やして飲むのは日本だけと前置きし、あまり冷やさずに濃厚な味をじっくり味わったり、ワイングラスに少しずつ注ぎ香りを堪能するなど世界各地の多彩な楽しみ方を紹介している。

それぞれの酒類で自分好みの味が分かるチャートが付いている。

青春出版社刊。1886頁、千円(税別)。(大橋一生)