

11/1
2006 No.186
500
yen

pen

with New Attitude

住む人のスタイルが形になった!
すべて、理想の家。

青山二郎が歩いた街へ
東京骨董マップ



●米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年渡仏し醸造を学んだ。日本酒サービス研究会 (SSI) 認定きき酒師、認定焼酎アドバイザー。SSI理事も務める。ワイン・アドバイザー全国選手権大会3位入賞 (女性でトップ) の実績も。自称「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

今宵も一杯

4 杯目 文・友田晶子

抹茶割りで風味と色を楽しみたい、甘さと苦さの同居する玉露焼酎。

え？ 最近居酒屋でよく見かけるっりだろ？。の強さをまろやかにしてそのまま飲むのもいいが、お寿司といくなら緑茶割

飲食物を発見した。玉露の焼酎。あの玉露独特の甘くビターな風味がばつちり感じられる不思議焼酎だ。なんでも、奈良や京都の良質茶葉をベースにし、玉露らしい香りを抽出させるための麴や酒母を厳選使用したのだとか。名前は「香摘み(かつみ)」。

野暮だといわれても、私はお寿司をつまみながらお酒を飲みたいほうだ。基本的には日本酒がいいと思うが、ワインもいい。それもちょっと熟成したやわらかいピノ・ノワールが最適。でも、もつといい感じにお寿司に合う飲み物を発見した。

香摘み Katsumi

玉露茶葉を8%使用した焼酎。写真は、抹茶と1対1で割ったもので、清涼感のあるグリーンがグラスに映える。焼酎には、色はついていない。アルコール分は20%。紅茶を使用した姉妹商品も、今秋から登場。

て？ いやいや、この玉露焼酎を使えば、甘くかわわしいお茶の香りが倍増なのだよ。さらに私好みの味なのは、抹茶割り

お抹茶を点てるなんて面倒と思うかもしれないが、お抹茶の粉と茶筌があれば結構、簡単にできるもの。茶碗がなければご飯茶碗でも井でもいい。濃いめのお薄くらしいに点てたら、この焼酎と半々くらいに割り、氷を入れたグラスに注いでいく。

目の覚めるようなグリーンカラーがまず楽しい。香りは草花のすがすがしさと、チョコレートのような甘さふわふわ漂う感じ。焼酎のまろやかさと

お抹茶のビターな味わいが絶妙なバランスだ。後味には、香ばしく甘い余韻が長く残る。

このアフターテイストが良質「天然」茶葉ならではの個性だろう。わざわざらしい香料の入った焼酎やサワー類は、はじめはいいけど、飲み続けるのが苦しい。生魚となら、なおさらだ。少し薄めに作って、イカやタコや白身魚と。マグロの漬けや煮はまや穴子には、やや濃いめがいい。

お寿司の合間に飲めば、口の中を気持ちよく洗いながら、気持ちよく酔わせてくれる。この心地よさを知ったら、お兄さん、野暮なんて言葉は出てきません。



photograph by Asushi Sano



「香摘み」が飲める店

寿し田 スシデン

●東京都港区新橋2-6-1 さくら新橋ビルB1
☎03-3539-2631
営業17時～深夜2時L.O.(月～金)
17時～22時L.O.(土、祝) 休日
JR新橋駅、東京メトロ銀座線新橋駅徒歩2分