

# pen

with New Attitude

12/15  
2006 No.189  
500  
yen

手にとりたくなる、  
デジタルと  
家電。



空間やプロダクトを彩る、  
美しいテキスタイル



Akiko Tomoda

米と酒の産地、福井県に生まれ、1989年に渡仏し、醸造を学び、ワインコーディネーターに、日本酒サービス研究会(SSJ)認定さき酒師、認定焼酎アドバイザー、SSJ理事も務める。[All About]の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)の編纂も、自著「日本酒のジャズ・ブルック」。

# 今宵も一杯

7 杯目 文・友田晶子

## 胡桃の香ばしさが余韻を残す、 ちょっと甘めなオトナの食後酒。

友人のアランはめっちゃ小粋な五十男のバリジャン。セレブがひっきりなしに訪れる3区の「シエ・ラミ・ルイ」で、ランド産フォワグラのテリーヌと鴨のコンフィにフィトゥーの赤をこ馳走になる機会があった。もちろん彼はこの人気店のオーナーとも古い友達で、混み合う店内でも商頼に2回ずつキスをするバリ渡の挨拶を交わす。食後はオペラ座近くのバーで一杯。彼が頼んだのは「ノチェッロ」のブランドー割りだった。ロックグラスに入った大きな氷を人差し指でくくりと回し、おもむろに真上からグラスをわしづかみ。人差し指と親指の間からずつつとすすり上げて飲み込み、甘く香ばしい余韻を鼻からふうふうと吐き出す。そして余韻をきれいなうちにロブストのシガーをふかす。そんな人だ。大人の男が甘いお酒を飲むことにも、そんな持ち方をするということにも、ずすつと首を立てるということにも驚いた。なんで

### ノチェッロ

Nocello

原産国 イタリア

イタリア北部にあるトスキ社製のリキュール。名前はイタリア語で「胡桃」を意味する「ノチェ」を基にした造語だ。ミルクで割ったカクテルも一般的な飲み方のひとつ。アルコール度数は24%。

もジャン・ポール・ベルモンドも大振りのバルーングラスになつぷり注いだパローロをわしづかみにし、ずすつと首を立てて飲んだらしい。決してマナーを知らないわけじゃない。あえて、自分流の飲み方を通すことが特なのだろう。アランの飲み方もこれだった。イタリアの胡桃のリキュール「ノチェッロ」は琥珀色をした甘いお酒。もちろん、ただ甘いだけではなく、炒った胡桃の香ばしさと後味が楽しめる。決してお子ちゃま向きではない大人の甘口食後酒である。アルコール度数もブランドー並みだ。アランはこのノチェッロとコニャックを半々くらいに割って飲んだ。こうすると甘さが弱まりコ

ニャックの深みが加わって、洗練されたカクテルになる。胡桃の香ばしさとコニャックの長い余韻が、シガーにはぴったりくるだろうことは、その頃まだお子ちゃまだった私にもよくわかった。いまから20年ほど前のお話だ。あのバーはまだあるのだろうかと思いつつ、久しぶりにノチェッロを味わってみた。オン・ザ・ロックで飲んでみると品のいい甘さ、香ばしさが結構いける。二杯目にはコニャックと半々に。香ばしさが失われずきりりと辛口になりいける。ふうりん、確かに美味しいじゃないか、アラン………と思った。気のせいシガーの甘い香りがふわっと漂った。



photograph by Kenichi Sano

### 「ノチェッロ」が飲める店

atelier bar tin tsukuda

アトリエ・バー・ティンツクダ

◎東京都中央区箱 3-2-10

☎03-6220-0808

営業18時～深夜3時

休火

都営大江戸線月島駅2番出口から徒歩2分

