

pen

with New Attitude

2/1
2007 No.191
500
yen

チェコ、ポーランド、ハンガリー、スロヴァキアの4カ国を現地取材！
レトロな魅力がいっぱい、
東欧のグラフィック

**ČLOVĚK
BY NEVĚŘIL
SVÝM OČÍM**

CIRKUS Z POEZIE
M₁LOŠE M_ACOURKA
PŘIPRAVIL JOSEF HENKE

smích nad slzy
poezie kouzelník zvířinec
tanečnice diváci akrobati
školáci členové zoologických zahrad
a jiné exempláře

DIVADLO BRATŘI MĚSTKO
BENO
PRVNÍ PROVEDENÍ
2. PROSINCE 1962
V 19.29 HOD.

ドキュメンタリー映画が、いま面白い。

米と酒の文化、酒造りに生かされる。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 (SSR) 認定きき酒師、認定検定アドバイザー。SSR理事も務める。[All About]の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も、自著「日本酒のジャンス・ダルク」。

新年にこそふさわしい、お屠蘇気分のにごり酒。

「にごり酒」はもろみの粕を取り除かないお酒で、にごり具合にはいろいろと違いがある。とろりと甘酒のように白くて粘りがあるものから、ほんの少しの澱(粕)が混ざってさらりとした

「にごり酒」はもろみの粕を取り除かないお酒で、にごり具合にはいろいろと違いがある。とろりと甘酒のように白くて粘りがあるものから、ほんの少しの澱(粕)が混ざってさらりとした

「うすにごり」タイプまでさまざま。味わいも甘口から辛口まであるし、ミルクみたくに真っ白なものから、赤色酵母を使ったピンク色のにごり酒まである。

「うすにごり」タイプまでさまざま。味わいも甘口から辛口まであるし、ミルクみたくに真っ白なものから、赤色酵母を使ったピンク色のにごり酒まである。

「にごり酒」が飲める店

「にごり酒」が飲める店



「にごり酒」が飲める店
日本酒バー 天乃川
ニホンチュー アマノガウ
●東京都新宿区西新宿2-1-1
京王プラザホテル本館2F
☎03-3344-0111(代表)
営業17時～22時30分 無休
JR新大塚徒歩5分、都営大江戸線都庁前駅B1出口すぐ

今宵も一杯

9 杯目 文・友田晶子

みなさま、お正月にはお屠蘇、飲みましたか？

お屠蘇は日本酒でも、ましてや焼酎でもビールでもワインでもございませぬ。「屠蘇」とは、平安時代に中国から伝来した薬用酒のこと。日本酒やみりんに「屠蘇延命散」と呼ばれる数種の

にごり酒
Nigorizake
原産国 日本

ひとくちに「にごり酒」と言っても、にごり具合から味まで実にさまざま。どぶろくのような白濁加減なのは静岡県志太泉酒造の「志太泉純米 露出し濁り酒」(右)。左は大匠府秋鹿酒造の「實もよう 純米吟醸にごり酒」。

