

pen

with New Attitude

4/1

2007 No.195

500
yen

理想的の住まいを見つけた！
集合住宅の
私的な暮らし。

インテリアの達人が教える、
空間を生かす家具。

ふくよかな麦の風味が甘く躍る、 インパクト大の「幻系」焼酎。

その後、あれよあれよという間に全国区になり、ちょっととした、いや、完璧な「幻系」焼酎に仲間入りしてしまった。私もいろいろなところで紹介したし、その頃、私が店長をやっていた

「麦焼酎(兼八)」と出会ったのは2002年の春のこと。ちょうど5年前になる。場所は博多。さほど期待もせずに入った焼酎バーで、マスターのお勧めをあれこれ飲み比べさせていたかった。数種類、飲むなかで、「兼八オンザロック」のインパクトの強さはダントツ。甘く香ばしい風味と後味は、まさ、まるで麦チヨコそのものだ。

焼酎だからお酒そのものに甘さが残っているわけではない。けれど、グラスに注いだときの沸き立つ香り、そして口に含んだときに鼻に抜ける含み香がふうわりと実に心地よく甘い。さらに、焦がした麦のような、ビスケットのような、いふしたような、もうなんともいえない香ばしいニユアンスが後味に長く長く残る。

博多での最初の体験のあと、タイムリッシュよく焼酎ブームが盛り上がりつつあった勢いに乗って、兼八以外にも麦チヨコ風味を体験させてくれる焼酎はなにかと探してみた。が、ない。いまだない。聞けば兼八は「はだか麦」とは

ワインバーでもちやっかりメニューに載せていた。カウンターから「ちょっとこれ飲んでみて」とお薦めすると、一口飲んだ人は皆、「なんじゃこりゃあ」と目をむいたものである。あまりの香ばしさに、あまりの甘さ、あまりの奥深さに必ず2杯、3杯とおかわりの注文がきた。あのインパクトのある味わいは、一度飲めば誰もが忘れられず、リピートし、口コミしたくなるのだ。

「だか麦焼」が原料とのこと。たいていは「大麦」が原料なので、そのころが大きな違いになるのだろうかと思う。しかしそれだけだろうか。一度蔵元さんをお尋ねしたいものだと思いつつ、はや5年。

一過性のブームは困ると言われるが、いろいろな銘柄を飲むチャンスを与えてくれた機会でもある。兼八を覚えてくれたブームに感謝したいし、これから間違いなくずっと飲み続ける銘柄だ。

焼酎屋 兼八 Shochuya Kanehachi

原産国 日本
大分県宇佐市にある、1919年創業の四ッ谷酒造製の焼酎。一般的な大麦を主原料とした焼酎とは違い、「はだか麦」を用いているのが特徴だ。1800mlと720mlの2種類。一般の小売店では入手しにくい。



「焼酎屋 兼八」が飲める店

匠 すし器
タフミ スシコフ

● 東京都港区東青山2-2-15 ウィン青山1F
☎03-5411-1420
営業18時～24時(火～金) 18時～23時(土、日)
休月 毎月
東京メトロ、都営大江戸線青山一丁目駅徒歩2分

