

pen

with New Attitude

7/15
2007 No.202
500
yen

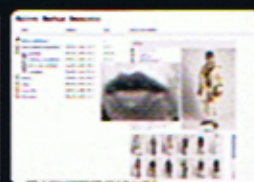
最先端メディアを進化させる、
ウェブ・クリエイターの仕事。



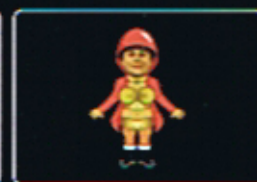
lab.mathieu-badimon.com



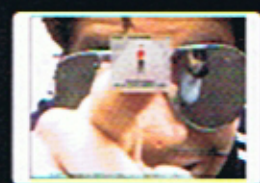
celine.fr



maisonmartinmargiela.com



presidentielles.net



visal-power.com



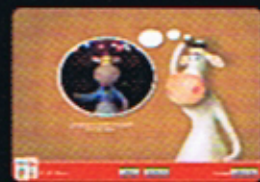
qi-ideas.com



google.com



bmw-pace.com



farfar.2038.com



comic.makibishi.ca.jp



futurefilms.hu



gringo.nu



coolbreathpower.com



specialized.com



encotype.dk



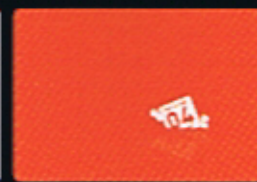
janathayuen.com



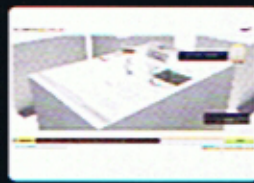
kubiketa.de



designklicks.spiegel.de



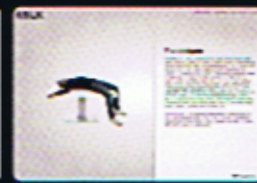
isook.com



handshake.jp.msn.com



laboratoryideas.com



milk.dk

地方都市シリーズ第2弾
男の名古屋マップ

今宵も一杯

20

杯日 文・友田晶子

白麹と黄麹のコラボが織り成す、優しい旨みの芋焼酎。

焼酎には「白麹仕込み」「黒麹仕込み」「黄麹仕込み」がある。

「白麹」はすっきりとキレのある味わいに。「黒麹」はしっかり骨太の仕上がり。「黄麹」は本来、日本酒の仕込みに使われるので、焼酎に使用すればなめらかで優しい味わいになる。

……と想像したけれど、正直、飲み比べてもよくわからない。プロの方々にはうかがっても「麹だけでは、正直、あんまり変わらないんだよねえ」とおっしゃる。フム、難しいものなんだなと感じていたところ、おや、これは清酒用の黄麹の雰囲気が出ていて、と、思っ黄麹仕込みの芋焼酎に出会った。

鹿児島産の「皇神(すめがみ)」と、これまでなく日本酒のなまじりやかな風味を感じた焼酎だ。

白麹で仕上げた一次もろみに、完全した黄多量を加え発酵させ、さらに黄麹をプラスする「追麹造り」という工程を経る。

この独特の造り方は、鹿児島島の伝統

皇神
Sumegami

原産国 日本

薄いブルーの瓶に、金色の封が美しい。まろやかな旨みが、口いっぱいに広がる芋焼酎だ。1800ml ¥2,500、720ml ¥1,350(写真)。アルコール度数は25度。お問い合わせ先/東京池袋本店 03-3294-4075

酒「灰汁持(あくもち)酒」の技術からきている。「灰汁持酒」とは、醸造酒のもろみに灰を入れ、酸性からアルカリ性にするこことよって腐敗を防ぐ古典的手法で造られた日本酒のこと。火入れの技術が入るすつと、平安時代からの技法なのだとか。さまざまな化学反応で、お酒自体が赤くなったり黒みを帯びたりするので、赤酒とか黒酒などと呼ばれる。

伝統産地は熊本の本酒、島根の地酒(じしゆ)、「灰汁持酒の三産地」とくにこの「皇神」を生み出す東酒造は、「灰汁持酒」の造り手として重要な位置にあるのだ。

この三酒、どれも自然の味わいで、ふくよかな旨みと甘みが個性となる。みりんと同じような使われ方もされており、地元の伝統料理はもとより、名だたる料理人がこぞって使用していることでも知られている。

そんな伝統技術から生み出された焼酎がこの「皇神」なのだ。とまりで、優しい旨みとまろみと、なんとも後を引く香ばしさがあるなと思った。

お薦めはぬる燗。これからが旬の白ギスや雑粘なご上品な旨みのある小魚の唐揚げや天ぷらをサクサクつまみにゆっくり杯をかたむけた。

日本酒好きにもお薦めしたい、黄麹焼酎の傑作だ。



「皇神」が飲める店

旬酒場 とかなんとか...

シユマカバトコナントカ...

●東京都千代田区九段北1-10-5 サンプリッジ九段ビル2F
☎03-3234-5610 業17時～23時30分(月、火)
～深夜2時(水、木) ～深夜3時(金) 16時～21時(土)
※日、祝 東京メトロ丸の内線7番出口から徒歩1分、
JR有明駅南口から徒歩10分

