

pen

with New Attitude

5/1
2008 No.2
特別定価 550
yen

究極のシングルモルトを求めて、
スヘイサイドめぐり。

完全保存版

独自の文化をかたくなに守る、
小さな「国」の豊かな暮らし。

バスケットの旅へ。



●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受けて、1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSI) 理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド (http://allabout.co.jp/gourmet/sake/) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

リキュールで多彩に味わう、 少し遅めの桜の名残。

桜ついでなのは、それぞれのタイミングでいかようにでも楽しめる。さあいまから、という蕾は微笑みたくなる愛らしさがあるし、葉桜も元気にさせてくれる息吹のようなものがある。また、壮大な桜のトンネルも感動するし、そと佇む一本の桜木にも心惹かれる。なに気取って書いてんだよ、トモダ、お前が桜を語るなら花見酒に決まってるだろうって思ってるんでしょ。いやあ、お花見は好きだけど、青いシートの上で座って歩き回る人の砂埃をかぶりながら飲むのはねえ。それにこの時期、案外寒いでしょ。ちなみに日本酒の冷やの温度「花冷え」は、10℃前後のこと。ほら、桜の時季ってほの寒いじゃないですか。そんなイメージの温

度帯を指すわけ。いくら桜がきれいで寒さを我慢して飲むのはどうにもねえ。やっぱり桜は桜で鑑賞し、お酒はお酒で味わいたいところ。優しくジューシーなロゼ・タンジュやちよつびりスパイシーなタヴェル・ロゼ、ちよつとゴージャスにピンク・シャンパンはこの時季、欠かせないし、紫色の米で醸造した桜色の発泡日本酒も興味深い。シソの葉を漬けた梅酒も美しい桜色になる……と、桜をイメージするお酒はいろいろあるけれど、今年、桜の花びらと葉で造ったリキュールで、くつきりはつきり桜の風味を楽しみたい。シンプルなのはソーダ割り。透明度

の高い水を使うと桜色がクリアになり、結構、感激の美しさを体験できる。ミルク割りは、バステルピンクですごくかわいい。お酒は苦手だけどちよつびり試してみたいギョルちゃんやいくつになってもピンクが好きなの私のようなオパギョルにも絶対ウケる。とちらにしても甘口だろ。とおっしゃる男性諸氏には、同じソーダでもウィルキンソンのジンジャーエール割りがお薦め。ピリッと刺激ある深い風味に変わる。桜の季節に桜のお酒。ベタだけど、やはり日本人魂にはくつきりくるものがある。桜の「走り」や「旬」を見逃した方、桜のお酒で「名残」を楽しみましょう？



「JAPONÉ 桜」が飲める店

バー保志

バーボン

●東京都中央区銀座6-3-7 AOKI TOWER 8F

☎03-3573-8887

営業時間 18時～深夜3時(月～金) 18時～深夜1時(土、祝)

休日

JR有楽町駅から徒歩6分、東京メトロ銀座駅から徒歩5分

今宵も一杯

ジャポネ 桜 JAPONÉ SAKURA

原産国 日本

桜の花びらと葉を漬けた和風のリキュール。桜の色みと風味を活かしつつ、甘すぎないのがうれしい。写真は、ウィルキンソンのジンジャーエールで割ったもの。ジンジャーの辛みが深い味わいへと誘う。

