

pen

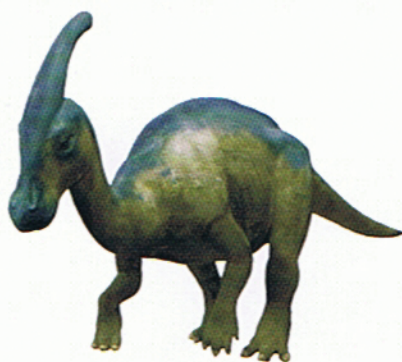
with New Attitude

少年の夢を探し求めて、 恐竜の世界へ。

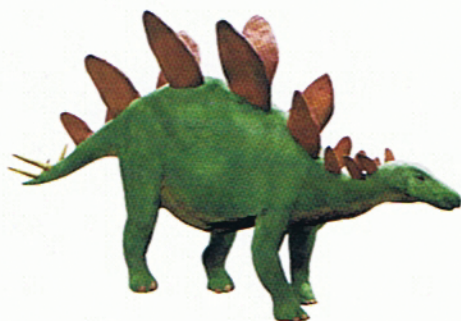
総力特集・完全保存版



プテラノドン



パラサウロロフス



ステゴサウルス



スピノサウルス



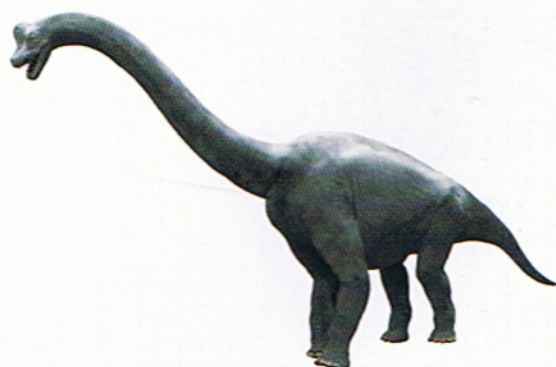
ティラノサウルス



アンキロサウルス



イグアノドン



ブラキオサウルス

Akiko Tomoda

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。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。

今宵も一杯

39

杯目 文・友田晶子

初夏の乾きを潤す、心地いい酸味のシードル

初夏にぴったりの酒、といえはシードル。世界中で造られているりんごの発泡酒だ。本家本元はフランス北部のブルターニュやノルマンディー。アルコールが5〜6度で、りんご独特のさわやかな自然の甘さと心地いい酸味があり、本家のものはちよつぱり苦みを伴う。初夏の爽快な風を受けながらくつといけば、憂鬱な心配事などふわっと吹き飛ばすこと請け合いだ。ところで、原語でシードルはCIDERと書くが、英語読みならCIDER、そつ、お馴染みのサイダーになる。シードルって、あのサイダーの元だったんですよ、知ってた？

フランスの観光地としてはトップの人気を誇るモン・サン・ミッシェルは、シードルの産地でもある。修道院へ向かう坂道の参道には土産物屋がずらり並び、ちよつとした。江戸島気分になる。あ、江戸島より規模大きいですよ、なんてつたつて世界遺産なんだから。土産物屋の間にはシードルを飲む

カフェがあつて、坂道に疲れたらここでひと休み。シードルにはブリュットと呼ばれる辛口とドゥーと呼ばれる甘口があり、観光客慣れた店主はシードルと注文を聞いた瞬間、すかさずどちらが好みか聞いてくる。人気はブリュット。のどの渴きを気持ちよく癒してくれるマイルドな辛口だ。

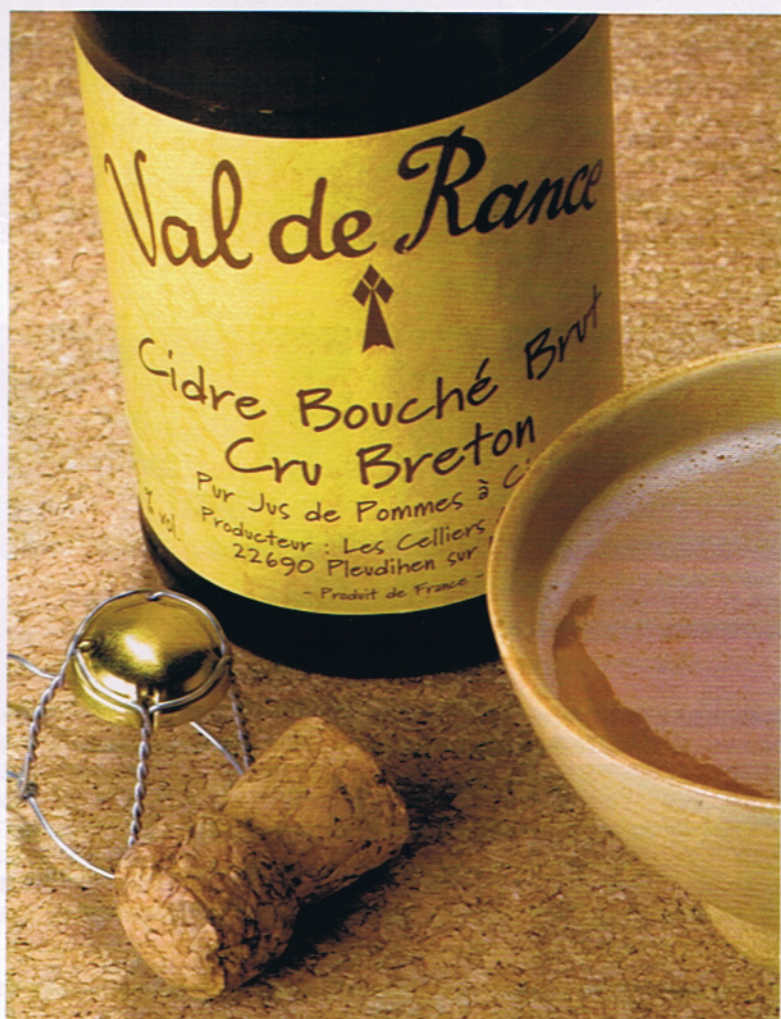
一緒につまむのはクレープ。キャハ、原宿みたい……つて、いや、ここが本場です。原宿みたいに生クリームに母やバナナというのではなく、塩のきいた発酵バターに砂糖のみとかピタナシヨコラ入りとか、わりと大人っぽい味わいが多い。私はそば粉の生地

にジャンボン(生ハム)&フロマーージュ(チーズ)&ウツフ(卵)入りの甘くない組み合わせにしてもらう。ますます、おつとなあーでしょ。ちなみにそば粉を使ったものはクレープではなくガレットと呼ばれ、しつかりとした食事のポリウムとなる。フロマーージュのкокとバターの脂分をシードルのほのかな苦みが洗い流し、なかなかのリアージュを体験できる。おまけに、シードルを注ぐ器は伝統的な陶器のカップ。グラスじゃないんだ。これが本家本元流なのだ。

軽やかだけど、結構ハードに楽しめるこのカップリング。シードル・ブリュットとガレットを漬く食せるような男性、カッコイイけどね。

ヴァルドランス
クリュ ブルトン ブリュット
Val de Rance
Cru Breton Brut
原産国 フランス

フランスのブルターニュ地方で作られた、辛口のシードル。40種類以上のりんごの一番搾り果汁のみをブレンドし、加糖や濃縮還元果汁などは一切使用しない。4〜5カ月の発酵を経た、ドライな味わいが特徴だ。



Photograph by Atsushi Sano

「ヴァルドランス クリュ ブルトン ブリュット」
が飲める店

BREIZH Café CRÊPERIE 赤坂Bizタワー店

プレジカフェ クレープリー アカサカビスタワートン

●東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー1F

☎03-5545-6761

営業11時〜22時30分L.O. 無休
東京メトロ赤坂駅から徒歩1分