

pen

with New Attitude

2008年9月1日発行(毎月2回1日・15日発行)第12巻16号(通巻228号)
1997年5月10日第3種郵便物認可

9/1

2008 No.228
特別定価 550
yen

天才設計者が描いた完璧なるフォルム ポルシエの美学。



フォト・ドキュメント

森山大道、渚ようまこを撮る。

今宵も一杯

46

杯目 文・友田晶子

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(SSU)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。

瑞々しいトマトの酸味が、 ウオツカと織り成す小宇宙。

こんなに味の違うカクテルがあるんだなあとびっくりした。あ、はい、ブラッディ・マリーの話。もともとトマトが好きだしヘルシーなイメージもあって、なにかにつけ注文していたスタンダードカクテルだけど、ニューヨーク在住の友人とハーレムのジャズバーで飲んだ一杯はずこかった。下唇とでっかいイヤリングが印象的な黒人のお姉さんスタッフが「ブウラッディ・ミエアリーよ、おまた〜」と運んできたグラスは、トマトの赤い色ではなく茶色い泥水のように。恐る恐る口をつけてみると、なにか妙なスパイスがぶち込まれたこった煮スーパみたく、飲み込んだ瞬間椅子から転げ落ちた。

最近ではハーレムも安全になっており、その友人が「なにことも体験」と連れて行ってくれたのだ。そういえば、ビッグママがやっているソウルフードレストランのフライドチキンとオクラの煮物とコンブレッドのディナーも、あの泥水ブラッディ・マリー同様、どこか刺激的で摩訶不思議なスパイスが香っていた。最初はウグツと喉に詰まるけど、だんだんとそのフレーヴァーの虜になる。いくぶん時差ボケの状態だけだるいハーレムジャズに身を委ねていると、泥水ブラッディにもだんだんと慣れてきて、最後の一口はなぜか美味しく感じたからおかしなもんだ。日本には、特別栽培のトマトを使っ

た季節限定でおまけに時備なんていうのをウリにしているブラッディもあるから、同じカクテルでもなんと両極端と驚く。霞が関のバー、「ガスライト」では注文ごとに搾るトマトをベースにウオツカはダブル。そう、シングルの場合だとトマトの風味に負けてお酒の感じがしないからね。よくわかってらっしゃる。トマトの酸味となめらかな舌触りがとても洗練されていて、これぞトキーヨースタイルだなと思う。二杯目にハマグリのエキスをつかったブラッディ・シーザーを頼んだら、ダブル×ダブルのウオツカが効いてきたのか、あの泥水ブラッディとジャズベースの音色をちゅっと思ひ出した。

ブラッディ・マリー

Bloody Mary

発祥地 フランス

霞が関のバー、ガスライトでは、フレッシュトマト1個をミキサーしたものと、ポーランドのプレミアム・ウオツカ「BELVEDERE(ベルヴェデーレ)」60ml、レモンジュース3mlをシェイク。すっきりした味わいだ。



photograph by Asushi Sano

「ブラッディ・マリー」が飲める店

GASLIGHT

ガスライト

●東京都千代田区霞が関3-3-3 全日通関ビル1F
☎03-3592-0008

営業時間 18時～深夜3時(月～金)、17時～23時(土)

※日、祝

東京メトロ国会議事堂前駅、霞ヶ関駅、虎ノ門駅から徒歩4分

