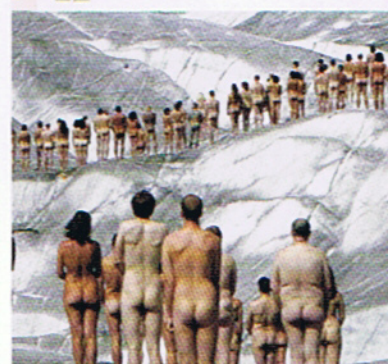
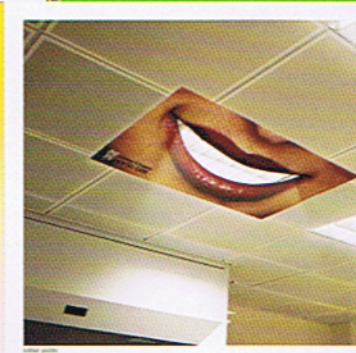


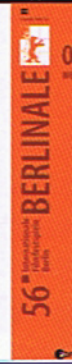
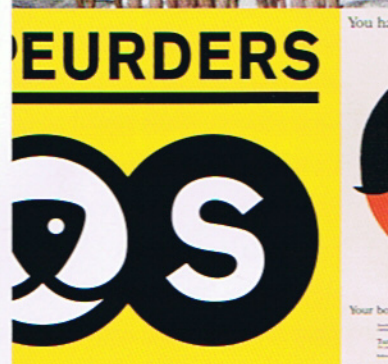
pen

with New Attitude

2009年3月1日発行 (毎月2回) 第13巻4号 (通
1997年3月10日第3号発行)
3/1
2009 No.25
特別定価 550
yen



第2特集
2009
広告デザイン
時代に克つアイデア満載！
新生アメリカを描く、リーダーたち。



●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。

心も身体も温まる、 地酒と蕎麦のコラボレーション

「越前おろしそば」は手頃で気取らず満腹になる、庶民に愛される蕎麦だ。栄養バランスの良さも嬉しい。蕎麦には、こ存じ血液さらさらのルチン、必須アミノ酸、良質のたんぱく質、ビタミンBに豊富なミネラルが含まれる。そのうえ、大根おろしにはビタミンCと食物繊維がたっぷり。もちろん消化がよくて低カロリー。これでホラ、も

最初はそのまま、ふた口目は水につけて、わざびはツユに溶かすに直に、時には塩で、じっくり噛み締めるように、鼻から抜ける風味を感じて、心を落ち着けて……。こだわり店主が出す蕎麦の食べ方、らしい。あたしや、そこまで哲学的になつて食べたかないね。あとあれも嫌だ、ツユが刺身の醤油並みに少なくて、すくいいしたらおしまいかというほどバラリと盛られた東京風の白っぽいあれ。それが粋というならあたしや野菜で結構。蕎麦は、気軽に自由でお腹がふくれる庶民的なものであってほしい。

「昆布とカツオの淡いけど深い風味の出汁に、たっぷりの、かーなりーたつぷりのみずみずしい大根おろしをませて、幅広くに打った田舎蕎麦のうえからそのままぶっかける。トッピングはネギと花カツオのみ。このシンプルさが飽きないし癖になるのだ。蕎麦にはやはり日本酒。これに関しては文句なし。繊細に香る蕎麦の風味と大根おろしの瑞々しさが身上的越前おろしそばには、同じ越前の地酒「常

山純米吟醸」を。この常山酒造、創業は文化元年。数年前若くして亡くなったご主人のあと、奥様が社長としてその伝統と味わいを守る小さな蔵だ。上品に立ち上る吟醸香となめらかな瑞々しい口あたり、きりりと引き締まったドライな後味は、見事なほどにおろしそばと波長が合う。今の時期なら新酒もいい。出来たてのお酒ならではの心地いい苦みや渋みが蕎麦や大根の甘さをぐっと引き立ててくれるから、ひんやりとした温度で楽しむおろしそばには、常温からちよいと冷やくらいがお薦めだ。蕎麦もお酒も冷たいのだけだと、不思議と食後は、ほんわか身体が温まっている。

「常山純米吟醸」が飲める店
築地 さらしな里
ツキジ サラシナノサト
●東京都中央区築地3-3-9
☎03-3541-7343
営業11時～21時45分(月～金) 11時～15時(土)
休日、祝
東京メトロ築地駅から徒歩1分

「常山純米吟醸」が飲める店
築地 さらしな里
ツキジ サラシナノサト
●東京都中央区築地3-3-9
☎03-3541-7343
営業11時～21時45分(月～金) 11時～15時(土)
休日、祝
東京メトロ築地駅から徒歩1分

今宵も一杯

常山 純米吟醸
Jozan Junmaiginjo
原産国 日本

「常山」は1997年に立ち上げたブランド。なかでも純米吟醸は香りとキレのバランスに秀でる。常山酒造の自信作だ。おろしそばとの相性も抜群。常温でもちよいと冷やでも、飲み疲れしないのが魅力だ。



「常山 純米吟醸」が飲める店

築地 さらしな里

ツキジ サラシナノサト

●東京都中央区築地3-3-9

☎03-3541-7343

営業11時～21時45分(月～金) 11時～15時(土)

休日、祝

東京メトロ築地駅から徒歩1分