

2009年5月15日発行(毎月2回1日・15日発行)第13巻9号(通  
1997年3月10日第3種郵便  
5/15  
2009 No.24  
特別定価 550  
yen

# pen

with New Attitude



1冊まるごと大特集

このクリエイイターは、なぜ世界を虜にするのか。

# 吉岡徳仁とは、誰だ？

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(SS)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。温泉旅館のため飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

## 爽やかな風を巻き起こす、 苺の香り高きスパークリング

先日行ったビストロはどうにも塩梅の悪い料理でがっかりしたが、案の定ミモザもよくなかった。なにしろ搾りたてのオレンジではなく濃縮還元ジュースなんだもの。あれはあかん。ひどい店だと劣悪な発泡ワインにオレンジ風味の清涼飲料水を混ぜた「ももぎ」が出てきたことも。泣けましたね。

一方、季節の完熟フレッシュフルーツとシャンパーニュを使った美味しいカクテルを出す店が増えてきた。低アルコールでヘルシー感覚だし、お酒落だしなにより美味しい。マスクメロンや巨峰なんて、実にアロマティックで贅沢な味わいだ。

いまの季節なら、はちみつればかりに熟した苺がお薦め。鼻をさくさくさせる心地いい甘い香りとときゅつと口が引き締まるような酸味は、シャンパーニュにもひと口含めば、ああ、なんだかもう、恋でもしたくなっちゃうなあ……てな気分になる。ほら、映画「プリティ・ウーマン」でも主役の2人が出会って最初に飲んだのはシャンパーニュと苺だったでしょ。

とはいえ、フルーツカクテルを自分で作るのは案外難しい。うまく漬れなかったり、皮の処理が面倒だったり、濁って汚くなったりする。とくに苺は小さな種があつて大変。

で、発見しました。香料でなくフレッシュ苺を使った、ピュアなスパークリング「フレッシュター」。ラテン語で「イチゴちゃん」の意味だ。

チリ産スパークリングにパタゴニアの香り豊かな完熟苺をブレンド、甘みも酸味もとても自然。子どもだましのフルーツワインではない。アルコール8%だから食前にはびつたりだし、ちよつとした集まりの乾杯酒にもお薦め。オンザロックでも、アルコールが弱ければホワイトラムをプラスしてちよつと大人のカクテル風にしてもいい。

使い勝手がいい新鮮な苺のスパークリング。風薫るこの季節にもう最適。不景気風は吹き飛ばし、初夏の香りと恋の風を巻き起こさなう。

# 今宵も一杯

フレンチの食前酒はミモザと決めている。シャンパーニュを搾りたてのフレッシュオレンジジュースで割った爽やかなカクテル。空腹の胃にも優しいし、喉の渇きも癒してくれる。

ミモザが美味しい店は料理もいい。先日行ったビストロはどうにも塩梅の悪い料理でがっかりしたが、案の定ミモザもよくなかった。なにしろ搾りたてのオレンジではなく濃縮還元ジュースなんだもの。あれはあかん。ひどい店だと劣悪な発泡ワインにオレンジ風味の清涼飲料水を混ぜた「ももぎ」が出てきたことも。泣けましたね。

一方、季節の完熟フレッシュフルーツとシャンパーニュを使った美味しいカクテルを出す店が増えてきた。低アルコールでヘルシー感覚だし、お酒落だしなにより美味しい。マスクメロンや巨峰なんて、実にアロマティックで贅沢な味わいだ。

いまの季節なら、はちみつればかりに熟した苺がお薦め。鼻をさくさくさせる心地いい甘い香りとときゅつと口が引き締まるような酸味は、シャンパーニュにもひと口含めば、ああ、なんだかもう、恋でもしたくなっちゃうなあ……てな気分になる。ほら、映画「プリティ・ウーマン」でも主役の2人が出会って最初に飲んだのはシャンパーニュと苺だったでしょ。

とはいえ、フルーツカクテルを自分で作るのは案外難しい。うまく漬れなかったり、皮の処理が面倒だったり、濁って汚くなったりする。とくに苺は小さな種があつて大変。

で、発見しました。香料でなくフレッシュ苺を使った、ピュアなスパークリング「フレッシュター」。ラテン語で「イチゴちゃん」の意味だ。

### フレッシュター

Fresita

原産国 チリ

北部パタゴニアとチロエ島の、香りのよい苺を使ったスパークリング。ベースのワインはマスカット・オブ・アレキサンドリアとソーヴィニヨン・ブランやシャルドネなどをブレンドしている。カクテルにもお薦め。



photograph by Masaki Sano

### 「フレッシュター」が飲める店

SATSUKI  
サツキ

●東京都千代田区紀尾井町4-1  
ホテルニューオータニ ロビー階  
☎03-5275-3177  
営業6時~24時 無休  
東京メトロ赤坂見附駅より徒歩3分

