

11/1
2010 No.278
定価 **600**
yen

pen

with New Attitude

暮らすす。家。自分らしく

理想の住まい、20組の実例集

人のつながりが未来を変える、
コミュニティ・デザイン



●ソムリエ・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。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本『世界に誇る 品格の名酒』(GAP JAPAN) を国内外で出版。日本酒普及のため世界中を奔走する日々が続く。

ハンバーガーを美味しく、弾ける泡とラムの華やかな香り。

ハンバーガーの醍醐味は、思いつき口を開けないとどうにもならないみたいなダイナミックさだけど、ダイナー・バーガーなら全体のバランスが重要。肉が大きすぎても小さすぎてもダメ。ソースが目立ちすぎてもダメ。パズが硬すぎても柔らかすぎても、チーズが強すぎるのもいけない。添えられたフライドポテトももちろん大切。私なら細い拍子切りタイプで、一本取

つたらざざざつと山が崩れるくらいの大盛りにしてもらいたい。さて、飲み物。昼なら迷わずコーラというところだけど、バランスのいい本格ダイナー・ハンバーガーならお酒がなくっちゃ。じゃあビール？ それもなんだか芸がない。胡椒のきいた炭火焼きビーフパティならば、コート・デュ・ローヌ辺りのスパイスの香りがする赤ワインも結構いける。けど、バーガー片手に脚付きワイングラスはどうもカッコがつかない。やっぱりマスタートードが付いた唇のままゴクリといける大振りのゴブレットがいい。肉やソースやチーズの風味をすかつと洗い流して、次のもうひとつかじりをさらに美

味しくしてくれるのは炭酸系だ。「ラム・コーク」。どうこれ？ ラムをコーラで割ったもの。ハンバーガーとは切っても切り離せないコーラを使ったカジュアルカクテル。ちなみに、「クーバ(キューバ)・リブレ」という名前でも呼ばれている。おしゃれなバーならこつちで注文するけれど、ハンバーガーなら「ラム・コーク」が似合うね。本格バーガー専門店なら置いていて置いてある素材だから、ぜひお試しを。置いてない店なら、すぐさま置きなさいネ。コーラの炭酸とラムの甘いアルコール感が驚くほどぴったりマッチするから。さて、井ものには、どうするか……。

今宵も一杯

ラム・コーク Rum Coke

発祥地 キューバ

クーバ・リブレ(キューバ・リブレ)とも呼ばれる、ラム×ライムジュース×コーラのロングカクテル。パカルディとコーラとを組み合わせるやり方が最も一般的だ。ライムジュースを加えない作り方もある。



「ラム・コーク」が飲める店

Baker Bounce
Tokyo Midtown Branch

ベーカークラフトストアウキョウミッドタウン

●東京都港区赤坂9-7-4 D-B113

☎03・5647・8311

●営業11時～22時L.O. 無休(元旦を除く)
東京メトロ、都営地下鉄六本木駅直結

