

3/15
2012 No.509
特別定価 **650**
yen

pen

with New Attitude

2012年・春夏ファッション特大号

そのとき男は、
何を着るのか。

長谷川博己、お洒落を語る。



世界でも注目のニューススタイル! 「ワインスプリッツァ」が日本上陸。

photograph by Kengo Watanabe, text by Akiko Tomoda, map design by Morison



友田晶子

●ソムリエ・トータル飲料コンサルタント。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。[All about]の酒類全般や食のガイド(allabout.co.jp/gm/gp/782)を担当する。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・焼酎普及のため世界を奔走する日々を送る。



生き生きとした酸味と、きめ細かい泡が、バリッとした新鮮野菜やサクッとした揚げ物のクリスピーさと、きれいなハーモニーを奏でる。

「ワインスプリッツァ」を、ご存知だろうか。欧米では、ファミリーパーティーや気のおけない仲間が集まるときのウエルカムドリンクとして「スプリッツァ」が頻りに飲まれている。

ワインのソーダ割りという極簡単なワインカクテルだが、その人気の輪は現在、世界中に拡大中だ。理由はカジュアルさと爽快さだけではない。

たとえば、同じワイン類でもシャンパーニュの場合、ややヘビーコストで特別な時に、という印象が強い。また、ワインのアルコールが、空腹時や明るい時間にはちよつと重い、というケースもよくある。そんなとき、お手頃に低アルコールのこのワインカクテル「スプリッツァ」が、上手にフィットしてくれるのだ。

スプリッツァの語源は、ドイツ語の「Spritzen(シュプリッツェン)」「はじける」に由来する。カクテルの発祥は、白ワインの名産地オーストリアだ。初夏の一大イベント「モーツァルト音楽祭」で響かれたり、ダイアナ元イギリス皇太子妃が愛飲したりと、ワイン文化が根付いたヨーロッパでは、昔から広く愛されている飲み方といえる。

この「麒麟ワインカクテルワインスプリッツァ白」は、缶入りで手にとりやすい。気になるテイストは、完熟ブドウから造られたジュシーな白ワインの果実味を連想させる甘酸っぱい風味に、きめ細かい泡がバランスよく、疲れない味わいが魅力だ。また、すっきりとした味わいは、フリットなどの揚げ物類と相性ピッタリ。

日常に幸せをもたらす「スプリッツァ」は、缶からではなく、氷と一緒にグラスに注いで飲むのがお薦め。きらきら輝く「スプリッツァ」が手元があれば、食事をよりおいしく、会話もひときわ軽快になるはずだ。

毎日の食卓を豊かで、幸せな気分演出してくれる。もちろん、乾杯のかけ声は「スプリッツァー!」だ。

「ワインスプリッツァ! ガーデン」が、青山に登場!

「ワインスプリッツァ」の販売を記念して、今月7日(水)まで「Royal Garden Cafe 青山」にて「ワインスプリッツァ! ガーデン」が開催中です。期間中は、幸せなカンパイを呼ぶ「麒麟ワインカクテル ワインスプリッツァ 白」を特別メニューでご提供します。20歳以上のご来店のお客様、先着1万名様に「麒麟ワインカクテル ワインスプリッツァ 白」をプレゼントするなど、スプリッツァの世界を存分にお楽しみいただけます。

※期間中、不定期にパーティなどで店舗を貸切営業とさせていただきます。その日(もしくはその時間帯)はワインスプリッツァ! ガーデンは営業休止させていただきます。



Royal Garden Cafe 青山

●東京都港区北青山2-1-19
☎03-5414-6170
営業11時~23時L.O.
無休
※「ワインスプリッツァ! ガーデン」は3月7日(水)まで開催中。

**麒麟ワインカクテル
ワインスプリッツァ 白**

原材料:ワイン・ウオッカ・糖類・酸味料・香料・チャ抽出物・無果汁

ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。
お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。
のんだあとはリサイクル。

