

# pen

with New Attitude

4/15

2016 No.403

定価 650  
yen

1冊お楽しみ  
なごころ餃子。





# ビールだけじゃない、餃子に合う酒はゴッソリだ。

ビールやハイボールはもちろん、日本酒や焼酎、ワインと、餃子に合う酒は無数大。自家製や持ち帰りの餃子には、こだわって酒を選んでみよう。

## 焼き餃子

皮と餡のバランスが絶妙な王道に合わせるのほ、

## ビール・ハイボール

焼き餃子とビールは無敵で鉄板。なかでも重すぎず軽すぎないハイボール、ビールスナッチ系がベスト。麦芽の軽快なコクと旨味、きめ細やかなクレーマー泡、そしてホップの心地よい苦味が、焼き餃子の存在感に合う。王道だが、求めてしまう組み合わせだ。



### 麦太郎

餃子の胚、宇都宮のクラフトビール。地元産の麦芽と、最高級ホップの子エニシのチーソールを使用。苦味が喉を切る1「餃子泡濁」もあり、330ml ¥520、ろまんちっく村クラフトビールワンリ— ☎028-665-8800

## ロゼ・スパークリング

焼き餃子の香ばしさに、スパークリングのバチバチ弾けるクリアロビ一感が相乗効果を生む。餡の肉のコクと、醤油、酢、ラー油の正統派のタレの風味に、ロゼの複雑味が軽すぎずスツツチ。餃子の複雑味、ヤンバーニユよりも、比較的酸味のおだやかなカヴァテを連ぬたい。



### プロジェクト・クワトロ・カヴァーロゼ

クワトロ(4)の数字通り、4種のクワテラつくられた軽快なロゼスパーク。フラチチビツクらのホトルは花屋にも合う。前菜から肉料理までいける、許容量も驚カ。750ml ¥2,052、エノテカ・オンライソワンリ— ☎0120-81-3634

## 日本酒熱成酒

総興酒は甘くて重いという人にお薦めなのが、日本酒熱成酒。ナツツのような香ばしさに軽やかな甘みと酸味、軽い旨味が溶けあつた小麦の甘さ、餡の旨味をぐんと引き立ててくれる。醤油と酢・アースの付けタレの水餃子にどうぞ。



### 花垣 年譜 純米伍年古酒

雪国、越前大野の伝統蔵で静かに時を刻んだ熱成酒「年譜」は、濃醇ながら酸味がしつかり辛口で、品格ある味わい。和食から中華料理、洋食まで楽しむお薦め品の逸品だ。720ml ¥2,700 / 南部酒造 樽番 ☎0779-65-8900

## 白ワイン甘口

小麦の甘さが活かされた水餃子に、辛口ワインは酸味が際立ちすぎるのでNG。ここは餡の旨味やココクともバランスがとれる、甘口を運ぶのが正解。味噌タレ水餃子なら、さらにお薦めだ。甘口とはいえ果実の酸味がしつかりあるので、後味もスツキリ、後引き確実。



### シモンモリワイン 甘口 甲州運摘み完熟甘口

山梨県産甲州種100%を通常収穫より12週間さらせ、果実味とミネラル感をたっぷり運えた状態で、いかに仕込む。熟したブドウのうなさをたっぷりした甘さ。720ml ¥1,296 / 盛田甲州ワイソワンリ— ☎0553-44-2003

## 水餃子

トウモロコシとした食感ほ、甘く繊細な味わいがハる。

## パリパリ餃子

おつまみ感覚の小ぶり餃子は香ばしさを基準に。

## ハイボール

すっきりドライに弾ける泡が、パリパリとした餃子の食感に相乗効果を生む。シモンモリハイボールならさっぱり感もブラスされ、まさに止められない止まらない、爽快さ満点の組み合わせ。ペーソのクレーマーは、スモークーさを失わないカヴァルタイが。



### ブラクニツカリツチアレンド

竹藪政孝の哲学とニツカカキキーの技術を、カヴァルに染しめる。シェリー樽からくる熟成香に軽やかなクレーマー、キーの個性が溶けり、飽きない味わい。700ml ¥1,330 / アサヒビール ☎0120-019-993



## 麦焼酎 ロック

関西や九州など西日本で親しまれる小ぶり餃子は、食卓というより酒のアテだ。焼き立ての香ばしさに合わせるなら、数ある焼酎の中でも最も香ばしい麦を連ぬて泡の打ちをあげよう。飲み方は大ぶりの氷を入れたオンサロツクで、パリツとびつが止まらないはずだ。

### 間蔵 (樽)

大分県日田の良質な水で仕込まれる麦焼酎。赤麹菌は、原料の個性を活かす麹仕立後、樽による熟成を経る。品のある樽香と、心地よい酸味の旨さか人気だ。720ml ¥1,285 / 老松酒造株式会社 ☎0973-28-2116

## 日本酒にこり酒

脂よりも、皮の食感と小麦の旨味を堪能したい組み合わせ。にこり酒のクレーミーさとトロリとした舌触りが、餃子のモチツとした食感と意外なハーモニーを奏でる。新酒のにこり酒なら微発泡している爽やかさもブラス。幸せなモチチ感を実感できるはず。



### 八海山 発泡にこり酒

軽快な甘みと酸味。爽やかな泡が後を引く、完成度の高い発泡にこり酒。氷を浮かべてもおいしく、日本産物の香や女性にも薦めやすい。餃子・バーナーの乾杯酒にも。720ml ¥1,782 / 八海山酒造株式会社 ☎025-775-3866

## 米焼酎 お湯割り

皮の小麦と、米の穀物同士の相乗効果。むっちりねっとりとした食感に、濃厚な米焼酎をお湯割りで、穀物の旨味がすつしりと満足感を与えてくれる。アツアツのもつちりとした皮厚の餃子にお湯割り米焼酎という熱々同士の組み合わせが、実は最も相性がいいのだ。



### 武者返し

良質の米を地元の水で仕込み蒸溜し、樽で熟成させる。ミネラルを感じる深い味わい、舌に広がるストレートをお薦する「置醗」もい、餃子ならカヴァルにお湯割りで。720ml ¥1,350 / 寿酒造 樽番 ☎0966-22-4005

## 黒ビール

焼きがピルスナーなら、揚げは黒ビールで。ほってりとしたコクと甘み、超クレーミーな舌触りが、揚げ餃子のボリューム感にツツチする。黒ビール特有のブラスターの苦味が、揚げ物の脂っぽさを洗い流す効果もあり。サツパバツククレーミーの共舞を増能めれ。



### ドラフト キネスR

クラフトに注げば泡がうねって盛り上がり、思わず喉が鳴る。本國ブライラントで愛されるクレーミー8チツプアズのように、揚げ餃子とのペアリングを楽しむきたい。330ml オープン価格 / キリンビール ☎0120-111-560

## 赤ワイン

赤ワインを合わせるなら、軽からず重からずを選ぼう。きめ細かい酸味とほのかな酸味が、揚げ餃子を爽快に楽しませてくれる。タレに唐辛子や黒コショウ、カシー粉などのスパイスを利かせれば、相性のよさ倍増。羊肉などラゼのある餡なら、もう言うことなし。



### コナエタル ガラエタル

フロロに「鷹翼」とまで言われ、あめ、高コナエタルのワイン。ブラスの黒コショウのようなスパイス。梅熟成の風味が、揚げ餃子を格上げする。750ml ¥993 / スズキビール ☎03-6731-2400



餃子はビールだからって？ 確かに、言いつても実はパリエーションがある。どの餃子にもビールでは雲がな、い、というか飽きる、というか面白くない。餃子を酒で面白く、そしておいしい。実はこれ、簡単にできるのだ。まず、酒と料理のいい組み合わせ。酒と料理それぞれに「同調」がある。酒と味の、余韻、食感があれば、早速おいしい、感じるというも。ハアの香り華やかなサマタにはハアの香りがする白ワイン、スパイスたっぷりの肉料理にはスパイスな赤ワイン、スナッチ系には樽熟したクレーマー、という具合に相乗効果やハーモニーを築くしむ手法で、これを餃子に取り入れてみよう。餃子に合う酒は、みまるといっわけだ。

ここでは餃子を焼き餃子や水餃子など3つのタイプに分け、それぞれの特徴や個性に合わせ酒を選ぼうという戦法をとった。風味や食感など、それぞれの餃子の中でいちばん際立つ特徴に近い風合いの酒を合わせればいいのだ。それらもわざわざ探さなくてはいけな、ある日常の酒で考えたい。でないと、庶民の味方である餃子のお供にはなれないから。ここで挙げたのはあくまで例。「同調」のいい黄金ルールにのっとり、あなた流の組み合わせを見つけてみてほしい。

揚げ餃子 揚げのボリューム感には、適度な重さで脂っぽさを中和。