

「国酒」日本で世界に誇る 季節の日本酒 ◆日々の日本酒 ◆拘りの日本酒

**Super Sake** The Pride of Japan

友田晶子/Akiko Tomoda ギャップ・ジャパン編集部 /GAP JAPAN

# 沢を運ぶ日本酒クールスタイル

Sake brings the cool

様々な酒の中で、日本酒ほど四季折々、季節感を感じながら楽しめる酒は ないといえよう。ここでは、暑い夏に、涼しげに演出した日本酒の楽しみ方を 紹介しよう。それは、日本酒に氷を入れて楽しむ「日本酒クールスタイル」。爽 快で新鮮な飲みごこちは、夏の暑さを吹き飛ばしてくれること間違いなし。また、 ソーダや緑茶、ミルクなどで割ると、全く新しい日本酒の魅力が体験できる。

Here's a refreshing suggestion for a hot summer day: sake on the rocks. It's a crisp, fresh drinking sensation that will help you beat the heat

協力/日本酒造組合中央会 WITH THE COOPERATION OF THE JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION



## 日本酒× クラッシュアイス

- 材 料・クラッシュアイス…たっぷり Crushed ice ··· a lot
  - ・日本酒…60ml 程度 Sake…about 60ml
- ・グラスにクラッシュアイス をたっぷり入れて、日本 酒を注ぐ

若竹 竹の風 純米吟醸」



## 日本酒 ハイボール

Sake highball

- 材料・氷…たっぷり Ice…a lot
  - ・日本酒…60ml 程度 Sake…about 60ml
  - ・ソーダ…60ml 程度 Soda…about 60ml
- グラスに氷をたっぷり入 れて、日本酒とソーダを 同量注ぐ

信濃錦 一瓢 生酒



## 日本酒 サムライロック

Sake samurai on the rock

- ・氷…たっぷり Ice ... a lot
  - · 日本酒…60ml 程度 Sake ··· about 60ml
  - ライム…半個 Lime...halves
- ・ロックグラスに氷をたっぷ 作り方 り入れて、日本酒を注ぎ、 ライムを搾って入れる。

有機 天鷹 純米吟醸 氷温熟成生原酒」



## にごり酒×ミルク

Sake × Milk



- ・氷…たっぷり Ice ... a lot
- にごり酒…60ml 程度 Sake…about 60ml
- · 生到…60ml 程度 Milk ··· about 60ml
- ・ロックグラスに氷をたっぷり 作り方 入れて、にごり酒とミルク を同量入れてかき混ぜる。

酒呑童子にごり酒」



### 日本酒×緑茶

Sake × Green tea



- 材 料・氷…たっぷり Ice…a lot
  - ·日本酒…60ml 程度 Sake---about 60mll
  - ・緑茶…60ml 程度 Green tea---about 60ml
- 作り方 ロックグラスに氷をたっぷ り入れて、日本酒と緑茶 を同量入れてかき混ぜる。

船中八策 零下生酒 超辛口」



### 日本酒×カシス

Sake × Cassis



- 材 料・氷…たっぷり Ice…a lot
  - ·日本酒…60ml 程度 Sake…about 60ml
  - ・クレーム・ド・カシス
  - …テイースプーン 1 杯程度 Creme de cassis ···about one teespoon
- 作り方・ワイングラスに氷をたっぷり 入れて、日本酒を注ぎ、ク レーム・ド・カシスをテイー スプーン1杯程度を注ぐ。

冷酒 香露 本醸造





#### KASUMITSURU SHIBORITATE YAMAHAI NAMAZAKE

Rice used: Gohyakumangoku

Polishing ratio: 70% Sake meter value: +2

A fresh bouquet with a touch of dryness wrapped up in sweetness.

#### Boiled snow crab

The acidity of kimoto sake highlights the delicate savorysweetness of snow crab.



#### DAISHICHI JUNMAI KIMOTO YAMADANISHIKI

Rice used: Yamadanishiki

Polishing ratio: 65%(Super-flat Rice Polishing) Sake meter value: +3

A superlative kimoto-brewed sake that brings the hidden depths out of top-grade Yamada Nishiki rice.

#### Cheese fondue

Gathering around a pot of silky melted cheese with warmed kimoto sake brings comfort and cheer to body and soul.

## 日本酒とチーズの新しい楽しみ

## A new way to enjoy sake: with cheese!

ワインとチーズはつきものと言われる。しかし、ワイン愛好家の間で最近よく語られることに「果実の酒であるワイン、極力カビなどの細菌を排除して造る果実の酒と、カビや細菌による熟成で味が変化するチーズとは実はけんかする」ということ。実際、食べごろを迎えた白カビタイプのカマンベールとワインを口にすると生臭いような感じがする。青カビたっぷりのロックフォールにワインを合わせるとカビ臭が鼻をつくことがある。こんなときお勧めしたいのが日本酒。なにせ日本酒は麹菌というカビを使って醸す酒だ。これなら説得力があるし、実際に合わせてみるとチーズが持つ旨味と日本酒の旨味がきれいに同調し素敵な相乗効果を発揮する。また、お燗酒とチーズの相性もおもしろい。温めるととろけて滑らかさが増すチーズだけに温かい酒と一緒に食べればクリーミーさが増しほかの酒類では味わえない深いおいしさが体験できるのだ。さらに、チーズに含まれる良質のたんぱく質やカルシウム、ビタミン類は悪酔い防止にもなり、健康効果も期待されている。お酒と一緒に楽しむには最高のパートナーといえよう。

Because sake is brewed with koji mold, it goes well with aged cheeses—both sake and cheese are the products of microbial activity. The savory flavors of the two balance and enhance each other. Here are seven types of cheese that match up with sake. 協力/日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 WITH THE COOPERATION OF THE SAKE SERVICE INSTITUTE

#### フレッシュタイプ Fresh

(クリームチーズ、モッツァレラ、ブリヤ・サヴァラン) (Cream cheese, Mozzarella, Brillat-Savarin)



生酒や吟醸、本醸造など軽快で滑らかなタイプを冷たくひやして。

「西の関 活き活き搾り生酒」

## シェーブルタイプ Chevre

(サントモール、クロタン・ド・シャヴィニョール、ヴァランセ) (Sainte-Maure, Crottin de Chavignol, Valençay)



発泡酒とは驚きの好相性。軽快なタイプの日本酒とも良く合う。

「天山スパークリング」

## 白カビタイプ White mold

(カマンベール、ブリー・ド・モー、バラカ) (Camembert, Brie de Meaux, Baraka)



純米酒、純米吟醸 酒などの華やかさと コクのあるタイプと 好相性。

「おんな泣かせ 純米大吟醸」

## 青カビタイプ Blue mold

(ロックフォール、ゴルゴンゾーラ、スティルトン) (Roquefort, Gorgonzola, Stilton)



熟成した古酒や甘口 タイプとは納得のい く美味しさ。チーズ の塩分が日本酒と好 相性。

「酒一筋・秘蔵古酒」

## ウォッシュタイプ Washed

(マンステール、リヴァロ、タレッジオ) (Munster, Livarot, Taleggio)



純米酒・生酛・山廃 など、コクのあるタ イプと同調する。

大七 純米生酛 山田錦」

#### セミハードタイプ/ハードタイプ

Semi-hard / Hard

(ゴーダ、コンテ、エメンタール、パルミジアーノ) (Gouda, Comté, Emmental, Parmigiano)

様々なタイプの酒と幅広く組み合わせられ、お燗もお勧め。







越乃寒梅 別撰 特別本醸造

#### 香りの高いタイプのお酒 Fragrant type



#### 「山田錦 純米大吟醸 浦霞」

(株)佐浦

果実のようなふくらみのある吟醸香と、 柔らかく熟成された米の旨みが調和した パランスのとれた円やかな味わいの酒。

極上赤貝の産地でもある宮城県。同産地 同士の相性の良さと繊細な旨味が相俟っ て、料理をより美味しくしてくれる。





#### 「純米大吟醸 極上 旭扇」

㈱あさ開

ふくよかな含み香と軽快な飲み口が特徴。 「現代の名工」南部杜氏の藤尾正彦が年 に一度だけ醸し出す数量限定酒。

清々しい味わいの酒には、軽い旨みと甘みのイカそうめんが合う。 ゆず風味のタレならより相乗効果が楽しめる。





#### 「**純米大吟醸 鳥海山**」 天寿酒造㈱

東京農大短期醸造学科で撫子から採取 した酵母で醸し上げた芳醇な香りと爽や かな酸味が特徴。

パスタと酒の相性は抜群。純米大吟醸の 華やかさ清々しさにはバジリコソースが 最高の相乗効果となる。



#### 牡蠣のグラタン Oyster gratin

#### 

やさしい香りとゆったりとした芳醇な味わい、そして心地良いキレ味が魅力の純米 大吟醸。

心地良い甘さとコクのある酒には、磯の香を生かした牡蠣のグラタン。クリーミーさと豊かさが楽しめる。



#### YAMADANISHIKI JUNMAI DAIGINJO URAKASUMI

Rice used: Yamadanishiki
Polishing ratio: 45% Sake meter value: + 2

The sake plays off the delicate umami of ark shell clams, making them even more delicious.

#### JUNMAI DAIGINJO CHOKAISAN

Rice used: Miyamanishiki Polishing ratio: 50% Sake meter value:  $\pm 0-+2$ 

The gorgeous freshness of a junmai daiginjo pairs perfectly with basilico sauce.

#### JUNMAI DAIGINJO GOKUJO KYOKUSEN

Rice used: Yamadanshiki Polishing ratio: 40% Sake meter value: +1

With this fresh-tasting sake, pair sweet yet lightly savory squid noodles.

#### JUNMAI DAIGINJO HOYO

Rice used: Kuranohana
Polishing ratio: 45% Sake meter value: + 2

With a sake offering a pleasant sweetness and richness, try a gratin of oysters with their fresh-from-the-sea aroma.



友田 晶子 Akiko Tomoda



セロリの千切り桶盛り

Sliced celery

### 〆張鶴 月 本醸造 (宮尾酒造)

SHIMEHARITSURU TSUKI HONJOZO (MIYAO SHUZO)

この店のおすすめ逸品がこれ。たっぷりの細切りセロリがボリューム感のある和風サラダ。ふぐやすっぽんなどメイン料理の合間のお口直しに最適。やめられない食感が魅力です。合わせるお酒は〆張鶴をあえてお燗で。淡麗辛口の代表でもあるこのお酒のすっきりとした味わいがセロリのさっぱりした味わいに同調。

#### まぐろかつ (本マグロの中トロ)

Maguro katsu

#### 雪室 純米 超辛口(永井酒造)

YUKIMURO JUNMAI CHOKARAKUCHI (NAGAI SHUZO)



#### 焼きふぐ

Grilled blowfish

### 黒龍 特撰吟醸 (黒龍酒造)

KOKURYU TOKUSEN GINJO (KOKURYU SHUZO)

高級なイメージがあるふぐをカジュアルに楽しませてくれる店。ネギやニンニク、辛みそなどで味付けし、香ばしく焼いた焼きふぐ。それぞれに、骨のない柔らかい身と骨のある身の2種がある。合わせるお酒は、華やかな香りとすっきりとした味わいを持つ黒龍の吟醸。淡いけれど実は深いふぐの旨味をきれいに引き立ててくれる。



## 日本の旨いものと、日本酒を楽しむ MOTHER'S (マザーズ) TEL / 03-5413-9577 ・ウエストウォーク 5F 営業時間 / 11:00 ~ 17:00、17:30 ~ 23:00 (金土 & 祝日前日は~翌 5:00) ※パー利用 ke w<mark>i</mark>th savory Japar and Grill, both of which can be found in the West Wall-zone of Roppongi Hills. These establishments serve up sa vory Japanese delicacies like blowfish and softshell turtle. Akiko Tomoda, the author of this book, was introduced to these pairings of food and sake at MOTHER'S restaurant.







#### MOTHER'S で楽しめる料理の紹介 Food to enjoy at MOTHER'S



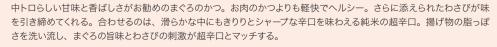
秘伝九重部屋のちゃんこ鍋 Kokonoe-beya chanko



すっぽん丸鍋 Soft-shelled turtle hotpot



焼きふぐじょう身の三種盛り Three kinds of prime grilled fugu



## 世界に誇る 「国酒 |日本酒

2013年6月20日発行

著 者 友田 晶子

ギャップ・ジャパン編集部

発行者 梁田 義秋

発行所 株式会社ギャップ・ジャパン

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-1-25 神宮前IKビル6F

編集部 TEL.03-6434-0821

販売部 TEL.03-6434-0814 FAX.03-6434-0815

印刷製本 日経印刷株式会社

企画編集 清水 茂男 デザイン 大高 広

撮 影 佐藤 匠・藤原 徹

翻 訳 有限会社フルフォードエンタープライズ

定価はカバーに表示してあります。乱丁·落丁がありましたらお取替えいたします。 本書の無断転載・複写(コピー)は、禁じられております。

©Akiko Tomoda & GAP JAPAN CO., LTD. Printed in Japan ISBN978-4-907237-17-2

## Super Sake The Pride of Japan

First Edition Published 20th/June/2013

Author Akiko Tomoda

Gap Japan

Publisher Yoshiaki Yanada
Publishing Agency Gap Japan Co., Ltd.
Editorial Department TEL +81-3-6434-0821

Sales Department TEL +81-3-6434-0814 FAX +81-3-6434-0815

Printing and Binding Nikkei Printing Inc.

Editors Shigeo Shimizu Designers Hiroshi Ohtaka

Photographers Takumi Sato, Toru Fujiwara
Translation Fulford Enterprises, Ltd.

©Akiko Tomoda & GAP JAPAN CO., LTD. Printed in Japan ISBN978-4-907237-17-2

#### 著者:友田晶子

米どころ、酒どころの福井県出身。ワインコーディネーター(ソムリエ)、日本酒きき酒師、焼酎アドバイザー、チーズ・プロフェッショナルなど多くの肩書きを持つ、トータル飲料コーディネーター。1990年、酒類コンサルティング株式会社を設立。現在、セミナー講師、輸入業者や酒販・飲料店、ホテル・旅館向けコンサルタント、エッセイストとして活躍し、インターナショナル・サケ・チャレンジ審査員も務める。著者は、『女が酒を選ぶとき』(WAVE出版)、『女とお酒の良い関係』(小学館文庫)、『スーパーで買えるワインの本』『同改訂版』(マガジンハウス)、『いつのまにやらワインが職業』(新潮社)、『世界に誇る一品格の名酒』(株式会社ギャップ・ジャパン)など。

#### Author: Akiko Tomoda

A native of Fukui Prefecture, a famous rice and sake producing region, Tomoda is a "Total Alcoholic Beverage Coordinator" and is a qualified Sommelier, Sake sommelier, Shochu Advisor and Cheese Professional. In1990, she set up her own company, Alcoholic Beverage Consulting Co., Ltd. A soughtafter presenter on the lecturing circuit, she acts as a consultant for importers, retailers, hotels, Japanese inns and establishments that serve alcoholic beverages. She's also a popular essayist. She serve as "Internatiinal SAKE challenge JUDGES". Among her publications are: When a Woman Selects a Drink (Wave Publishing), The compatibility between Women and alcohol (Shogakukan Bunko), Wines Available at Supermarkets and a revised edition of the same title (Magazine House), Somewhere along the Line, I found Myself Dedicated to Wine (Shinchosha), The Sake Selection (Gap japan CO.,)