

MONTHLY SPECIALS

特集 天ぷら

Special Interview

テン コーポレーション

天ぷら 一宝 東京店

天丼らぁ麺ハゲ天

天ぷら かわかみ

ホテルブッフエ

[横浜ベイホテル東急/ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ/横浜ベイシシエラトン ホテル&タワーズ]

立ち飲み天ぷらBAR「KIKU」

天ぷらを手軽に美味しく

J-オイルミルズ

昭和産業

日清オイリオグループ

日清フーズ

日本製粉



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月



インバウンド客にこそ提供したい酒 熟成古酒のパイオニア「達磨正宗」(岐阜)の 【海中熟成酒】



海中熟成酒
720ml、6500円(税別)

白木恒助商店
Tel.058-229-1008

お酒の価値は圧倒的に熟成にある。ワインしかり、ウイスキーしかり。ビールだって熟成させると旨い。賞味期限2025年なんていうクラフトビールだってある。

しかし日本酒はなぜか出来立ての新酒がよいというイメージが強い。もちろん、蔵の中で味わうしほりたては格別だし、リンゴやバナナの香りがする甘酸っぱいトレンディ日本酒はとにかくフレッシュで初心者受けがいいこともわかる。

でも、江戸時代やそれ以前は、日本酒は熟成してこそ旨いという認識だった。

新酒がいいという「イメージ」は、明治時代、富国強兵の旗印のもと、

日本国政府が、酒飲め、すぐ飲め、造った酒は残らず飲むべしという酒税徴収作戦で古酒の存在が消されてしまったことが背景にある。この「イメージ」は昭和の大戦時はもちろん令和に入った今でもしっかりと残ってしまった。

熟成酒など日本酒ではないと言われていた昭和46年から、熟成させることを目的とした酒造りを始めた達磨正宗六代目白木善次氏は、さてどれほど苦労されたことだろう。

達磨正宗の魅力を大々的に語ったのは我らが先輩田崎真也氏をはじめとしたワイン世界の達人だ。熟成したワインの妙味を知る人は、達磨正宗の味わいや楽しみ方、哲学を理解で

きるからだ。

七代目夫妻が始めたのが「海中熟成」。2018年ヴィンテージの酒を11月に南伊豆の海底20メートルに沈めた。海底の静かで細かい波の振動が酒をじんわり心地よく熟成させるのだという。

引き上げは2019年6月3日。大安吉日ですな。六か月だけどボトルにはうつすらフジツボらしきものが付き、海の中で寝ていたんだなと思わせる風貌だ。ちなみに、梅酒も一緒に海中熟成させている。日本酒が250本。梅酒が100本。

熟成酒ファンとして書いておくが、日本酒をなんでもかんでも熟成・海中熟成させればおいしくなるとは限

らない。熟成させることを目的で造られた酒だからこそ真においしい熟成酒になる。そこそこ、よろしく(↑昭和)。

そんな熟成のパイオニア達磨正宗だからこそ可能な「昭和から令和まで31ヴィンテージ飲み比べディナー会」なども開催されている。そう、熟成酒は飲食店で使って本領発揮の商材なのだ。とくに、精米歩合は理解できないけど、熟成の価値は理解できるインバウンド客向けには最適だ。高い酒飲みたいデスと言われたら、これですよ。海中熟成の250本中100本がなんとすでに予約済み。このコラムが読まれているところに売り切れていたら、ごめん。