

特集Ⅰ 中国料理「麻辣」

四川料理の巨匠・安川哲二氏に学ぶ麻辣料理のコツ

名店、名料理人の人気・最新料理

南三 水岡孝和 オーナーシェフ

ハイアット リージェンシー 東京 翡翠宮 林浩勝 料理長

今、中国本土で大人気、日本のトップシェフも注目する

知られざるウイグル料理の魅力 ローズ上海

特集Ⅱ スイーツ・パフェ

ウェスティンホテル東京

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

モモブクロ

Super ice Creamery

日世の新品「さほうび果樹園」で創作カクテルメニュー

ロイヤルパークホテル



安川哲二の今月の一品



料理をおいしくするジンはいかが？
 ジャパニーズクラフトジン「ROKU」と「ROKU」
 和食を楽しむ時代

ジャパニーズクラフトジン
 「ROKU」
 700ml、4000円（税別）



サントリー
 Tel.0120-139-310

返す返すも、ハイボールは飲食店の飲料メニュー構成を塗り替えた商材だったと思う。特に居酒屋業態でハイボール類がない店はまだ少ない。原価率が低く店側にとって「おいしい飲料」であることはもとより、ウイスキーなのに、爽快で一杯目においしく、そのうえ甘くなく、苦くもなく、料理の合いの手としてもちょうどいいところがお客にとってもメリット大だった。

このハイボールブームが10年。そろそろ次の波が始まっている。ハイボールにとって代わるのではなく、枝葉が広がる気配がある感じなのだ。それが「ジン」。

酔っぱらうためのアルコールがな

ぜにハイボールに並ぶのかといわれるかもしれない。カクテルの材料だと思われるかもしれない。居酒屋とは無縁のスピリッツだといわれるだろう。

しかししかし、思い起こせばウイスキーだってそうだった。アルコール40度でスモーキーフレーヴァーが強く中にはヨードチンキみたいなやつさえある。チョコレートと一緒にならまだしも、刺身と飲めるわけがない、と。にもかかわらず、このブームだ。

ジュニベリーを主にさまざまな草根木皮を使用し、造り手の個性を打ち出したフレーヴァー重視のクラフトジンが世界的な注目を集めて

いるなかで、おとし発売されたジャパニーズクラフトジン「ROKU」は、山椒、柚子、煎茶、玉露、桜花、桜葉と名前の通り6種類のジャパニーズボタニカルとベースボタニカル数種を絶妙な配分でブレンドしたことにより、和のおいしさを打ち出して人気を博している。

今一度見てほしい、この6材料、すべて和食をおいしくしてくれるものばかりだ。シンプルなソーダ割りはそのもそも和食にピッタリなだけでなく、おろしショウガをプラスして焼き鳥と一緒に、ワサビをプラスして刺身と一緒に、レモンをプラスして唐揚げと、粒山椒をプラスしてウナギの白焼きに、と、幅が広がる。試し

ておいしかったのは梅干しを入れて冷奴と。超簡単なんだけれども不思議と深みが出てワンランクおいしさアップする。おまけに夏向きだしね。単なる甲類焼酎の水割り梅干し入りではなく、ジャパニーズクラフトジンだからこそその彩りが感じられて、実においしく美しい。

酔うためのウイスキーから、料理のお供のハイボールに変化を遂げたように、料理とともに味わえるジンが登場したわけだ。いずれも日本人の技術陣や営業スタッフが生み出した日本ならではの飲み方提案。飲み手(消費者)にもきつとしくりくると思う。