

10
OCTOBER
2019
VOL.16

Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

特集

Irish Whiskey アイリッシュ・ルネッサンス その復興への道を探る

アイリッシュウイスキーカタログ全72本
ガロア的パブ巡り

スコッチ最前线
ブラッドノック／ガーヴァン



Photo by Ayumi Fujita

W杯もTOKYO 2020も「酒外交」しよう！ たとえば、外国人に人気のSAKE「BORN(梵)」と高級珍味などいかが

「ラグビー・ワールドカップ2019日本大会」のアルコールサプライヤーはハイネケンだそうだ。ラグビーファンのビール消費量は半端ないらしいから、さて、どれだけのハイネケンが消費されるのだろう。ちなみにTOKYO 2020はアサヒビールがビールとワインの提供社。せっかくだから日本のビールを楽しんでもらいたいものだ。

しかし、いずれも日本開催なのに「日本の酒」が公式サプライヤーになつてないのが、なんとも歎しい。聞けば、ワールドラグビー国際競技連盟もオリンピック委員会(IOC)も開催地の酒にも食にも興味がないのだと。飲食に関わるオペレーションはほぼ連盟や委員会の息のかかった外資が担当する。飲食

だけ、全国各地で行われる文化イベントでは、できるだけ日本の酒で乾杯しよう。

たとえば、名前が覚えやすく、味わいも素晴らしいと海外で高評価を得ている、福井県鯖江市、加藤吉平商店の「梵」などうつつけ。だって英語名は「BORN」なんだから。2019年には、ロンドン・酒チャレンジ、パリ・クラマスター、テスコム・インター

ショナル・ワインアワード(テキサス)、ワイングラスでおいしい日本酒アワード(東京)で軒並みプラチナ賞や金賞受賞というエビデンスもある。

なかでもおすすめは「梵・日本の翼」。兵庫県特A地区産契約栽培の山田錦を使用し、氷点下で約2年間熟成した純米大吟醸酒だ。スカイブルーのボトルに品格あるラベルのイメージ通り、味わいもクリアでなめらかで、すがすがしさと深く芳醇な旨味を兼ね備え、工房アントナ余韻を楽しめる名品だ。

おつまみは研ぎ澄まされた無駄のない高級珍味がいい。同じ福井生まれの汐雲丹、鰆のへしこ、シャリシャリした歯ざわりの花らつきようだ。これら最高の珍味を美しく提供してくれるのは、福井県三国の名料亭旅館「望洋楼」の東京支店「ふくい、望洋樓」(南青山)。冬は越前ガニがメインだけど、今

の時期なら、まだ明るい時分から、酒がおいしくなるアテをちょいとつまんで、冷たい酒をぐびりとやるのが幸せだ。ああ、こういうおいしさを外国人旅行者やサポートーに体験してもらいたいんだよなあ。

日本の酒が公式パートナーやサプライヤーでなくとも、われら「ニッポン本」など。



ふくい、望洋樓

〒107-0062
東京都港区南青山5-4-41 グラッセリア青山 1F
☎ 03-6427-2918
ランチ 11:30 ~ 14:30
ディナー 17:30 ~ 21:00 (最終入店)
定休日 月約2回

※写真の珍味3種盛りは
通常のメニューにはありません

ともあきこ ソムリエとして酒類業界に携わる、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(通称:SAKE女の会)代表理事。最新の著書に『ソワになる! 日本酒の教本』『ソウになる! ワインの教本』など。