

8
AUGUST

2019
VOL.15

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

ISLAY 2019

ウイスキーの聖地アイラ島
全9蒸留所の現在

ウイスキーフェスティバル
2019 in 大阪

ウイスキー×ラグビー

東京ウイスキー&スピリッツ
コンペティション 授賞式

[連載]

全国ぶらり旅 岡山・倉敷編

今宵のハーモニー

友田 晶子



ジャパニーズボタニカルが要
創業100年の技術が紡ぎ出す、
料理と楽しめるクラフト・ジン「ROKU」

結局日本人は何か食べながら飲まないとだめなんだと思う。食べながら飲む酒が好きなんだと思う。ガロア読者は、酒はストレートやカクテルで飲む、または提供する人が多いと思うけれど、ウイスキーの消費をV字回復させたのはハイボールだ。癖がある、飲みにくい、アルコールが高い、料理に合わないという樽熟蒸留酒を、癖なく、飲みやすく、好みの度数で、料理と一緒に飲めるようにし、日常の食卓に定着させた。ま、原価率が低いゆえに飲食店がこぞ取り入れたという側面もあるんだけれど、食べながら飲みたい日本人の好みにマッチした結果だと思っ

た。次はジンだよ、ジン。とはいえ、カクテルの王様マティーニも人気ナンバーワンのジン&トニックも通常は食前か食後。爽快だけど個性の強いジュニパーベリーは、食事とともにというホワイトスピリッツは酔っ払いが好むイメージもある。

今年100年を迎えるサントリー大阪工場で生み出されたのがジャパニーズクラフトジン「ROKU」だ。2017年の発売以来すでに人気商品で、先日のTWS Cでは金賞を受賞している。使用するボタニカルは山椒、柚子、煎茶、玉露、桜花、桜葉の6種というところ知られたところだが、これ、どれも料理をおいしくするものばかりというのが食いしん坊的には見逃せない点。もちろん酔っ払いを連想させるツンとしたアルコール臭もない。

だから和食店や居酒屋でも飲める。もしや第二のハイボールか、いや、もひとつその上をいくマリアージュ、いやいや、わざわざ選んで飲みたくなる料理とのミクソロジ（つてこの使い方ではないのか）を体験できる。

たとえば、六本木「地鶏酒房 万徳」

で出してくれるすりショウガ入りの「ROKUソーダ」と宮崎地鶏のもも焼き。炭火の香ばしさと鶏油と柚子胡椒と「ROKU」のジャパニーズボタニカル

の風味が立体的に重なり、ちよつと感動するくらいおいしいハーモニーを奏

でる。日本人作のジンならではの、ウイスキーハイボールにとって代わ

るかはわからないけれど、食べながら飲める蒸留酒が増えてうれしいなあと、ほのかなジュニパーベリーの余韻のな

かと思うのである。

ともだあき。ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精進。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『ツウになる！日本酒の教本』『ツウになる！ワインの教本』など。



Photo by Ayumi Fujita

地鶏酒房 万徳
〒106-0032 東京都港区六本木4-12-11 竹岡ビル 1F
☎ 03-6434-7492
月～木、土、祝 17:00～24:00 (LO23:15)
金 17:00～26:00 (LO25:15)
定休日 日曜日 ※正月、お盆休みあり