

MONTHLY SPECIALS

## 活性化する中国料理界

中国菜 四川 雲蓉

MATSURIKA

Gu-O

富錦樹台菜香檳

名店、名料理人の人気・最新料理

神田 雲林 成毛幸雄 オーナーシェフ

蓮香 小山内耕也 オーナーシェフ



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月



海外では、日本産のウイスキーやジンが注目を浴びているが、リキュールの人気も実はじわじわきている。日本産リキュールといえば、なんといっても「梅酒」だ。甘酸っぱく、特有のオリエンタルなフレーヴァーは、アジア圏では絶大な人気がある。続いて「ゆず酒」。こちらは、ヨーロッパでの人気が高い。レモンにもグレープフルーツにもない、なんとも奥ゆかしい柑橘フレーヴァーはかなり魅力的だ。なんてったって有名香水メーカーも「YUZU」アロマを出しているくらいだし。

リキュールをはじめ、日本酒、焼酎、ビール、スピリッツなど幅広い「國酒」を世界の人に飲んでもらい

はじける果実感、ジャパニーズ・クラフト・リキュールが世界で注目  
 リカー・イノベーションの  
 「まるごと完熟シリーズ」「ゴールドプレスシリーズ」



「まるごと完熟温州みかん」  
 720ml 1750円(税別)  
 1800ml 3500円(税別)



「豊水梨のお酒」  
 720ml 1750円(税別)  
 1800ml 3500円(税別)

たいという思いをベース

に、製造から小売までを垂直統合し、展開しているのがリカー・イノベーションだ。工場を持たないファブレススタイルで、お客様の声を反映させながら全国のメーカーと商品を企画製造し、仕入れとPR、さらには、小売店販売・ネット販売まで行う。また自社営業の飲食店も数店舗ある。企業メッセージは「SAKE to THE WORLD」だ。

先日開催の香港インターナショナル・ワイン&スピリッツフェア2020では、とくにこのジャパニーズ・リキュールを目指し、たくさんのお客様が訪れた。注目は、「まるごと完熟温州みかん」と、大分県で梨選びと収穫からこだわったとい

う「豊水梨のお酒」。搾りたてのみかんジュースをそのまま飲んでいるような、また完熟梨にかぶりついているような、はじけんばかりの圧倒的な果汁感が、もう、たまらない。世界にリキュールは数あれど、ここまで新鮮で、ナチュラルな果実感のあるリキュールは、日本ならではの。そのままで美味しいし、オンザロックやソーダ割りもいい。海外ではバートルとして広く利用価値がある。最近ではカクテル……ではなく、ミクソロジーの時代。よりナチュラルな素材を使ったテーマ性のあるミックスカクテルが流行している。これの原料としては使い勝手がいいと思う。

また、リカー・イノベーションで

11月号のタイトルが「飽きたいけど扱いたいヌーヴォー」とありましたが、正しくは「飽きた、けれど扱いたいヌーヴォー」です。お詫言として訂正いたします。

は、このほか、ゴールドプレス(低速低温压榨法)で作られた純米酒ベースのフルーツリキュールを12種類のシリーズとして造っている。ゴールドプレスジュースは消化器官に負担をかけず、多量に含まれる水溶性食物繊維はダイエット効果があり、腸内環境を良好に保つ。日本の女性のみならず、世界の女性、いや世界のセレブが欲している「ヘルシーでおしゃれな食べ物・飲み物」に、このリキュールはまさにぴったり合致する。甘い酒は女子供のもの、いやいや、料理に合わない、などという意見はもうちょっと時代遅れだ。超ナチュラル志向のジャパニーズ・クラフト・リキュール、早めに取り掛かったほうがいい。

▼リカー・イノベーション  
 TEL03-6806-3777 (代表電話)