

特集 ホテル

【名ホテルのTOPシェフが熱く語る】今年の打ち手

京王プラザホテル
ウェスティンホテル東京
東京ステーションホテル
ハイアットリージェンシー 東京
東京ドームホテル
ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル
横浜ロイヤルパークホテル

【注目ビジネスホテルに聞く】お客様を掴む朝食戦略

ドーミーイン
JR東日本ホテルメッツ 秋葉原

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ
Chef's Live Kitchen
佐藤克紀料理長が
カゴメのヴィーガン・ベジタリアン
対応商品で提案する
Healthy, Beauty, Fresh
Vegan Menu

大好評企画
日世の新商品「ごほうび果樹園」で
創作カクテルメニュー

ハイアットリージェンシー 東京 バー「オードヴィー」

安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月

毎年フランスへ行くが、ワインショッピングやレストランでの「オーガニックワイン」の取扱量が倍々で増えていることに驚く。しかもカジュアルな食品スーパーでやれ、BIOワインコーナーの棚割り比率がすごいスピードで高まっている。また、海外から日本に来る観光客でもナチュラルレストランを指定する人が増えてきている。

とにかく今、世界の食や酒に対する自然派移行が世界中で半端ない勢いなのだ。しかし、日本のナチュラルフードに対する意識は、先進世界からのそれに比べればかなり低い。なにせ、日本産食材の絶好のPRの場であるオリンピック選手村へ

選手村には関係ないが、日本酒業界では、有機栽培米にこだわった蔵もちらほら見受けられるようになつた。宮城の一ノ蔵、福井の花垣、鳥取の千代むすびなどが知られるところ。

の食材提供もGAP認証（Good Agricultural Practice／農業生産工程管理）が必須であるがため、ほとんどが使用できないというニュースを見て驚いた。食の安全性は、今や中国より劣ると言う声まで専門家の間ではあるらしい。



豪雨被害から立ち直ったオーガニック清酒 純米吟醸「CHIKURIN Reborn」 (岡山県 丸本酒造)

「CHIKURIN Reborn」
720ml、5000円(税抜)



欧州のオーガニック基準 ECRegulationを取得している。

そこで問題は、有機米使用のオーガニック日本酒は、そうじやない酒とどう違うのか。ここです。これが説明できないと、日本酒提供者としては失格だ。丸本酒造によれば、まずは米の生命力が強く、味わいが豊かになるという。杜氏曰く「沸き(わけ)がすごい」と。つまり、有機米は、発酵が盛んで切れの良い味わいに仕上がるというわけだ。さらに、これは個人的な感想だが、オーガニックやBIOのワインは、どこか柔らかく優しくとげとげしておらず、酔い心地がいいことが多い。日本酒も同じような特徴を持つ気がする。

てしまった。遠くから見守ることしかできずやきもきしたが、それでも様々な支援で今年なんとか新商品を瓶詰めすることができた。商品名は「CHIKURIN Reborn」。純米吟醸無濾過生原酒のオーガニック清酒だ。

その味わいは、たしかにさりと引き締まったキレのある味わいで、アルコール17%が骨格を生み出し、米由来のふくよかさを感じられるバランスの良い仕上がり。災害からの復活復興、また、まだまだ全国に散見する被災地へのエールとなる酒だと思えば飲むほどに、胸が熱くなる。

そもそも有機米を育てる農家兼酒蔵として注目なのが岡山の「丸本酒造」だ。2007年に山田錦の自社田んぼが有機IAS認定を受け、今ではアメリカの有機認証NOP認証、

てしまつた。遠くから見守ることしかできずやきもきしたが、それでも様々な支援で今年なんとか新商品を瓶詰めすることができた。商品名は「CHIKURIN Reborn」。純米吟醸無濾過生原酒のオーガニック清酒だ。その味わいは、たしかにさりと引き締まったキレのある味わいで、アルコール17%が骨格を生み出し、米由来のふくよかさを感じられるバランスの良い仕上がり。災害からの復活復興、また、まだまだ全国に散見する被災地へのエールとなる酒だと思えば飲むほどに、胸が熱くなる。そろそろ本気で取り組まないといけないナチュラル志向のインバウンド商材として、もちろん、辛口好きの日本酒ファンにもおすすめの一本として、チエック必須だ。