

名店・名シェフ・有力メーカー提案

THE CURRY 傑作選

50品におよぶカレーメニュー一挙掲載



力を合わせて乗り切ろう

SPECIAL INTERVIEW

ラ・ベッタラ・ダ・オチアイ

落合務 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



気分の上がる2商品、どちらも東北産の銘酒
 「純米吟醸 浦霞 No.12」と
 「笹の川 福島一辛口 いち」



笹の川 福島一辛口 いち
 720ml 2000円 (税抜)
 ▼笹の川酒造 Tel.024-945-0261

純米吟醸 浦霞No.12
 1800ml 3000円 (税抜)
 ▼浦霞醸造元 佐浦 Tel.022-362-4165

この原稿を書いている2020年4月半ば現在、新型コロナウイルス感染拡大は世界をはじめ日本においても想像を上回る広がりを見せている。ホテル、レストランをはじめとする料飲サービス業界の方は、規模に関わらず本当にご苦労されていることと思う。休業はもとより、終業の知り合いもある。私の泣き言なんて小さなことだろうが、飲食関係のセミナー、イベント、講師、コンサルティングをする者にとっても、ほとんどが中止や延期になり収入がない。でも、こういった職種を助ける行政措置はないし、減収入の申請のしようもない。飲食関係のフリーや個人事業は、ここが本当に苦しい。

国税庁から、飲食店向けに在庫酒類の持ち帰り販売を許可する「料飲店等期限付酒類小売業免許」が交付された。必要書類提出は後でもいいようだし、素早い付与が可能。量り売りや詰め替えもOK。「助かる！」という飲食店は多くないようにも思えるが、使えるものは何でも使いたい。また、地震などの災害時と違い、家飲みやろう！の声も大きくなっており、メーカーさんにとっては後押しになる。

しかし、家では味わえない、プロの味、プロの雰囲気、プロの提供で、本当においしい食と酒を満喫したい。今ほどそう思うことはない。プロが提供する飲食の意味を史上初の緊急

事態宣言で見直すなんて全くこれこそ想定外だ。

気分を上げる銘柄を2点ご紹介しよう。いずれも飲食店向けの商品だ。

宮城の銘酒、浦霞の「純米吟醸 No.12」。12とは清酒酵母「きょうかい12号」のこと。明治以降、優良な蔵つき酵母を醸造試験場が採取し培養したものに付けられるナンバーで、広島、賀茂鶴の「5号」、秋田、新政の「6号」、諏訪、真澄の「7号」、熊本、香露の「9号」などが知られている。この「No.12」は、清らかで滑らかで、優しい酸味が特徴。飽きの来ない純米吟醸に仕上がっている。これから旬の初ガツオや赤身のマグ

口に合わせたい。

辛口ファンにお勧めしたいのが、福島は郡山の笹の川。「福島一辛口 いち」。米の糖分をとことん発酵させた大辛口で日本酒度は+22・7。アルコールも19%で最近の韓国焼酎より高い。「お燗厳禁、オンザロック推奨」だし、ソーダ割りもいい。ピリリと刺激があるので適度な脂がある肉と一緒にがいい。

コロナ終息の日は必ず来る。我々消費者はその時に何を食べ何を飲むか、期待を込め考えている。飲食提供の皆様は、より満足度の高いサービスを、ぜひ今から準備してください。