

特集 ITALIAN

私の店のニューノーマル

【提言】リストランテ カステッロ 山田直喜 オーナーシェフ

OBIETTIVO 馬場圭太郎 代表取締役CEO

トラットリア ブカマッシモ 大沼清敬 オーナーシェフ

サンヤコピーノ 元吉賢一 オーナーシェフ

[Special Thanks]

ウェスティンホテル東京 沼尻寿夫 総料理長

TXOKO 関口晴朗 オーナーシェフ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ オールデイブッフェ
「コンパス」高木浩平 料理長



【第4弾】いざ始動!

ホテルのニューノーマル

ホテルメトロポリタン エドモント
ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル
ホテルグランドパレス
シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

安川哲二の今月の一品



世界の女性ワイン専門家500名に選ばれた
 リキュール・スパークリング
「梨園 スパークリング」 (大分/老松酒造)

梨園スパークリング
 500ml 1000円(税込)



▼老松酒造
 TEL0973-28-2116

令和2年7月豪雨では、球磨焼酎の産地に大きな被害が出た。球磨焼酎大使を請け負っているため、どこか他人事と思えず心配が続いたこともあり、「球磨焼酎蔵に特化した豪雨災害支援募金」を立ち上げ、支援活動を行ってきた(今も続けているのでぜひご支援を)。また、熊本のみならずお隣大分もひどい状況だ。被害の大きかった日田市にある老松酒造の商品倉庫は水浸しになり、出荷を待つばかりだった商品が台無しになった。9月現在では復旧し、商品出荷も再開しているようだが、コロナに豪雨被害と全く神様は意地悪だ。

ユースがある。今年6月にフランス、パリで開催された、フェミナリーズ世界ワインコンクールのリキュール部門で、2銘柄が見事金賞に輝いたのだ。この国際コンクールは、女性のワイン専門家が審査するユニークなもので、コロナ禍でも、十分に時間をかけ、世界から500名の女性ワイン専門家が厳正な審査を行うことができた。つまり、女性に選ばれたリキュールということになる。

入賞酒は、「至福の香(しふくのかおり)」と「梨園(りえん) スパークリング」。

「至福の香」は、輸出用に開発された梅酒で日本では販売されていない。「梨園 スパークリング」は、

100%大分県日田産の「日田梨」を使って造った「梨リキュール 梨園」のスパークリング。リキュール発売10数年を記念して造られ、大分の地元でのみ販売していたものだ。日田は盆地で、夏と冬、また昼と夜の寒暖差があることから、絶品の梨(新高・豊水)ができる。それらの皮や芯の苦みや雑味を残さないよう、また変色しないよう、一つ一つ丁寧に皮をむき、芯をとってからリキュールにしているという。

昨年は、地元での販売から、通販も可能になったようだが、現在は再入荷待ちのようだ。そりゃそうだろう。丁寧に造られたその味わいは、もぎたての完熟梨の香りと味わいで

本当に口の中がスパークする感じなのだから。一度飲んだらきつとまた飲みたくなる。

ところで、もぎたて完熟梨のフレーヴァーって、誰でもすぐに想像できませんか? もしかしたら、日本人が最も想像しやすい果物は梨かもしれないとさえ思う。

コンクールの結果は、フランス人に愛される洋ナシとは一味違う日本の梨リキュールも、海外の女性陣に受け入れられた証だろう。

再入荷を待つ、収穫の秋からクリスマスシーズンまで、メニエールのラインナップに入れてみてはいかがだろうか?