

【第5弾】 さらに進化する ホテルのニューノーマル

浅草ビューホテル
横浜ベイホテル東急
京王プラザホテル
ヒルトン 東京お台場
ホテルメトロポリタン川崎
プリンスホテル

連載特集

私の店のニューノーマル

アツチエンディーノ 太田賢二 代表取締役

の弥七 山本眞也 店主

神田 雲林 成毛幸雄 オーナーシェフ

ラ・トラットリアツチャ 河合鉄兵 オーナーシェフ

ポテンツァ 篠原正樹 代表取締役

安川哲二の今月の一品



教養としての日本酒

お燗の楽しみを、

三重県「鉾杉 山廃仕込み純米酒」で知る

鉾杉 山廃仕込み 純米
1.8ℓ 2600円、720ml 1300円、
180ml 325円 (全て税抜)



▼河武醸造
Tel.0598-37-2037

PRになって恐縮だが、この度『ビジネスエリート』が知っている 教養としての日本酒』(あさ出版)を刊行した。日本酒の知識本ではなく、国内外のビジネスパーソンに知っていただきたい日本酒の市場や現状、意外に面白い日本酒歴史のアレコレ、日本酒選びに役立つ基礎情報、楽しむお席でのマナーやルールなどをまとめた。ご存知の方も多いと思うが、「ワインの教養本」が爆発的に売れていることを受け、日本酒も教養の一つという思いで書いた。

代もあつたから。しかし、料飲サービスに従事する読者の皆様にとって、最近とみに、日本酒の飲み方が変わってきていることを実感されているのではないだろうか。昭和の「級別制度」、平成の「特定名称」、さて令和の日本酒のキーワードが何になるのか、そんなこともこの本では触れている。

また、接待をはじめとした、ビジネスパーソンが日本酒を楽しむ場でのおすすめ銘柄もいくつか紹介しているが、このコラムで特記したいのは、これからの季節、お燗を楽しむ人こそが教養人ではないかということ。温めておいしいお酒など、

世界を探してもそうはない。それも、人肌燗、ぬる燗、熱燗、飛び切り燗など、微妙な温度の違いや美しい呼び名まである。これを日本酒の魅力といわずしてどうする、だ。

この秋おすすめなのは、三重県の河武醸造「鉾杉 山廃仕込み 純米」だ。「鉾杉(ほこすぎ)」とは、伊勢神宮神域に尊え立つ杉のご神木がまるで鉾のような形で、「鉾杉」と称されたところから酒名となった。「山廃」は、ナチュラルな乳酸菌の力を利用し丁寧な醸す手法で、米の旨味、柔らかな酸味、滑らかながらどっしりとしたコクを楽しめる酒になる。ぬる燗からちよつと熱めお燗まで好みの温度にも十分に対応

してくる許容量のあるお酒。この銘柄、フランス、パリで毎年開催される、世界の女性ワイン専門家が厳正審査を行う「第14回フェミニナリス世界ワインコンクール2020」日本酒部門にて見事金賞を受賞している。そう、女性にも受け入れられる味わいでもあるという太鼓判ももらっているわけだ。

こういった話題とともに、お客様にはこの秋冬、お燗の楽しみをベースに日本酒の教養を実感していただくのはいかがだろうか。おいしいお燗が飲める店なら、飲み物を頼まないGOTO錬金術師らに困らされることもないと思うし。