

## 特集 中国料理

The Okura Tokyo  
**桃花林 陳龍誠 総料理長**

ロイヤルパークホテル  
**桂花苑 有本大作 料理長**

慈華 田村亮介 オーナーシェフ  
**仙ノ孫 早田哲也 オーナーシェフ**

ジャンピングパンダ  
**森田法義 総責任者**  
**加藤佳佑 料理長**

**小薇点心 小薇 オーナーシェフ**

安川哲二の今月の一品

【第6弾】

さらに進化する  
ホテルのニューカーマル

ホテル雅叙園東京  
JR東日本ホテルメッツ 横浜桜木町  
グランドプリンスホテル新高輪  
ホテル龍名館東京

# 家飲み需要ばかりじゃない、レストランでこそ飲みたいプレミアム・スパークリング酒



## 『ICHID°(いちど)』

パークリングDRY」(アルコール11%)の2種。スタイリングはいずれも女性好みだが、その味わいは、なんと約60か国以上、延べ数百人のティースティングを経て決定されたとか。

確かに、どちらもバランスよく楽しめる飽きのこない味わい設計で、合わせる料理の幅が広い印象だ。白身魚のお造りポン酢しようゆ、塩で味わう焼き鳥、サーモンのベーグルサンド、ベトナム風生春巻き、ゴルゴンゾラとはちみつのピッタ、牡蠣のグラタン、辛すぎないチゲ鍋などをイメージできる。チーズケーキやフルーツタルトとの相性もかなりよさそう。ううん、各国料理バイキングにこの「ICHID°(いちど)」は、感度の高い女性や外国人に飲まれ始めている銘柄。

「ICHID°」とは「角度の一度」(毎日の少しづつの変化を大切に)、「出会いの一度」(一杯の出会いが日本酒を知るきっかけに)、「温度の一度」(冷やしておいしく贅沢に)の3つの意味が込められたネーミング。商品は、優しく甘いタイプ「スパークリングSAKE」(アルコール7%)とさりげなく引き締まつた辛口「ス

パークリングDRY」(アルコール11%)の2種。スタイリングはいずれも女性好みだが、その味わいは、なんと約60か国以上、延べ数百人のティースティングを経て決定されたとか。確かに、どちらもバランスよく楽しめる飽きのこない味わい設計で、合わせる料理の幅が広い印象だ。白身魚のお造りポン酢しようゆ、塩で味わう焼き鳥、サーモンのベーグルサンド、ベトナム風生春巻き、ゴルゴンゾラとはちみつのピッタ、牡蠣のグラタン、辛すぎないチゲ鍋などをイメージできる。チーズケーキやフルーツタルトとの相性もかなりよさそう。ううん、各国料理バイキングにこの「ICHID°(いちど)」は、感度の高い女性や外国人に飲まれ始めている銘柄。

「ICHID°」とは「角度の一度」(毎日の少しづつの変化を大切に)、「出会いの一度」(一杯の出会いが日本酒を知るきっかけに)、「温度の一度」(冷やしておいしく贅沢に)の3つの意味が込められたネーミング。商品は、優しく甘いタイプ「スパークリングSAKE」(アルコール7%)とさりげなく引き締まつた辛口「ス

日本酒は昭和40年代から消費がずっと右肩上がりだったが、特定名称酒(純米吟醸や純米大吟醸、吟醸、大吟醸、純米酒、本醸造酒などのいわゆる高級酒)の回復と輸出の好調で、ようやく活気づいてきた矢先、コロナだ。

ロックダウン以降、特定名称の売上が下がり、普通酒(特定名称以外の大量生産、低価格酒)が伸びているらしい。家飲みならお手頃に酔えるほうがいいのだろう。缶チューハイも好調だし。

そのような状況にあっても、注目度が落ちない日本酒がスパークリングだ。日本酒を飲まない、とくに家で日本酒を飲まないという層や若者

層、そして女性層に受けている。理由は「すっきりとして飲みやすい」「おしゃれなイメージ」「小瓶で買いややすい」「料理に合わせやすい」などなど。

SAKE Generationの「ICHID°(いちど)」は、感度の高い女性や外国人に飲まれ始めている銘柄。

「ICHID°」とは「角度の一度」(毎日の少しづつの変化を大切に)、「出会いの一度」(一杯の出会いが日本酒を知るきっかけに)、「温度の一度」(冷やしておいしく贅沢に)の3つの意味が込められたネーミング。商品は、優しく甘いタイプ「スパークリングSAKE」(アルコール7%)とさりげなく引き締まつた辛口「ス



「ICHID° Sparkling」1600円、「ICHID° Sparkling Dry」1800円  
「ICHID° Sparkling Rose」1800円、「ICHID° 純米大吟醸」2400円(各300ml・税抜)

▼SAKE Generation  
問い合わせ info@sake-g.com または <https://1chido.jp/>