

4
APRIL

2020
VOL.19

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

【特集】 Japanese Whisky

ジャパニーズウイスキー
100年への道

スコッチ・クラフト蒸留所
大名鑑 [後編]

テイスター座談会 2019年を振り返って

コニサーのいるお店訪問

全国ぶらり旅 宮崎編

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション

採点基準の緊急提言

ZEMON

WASH STILL

OGIO OGIO WORKS



モツのタレ焼きとマリアーージュにする 居酒屋の第三勢力『赤玉パンチ』

ウイスキーファンは「酒はストレー
トで」という方が多いだろうが、町を
見渡すとみーんな氷入り炭酸割りの酒
を飲んでいるのが昨今のニッポン。居
酒屋ではスターターの王座を「とり
ピー」からハイボールが奪いつつある
し、果汁たっぷりの生レモンサワーは
もはや唐揚げには欠かせない。日本は
今や一億総炭酸好き民族と化している
のだ。

そんな中、とうとう来ました、ワイ
ンのソーダ割り。ワインはそのまま飲
む酒の代表で、「ウイスキーはストレー
ト」の比ではなく、なにかで割ったり
しようものならソムリエやらフランス
人やワイン愛好家の偉い人から怒ら
れ、さげすまれ、馬鹿にされるとびく
びくしながら飲んでいたものだ（↑大
げさ）。しかしとうとう、ソーダ割り
オツケーの時代が来たのである。なん
という解放感。素晴らしき、進歩と調
和！ LOVEフリーダム！

注目は、われらが日本生まれの葡萄
酒「赤玉スイートワイン」のソーダ割
り、題して『赤玉パンチ』だ。渋味と
酸味が穏やかで、ちょっとだけスパイ
シーなところが特徴の赤玉スイートワ

インは、ソーダ割りにしても甘さが心
地よく残り、ピールの苦みやウイス
キーのスモーキーさ、レモンの酸っぱ
さが苦手という人にも受け入れられそ
う。これ、ほかのワインだところはな
らないんだろなあ。

人形町「串屋横丁」はレトロな雰囲気
気とボリュームある串料理が人気の居
酒屋で『赤玉パンチ』をおいしく出し
てくれる。軽い味わいの煮込みやコ
リっとした歯ごたえの酢モツもいいけ
ど、『赤玉パンチ』には甘辛い濃厚タレ
の「赤モツMIX」が相性はばっちり。そ
う、いわゆる、ひとつの、マリアー
ージュってやつですな。最近気恥ずかし
くなってんと使わなくなったマリ
アーージュというドレッシングな表現もワ
インとなると居酒屋でも口をつけて出
てきちゃうの、うふふ。とろっと甘辛
いタレにモツの旨味が、実にうんま
いっ。『赤玉パンチ』専門家（↑いるん
ですよ）によると、ソースたっぷりの
お好み焼きもマリアーージュするんだと。
あー、それ、想像できるわーっ。
赤ワインには赤や茶色の料理、白ワ
インには白や黄色や緑色の料理という、
ワイン&料理の簡単相性ルールがある

Photo by Ayumi Fujita



が、『赤玉パンチ』には赤茶色のタレや
ソースたっぷりの料理が合うことを、
ワインレッドのジョッキを手にして改
めて実感してしまった人形町の夜なの
であった。

ともだきこ ソムリエとして酒類業界に携わ
り、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと
幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料飲店・
ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援
等を行う。2016年より一般社団法人日本のSA
KEとWINEを愛する女性の会（通称・SA
KE女の会 代表理事。著書に『ツウになる！日
本酒の教本』『ツウになる！ワインの教本』など。

串屋横丁 人形町店（三丁目店）

〒103-0013
東京都中央区日本橋人形町3-6-9
ジュサプロー館
☎03-3527-3901
月～金 16:00～24:00
土日祝 16:00～23:00
年中無休
※お店では「赤玉スイートワイン」の
ボトルでのお取り扱いがございません。