

2

2020
VOL.18

FEBRUARY

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

特集

Scotch
Craft Distillery

スコッチ・クラフト蒸留所

大名鑑 [前編]

新旧モルトバー

ウイスキーフェスティバル2019
in 東京

全国ぶらり旅 秩父編



まるで搾りたて！
噛めるお酒！

完熟果実のジャパニーズ・クラフト・リキュールたち

今、世界中のお酒が「クラフト化」に向かっている。リキュールも同じ。特にジャパニーズ・クラフト・リキュールは、梅、ゆずを始め、白桃、苺、柿、杏と日本ならではの素材を使うことのみならず、もぎたて、完熟、ジュシーな香味で、とことん果汁感重視という手造り商品が続々登場している。

一口飲んでおもしろいのは「まるごと完熟温州みかん」だ。日本ならではのこの柑橘果物は、優しいながらもきゅっと凝縮した甘酸っぱさが魅力だが、この「まるごと」リキュール、今そこで、みかん、絞りましたっ的な味わいで、もうびっくり。おまけに粒粒まで入っていて、なんか、もはや、噛めるお酒。

これ、奈良県の日本酒蔵(株)北岡本店とリカー・イノベーション(株)のコラボ商品。リカー・イノベーション(株)は、リキュールをはじめ、日本酒、焼酎、ビール、スピリッツなど「國酒を世界の人へ」をポリシーに、工場を持たないフアブレススタイルで、全国のメーカーと商品を企画製造し、仕入れやPRから、小売店・ネット販売まで行う。また自社営業の飲食店も数店舗ある。

驚くべき果汁感のリキュールは、果実を低速・低温で压榨するのだとか。ミカンのほかに、リンゴ、バナナ、キウイ、桃、オレンジなど9種類が揃う。

リキュールだから料理には合わないだろうと、オジサンたち、思いましたね？ 考えてみてください、ワインというブドウを使ったフルーティな飲み物を飲みながら、みんなうれしそうに料理食べているじゃありませんか。リキュールだって料理に合うのだよ。

たとえば、この「まるごと完熟温州みかん」(アルコール9%)はベースに使っている日本酒をプラスしソーダ割りにすると爽快な味わいになり、鶏ももの竜田揚げとよく合う。レモンをかけて食べるような料理にはすこぶる合う。果肉も感じられる「ゴールドプレスコレクション リンゴのお酒」(アルコール6%)はカマンベールチーズの炙りと、カマンベールのふるさとノルマンディはリンゴの産地でもあり、この二つの相性は抜群だ。そのままでは甘すぎるならばビール割りでいこう。苦みとリンゴフレーヴァーが調和して、んんんまいつ。どちらも渋谷の日本酒ダイニングバー「sakeba」さんで体験

Photo by Ayumi Fujita



できる。

リキュールなんざ、女子供のものとか、料理に合わせたいかという意見、時代遅れですぜ。のけるほど果実感満載の超ナチュラル・ジャパニーズ・クラフト・リキュール、絶対知っておくべきだから。

ともだあきこ 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SAKEとWINEを愛する女性の会(通称:SAKE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。

渋谷の日本酒ダイニング sakeba

〒150-0002
東京都渋谷区渋谷3-15-2
コンパルビル 7F
☎03-6427-9142
17:00 ~ 23:30 (LO23:00)
定休日 なし