

10
OCTOBER

2020
VOL.22

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

【特集】

Distilleries of
ISLAY

アイラケロニクル2020

【特別寄稿】

シングルモルト発売記念
厚岸蒸溜所最新レポートと
編集長インタビュー

【速報】

東京ウイスキー &
スピリッツコンペティション
焼酎部門の受賞結果

友田晶子



目くるめくスパイス万国博覧会！ エスニック料理にニッポンのクラフト・ジン 「因伯人（インパクト）」を

まさかジンを飲みながら食事をする時代が来ようとは想像もしていなかった。

ジンといえばバーに行つて、食前ならジントニック、食後ならマティーニと決まっていた。こだわりのジンとしては「タンカレー」や「ボンベイ・サファイヤ」が思い出される。映画で見る酔っ払いが飲んでいたのは「ヒーファイター」だ。ロックバンドXSSSに「Cold Gin」という初期ナンバーがあつて、野太いジーン・シモンズの声で「Ooh, it's cold gin time again. You know it'll always win」というリフの繰り返しがあつた。子供ながら「KISS ARMY（ファンのことね）だった私は、「地獄からの使者だから、めちゃくちゃ飲むだろうな。それで火とか吹いちゃうんだぜ」と想像していたものだ。

ジンはとにかくそんなイメージだったのだ。「ヘンドリックス・ジン」などのプレミアム・クラフト・ジンが世界で注目され、日本らしい個性を持った「季の美京都ドライジン」の登場でジンのイメージががらりと変わった。

そこにハイボール人気。食事に合わせてあのスモーキーなウイスキーを飲むなんて、これまた一昔前には想像できなかったねえ。焼き鳥、もつ煮、ときには

お刺身とまで飲む。その流れが今ジンにきているのだ。お刺身にウイスキーやジンでっせ、にっさん、どうします？

TWSCのジン部門で銀賞を獲得した「因伯人（インパクト）」は鳥取の清酒メーカー、千代むすび酒造のクラフト・ジンだ。当然自社の米焼酎をベースにしている。ポタニカルも八朔、柚子、くろもじなど和を意識するもの。ストレートで飲めばお酒の奥に「米麹」を感じ、これなら、居酒屋料理をはじめとした和食にも合うなと感じさせてくれる。

渋谷の「TOKYO FAMILY RESTAURANT」は「食を通じて世界を知る」をコンセプトに、世界30カ国の料理と常時500以上のジンを楽しませてくれる。レパノン、ポルトガル、ジョージア、ギリシャ、カンボジアなど世界の料理を盛り合わせた「前菜」と「因伯人」のソーダ割りを試してみると、ジンの和フレイバーという異なる料理のスパイスが複雑に絡み合つて、目くるめくスパイス万国博覧会状態となる。いくつもの植物フレイバーが重なり合うジンは、食事と一緒にこの立体感を楽しめるところが、ウイスキーハイボールとは違う魅力だろう。取材時には「因伯人」のソーダ割りにスモモのスパイスをのせていただいたが、今なら梨

Photo by Ayumi Fujita



のスパイスもいろいろ。鳥取だしね。甘すぎないのもちろん料理にも合う。これ絶対「always win」だ。

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「ツワになる！日本酒の教本」「ツワになる！ワインの教本」など。

TOKYO FAMILY RESTAURANT

東京都渋谷区東1-3-1 カミニート20 3F
☎03-3797-3355

営業時間：12:00～24:00
定休日：日曜

※営業時間は変更される場合があります。
最新情報は公式HPやSNSをご確認ください。