

FIGARO

2020
30th
ANNIVERSARY

ja

décembre 2020
N°534
特別定価 880yen

東京パリジェンヌの
おしゃれ新定番。

横浜流星

プラダ×永野芽郁
ヤンチェオンテン
×香取慎吾

シャネル/ルイ・ヴィトン/テ
ィファニー/ロロ・ピアー

秋の夜長に
しっとり日本酒

ジャパンビューティ再発見。
新時代を生きるN°5のミューズ。

秋の夜長に、しっとり日本酒を。

フルーティな風味のものから熱燗でゆっくり楽しめるものまで、バリエーションが豊かになった日本酒の世界。海外でも評価が高まるいま、ファンもビギナーも、ニッポンの酒をしつくり知って味わいたい。

photos: TETSUVA ITO (p.164-166), HIROYUKI ONO (p.169), KANOKO UEDA (p.170-171), TORU KOMETANI (p.172-173), styleme YUMI NAKAYA (p.164-166), illustration: MEGUMI KOMATSU (p.170-171), SAKKO IMAI (p.172-173), keisei KEI YOSHIDA (p.164-166)

いま飲みたい、 タイプ別厳選20本。



監修&セレクト
友田晶子
Akiko Tomoda

日本酒・焼酎き酒師/ソムリエ/トータル飲料コンサルタント/(一社)SAKE女の会代表理事。酒販店やホテルのコンサルティングなど、酒と食に関する多方面で活動。「ビジネスエリートが知っている 教養としての日本酒」(あさ出版刊)を10月22日に上梓予定。

吟醸

長時間発酵が生み出す、華やかな香りにうっとり。

フルーティでエレガントな香り(吟醸香)が大きな特徴。精米歩合(注1)60%以下の米を使い、低温に保たれた環境の中でゆっくりと時間をかけて発酵させる。それによって香味成分が多く生成される「吟醸造り」で醸したタイプ。また、精米歩合50%以下の米を使用したものを大吟醸と呼び、より雑味が少なく、味わいが豊かとされている。吟醸のうち、醸造アルコールを使用したものは吟醸香の華やかさが際立ち、醸造アルコールを使用しない純米吟醸は比較的穏やかな味わいのものが多い。

(注1) 精米歩合

玄米の重量に対する精米後の米の割合。たとえば玄米を磨いて6割取り去った場合は、精米歩合40%となる。米を磨いていくと日本酒の雑味は少なくなっていく。

(注2) ひやおろし

春に一度だけ火入れ(加熱殺菌)し、秋に出荷される日本酒のこと。秋あがりとも呼ばれる。夏の間にはほとんど熟成するため、味わいに丸みと深みが出る。

(注3) 原酒

水を加えてアルコール度数を調整する「加水作業」を行わない日本酒を指す。アルコール度数が高く、酒本来の濃厚な味わいがダイレクトに感じられるのが魅力。

(注4) 生酛造り

米、水、麹に、自然培養した乳酸菌を加え、アルコールを生み出す酒母(飯)を育てる製造方法。酒母の完成までに4週間を要するなど、多大な手間がかかる。

(注5) 寒造り

雑菌が繁殖しにくく、酒造りに最適だとされる12~2月頃に酒を仕込むこと。低温でゆっくりと時間をかけて発酵させるため、良質な酒になるといわれている。

FIGARO.jp

madameFIGARO.jpでは、
厳選探訪記と、いま注目のIWAを
手がけたりシヤール・ジョフロアの
特別インタビューなどを公開!

GOURMET

壁に掛けたイド・ヨシモトのアート
[Object with Frame] ¥27,500、山
根家のピッチャー ¥13,200、NOMA
1d. x ランドスケーププロダクツに
よる小島田地のストライプの花器 ¥
4,400、左端のストライプの小皿 ¥
3,300/以上プレイマウンテン。そ
他、スタイリスト私物

玉乃光酒造

玉乃光 純米大吟醸備前雄町
100%ひやおろし(原酒)

【京都府】

原酒らしい力強さと、
伏見の酒らしい柔らかさ。

純米にこだわり、伏見の名水由来の柔らかな味わいの日本酒を得意とする玉乃光酒造。代表的な酒米のひとつである備前雄町を使用した、どっしりとコクのあるひやおろし(注2)は、常温でも冷やして飲んでもいいが、オンザロックも試したい。水を入れることで、原酒(注3)ならではの凝縮した旨味と濃厚な香りがまろやかに変化し、喉越しがよくなるとすると飲める。●720ml ¥2,750 京都市伏見区東塚町545-2 ☎075-611-5000
www.tamanohikari.co.jp



延宝元年(1673)年に創業した酒造所。



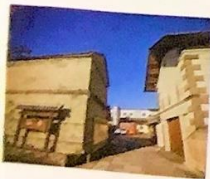
せんきん

モダン仙禽 無垢

【栃木県】

ワイン好きも虜に!
米作りから自社で行う“ドメーズ”。

ワイン造りにおけるドメーズの概念を採用。酒造りと同じ水を使って自社で育てた米にこだわる、いま注目目の酒蔵。その真骨頂ともいえるモダン仙禽シリーズには、ほかに亀の尾と雄町ラインがあり、こちらの無垢はカジュアルに飲みたい定番酒という位置付け。ふくらとした米の旨味とともに、リンゴのような酸味が感じられ、ワイン好きにも刺さる味わい。チーズや生ハムと一緒に。●720ml ¥1,600 さくら市馬場106 ☎028-681-0011
<http://senkin.co.jp>



蔵がある栃木県さくら市で酒造り、米作りを行う。

菊池酒造

木村式奇跡のお酒
純米吟醸 雄町

【岡山県】

自然栽培により収穫した、
貴重な米から造られる酒。

“奇跡のリンゴ”の生産者、木村秋則の指導のもと、肥料や農薬、除草剤を一切使用せずに栽培した米を使用。岡山が誇る酒米、雄町を55%まで磨いた芳醇な香りと、ソフトでしなやかな味わいが評価され、女性審査員によるフェミニナリス世界ワインコンクール2020では金賞を獲得した。食中酒に最適だが、リンゴタルトやモモのコンポートなどスイーツにも合う。●720ml ¥1,870 倉敷市玉島阿賀崎1212 ☎086-522-5145 <http://kikuchishuzo.co.jp>



酒造りの期間中は、蔵にモーターが流れる。

サケ・ハンドレッド

百光

【山形県】

ラグジュアリーを目指した、
日本酒界を刺激する新ブランド。

日本酒産業の発展を目指し、最高峰の酒造技術を持つ酒蔵とオリジナル日本酒を共同開発するブランド、サケ・ハンドレッド。山形県酒田市の橋の川酒造と生み出した百光は、有機栽培した酒米、出羽燦々を精米歩合18%まで磨き、クリアな味わいと、ふくよかでの立体的な旨味を実現している。今年のリニューアル後、3日で完売したが、2021年より販売再開の予定。●720ml ¥27,500 東京都渋谷区渋谷2-4-3 2F ☎なし メール:info@sake100.com <https://sake100.com>



米を8割以上削り、雑味のない味を生み出した。

八海醸造

大吟醸 八海山

【新潟県】

透明感の中に、
甘やかな旨味が広がる。

日本酒に詳しくない人でも、名前は聞いたことがあるだろう超ロングセラー。その歴史にあぐらをかかず、毎年進化を重ねていることが長年愛されている理由だろう。こちらの一本は優しく穏やかで、大吟醸ながらすっきりと軽快な飲み口。リンゴのようなさっぱりとした果物系の香りが心地よい。湯豆腐や青菜のおひたし、貝や白身魚の刺身など、繊細な味の料理と合わせたい。●720ml ¥2,068 南魚沼市長森1051 ☎0800-800-3865
www.hakkaisan.co.jp



蔵は八海山の麓・魚沼の里に。冬は雪に覆われる。

米の旨味をしっかりと感じる、昔ながらの味わい。

純米酒とは、醸造アルコールを使用せず、米と米麹、水だけを原料とする伝統的製法によって生まれる日本酒のこと。精米歩合の条件がなく、濃醇〜すっきり軽快なタイプまで、味のバリエーションが豊富。精米歩

合60%以下の純米吟醸か50%以下の純米大吟醸は、華やかながらも米の旨味を楽しめる。まずは冷やして飲んでみた後、燗酒を試してみるのがおすすめ。温めることで、炊きたてのご飯のような甘味が際立つはず。

グラス、皿、本/以上スタイリスト私物

純米



キンシ正宗
ボニータ
【京都府】

ワインを思わせる、
ボトルデザイン。

ワイン酵母で醸造した、しなやかな口当たりの特別純米酒。リンゴ酸を多く含むため爽やかな酸味があり、スパイスやハーブを使ったエスニック料理のほか、ステーキにも最適。キリッと冷やして、気軽に飲める食中酒として楽しみたい。フェミニナリス世界ワインコンクール2020の純米酒部門で金賞を受賞したばかり。数量限定なので、早めに入手するのが吉。●720ml ¥1,980 京都市伏見区紙子屋町554-1 ☎075-611-5201 www.kinshimasamune.com

藤井酒造
龍勢 生酛備前雄町
特別純米酒 2018BY
【広島県】

かつての出品酒を復刻、
どこか懐かしい味。

1907年に開催された第1回全国清酒品評会で、第1位を獲得した出品酒を現代風にアレンジ。最古の酒米である備前雄町由来の骨太な旨味と、生酛造りらしい奥行きのあるコクが特徴。冷やして飲んでもいいが、常温や燗酒、あるいはオンザロックにするなど、幅広い温度帯や飲み方を試してみることで、さらに多彩な味わいを発見できる。●720ml ¥1,782 竹原市本町3-4-14 ☎0846-22-2029 www.fujiishuzou.com

司牡丹酒造
生酛純米かまわぬ
【高知県】

瑞々しい口当たりと、
ボリュームのある旨味。

高知の酒としては珍しい、生酛造りの純米酒。どっしりとしたコクと上品な酸味を併せ持ち、フレッシュな印象の淡麗辛口に仕上がっている。キレがあるので、これからの季節は戻りガツオなど脂ののった魚の刺し身とも相性がいい。ふっくらとした形状の大きなグラスに注いでいただきたい。酒名は「自然のまま何も構わぬ」という意味から名付けられた。●720ml ¥1,749 高岡郡佐川町甲1299 ☎0889-22-1211 www.tsukasabotan.co.jp

大七酒造
大七 純米生酛山田錦
2008醸造年度
【福島県】

深いコクが際立つ、
柔らかな熟成古酒。

同社の当たり年ともいえる2008年製造の純米酒を、瓶詰めしてから低温セラーで熟成。生酛造り(注4)ならではの深くなめらかなコクがあり、やさスパイシーな余韻が残る。ハードタイプのチーズやクリームソースの料理に合わせたくなる。常温で飲むか、40℃程度のぬる燗にすると、さらに米の柔らかな甘味が膨らんでホッとする味わいに。●500ml ¥2,640 二本松市竹田1-66 ☎0243-23-0007 www.daishichi.com

豊島屋本店
金婚 純米吟醸
江戸酒王子
【東京都】

ピッツアやパスタにも合う、
酸が利いた爽やか系。

1996年創業、現存する酒舗としては東京最古。米も酵母も水も、すべて東京産にこだわったのが「江戸酒王子」。酸味と甘味のバランスがいい、清々しい飲み口が好印象。パリで行われた「Kura Master 2020」にて純米酒部門プラチナ賞(最高賞)を受賞。9月に開業した神田スクエア内には、角打ちスタイルの店もオープンした。●720ml ¥2,530 千代田区神田猿樂町1-5-1 ☎03-3293-9111 www.toshimaya.co.jp



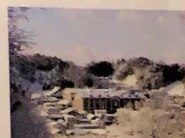
町家や酒造道具を展示した記念館が中京区に



瀬戸内海に面した本屋で創業し、150余年



江戸時代の末期に建てられた白壁が残る酒造



1752年の創業と生酛造り一筋。



も製造している。

ルを加えて醸したもの。醸造アルコールは...
あるため、キレのある爽快な後味と華やかな香りが生
まれる。精米歩合60%以下の場合などは特別本醸造と

中酒に最適。しかも品質が安定しているため保存がし
やすく、自宅に常備しておく一本としてもいい。

血、花露、口、カトラリー/以上スタイリスト私物



ノ蔵
ノ蔵
無鑑査本醸造 甘口
【宮城県】

無鑑査の名に表れる、
酒造りへの真摯な姿勢。

酒類審議会が清酒を審査し、国
税庁が認定して課税していたか
つての制度。これに疑問を呈す
ため、1977年に発売されたの
がノ蔵無鑑査本醸造。自社で
厳しく鑑査した優良な本醸造を、
専門家ではなく飲み手に鑑査し
てほしいという想いが込められ
ている。柔らかな旨味が心が和
む甘口は、熟爛にして豊かに広
がる香りを楽しむのがベスト。
●720ml ¥912 大崎市松山千
石字大榎14 ☎0229・55・3322
<https://ichinokura.co.jp>



敷地内の井戸から仕
み水を汲み上げている

黒龍酒造
黒龍 吟醸ひやおろし
【福井県】

吟醸らしい、軽快、
華やかなひやおろし。

低温でゆっくりと熟成して、ほ
どよく旨味がのったひやおろし
の原酒。アルコールは18度とや
や高めだが、意外なほどにまろ
やかで軽快な印象があり、ライ
チやマンゴスチンといった甘酸
っぱいフルーツ香を感じる。料
理に合わせるなら、同じく福井
名産の小ダイや甘エビ、カニと
の相性が最高。いっぽうでポル
チーニのクリームパスタなどリ
ッチな味わいの洋食にも合う。
●720ml ¥1,430 吉田郡永平
寺町松岡春日1-38 ☎0776・61・
6110 www.kokuryu.co.jp



黒龍の名は地元
竜川の古名に由

峰乃白梅酒造
峰乃白梅 本醸造
【新潟県】

白身魚や焼き肉も！
多彩な料理に寄り添う。

越乃寒梅と雪中梅に並んで“越
の三梅”と呼ばれる、新潟県の三
大銘酒のひとつ。すっきりとし
た口当たりではあるが、米の旨
味がしっかりと味わえる。ノド
グロの塩焼きなど、比較的淡泊
な味わいの料理にも合うが、後
味のキレのよさが際立つため、
焼き肉などの濃い味付けの料理
にも合わせたい。幅広いシー
ンで飲めるので、本醸造で迷
ったらコレを。●720ml ¥1,100
新潟市西蒲区福井1833 ☎025
6・73・5000 www.facebook.com/minenohakubai33



五百万石など
酒米を積極的

男山
男山 寒酒
【北海道】

北海道の酒らしく、
ざらりと飲みやすい。

1977年に日本酒としては世界初
となるモンドセレクション金賞
を獲得して以来、国内外で受賞
実績を誇る、北海道の代表銘柄
のひとつ。冬に仕込んだ寒造り
(注5)の酒を、蔵でゆっくりと熟
成させた、まろやかで飲みやす
い旨口。雑味が少なく、すっか
りとクリアな印象なので、しっか
り冷やしてから飲むと、喉越し
にすると旨味が増す。●720ml
¥1,095 旭川市永山2条7-1-33
☎0166・48・1931 www.otokoyama.com



毎年2月頃に酒蔵開
イベントが開催さ

日本盛
日本盛 特別本醸造 山田錦
【兵庫県】

山田錦の旨味と、
鋭いキレ味が同居。

酒米の最高峰、特A酒造り
田錦を100%使用。濃く
の旨味を引き出した山田錦を
パックと切れる下駄の
現し、長く飲むのに
のなしいバランスの
まっぴる。冷やして
うすはりのように
ビールグラスで飲む
実感したい。白濁
がおすすめて。市
市用海軍455
2530 www.masamune.com



キンシ
ボニー
【京都府】
ワインを
ポトルデ

ワイン醸造
かな口当た
ンゴ酸を多
酸味があり、
を使ったエス
ステーキにも
やして、気軽
して楽しみたい
ズ世界ワインニ
純米酒部門で金
かり。数量限定
手するのが吉。
京都市伏見区紙
☎075・611・5201
masamune.com



スパークリング



いま注目の発泡酒は、乾杯に最適。

日本酒ビギナーでも飲みやすいと、いま人気急上昇中なのがスパークリング。シャンパーニュのように、瓶へ酵母や糖を入れて発酵させる瓶内二次発酵タイプ、酵母が生きた状態で瓶詰めした活性にごりタイプ、人工的にガスを入れる炭酸ガス注入タイプの3種があり、現在は発酵力を利用した前者2種が増えている。泡の強さや味わい、アルコール度数もさまざまなので、好みやシーンに合わせて選びたい。

■ カトラー、グラス、ボウル、クロス/以上スタイリスト秘物

加藤吉平商店
笑・プレミアムスパーク
リング 純米大吟醸
磨き2割【福井県】

大切な日に飲みたい、
とっておき泡酒。

1860年創業。以来、氷温熟成によるなめらかで深い口当たりの無添加純米酒にこだわり続ける酒蔵が生んだ、贅沢な発泡清酒。特産地区産の山田錦を20%まで醸し、瓶内二次発酵させた薄にごり生原酒は、非常に細かな泡が立ち上ってくる。軽い印象のあるスパークリングながら、たっぷり飲みこたえのある一本。フランス製のシャンパーニュ用の瓶を採用するなど、細部にも蔵の造りの美学が垣間見える。●750ml ¥7,700 鯖江市富江町1-11 ☎0778・51・1507 www.boon.co.jp

WAKAZE
フォニア ソラ
スパークリング
【山形県】

カクテル感覚で楽しむ、
ポタニカルな香り。

日本酒文化を世界に発信しようと、東京とパリに自社醸造所を構える山形発のクラフトブルワリー。酵母の力により発酵させる瓶内二次発酵のスパークリングは、キメ細かな泡立ちの微炭酸が心地よい。山椒やユズ、レモン由来の複雑な香りとロゼパンクの色合いが、秋冬のおうち時間にうってつけ。刺激がありながらも、甘味を抑えたすっきり味に。●500ml ¥3,300 東京都世田谷区太子堂1-15-12 ☎なし メール: contact@wakaze.jp www.wakaze.jp



果物やハーブ
苦味が新鮮な

花の香酒造
ハナノカ 702
スパークリング
【熊本県】

日本酒らしさとともに、
果物のフレッシュ感漂う。

甘酸っぱくフルーティな風味の中に、日本酒らしい米の香りが広がるエレガントなタイプ。ピネーを利かせた前菜やサラダのほかに、鶏の唐揚げなど揚げ物に合わせても、微炭酸の刺激が油っぽさをリセットしてくれる。しっかりと冷やせば、インパクトのある味わいに。ピビッドなボトルながら、パーティーなど賑やかなシーンをよりいっそう盛り上げてくれそう。●375ml ¥998 玉名郡和水町西吉地22-2 ☎0968・34・2055 www.hananoka.co.jp



蔵にテイスト
ーとキヤラ

南部美人
南部美人 あわせけ
スパークリング
【岩手県】

歴史と実績ある酒蔵が、
世界の乾杯酒を目指す。

ボトルデザインからもうかがえるように、シャンパーニュ製法と同じ瓶内二次発酵を採用しながら、オリなどが入らない、透明できれいなスパークリング。ガス圧もシャンパーニュ並みに高く、グラスの底から立ち上ってくる泡の爽快感もありながら、吟醸香とともに米の旨さがしっかりと味わえる。サケ・コンベクションの発泡清酒部門で2年連続第1位の受賞実績を誇る。●720ml ¥4,950 二戸市福岡字上町13 ☎0195・23・3133 www.nanbubijin.co.jp



岩手発祥
伝統技法

永井酒造
水芭蕉
アーティストシリーズ
【群馬県】

尾瀬の水芭蕉を描く、
シリーズ第1弾。

水芭蕉のある尾瀬の風景を守るため、売り上げの5%を活動資金として寄付するアーティストシリーズが9月にスタート。第1弾は片岡鶴太郎が描いた水芭蕉がボトルを彩る。白い花を連想させるフローラルな香りと、瓶内二次発酵のシルキーな泡が清らかで、乾杯にはもちろんのごちそう、食中酒としても優秀。同シリーズには、ほかにスティルとデザートタイプの2種がある。●360ml ¥1,320 利根郡川場村門前713 ☎0278・52・2311 https://mizubasho-artist.jp



利根川
場村

人気店に教わる、おつまみとの素敵なマリアーージュ。

ポテトサラダ

with 而今 純米吟醸
吉川山田錦

材料 (2人分)
ジャガイモ1個 クリームチーズ15g
生ハム20g クルミ5g 油適量

作り方

1. ジャガイモは皮付きのまま2cm角に切り、水分をよく拭き取る。
2. 160~170℃の揚げ油で、ジャガイモの皮が軽く色づくまで揚げる。
3. ボウルに揚げたてのジャガイモとクリームチーズを入れて混ぜ、程々の食感をあえて残すようにざっくり混ぜる。
4. うつわに盛り、生ハムをのせて刻んだクルミをちらす。



軽い

料理の塩気×日本酒の甘味と、対照的なものを合わせるのがマリアーージュのポイントのひとつ。フルーティな而今が生ハムの塩気とマッチ。

ビーツとタコと松の葉のサラダ

with 賀茂金秀
特別純米 秋あがり
よりそい秋味

材料 (2人分)
ビーツ・茹でタコ各30~40g クレソン1束 ペペリーフ・油各適量 松の葉小さじ1 炒りゴマ少々 ドレッシング[オリーブ油・バルサミコ酢各適量 塩・コショウ各少々]

作り方

1. ビーツの皮を剥き、薄切りにする。タコも薄切りにする。クレソンとペペリーフを食べやすい大きさにカットする。
2. フライパンに油を熱し、ビーツとタコをさっと揚げる。タコは軽く揚げ、ビーツはカリッとさせるまで揚げる。
3. ボウルにドレッシングの材料を混ぜ合わせ、ごとクレソン、ペペリーフ、松の葉、炒りゴマを加えてうつわに盛る。



ビーツサラダと個性が強いのが、どっぴり旨口タイプの日本酒。土の香りがするビーツや、ちらした松の葉の動物感や苦味がアクセントになる。

くちじがごっこチーズ

with 木戸泉 アブルージュ
No.2 2017 純米酒

材料 (2人分)
クリームチーズ50g
いぶりごっこ・ドライイチジク各30g

作り方

1. いぶりごっことドライイチジクを5mm角にカットする。
2. クリームチーズと①を混ぜ合わせてうつわに盛る。



いぶりごっこの食感が楽しい簡単おつまみ。白ワインで熟成させたスニークな純米酒が、鼻から抜けるいぶりごっこのほろ香りと絡み合う。

ジェム・バイ・モト 酒は身

販売や作り手との繋がりを重視して選ばれた約500種の日本酒を、飲食店では常備な-5℃の氷送庫で徹底管理。初めての人は、おおよその予算や好みを伝え、おまかせでおつまみと日本酒を楽しむのもいい。

東京都渋谷区恵比寿1-30-9 ☎03-3462-5404 ⑨17時~22時30分L.O. (火~金) 13時~20時L.O. (土、日、祝) 定休 予約した日以外 <http://gembymoto.com.jp>



千葉麻里絵 Marie Chiba

日本酒ソムリエ、GEM by motoプロデューサー、第14代酒サムライ。大学で化学を学び、SEから飲食業界へ転身。化学的知識から人それぞれに合う日本酒を提供。オンラインサロン、まりえ実験室 (www.marie-lab.com) やYouTubeでもらみフジオをスタートした。

これまでは「料理をじゃまさない」というイメージが強かった日本酒だが、香りと味の幅が広がったことで料理とのマリアーージュが楽しいお酒に。全国日本酒好きが惚れる、ジェム・バイ・モトの店主・千葉麻里恵さんに、自宅でできる簡単おつまみのレシピと、合わせ方のコツを教えてもらった。

イチジクの白和え with 山形正宗 純米吟醸 秋あがり

材料 (2人分)
イチジク1/2個 絹豆腐1/2丁 クルミ適量
④[白味噌小さじ1/2 塩・薄口醤油各少々]

作り方

1. 豆腐はあらかじめ、紙タオルやキッチンペーパーで包み、うつわなどのおもしをのせて水気を取っておく。
2. イチジクは皮を剥いて食べやすい大きさに切る。
3. ミキサーに水気を切った豆腐と④の材料を入れて、なめらかなペースト状にする。
4. 食べる直前に②と③を和える。うつわに盛り、薄切りにしたクルミをのせる。



木の甘味と旨味が薄く、秋が熟み頃の山形正宗には、秋が旬のフルーツを使った一品がぴったり。イチジクのほか、ブドウや柿もおすすめ。

セロリココナッツのおひたし with 花巴 自然淘汰

材料 (2人分)
セロリ1束 ココナッツソース大さじ2
②[オリーブ油大さじ1 デイル(乾燥)・塩各少々 ナンプラー小さじ1]
ココナッツソース(作りやすい量)[ココナッツミルク1缶 果汁(昆布と削りガツオ)200ml ナンプラー50g 薄口醤油10ml]

作り方

1. ココナッツソースを作る。鍋にすべての材料を入れてひと沸かししたら、弱火にして、30分ほどどろりとなるまで煮詰める。
2. セロリを斜めに薄切りにする。
3. ②の材料とセロリをもみ込んで30分ほどおく。
4. セロリの水気をしっかりと搾り、うつわに盛り、ココナッツソースを回しかける。余ったココナッツソースは密閉容器に入れ、冷蔵庫で4~5日間保存可。



ちらしたディルがよりエキゾチックな味わいで、米をほぼ煮かず、複雑な味わいの自然淘汰が、ミルクの香りや油をしっかりと受け止める。

カニ味噌ブリュレ with 満寿泉 オーク樽熟成 貴醸酒

材料 (2人分)
カニ味噌50g クリームチーズ100g メープルシロップ大さじ3

作り方

1. カニ味噌、クリームチーズ、メープルシロップ(大さじ2)をミキサーで混ぜ合わせる。
2. ①をうつわに入れ、残りのメープルシロップをかける。冷蔵庫に5分ほど入れる。



甘味と旨味が詰まったデザート感覚でつまめる。キャラメルのような味わいの日本酒を飲むことで、甘さが増し、口の中で味わいが完成する。