

MONTHLY SPECIALS ITALIAN • CHINESE

イタリアチーズの美味しさ再発見
ラ・フォンターナ・アッツツラ
クリマディトスカーナ

京王プラザホテル 中国料理〈南園〉
Matsushima

FOODEX JAPAN 2019 で注目

セイショウ・トレーディング
ノルレイク・インターナショナル
PROVACUNO(スペイン牛肉産業組合)
マスティハジャパン



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月



日本酒提供に関わるならば、
とにかく、今すぐ知っておくべき酒
「仙禽 醸(かもす)」



「仙禽 醸」
720ml (オープン価格)

せんきん
TEL028-681-0011

今、日本酒提供者の間では、味わ
いやブランドよりも、造り手、とく
に新進気鋭の若手造り手に注目が集
まっている。地元の原料使用を製造
哲学の主に置き、新しい技術ととも
に伝統技術をも取り入れ、飲みにく
いおじさんの酒からワインやビール
にあるようなフレッシュ感を楽しめ
る軽快な香味へとシフトし、コンク
ールにも果敢にチャレンジして鍛錬
を怠らない。メディアとも上手に付
き合うけれど、ふたを開ければ実は
何代も続く老舗蔵元の子息だったり
して、日本酒低迷期の苦しみも知っ
ているといった若手醸造家たち。

三年)創業のせんきん。蔵
のある栃木県さくら市(旧氏家町)
は、関東平野の中央に位置し、鬼怒
川の麓、良質な酒米の産地として栄
えてきた。この蔵11代目薄井一樹氏
は、実は、先に書いた条件そのまん
まの若手代表でもある。弟の真人氏
とともに造り上げた作品「醸」は日
本最大の酒コンクールであるSAKE
COMPETITION2018でSuper
Premium部門第一位を獲得した。
20年ほど前、せんきんは、85%あ
った大手メーカーへの桶売りを切ら
れ、五期連続赤字計上し資金ショウ
トした。5000石あった製造石数
は500石以下になり会社は銀行管
理に。同じような背景で消えていく
酒蔵が多数存在するなか、薄井ブラ

ザーズは、「新たな酒質設計」「酸味
と甘味を基礎に」「ハイテクからロ
ーテクへ」「木桶仕込みや生配造り
の復活」、さらにはソムリエ修行を
していた一樹氏がワイン世界で体感
した「ドメーヌ化」をはじめ様々な
新たな発想を取り入れ、ドラスティ
ックな改革を行った。賭けだったと
思う。「へたくそな造り」と批判も
あった。

酒の香味も違うけど、「逆境経営」
の瀬戸と似ている気もする。
「醸」は、アッサンブラージュ様々
な要素を組み合わせた新たなものを構
築するという芸術用語)で生み出さ
れており、クリアでスムーズな口当
たりながら緻密でバランスのいい味
わいを楽しめる。
高額商品のみならず、昔ながらの
味わいを楽しめる「クラシック仙
禽」シリーズと新しいチャレンジを
している「モダン仙禽」シリーズな
どもあり、これらは日本酒ファン新
規開拓にはうってつけの商品群だと
思う。もはや希少価値のある商品だ
けど、とにかく、日本酒提供に関わ
る方なら、今、目をつけておくべき
蔵だと断言できる。