

## 春爛漫、外食の真価発揮する時到来

オステリア セルヴァジーナ  
トラットリア ピエトラ ビアンカ  
Taratatà  
中華小皿料理 マルチュー  
Matsushima

ハイアット リージェンシー 東京「翡翠宮」  
の弥七  
胡桃茶屋  
蜀彩  
中国菜 智林



安川哲二の今月の一品



提供プロの技で変幻自在  
サントリージャパニーズジン「翠(SUI)」を  
居酒屋料理で



翠  
700ml、1380円(税別)  
サントリー  
問い合わせ▼0120-130-310

もしかしたら、すでにお取り扱いされているお店もあるかもしれない。サントリージャパニーズジン「翠(SUI)」。料理と一緒に飲める、日本人好みのジンとして、ハイボールに追いつけ追い越せと躍進中の「食中ジン」だ。

一昔前は、ジンといえば、料理と一緒に飲むイメージは全くなかった。アルコールは高いし、癖のある味わいで、マティニーやジントニックに代表されるカクテルのベースか、外国人の酔っ払いが手にしているイメージ(こめん)しかなかったのだから、料理とともに飲むようになったのは、ごくごく最近。そもそものきっかけはやはり2008年からのハイ

ボール人気だろう。ジンと同じ癖のあるウイスキーをソーダで割ることによって、その癖をやわらげアルコールを下げ、のど越しよく料理とも合う提供スタイルが成功し、プリン体や糖質ゼロなどヘルシー効果も相まって、以降、市民権を得た。

次はジンですよ。ジン。世界的なジン市場は、プレミアムなクラフトジンがけん引して、10年間で140%の売上増。それを受け、国内でもジンファンが増え、焼酎や日本酒メーカーがジン製造に参入したりして消費量は右肩上がり。2020年の販売金額は国産が輸入を上回ったそうだ。ジン、侮れません。

そんな昨今、実は我が家でも「翠

(SUI)」を料理と一緒に飲んでいる。トレンディだろ。唐揚げやコロッケ、魚の干物やお刺身にも結構合うから。そう、気取らない日常の食事に合うからなのだ。居酒屋料理にはうってつけだ。そういった料理に無理なく合う理由は、日本人に身近なゆずや緑茶、生姜など、料理にも使われる「ボタニカル」をベースにしているからだ。ジン特有のジュニパーベリーやコリアンダーなども使われているけど、それらは非常に穏やかで、料理を引き立てる軽やかなスパイスになる。100年以上にわたる国産洋酒製造の経験を持つサントリーだからできる技だ。

プリン体や糖質を気にする人はも

とより、ハイボールもちょっと飽きてきたなあなどというお客様には絶対にお勧め。これからの季節、すりおろし生姜入りのソーダ割りなんかどうだろう。光物や貝類のお寿司ともいい感じだし。ぜひ、皆様のお店ならではのスタイルを考案し、飲食プロらしい提供をしていただきたい。コロナ禍緊急事態宣言が解除されたまさにその日、外食に人が戻ってきていることを想像しながら、この原稿を書いているが、我々お客は、プロの技を楽しみに飲食店に行くのだ。これから注目で汎用性の高いジャパニーズジンなど、プロの技を見せることができる格好の商材。期待しています。