

特集・イタリア料理

逆境をものともしない注目の最新店舗



安川哲二の今月の一品



11月1日、本格焼酎&泡盛の日には、樽熟黒糖焼酎で乾杯
TWSC最高金賞受賞「紅さんご」



紅さんご
 720ml・2582円 (税別)

まだまだだけど、今年の11月1日は、きつと、飲食店での乾杯が可能になっていくはずと前向きに想定し、お勧めの焼酎をご紹介します。

11月1日は本格焼酎&泡盛の日。昭和62年(1987年)、チューハイブームで焼酎需要が拡大した後、本格焼酎の啓蒙を目的に、日本酒造組合中央会が制定した。毎年8〜9月頃に焼酎の仕込みが始まり、その年の新酒が飲めるようになるのが11月1日前後だから、この日に決定したのだとか。

奄美大島の黒糖焼酎。樽熟した「紅さんご」だ。第2回東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2021(TWSC)で見事最高金賞を受賞した。私も審査に参加したが、この「紅さんご」、個人的にも得点が高かった。ブラインド審査後、商品名がわかった際に改めて飲みなおし、「やはり、うまい」と確信したので、本気のおすすめをしてみた。

さ。樽熟の風味は強からず弱からず絶妙のバランス。芳ばしい余韻が実に心地いい。最初の一杯はソーダ割りで。そのあとは水割りで。最後はストレートで。いろんな飲み方ができる。

11月1日、この日はやはり本格焼酎・泡盛のソーダ割りで乾杯してください。40度のこの樽熟焼酎を、ソーダ割りのために、乾杯のために、ぜひ仕入れておいてください。乾杯のみならず、強すぎない樽香は、揚げ物や焼き物との相性もすこくいいから、もちろん食中にもお勧め。

焼酎のメッカである鹿児島では、毎年この日、盛大にイベントが行われる。私が運営する協会(一社)S.A.K.E女の会でも「薩摩焼酎ツアー」を敢行したのだが、今はコロナでできずじまい。

アルコールは40度ながら、強さを感じさせないためかさとまろやか

家飲み需要で、手軽な缶チューハイや缶ハイボールなどソーダ割り飲料にますます慣れ親しんでいる昨今、今まで以上に飲食店でもソーダ割り飲料がでるはずだ。

本格焼酎・泡盛の日を制定した昭和62年(1987年)ごろ、ソーダ割り飲料がここまで急増すると誰が想像しただろう。おうちでお手頃缶チューハイといった日々には飽きた人は、きちんとおいしく造られた本格焼酎・泡盛のソーダ割りを飲みたいと思っている。このタイミングで準備始動、お願いします。

東京をはじめとした中央では、「本格焼酎&泡盛の日」の盛り上がりは

まだだ

まだだ

まだだ

奄美大島開運酒造
 ▼問い合わせ Tel.0120-52-0167