

特集 煌めくカレー



安川哲二の今月の一品



世界の女性ワイン専門家が心躍らされた
 ナチュラルなシソリキュール
 「恋しそう」(織月酒造)

「恋しそう」
 500ml 1320円 (税込)



点数が高い。私以外にも世界の女性審査員がこのシソリキュールを認めたい。

ベースのお酒はスコッチやシャンパーニュ、テキーラなどと同じようにWTOが認定した世界に通じる原産地呼称「球磨焼酎(米焼酎)」であり、保存料や着色料が使われていないことを知れば、もともととっく評価が上がるだろう。

世界の女性ワイン専門家も心躍らされる和リキュールがあることを、日本の飲食業の皆様にもここで改めてご紹介したい。初夏にピッタリの女性好みのリキュールをぜひチェックしてみたい。コンクールの実績が後押ししてくれる商品だ。

この4月、3年ぶりにフランスに行った。第16回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2022の審査を行うためだ。世界の女性ワイン専門家が審査をするユニークな国際酒類コンペで、2017年から日本ワインと日本リキュールを、2020年から日本酒を、そして今年2022年からは日本産蒸留酒を、日本から出品する業務と日本人女性の審査員を兼ねて行っている。

今年、世界14カ国から4780アイテムが出品され、同じく世界から615名の女性審査員がパリに集結し、4月6日から8日の3日間、厳正なブラインド審査を行った。

このコンクール、お酒市場を動か

す女性が審査員というせいか、金賞受賞、とくに各部門の【TOP OF THE BEST】(日本の表彰式にて発表)に輝いた受賞酒は、前年販売比263%をたたき出すという、売り上げ直結の実績があるため、年々出品数が増えている。今年、日本から429アイテムの出品。うち136アイテムが金銀受賞だ。

このコラムでは、見事金賞受賞した銘柄で、審査をしていて個人的に印象的だったものをご紹介しようと思う。

まず何を聞いても赤シソのリキュールだ。審査員には、リキュールの場合は、原産国と原料のみが公表される。審査は担当のソムリエが審査

員の目の前に置かれたリーデルのオリジナルグラスに注いでからスタートするのだが、注いだ瞬間から息のむ美しさに魅了された。そう、女性性、そこから入るのですよ。そして、日本人なら嗅ぎ慣れたシソ特有の香り。海外女性にとっては、OF！オリエンタル・ボタニカル・フレグランススーだろう。味わいは、甘酸っぱいながらもさっぱりとした後味すっきり。ソーダで割ったら爽快感が上がると思える味わい。美しい色合いだから明るい時間に飲みたいアペリティブともいえる。

この出品酒の正体は、熊本、球磨地方の織月酒造が造る「恋しそう」であった。結果発表後にみれば実に