

FoodLife

2022

第3号

Vol.39 No.10

フードライフ第三十九巻第十号
令和四年三月五日発行通巻四百五十四号

特集 ホテル最前線

2022春夏新商品





初夏にぴったり!

フルーツ・スパークリング日本酒

「ゆず」「みかん」「桃」で気分をあげよう!

そして、サワーやチューハイは「ハードセルツァー」へ。アルコール飲料という意味の「ハード」に、炭酸の意味の「セルツァー」が組み合わさったアメリカ造語で、低アルコールでヘルシーなアルコール飲料を指す。

どのカテゴリーも、香り豊か、フルーティー、低アルコール、そして全体におしゃれといったところが共通点だろう。

これらを紹介したいのが、フルーツ・スパークリング日本酒である。開発販売は海琳堂。日本酒の輸出とともにオリジナル商品の開発販売も行う企業。東京都内で飲食店運営も同時に行っている。

同社の人気商品であるスパークリング日本酒「Oh Splash」のスピントフ商品として、「Oh Splash Sparkling Sake 龍神のゆず」「Oh Splash Sparkling Sake 有田みかん」「Oh Splash Sparkling Sake あらかわの桃」の3種が発売された。いずれも和歌山県産の厳選果物を贅

沢に使用した日本酒リキュールで、アルコールは8%。心地いいやさしい泡がフレッシュさを醸し出す。ボトルもチャームリング。女性向けだろうが、女性が飲めば男性も飲むだろうて……。とにかく、今のトレンドをしっかりと反映している商品なのだ。

「龍神のゆず」を飲んだが、甘すぎず、酸っぱすぎず、炭酸もちょうどよく、飲み飽きしない絶妙なバランス。女性のみならず、男性にもきつと受ける味わいだと確信した。あ、そうそう、テレビショッピングなどでは「女性が好みそうな」という表現はNGなのだから。執筆業もサードビジネスも、こういうところ、気を付けないといけない時代になりましたな。

3つのスパークリング酒、乾杯や食前酒、食事の最初には、とにかくもってこいだし、最近の若い人は(↑これもNGだな)、刺身を食べながらカンパリオレンジを飲んだりするので食事ともイける。とくに「ゆず」は、唐揚げやコロッケ、アジフライ、イカフライなどの揚げ物には若者で

なくても、安心の組み合わせだ。「みかん」は、みんなでワイワイパーベキューにぴったり。照り焼きソースなんか甘いじゃないですか。ほんのり甘酸っぱい飲み物、結構合います。「桃」はデザートに。アイスと一緒になら大人も満足だ。

みんなワイワイ、あがるお酒をイメージしながら、初夏の始動開始といこう。



「Oh Splash Sparkling Sake 龍神のゆず」

「Oh Splash Sparkling Sake 有田みかん」

「Oh Splash Sparkling Sake あらかわの桃」

各720ml、2200円(税込) ▼海琳堂 TEL03-5809-9670

日本酒のトレンドが「フレッシュ&ジューシー」タイプになってきている。香りがフルーティーだけでなく、味わいがジューシーというスタイルだ。スペック的に言えば、酸味があり、アミノ酸、つまり旨味が少ない日本酒で、よりワイン的になってきているともいえる。

焼酎のトレンドもフルーティーさだ。たとえば、芋焼酎なのにライチやパイナップル、バナナの香りがするというタイプ。昔ながらの芋焼酎ファンからすれば、一見「劣化臭?」「原料腐敗臭?」ともとれるが、そもそも芋焼酎、いや焼酎そのものを飲まない層にはこの香りが「あたらしい」と感じるのだ。