

Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

ジャパニーズ ウイスキー大金

最新の蒸留所24カ所を掲載

特別企画

ザ・テイスティング
2020年を振り返る

現地リポート

壱岐島焼酎紀行
ホーリールド蒸留所

SUNTORY
WHISKY
PURE MALT AND POT STILL

CHOICEST PRODUCT
BOTTLED BY OUR
KOTOBUKIYA LTD. YAMAZAKI DISTILLERY
THE QUALITY NEVER VARIES

京東一販大屋壽社會成株



地べたで泥酔の花見宴会は卒業

アフターコロナは、

ロゼ・スパークリング酒をシャンパングラスで

さて、どうなっているか。この原稿を書いているのはコロナ緊急事態宣言真っただ中。宴会や会食は中止。飲食店は20時までの時短営業。コロナ拡大を阻止するには今我慢するしかないのだが、お酒片手のお花見は、さて、できているのかどうか…。

ま、どういう状況であろうとも、桜は咲くし春も来る。この季節に飲めや歌えの宴会をしないではいけないのは、太閤秀吉「醍醐の花見」の頃からのDNAだからしょうがない。

とはいえ、むやみやたらに大声を張り上げてゴミを散らかし泥酔する今までのお花見宴会は、これを機に卒業しよう。

桜は桜で愛で、その余韻とともに、家族、恋人、気の置けない友人と、もちろん一人でも、穏やかな心で乾杯するのがニューノーマルだよ。

桜色したスパークリング日本酒は、まさに、もう、今、ジャストナウ、飲まずしてどうするといった春酒だ。外での地べた宴会じゃないから、グラスは繊細なシャンパングラスでいこう。目にも鮮やかな美しい桜色ときめ細かい泡、麴臭くない爽やかな香り、シャンパン製法で造られるクリーミーな口当たりが一杯目の喉を心地よく潤す。フルーティーだけど、

甘すぎないんだぜ。

名前は「ICHID」。『イチド』と読むが、角度の一度、温度の一度、出会いの一度などの意味が込められている。創業者は女性だ。シカゴ在住時に世界中に日本酒を知ってもらいたいという熱い思いから商品開発に着手。超高級シャンパン「アルマン・ド・ブリニャック」のバイスブレジデントをアドバイザーに、香味、泡アルコール度数といった項目を細かく分析し、約60カ国以上、20業種以上、延べ数百人ものテイステイングを行い「ICHID」を生み出した。ロゼのスパークリングのほかに、甘口、辛口のスパークリングと、泡ではない純米大吟醸もあるが、ここは、ロゼをお勧めしたい。色は原料の紫黒米の色。もちろん添加物は使用していない。おつまみはお花見弁当！と言いたいところだけど、家で飲むことを想定するならば、あれやこれやの彩りおつまみ盛り合わせがいい。

ワインは、そのワインと同じ色合いの食材や料理と合わせるのをおいしいルールといわれるが、こちらもサーモンや生ハムとは格別の相性。日本酒ゆえにサーモンの生臭みを消してくれるし、塩味と旨味凝縮の生ハムは最高のアテになる。ネット購入が主だけど、日替わりマ

Photo by Ayumi Fujita



がカウンターに立つ「日本橋CONNECT」ならいつでも飲める。月2回は「ICHID」の生みの親とも会えるから気になる方はチェック。

ともだきこソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称：SAKE女の会）代表理事。近著として『ビジネスエリートが知っている教養としての日本酒』が昨秋発売。



※フードメニューは毎回変わります。

日本橋CONNECT

東京都中央区日本橋人形町3-7-6 LAUNCH日本橋人形町1階

☎03-5962-3443

営業時間：月～金18:00-22:30 定休日：土日・祝日

屋内鉄板焼きBBQ：完全予約制

日替わりキャストがもてなすスナック：平日20～23時（変動あり）

※新型コロナウイルス感染拡大状況により

営業時間、定休日は変更になる可能性があります。