

12
DECEMBER

2021
VOL.29

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

【総力特集・第一弾】

ジャパニーズウイスキー クラフト最前線

初公開を含む11カ所のクラフト蒸留所をレポート

特集

伝統のキャンベルタウンモルトの現在地
竹鶴政孝が学んだウイスキー造りの現場

今宵のハーモニー

友田 晶子



プレミアムな 梅カクテルにできるのは、 糖分ゼロ、アルコール38%の 「BENICHU38」だけかも！

レモンサワーがこれだけブームなのだから、梅サワーももっと人気が出ていいと思うのは私だけだろうか。梅特有の和っぽい酸味があつて爽快だし、ヘルシー感も十分あるし。じゃ、梅酒ソーダ割りでもいいじゃん、と言われるかもしれないが、これがそう簡単ではない。多くの梅酒は、たいてい甘くてアルコールが低くて、ソーダ割りにしようものなら、ただうすら甘いヤワな飲み物になってしまう、すぐく物足りない。ソーダ割りにしてもおいしい梅酒はないものか、と思っていたら、あつたんです。

チューを連想させる唇デザインのパトルが印象的な「BENICHU38」がそれ。中身は、糖分ゼロ、プリン体もおそらくゼロ、酸味料や香料や着色料なども一切ゼロのうえ、アルコール38%というピュア梅酒だ。甘くなくて、アルコールがしっかりあるのがポイント。意外にこういう梅酒、ないんですよ。

重されてきた。完熟した「紅映梅」をふんだんに使った梅酒ゆえに、単にドライですっばいだけじゃなく、心地いい苦味が感じられる。これは梅自体のミネラルやうま味成分からくるもの。引き締まった後味が、まったくもって大人の梅酒という感じだ。

こいつのソーダ割りが、料理に合うことと言ったら。都内の飲食店で飲めるのは「方舟大吟醸いろり」。北陸の旬の幸を目の前の囲炉裏で焼きながらしつぱり飲める、これまた大人の店。ここで、牡蠣やホタテなど旬の魚介の炭火焼きとともに、「BENICHU38」のソーダ割りをやる。これぞ、プレミアアムな組み合わせじゃないか！梅の風味が魚介の生臭みを消し、うま味を引き出してくれることに驚く。梅には食欲増進効果もあるし、甘くないから食前から食事の中盤あたりまでずっと飲み続けられる。なにより38%というこのアルコール度数が、ソーダ割りに必須なのだと思える。こういうタイプの梅酒は少ないのだ。もっと増えないかなあ。

で、このスタイリングと味わいから、バーでの取り扱いもおすすめしたい。

カクテルベースとしてもいいんじゃない。外国人にも受けると思う。ご興味ある方、ぜひ、チェックしてみてください。糖分ゼロ、アルコール38%、それでいてうまい梅酒は今のところ市場にないと思うから。

ともだあきこ 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。近著に『ビジネスエリートが知っている 教養としての日本酒』など。



方舟 大吟醸 いろり

東京都中央区銀座8-8-8 GINZA888ビル7F
☎03-6280-6330

営業時間：

- 【月～金】ディナー 17:00～22:00
(フードL.O. 20:30 / ドリンクL.O. 21:30)
- 【土日祝】ランチ 12:00～15:00 (L.O.14:00)
ディナー 17:00～22:00
(フードL.O. 20:30 / ドリンクL.O. 21:30)

定休日：不定休

※新型コロナウイルス感染拡大状況により営業時間等が変更になる場合があります。



Photo by Ayumi Fujita