

4  
APRIL

2022  
VOL.31

# Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

総力特集・第三弾

## ジャパニーズウイスキー 最前線

ニッカ、キリン、サントリーの大手6蒸留所と  
九州の新規クラフト3蒸留所をレポート

特別企画

加藤秀フォトギャラリー  
セント・キルダ

創刊5周年企画

テイスター座談会  
2021年トップ50&  
5年間のベストウイスキー



友田 晶子



# バブリーな「朝シャン」より 「朝シードル」が今っぽい 『ドメーヌ・パーラーナチュール・シードル』

朝から飲めるお酒って何だろう。ガロア読者ならば、起き抜けにアイライウスキーをがぶ飲みなんて方がいるかもしれないが、どちらかといえば、低アルコールで、泡があつて爽快なお酒のほうがいい。「朝シャン」はもはや死語化しているけど、プロトコールでは「朝から飲んでいいのはシャンパーニュのみ」と認められている。シャンパーニュのブランド力、恐るべしだ。

でも私はシードルだね、シードル。リングの発泡酒。ワインの勉強のためフランスに滞在していた時にブルターニュ産シードルを飲んで、今まで日本で飲んでいなかったシードルは子供だましたことを知った。ナチュラルな甘口もいろいろ、強い酸味と渋味がある引き締まった辛口は完全に大人の飲み物で感動した。

リングってところが何より朝っぽいし、「朝シャン」より「朝シードル」のほうが今っぽくない？ 最近の子供だましたじやないシードルが日本でも造られている。「ドメーヌ・パーラーナチュール・シードル」はなかでもチェックしておくべきブランド。あ、カタカナ続きますけど、フランス産ではなく、日本産です。栃木の人気日本酒「仙禽」を造る(株)せんきんが、長年構想していた果実酒部

門として初リリースした商品だ。限りなく自然に近い製法で生み出される「仙禽オーガニック・ナチュール」は、いままでの日本酒にはなかったフレッシュさやジューシーさ、心地いい酸味があり、今やトレンド日本酒のトップランナーとなっている。この「ナチュール・シードル」も、日本酒のニュアンスに似て、優しく穏やかでジューシーな仕上がり。また、すりおろしリンゴみたくな濁りがあるのもとってもナチュール！ ちなみに、「ドメーヌ・パーラー」とは、『フルーツパーラー的な意味合いで、りんご(シードル)やぶどう(ワイン)を提供する小さくてカジュアルな食堂』をイメージして名付けられた。ワイン造りも視野に入れる(株)せんきんの思いが込められている。

朝飲めることにこだわるのは、このシードルが爽やかだということ、飲める店が朝から提供しているから。その名も「Hotel's」。ホテルみたいに朝屋晚いつでもスペシャリテが楽しめるというコンセプトのレストランだ。料理はもちろんのこと、食器、インテリア、音楽にまでオーナーのこだわりが詰め込まれている。「ナチュール・シードル」には、「牡蠣とサワークリーム、ライムのグラニテ」

と、いろんな味や香りや食感を楽しめる「ホテルズサラダ」を合わせる。うん、新鮮で甘酸っぱくてクリーミーさがめっちゃくちゃ相乗効果！ ナチュラルでおしゃれ感もある。ガラガラに頑張っていたバブリー「朝シャン」より、こっこのほうがやっぱり俄然今っぽいと思う。

とまだあきこ 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。

## Hotel's

東京都港区北青山3-4-3 ののおおやま2F

☎03-6804-5699

営業時間:

[モーニング] 8:00 ~ 11:00(LO 10:00)

[ランチ] 11:00 ~ 14:30(LO 13:30)

[ディナー] 17:00 ~ 23:00(LO 20:30)

定休日: 無休

※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。

「ホテルズサラダ」はモーニングとランチ、「牡蠣とサワークリーム、ライムのグラニテ」はディナーコースにて提供。



Photo by Ayumi Fujita