

おかげさまで

40 創刊

THANKS ANNIVERSARY

周年

創刊からイタリア料理





トレンドラインじゃない (!!) 敢えて通好みの造り
「櫻正宗 金稀 純米吟醸」に一目ぼれ

「櫻正宗 金稀 純米吟醸」
 180ml・559円、720ml・2693円、
 1.8ℓ・5282円



▼櫻正宗
 Tel. 078-411-2101

「こしばらくの日本酒トレンドは、「フルーティー&ジューシー」。アッコ先生のお酒相談室というYouTubeチャンネルを運営しているのだけど、その中で「フルーティー&ジューシーおすすめ5選」をやると視聴数上がる。日本酒離れの日本において、このトレンド商品は、女性や若者、今まで日本酒を飲んでこなかった人、ワイン愛好家、そしてもちろん外国人もターゲットだ。なんとか日本酒にも目を向けてもらいたい一心で、日本酒PRの際には、ワタクシも俄然、このトレンドラインを押ししております、はい。ただ、ただどね…。女性とワイン愛好家という点以外まったくター

ゲットに当てはまらないワタクシ個人にとって「フルーティー&ジューシー」タイプは、最初の一杯、頑張つて二杯目で降参。そのあとは、香り控えめで、フルーティーさよりも米の香り、ジューシーさより旨味のある、ぐつと落ち着いたタイプが飲みたくなる。そういう味は、ほんと体が安心するのだ。日本ソムリエ協会例会セミナー「酒母の違いによる日本酒の味わいの違いを探究する」に参加し、出会ったのが「櫻正宗 金稀 純米吟醸」。メーカー様の説明によると、日本酒愛好家のためのお酒で、いわゆるトレンドラインじゃない造りとして生まれたとのこと。うん、いい

ね、それぞれ、待つてましたって気分。テイステイングすると、吟醸とはあるが落ち着いた香りに、旨味十分、少し熟成したような余韻が長く続き、とても品格ある味わいですが、くいい。兵庫県吉川町特A地区産の山田錦と宮水といった最高の原料に櫻正宗の技術力と心意気が生み出すまさに通好みの酒といえる。通とまではいかないワタクシですが、実に好みだ。

酒母の違いが実感できなかったことと、プロのソムリエによる料理との相性の提案がなく消化不良のセミナーだったのが、「金稀」のおいしさを知ったことは収穫だった。私ならば、そうだなあ、やはり少しだけ脂肪のつたマグロの赤身に新鮮なわさびを添えたもの。ポイントは醤油。もしくは、甘すぎない鰯の照り焼きかな。いずれも旨味とちよつと脂分のある魚を合わせた。お酒の熟成感と醤油の相性がいいからやはり和食。洋物なら、スペインのハモン・セラーノ、リヨン風サラミをつまみながらだろうか。日本酒と料理、こういう通好みの日本酒にはガッツリ料理より「アテ」がいい。日本酒が主役だ。酒がおいしくなる季節、こういう味わいももつと紹介していかなくっちゃと痛感。次のYouTube動画は「通好み5選」だな。