

極楽な♥一杯はココにある!

「新しい、日本酒」の 楽しみ方

PAMPERO・編

旨いアテも
いっぱい
あります!



選び方も、味わい方、楽しみ方も自由。
“新しい日本酒”は今、サイコーに旨い!!

生ハムと
燗酒!?

ジャケ買い
が正解!?

スイーツ
でも一杯!?





出汁巻き玉子+陸奥八仙

こちらの出汁はすべて贅沢にあざりとほまぐりからとられた「貝の出汁」。それが出来あがった出汁巻きからどんどん染み出してくる。ほわほわの玉子と貝の出汁と陸奥八仙。言うことなし!



焼貝 あこや

東京都渋谷区恵比寿南1-4-4
☎03-6451-2467
営業18:00~L.O.23:00
休不定休
貝は年間で30~40種類。お酒も30種類が揃う。焼、炒、蒸といろんな食べ方で。お酒半合450円~。

店主の延田然生さん。

貝の香りを邪魔せず
旨みに負けない一杯を

酒飲みには貝好きが多いと(勝手に)思うわけだが、貝からにじむ旨みを噛み締めながら飲む一杯にはちょっと譲れないものがある。さてそこで、さらにヨロコビを追求すべく、こちら「焼貝 あこや」で店主の延田さんに「貝で一杯」の極意を聞いてみた。

「貝は旨みはもちろんですが、香りと歯ごたえを大事にしています。刺身のときは、お酒の香りが強いと貝の香りが引き立たないので、すっきり香り少なめのものを。焼き物では貝の旨味に負け

ないようにやや力強いタイプをお燗にしたりするといいですね」

余計な味が主張しすぎない旨辛口がいいそう。この日刺身に合わせても良かった「秀鳳 辛口純米」はかなりすっきりしながら、戻りにきれいな香りがのるタイプ。焼貝に合わせた「天明 焔」は芳醇で、温めるといい酸も膨らんでなおよし。なるほどどちらにもニンマリを組み合わせ。新鮮な刺身のきれいな香りもいだが、じゅわじゅわ焼かれる貝から溢れ出す磯の香りやエキスな感じもたまらない。やはりこれを邪魔しない透明感と負けない旨みを持った酒でクイっと。



旨みに負けず引き立てるオススメ酒

「貝の旨みや香りに寄り添うのは旨辛口。すっきりしているけどちょっとボディと奥に旨みがあるような。燗もよしです」

1 秀鳳 純米辛口 生原酒 山鹿純米 秀鳳酒造場(山形県)

「ボディはあるがかなりすっきり。含み香がきれいな味のある辛口です」

2 陸奥八仙 芳醇超辛 純米火入 八戸酒造(青森県)

「辛口だけど厚みはあって芳醇。貝の旨みに負けません」

3 天明 焔 生酛特別純米 曙酒造(福島県)

「味はしっかりめ。芳醇でいい酸があります。お燗でさらに映えます」

味のある辛口!

飲み込んだ後口が旨し

爛でなおよし!

芳醇ながらで
しゃばらない旨さ

焼貝3品

じゅわじゅわ溢れ出す
香りと旨み

◎
コレが旨い! 6

焼貝の香りに 味わい酒

潮の香りやコハク酸。
旨辛口で引き立つ味わいがたまらない!

貝の刺身3種

鮮烈な香りと歯ごたえ

種類は季節で変わるが貝の刺身3種(2200円)は手前から時計回りに白ミル貝、平貝、赤貝。焼貝3品(2200円)は手前から大あさりの青濁、マテ貝、北寄貝の酒盗焼、まさしく貝三昧

魚介なくして始まらない!? ②

いろんな魚で

本日も一杯の1本



魚で一杯のヒントをもう一つあげるなら、単純ながらそのお酒の産地。海沿いの蔵元の酒はやはり魚介類と合う。しかも日本は、港港である魚の種類も違う。日本海側のブリや

のどぐろ、瀬戸内のたこや白身魚、高知ならカツオ、あるいは豊後水道の関アジ、関サバ……等々。本日の魚に合わせ、その地元の酒を買ってみるなんてのも一興だ。

いかソーメンやたこわさと



陸奥八仙

特別純米 ISARIBI
八戸酒造(青森県)

夏から秋にかけて青森県・八戸港の水平線に並ぶいか釣り船のいさり火をイメージ。「新鮮な海の幸と共に楽しむお酒」がコンセプト。バランスよく、キレもよく、旨みもものって、地元八戸で取れる魚介類との相性は抜群。

- 原料米(精米歩合):華吹雪(60%)
- アルコール分:15~16度
- 価格:1404円(720ml)、2700円(1.8ℓ)
- 酒販店:⑧⑬ほか

ここがポイント

「まろやかな旨みと、余韻にしっかりしたコクがあり、いかやたこのとろーりとした甘みとベストマッチ」(伊勢五本店・丹羽雄一さん)

のどぐろやブリ照り焼きなどと



奥能登の白菊 白壁屋

純米無濾過生原酒
白藤酒造店(石川県)

1722年に廻船問屋として創業した当時の屋号が「白壁屋」。現在は九代目・喜一氏が蔵元杜氏として酒造りに励んでいる。口当たりのやわらかな、味わい豊かな純米酒。すっきりとキレもよく、能登の魚介との相性は抜群。

- 原料米(精米歩合):国産米(55%)
- アルコール分:18度
- 価格:1495円(720ml)、2991円(1.8ℓ)
- 酒販店:⑦

ここがポイント

「もともとあった厚みのある旨みにキレも増して、日本海の、脂ののった魚介などもますますよく合います」(掛田商店・掛田薫さん)