

酒特集

10月1日は**日本酒**の日
11月1日は**焼酎**の日

焼酎



焼酎バーをオープンして1年が経ちます。この1年を振り返ると、焼酎が元々好きで飲みにくるお客様はもちろん多いですが、逆にあまり焼酎のことを知らないニューヨーカーが、もっと知りたくて来るということがよくあります。

焼酎の魅力は、とてもヘルシーなお酒であること。蒸留酒であるため、蒸留の過程の中で糖分が飛び、できあがった焼酎に糖分は含まれません。そのため、ほかのお酒に比べてカロリーはぐっと低くなっています。糖分が少ないと肝臓に負担がかからず、二日酔いにもなりにくい。さらに焼酎は血栓を溶かし血をサラサラにする効果があるとも



大竹彩子さん

東京都出身。2006年、米国留学のため1年間ミネソタ州に滞在。07年にニューヨークに移り、焼酎バー「ハちゃん」に勤務。13年10月に自身の店「焼酎&タバコ 彩」をオープン。

言われています。

そしてもちろん、色々な飲み方が出来るのも焼酎の魅力。ロックや水割り・お湯割・梅干・レモンなど、その日の気分や体調に合わせてカスタマイズできるのが嬉しいですね。焼酎は醸造酒に比べて氷を入れて楽しんだり、割って飲むことができ、開栓後も品質が落ちないのでコストパフォーマンスもよく、これは焼酎ならではの魅力だと思います。

でも、実はまだまだ知られていないことが多いと思うんです。例えば「日本人は普段日本酒を飲む」と思っているニューヨーカーが多いんですが、実際日本人はビールやサワー・焼酎を飲むことが多いですね。

また、焼酎にとって定番の「ボトルキープ」もニューヨーカーにとっては新しい文化。彼らは「日本人は何を飲むの?」「日本人はどうやって飲むの?」と、本場のスタイルや文化に興味津々で話を聞いてくれます。

ニューヨーカーは健康志向で流行に敏感。時間はかかるかもしれませんが、焼酎の魅力が伝われば、これからニューヨークでさらに広がっていくのではないのでしょうか。

そして私自身も、ニューヨークで唯一の焼酎ソムリエとして、これからもっと焼酎の魅力を発信していきたいと思っています。

ソムリエ達が語るSAKE & SHOCHU in NY

日本人にとって酒とは何か。酒好きは多くいるが、酒の起源は知っているだろうか?

元々は、豊かな収穫や無病息災の祈願のため、また厄払いのために飲まれていた酒は、神と民衆を結びつける役割を果たしていたという。しかし時代を重ねるごとに祝いの席で飲まれるようになり、現在では嗜好品、また日常の楽しみの一つとして多くの人に親しまれ、日本人の生活の一部となっている。

そして、日本の酒を代表する日本酒と焼酎には記念日がある。10月1日は日本酒、11月1日は焼酎の日だ。知る人ぞ知るお酒の記念日、気が置けない仲間や同僚と酒を飲み交わす、とっておきの一本と店を紹介。年に一度の日、いつもと違った楽しみ方をするのはいかがだろうか?

いつも私は「酒の知識は聞かれたら答えたい」と心掛けています。このカウンターバーは私にとって、役者で例えるなら「舞台」なので、「ここは居心地がいいね!」とってもらえる場所にしたいと日々思っています。人によっては、「酒の何がわかってるんだ!」とおっしゃる方もいますが、一人一人のお客様に合った一本を私が考えて出したいんです。

酒ソムリエとして知識を話すのも楽しいのですが「今、ここに来て下さったこの方のために、希望に近いお酒を紹介したい」これに尽きます。だってわざわざ、お金を払って時間を使って来てくれるんです。だから知識でいう、「大吟醸には〇〇が合いますから」とかではなく、「今日は少しさらっと飲みたいな」といったお客様の雰囲気や、その“人”と向き合って、提供したい。

ソムリエというより、最高のサーバーになりたいんです。日本のなかで愛飲者が減ってしまった酒が、海外で流行ることは難しいと思っています。酒は日本で生まれたもの、その日本人が愛していない酒を外国人が好きになる確率は低い気がします。だから、まずは日本の国内から、どのお酒を飲んでいって欲しいですね。「さらに言えば、酒を飲もう!」と進めたいのは、日本酒を通じて、昔の日本のように絆を取り戻したいから。日本酒は郷土のもので、家族や親戚、



赤星慶太さん

兵庫県神戸市出身。1996年、日本を代表するソムリエ、木村克己氏を中心に発足した日本酒の総合研究所 SSI に就職。99年渡米。現在、Kuramoto US, inc の National Sales Manager

夫婦が飲んで“仲”を保っていたんですよ。だから、酒には人を繋げる力があると思う。そう思いながら、お店に立っていると嬉しい出来事もたくさんあります。東京から旅行でニューヨークを訪れた若者が、「今まで酒をあまり飲んだことがない」と言っていたんです。でも、その子が東京に戻って私に「東京でおいしい酒が飲めるいい酒バーありますか?」と聞いてきてくれる、それがすごい一歩だと思われ、この仕事のやりがいの一つでもあります。

これからも、記憶に残る味、個性的な酒をすすめていきたいです。



夜波来店主、柴田学氏

酒の達人「夜波来」店主の柴田学氏に聞いた

大七の魅力

螺鈿
らでん

「生もと」の大七が誇る生酛造りの純米吟醸酒。華やぎのある香りと、芳醇で艶やかな味わい。

きれいな瑠璃色のボトルが華やか。スペシャルな機会にぜひ!

日本でも唯一無二の存在、生もとのプロデューサーが語る“大七”の魅力とは?

“大七”は生もとの代名詞。生もと造りとは、酒の技法の中でも大変な労働力を要するとされ、日本酒の造り方のなかでもっとも伝統的で、大七酒造は生もとにとことんこだわっています。いわば、生もとのオーソリティのような存在と言っても過言ではないんです。

米国には辛口端麗のスッキリとした口当りの酒が多いのですが、大七は米本来の旨み、甘みを楽しめます。最近では米国人にもファンが多

く、常温、ぬる燗にしてもおいしいですが、これからの季節にかけてはしっかり熱めの燗、上燗がおすすめです。温かくすると、冷酒とは違い角がとれたまろやかな優しい口当りになり、上品な香りなので、食中酒としても最適です。

料理と一緒に味わい、ぜひさまざまな表情を楽しんで欲しいですね。酒の種類は豊富にあります。一番のおすすめは「大七生もと本醸造」です! 本醸造に使われる醸造アルコールは、上質なお米から造られていて、本醸造であっても100%お米から造られている、特別な酒です。

夜波来でのおすすめペアリング料理

秋の旬、たとえば秋刀魚ですね。秋刀魚の刺身(18ドル)と烏賊ウニ合せ(8ドル)がおすすめ。日本酒は本来、脂を含む料理とは相性が良くないとされています。でも、「大七 生もと本醸造」は力強い味を持っているので、脂ののった秋刀魚や磯の風味薫るウニなどと旨さを一層引き立て合い最高に旨い! そして時間が経つほどに熟成するのめいいんです。

一口飲んで、肴を口へ運び、また一口飲

むのが日本酒の美味しい味わい方。口の中で広がる、料理と酒のケミストリーを楽しんで欲しいです。ぬる燗でいただくというのも、また旨い! 大七は香りがキツすぎず、まろやかで料理と一緒にゆっくり味わいながら、リラックスして飲むのが楽しいですね。

当店には大七に合う料理が揃っています! 温度にとことんこだわった酒とその酒をより深く味わうための料理は言うまでもなく最高のコンビネーションです! さらに酒器も漆にすると、より一層気分が盛り上がり楽しめること、間違いありません。ぜひ、「大七 生もと本醸造」を飲みにお越し下さい。



烏賊ウニ合せ

人を引きつける、「大七酒造」はどのような場所?

福島県二本松市にある「大七酒造」は、生もと造り一筋。震災があったこともあり、東北の地酒という点も応援したい理由の一つです。創業以来、添加物を一切使わず、通常の酒造りよりも手間をかけ、日本酒としての美質を守りつづけているところも魅力だと思います。



秋刀魚の刺身

取材協力/夜波来 151 Rivington St, New York, NY (bet Suffolk & Clinton St)
212-777-7253(要予約) 営業時間6pm~12am www.yopparainyc.com