

謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は東京駅の近く八重洲口で、鶏料理の居酒屋小次郎を取ろうとしたが予約が取れないとのことで同じビルにある関連店のお通にした。料理は小次郎と同じである。広瀬さんにお手伝いをお願いいつもの四谷鈴伝で富山県の満寿泉 本生 純米吟醸・奈良県のみむろ杉夢シリーズ 純米吟醸 山田錦 火入れ・福井県の純米酒超辛口「シュタルクカイザー」生原酒 29BY 新酒の3本を購入。(写真-01) 店に向かう。

定刻になり久しぶり参加の福山さんに乾杯の音頭を取ってもらう。(写真-02・03・04) 乾杯のビールの後、廣瀬さんから飲むお酒の説明あり。(写真-05) 富山の満寿泉 本生 純米吟醸はアルコール度数 17° は原酒で新酒しぼりたての風味をそのまま瓶詰め生酒でこれはおいしかった。奈良のみむろ杉 純米吟醸 山田錦 火入れは本当に美味しかった。完成された日本酒という感じ。飲みやすく後を引く感じ。福井県の超辛口 「シュタルクカイザー」 生原酒 29BY 新酒純米酒は日本酒度+10で辛口である。鶏肉の良く合う。このお酒も本当に美味しい。

料理は

- 【1品目】 手作り鶏ハム : 自家製の手作り鶏ハム (料理-1)
- 【2品目】 釜揚げしらすのたっぷりサラダ (料理-3)
- 【3品目】 漁港直送のお刺身5点盛り: 漁港直送で仕入 (料理-4)
- 【4品目】 タンドリーチキン : 鳥料理は抜群の美味しさ。 (料理-5)
- 【5品目】 リゾット (ライスコロケ) (料理-6)
- 【6品目】 タケノコと磯辺揚げ: 季節物を使った (料理-7)
- 【7品目】 メイン料理とりみぞれ鍋 (料理-2)
- 【8品目】 べ料理のうどん (料理-8)
- 【9品目】 デザート: 季節を感じる事が出来るデザート (料理-9)

1品目の前菜は枱を器代わりにして気を引いた。鶏ハムは美味しかった。2品目のサラダはしらすアクセントになり美味しかった。3品目のお造りはマグロ・サーモン・真鯛・カンパチ・鰯の五種類でそれなりの味であった。4品目の タンドリーチキンは香辛料につけ込んでいてこれは美味しかった。5品目のリゾットはコロケでコロケでしかない。6品目のタケノコと磯辺揚げは美味しかった。7品目のとりみぞれ鍋はかる味でこれはこれで美味しかった。料理は結構いけたと私は思う。

会はいつもの会。方々で笑い声。平成の人が2人参加したので結構盛り上がっていた。楽しいときは時間の流れが速い。(写真-06・07・08・09・10・11・12・13) あっという間の2時間。集合写真を撮って解散となる。(写真-14)

参加者氏名 16名

昭31高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・武藤 明 昭36高 若山 宏 昭40高 川俣 道明・廣瀬 巳良 昭41高 飯塚 哲哉・今井 修二・長戸 琴・久松 信明・安井 恵子 昭46

高 小野 幹夫 昭 55 高 桜井成一郎 平成 9 高 藤井麻美子・福山 浩平

*タンドリーチキン

パンジャブ地方に伝わるインド料理のひとつ

鶏肉を串にさしてタンドゥール（ヒンディー語：तंदूर, ウルドゥー語: تندور, 英語：tandoor）と呼ばれる壺窯で焼いたもの。インド料理店の定番料理のひとつでもある。

ヨーグルト、塩、コショウ（胡椒）、ウコン（鬱金）などの香辛料などに肉を半日ほど漬
け込んだ後で香ばしく焼きあげる。右の写真のように、ウコンと食紅で鮮やかな緋色に着
色してあることが多い。肉は主に骨付きのまま使用する。骨のない同様の料理としてチキ
ンティッカがある。

食紅を用いず、スパイスの自然な色を活かした調理をしている店も存在する

◆ みむろ杉夢シリーズ 純米吟醸 山田錦 火入れ

蔵元 今西酒造株式会社 奈良県桜井市大字三輪 510

0744-42-6022

アルコール分 15.5%

内容量 1800ml

原料米 山田錦

精米歩合 60%

日本酒度 +3

酸度 1.7

酵母

備考 火入れ

定価 1.8L 2,850 円（税込 3,078 円）

神の酒が鎮まる地 奈良・三輪で 350 有余年醸す酒「みむろ杉」。仕込み水は蔵内井戸か
ら湧き出る御神体「三輪山」の伏流水、米は「山田錦」を 100%使用。低温長期発酵をさ
せ、山田錦が秘めるふくらみある甘味と旨みに留意し、醸した純米吟醸酒です。

酒米は王道の「山田錦」を全量使用した贅沢な純米吟醸酒です。

低温長期発酵によって山田錦の秘める旨味や、綺麗でシャープな酸が口の中に広がってき
ます。

一回火入れながらも瑞々しさが残っていて、軽快な飲み口にもつながります。

吟醸香はフルーツの香りがライトに感じられ、透明感のある酒質が優しく膨らみます。

後からくる酸味が若干の渋みと合い重なって、とてもバランスのよい仕上がりです。

冷やして飲まれるとあっさり飲み心地のある味わいになり、

温度を上げるとふくらみのある味わいになります☆

純米吟醸のお手本のようなこの美酒が、今後の”みむろ杉”に期待を抱かせられます。

◆ 満寿泉 本生 純米吟醸

醸造元 株式会社 舛田酒造店

電話： 076-437-9916

富山県富山市東岩瀬町 269 番地

原材料 米（国産）・米麴（国産米）

原料米 ー

麴米精米歩合 58%

アルコール度数 17 度

内容量 1800ml

価格 3,240 円（税込）

保存方法 冷蔵保存。

北陸富山の風土と共に、満寿泉が吟醸蔵として長年培った高度な醸造技術と経験を注いで仕込んだ冬季限定醸造、新酒の新鮮な風味を封じ込めた純米吟醸の無濾過生原酒です。

原料米には、酒造好適米「山田錦」を中心に用いて丹念に磨き上げて仕込み、加水、火入れ、炭素濾過を一切せず、新酒しぼりたての風味をそのまま瓶詰めしたファンの多い一品です。

立ち香は上品な果実香、口に含むと適度で心地よい含み香が広がり、山田錦らしい味の膨らみ、柔らかく品のある旨味、爽やかな酸味、後味のキレがバランスの良く調和する絶品です。

全体的に幅のあるしっかりとした味わいですが、綺麗でふくらみのある味わいは、飲み飽きせず様々な料理を引き立てます。

美味求真をモットーとする満寿泉らしく、天然の食材との調和は抜群、豊かな旬の美味を肴にゆっくりとお楽しみ下さい。

◆ 超辛口 「シュタルクカイザー」 生原酒 29BY 新酒

田辺酒造有限会社

T E L 0776-61-0029

〒910-1134 福井県吉田郡永平寺町松岡芝原 2 丁目 24

純米スペックの超辛口「シュタルク・カイザー」の 29BY の新酒です。

詰め口 500 本限定。無濾過生原酒バージョンで期間限定で蔵出しします。

本年も味に膨らみがあり、後キレの良い狙い通りの酒質に仕上がりました

アルコール分 17 度

日本酒度 +10

酸度 1.5

《下記は、裏ラベルには記載しておりません》

原料米品種 兵庫県産「山田錦」100%使用

精米歩合 麴米 60% 掛米 70%

使用酵母 協會 601 号