

第六回『謳粹会』の記

平成11年 2月12日

日時 平成11年 2月12日 18時30分
 会場 四谷『美味小家』
 [出席者] 卒業年度別・敬称略
 昭和20年卒 篠田 康、
 昭和31年卒 大野金一、坂本善之、
 昭和36年卒 栗原凱三
 昭和40年卒 片桐敬子
 昭和41年卒 長戸 琴

節分も過ぎ、暦の上では春になりましたが、日本の上空五千米には強い寒気が覆っており、九州から関東まで、太平洋岸にも雪をもたらし、寒い日が続いておられます。皆様は、皆様の料理を、それも肩の張らない場所で、楽しみに添えたい所を選びましたが、開催日の設定が悪かったのか、参加されたい方は最低でも居たようですが、食べ物に好き嫌いのある方がこの会に居るのには非常に好ましくありません。お店ではお酒の持ち込みは自由に行うことでしたが人数が少ないので、辛い酒を一升だけ持参しました。

本日のお酒

酔仙の純米酒（特定名称）純米

＝

<原料米と精米歩合> 麴・酵母＝トヨニシキ：60%、
 掛米＝トヨニシキ：70%

<アルコール度> 15.5 <日本酒度> + 1 <酸度> 1.8
 <アミノ酸度> 2.0 <使用酵母> 協会 901号

<仕込み水・水質> 北上山系の地下水。硬水。
 <蔵元が語る特徴> 米本来の持ち味を活かすため、
 ジックリと醸し出した、濃厚辛口の純米酒。

酔仙酒造株式会社 岩手県陸前高田市字大石 1-1 ☎0192(55)3141
 代表者 鈴木 宏延 社氏 多田 春夫（南部）

白ワイン

シャルドネ種の発泡酒

＝

スペイン カストロペレラード社「カバ」
 赤ワイン マルゴー 96'

本日の料理

料理はご案内の通り、このお店が料理バンザイで放映された時みのものを再現されたものです。

オードブル
 美味小家風チーズフォンデュ
 名物ブイヤベース・マルセイユ風
 牛ヒレステーキ美味小家風
 自家製デザート、パン、コーヒー

辛味の酒の

オードブルはフォワグラを基調にしたテリーヌの一品、上に香草と甘海老の生を配したおしやれなもので、スペインのスパークリングワインがよく合って食欲をそそる。
 次に卓上コンロが運ばれて、チーズの鍋が載せられた。普通のチーズのように臭みが無く、トロトロのチーズをパンにからめて食べる。熱いので、冷えた酔仙の純米酒を急いで口に含む。マッチングが両者の旨味を美味しく奏でてくれた。
 最後に鍋に張り付いたチーズを、店長の宮沢さんがこそげ落として、皆さんに頒けてくれる。これまでに何度かチーズフォン

○
○
(昭31) 大野金一

○
○
(昭41) 長戸 琴

○
○
(昭20) 篠田 康
以上 (篠田 記)