

## 謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は北海道知床漁場 池袋店である。廣瀬さんにお手伝いをお願いし西武本店の日本酒売り場で待ち合わせ。秋田県雪の茅舎 秘伝山麩 純米吟醸・富山県の羽根屋 焔火 純米吟醸生原酒の2本を購入。(写真-01) 池袋駅から明治道路を雑司ヶ谷方面に地図通りに真っ直ぐ歩いていくとお店があった。すごく解りやすかった。

お店と打合せをすると申し込み人数が違って修正してもらった。今回は 11 名である。ところが小野さんが現れ 12 名となる。

定刻になり、安井さんに乾杯の挨拶をお願い会が始まる。(写真-02) ビールの後、秘伝山麩 純米吟醸を飲む。山麩の吟醸酒は初めてでどのような味なのか期待していた。日本酒度+1 なのでそれほど辛くないのだが酸度 1.8 ということでほどよい辛さを感じる。本当に飲みやすく美味しい。羽根屋 焔火 純米吟醸生原酒も美味しかった。富山の酒は立山が好きであるがこれも劣らず好きになりそうだ。

料理は

- 【1品目】 しらすと水菜大根のシャキシャキ和風サラダ (料理-1)
- 【2品目】 お造り 6 種盛り合わせ (料理-2)
- 【3品目】 男爵イモの塩辛ジャガバター (料理-3)
- 【4品目】 おでん大根の唐揚げ (料理-4)
- 【5品目】 北海道名物 鶏ザンギ (料理-5)
- 【6品目】 濃厚クリーミー！牡蠣フライ (料理-6)
- 【7品目】 富良野産 ラベンダーポークのスペアリブ (料理-7)
- 【8品目】 豪華海鮮チャーハン (いくらのおせ) (料理-8)
- 【9品目】 本日のデザート (料理-9)

シラスの和風サラダは水菜大根のシャキシャキ感が合っていたおいしかった。お造りはカツオのたたき・ヒラマサ・鮭・真鯛・マグロ・ブリの6種類で鮮度は普通でそれなりに美味しかった。ジャガイモの塩辛ジャガバターは本当に美味しかった。塩からは日本酒に良く合う。北海道では鶏の唐揚げのことを鶏ザンギという。味が良く付いていた美味しかった。牡蠣フライはそれなりに美味しかった。ポークのスペアリブは本当に美味しかった。海鮮チャーハンの上にイクラが載るっていてその食感が良く大変美味しかった。俺は初めて食した。

会はいつもの会。楽しそうな笑い声が聞こえてくる。(写真-03・04・05・06・07・08・09・10) 美味しい料理おいしい酒があればなにもいうことがない。時が経つのが早い。集合写真を撮って解散となる。(写真-12)

参加者氏名 (12名)

昭 31 高 大野 金一 昭 36 高 若山 宏 昭 40 高 川俣道明・廣瀬 巳良 昭 41 高 相澤 興二・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 50

## 高 花上 克宏

### ◆ 雪の茅舎 秘伝山麩 純米吟醸

醸造元 齋彌酒造

住所 〒015-0011 秋田県由利本荘市石脇字石脇 53

電話番号 0184-22-0536 (※平日の8時~17時)

ワールドクラスの金賞酒です。

ロンドンで開催された世界最大規模のコンテスト「インターナショナルワインチャレンジ IWC 2007」の日本酒部門で、この酒が純米吟醸酒・純米大吟醸酒のなんと金賞を獲りました。

IWCは世界で最も影響力のあるワインコンテストとされており審査には「マスター・オブ・ワイン」数十人をはじめ専門家約500人があたります。

その中での金賞受賞は本当にお見事！

世界の金賞酒を、この価格で出せるのはなんといっても 齋彌酒造さんの実力ですね。

山麩純米に続いての荣誉、本当におめでとうございます。

秋田のお米と天然水を用い、秋田流長期低温発酵造りで優しく柔らかく仕上げたお酒。昔ながらの山麩仕込みにより華やかで濃厚な香りときめ細かな味、軟らかな酸味が特徴です。

■醸造元 齋彌酒造

■容量：1800ml

■日本酒度 +1

■酸度 +1.8

■原料米 山田錦／あきた酒こまち

■精米歩合 55%

■アルコール度数 16

■発送方法 通常

価格 3,672円 (税込)

### ◆ 羽根屋 煌火 純米吟醸生原酒

富美菊酒造株式会社(羽根屋)

所在地：〒930-2214 富山県富山市百塚134-3 電話：076-441-9594

「羽根屋 煌火 純米吟醸生原酒」は日本酒の新しい時代の為の導火線となるように願を込めて「煌火(きらび)」とネーミングされた「羽根屋」を代表するお酒となっています。

上品で華やかな香り、口に含むと優しい米の旨味が広がる気品のある味わいをお楽しみになれます。

原料米 国産米 精米歩合 60%

日本酒度 非公開 酸度 非公開

アルコール度数 16度

スペック 純米吟醸

価格 2,880 円 (税込 3,110 円)