

マンドリンオリエンタル東京で 清和会勉強会

4月22日マンドリンオリエンタル東京で清和会SJC様の勉強会で、人気のお酒の会を開いていただきました。メニューも日本酒に合った繊細なものを考えていただき、とても新鮮でした。オーガニック野菜の洋風お浸しと牛サロインの炙り寿司、バルサミコ酢であえたお米で茶碗蒸し、木の芽とフオアグラのソテーをのせても味噌とパンチエッタをのせた白尼鯛の蒸し物、オーストラリア産ラムラック山葵焼き、ナチュラージュースでパニラパンナコッタと清美オレンジに人気のジュレと安達太良山の雪に見立てたグラニテを乗せた7品でした。

このメニューにスパークリング純米大吟醸、大吟醸、夏生純米吟醸、長期熟成酒、麦人気、ハナタレ麦を順に合わせさせていただきました。人気一のスパークリングは甘みを抑えて酸味が爽やかなので、よリ特徴が出ていましたし、大吟醸をいただく、と、牛肉なのにさっぱりしていて、日本酒も負けていませんでした。夏生も主張があり、メインの肉に長期熟成酒もピッタリ。縮めに麦焼酎、冷凍庫でトロトロにしたハナタレと麦人気をロックでいただきました。参加された26名のお客様にはご満足いただけただよう、楽しいディナーでした。



本田秀雄氏による「真の日本料理」と平成20年全国新酒鑑評会金賞受賞「人気一」

7月10日は福島県の兼六さんで、「人気一」を楽しむ会を開催しました、主催は楽酒追分さんです。

お献立は、付き出し(胡麻豆腐冷たい葛あん) 造り(鯉のたたき夏野菜添えおろしポン酢) 焼き物(鮎の塩焼き土佐酢あん) 煮物(鯉吉野打ち梅肉ソー) 箸休め(明太あぶら鍋) 茶食(鍋物) 寒八しゃぶこし・梅干しの炊き込みご飯) という海川、山の幸満載のお料理に、人気一のお酒は乾杯がスパークリング純米大吟醸、次に食前酒が6年連続で全国鑑評会で金賞受賞した記念に販売した鑑評会出品酒、こままではほとんどつまみも要りません。そして食中酒にスローフード純米大吟醸、夏生純米吟醸、黒人純米吟醸の3種類をお料理に合わせていただきました。特に魚との相性は抜群です、そして食後の絞めに焼酎ハナタレ芋人気をロックでいただきました。



『峰亀』曾根田店さんで人気一と笑門そばの会が開催

福島市の有名な蕎麦と創作料理の店『峰亀』曾根田店さんで人気一と笑門そばの会が開催されました。すばらしい蕎麦、つくしの懐石を人気一のお酒と合わせました。乾杯はスパークリング純米大吟醸、一膳に冷やした夏生純米吟醸、二膳に赤人伝統酒を上燗で、食後はハナタレ芋人気、という組み合わせで至福の一時でした。お料理は、一膳 前菜(湯葉と蕎麦豆腐 刺身、そばかき包み 酢の物、大根、蓮根、茗荷 煮物) そばかき 更科(更科せいろ) 二膳 揚物(海老アスパラ、そばかき包み 酢の物、大根、蓮根、そば) 煎(敷せいろ、辛み大根汁) 甘味(紫陽花饅頭)とお蕎麦とお酒が好きな人にはたまらない内容です。



今年も福島美酒体験 in ミッドタウンが大盛況

8月29日、毎年恒例になった『福島美酒体験』が東京ミッドタウンのザ・リッツ・カールトン東京で開催されました。じつは、この会を主催する福島県酒造協同組合の需要開発委員長を7年間務めさせていただきましたが、はじめての会場での集客と参加蔵元の数は今年が最高でした。定員は400名の予定でしたが、470名まで増やし、大変申し訳ございませんでしたがそれ以上は対応ができませんでした。やむなくお断りさせていただきました。また、参加蔵元も通常は22歳、24歳程度の参加なのですが、今年初の30歳が参加し、最も盛大な『福島美酒体験』ができました。ご協力いただきました関係各社、参加蔵元の皆様、そしてご参加いただきましたお客様、ありがとうございます。写真にある通り、当日は当組合会長、ボグホルスト総料理長にご挨拶いただきました。松本林さん、二本松出身のギタリスト松本林さん、お料理も36品の内、22品に福島産の食材を使用したスペシャルです。今年8月28日にリッツ・カールトンでの開催を好評につきもう一度開催する予定です。



フォーシーズンズ 女性だけで季節折々の酒を楽しむ会

11月15日、フォーシーズンズの会は久しぶりの参加で、40人以上の女性だけのお酒を楽しむ会です。『人気一』は今回、秋のお酒ということ、生で熟成させたスローフード純米吟醸とひやおろし純米吟醸を出させていただきました。場所は、旬菜しゃぶしゃぶ きよし 銀座店、当日は貸し切りで、日本酒に合うスペインメニユー! 中には酒盗で漬けた焼魚なんてのもあり、お酒にピッタリでした。会の進行は、幹事の古川さんと佐々木さんが受付、清永さんが司会を担当、蔵元がご挨拶、乾杯を日本名門酒会の飯田社長にいただき、お酒を蔵元が説明しながら順にお料理とともにいただくといった流れで、さすが幹事の皆さんの気遣いが嬉しく感じる演出でした。お酒は人気一他、幹事蔵の春鹿/純米吟醸生原酒、司牡丹/生鮮酒秋ひやおろし、酒呑童子/紅葉姫特別純米酒、どれも完熟の味わいは秀逸で、テーマの『秋』を旬のお料理とお酒を存分に楽しめました。



吟醸しか造らない蔵
手づくりでしか造らない蔵