

madame

FIGARO

ja

février 2017

N°488

特別定価 700yen

本誌も
FIGARO・jpも
新しいフィガロ
発信中!

きものを纏って、初春の街へ。

ロマンティックな春を始める、
服と靴とバッグと。

あらためまして、ニッポン
和
っ
て
い
い
な。



別冊付録

物語のある雑貨から家具まで

和の古道具を 探す旅。



シャルロット・デュマ撮影
日本の美しき馬と風。

リリースして痩せ
3カ月ボディ計画

シャネル/バーバリー/ロ

酒ソムリエ・友田晶子を選ぶ、
おうちアペロに最適な
日本酒はコレ。



香住鶴
(山廃 純米、山廃 吟醸純米)

昔ながらの生酛や山廃仕込みで造られる酒だが、洗練された飲み口は味わい深く、都会的。米の旨味を感じる純米酒はじっくりぬる燗で、華やかな吟醸純米酒は冷やがおすすめ。「香住鶴」左から、「山廃 純米」720ml ¥1,620、「山廃 吟醸純米」720ml ¥1,836/ともに香住鶴 www.fukuchiya.co.jp

新政 カラーズ
(瑠璃、生成、秋櫻)

おだやかで品格のある味わいが人気の新政。6号酵母の発祥元という特性に加え、地元の酒米、地元の水を使って生酛(きもと)造りで生み出される。「新政 カラーズ」左から、スマートな味の「瑠璃」720ml ¥1,700、やわらかな「生成」720ml ¥1,360、「秋櫻」720ml ¥3,500/以上新政酒造 www.aramasa.jp



仙禽 ナチュラル
(キヤトル、サンク)

フィンキながら「ドメーナ化」を掲げ、産の立つ場所と同一の生育環境の米と水を使うことにこだわる。甘酸っぱいその味わいもワインに通ずるものが、ワイングラスに注ぎ、フルーツタルトと一緒に。「仙禽 ナチュラル」左から、「キヤトル」、タンク違いの「サンク」各720ml 各 ¥2,016/ともにせんきん



一本義
(大吟醸熟成酒 一朋、
発泡日本酒 宴日和)

地元で愛され続け、福井を代表する酒蔵のひとつ。「一本義」左から、冷凍貯蔵庫内で熟成させ、驚くほどきめ細やかで奥ゆかしい味が楽しめる「大吟醸熟成酒 一朋」720ml ¥5,400、瓶内二次発酵で造られた「発泡日本酒 宴日和」270ml ¥702/ともに一本義久保本店 www.ippongi.co.jp



純米濃縮熟成酒 醗献

無濾過純米酒を独自の設備でマイナス30度まで冷やし、濃縮した上で水分を抜いて熟成させるため度数も高め。旨味のエッセンスだけが詰まっているためアイスワインの日本酒版とも言える、ハチミツのように甘く濃厚な味わい。「純米濃縮熟成酒 醗献」500ml ¥4,800/シマシステム www.jo-con.jp

テラ

カラフルな動物がラベルに描かれたキュートな1本。アルコール度数が8%と低めで、甘酸っぱい味なので女性の人気が高い。チーズケーキやレモンパイとの相性も抜群。カクテル感覚で、オンザロックやソーダで割って飲むのもおすすめ。「テラ」720ml ¥1,858/林本店 www.eiichi.co.jp



黒龍 吟のとびら

飽きのこないさっぱり甘めの味が人気で、いまやファンは海外にも広がるほど。その黒龍ファンを裏切らない、みずみずしく美しい飲み口はさすが。おつまみにおすすめなのは生ハムメロン。ひとりでも飲みまされるサイズ感も。「黒龍 吟のとびら」150ml ¥432/黒龍酒造 www.kokuryu.co.jp



蒼斗七星

(純米吟醸58、純米大吟醸48、特別純米65)

米の旨味がしっかり立ちながら、同時に穏やかさも感じられるすがすがしい風味が自慢。「蒼斗七星」左から、「純米吟醸58」1,800ml ¥3,672、フルーティで華やかな「純米大吟醸48」1,800ml ¥4,968、お燗にも合う落ち着いた味の「特別純米65」1,800ml ¥2,800/以上青砥酒造 www.aotoshuzo.co.jp

