

pen

with New Attitude

4/15
2010 No.265
定価 600 yen

DESIGN YOUR BODY

ボディデザイン
ボディデザインをデザイン
ボディデザインをデザイン
ボディデザインをデザイン

Obama?



Akiko Tomoda

●ソムリエ・トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN) を国内外で出版。日本酒の普及に奔走する日々が続く。

今宵も一杯

83

杯目 文・友田晶子

心地いい苦さが刺激的な、官能の赤きカクテル

カンパリソーダをなめてはいけない。あの真っ赤つかのリキユールを炭酸で割った超簡単なカクテルだろうか？ 薄ら苦くてたいして美味くないお子ちゃまカクテルだろうか？

カンパリソーダ、確かに身近で有名なカクテルだ。もう身近すぎて有名すぎて、酒好きにはとんと忘れ去られている。いにしえのスタンダードカクテルである。しかし、「むむ、これはできる」と唸るカンパリソーダの作り方がある。それもちょっとした気配りで、驚くほどイメージの違う一杯になる。コツは、カンパリのボトル自体を冷蔵庫で冷やしておくこと。もちろん、グラスもソーダもだ。これだけ。もともとカンパリのソーダを入れるのは薄めるためではなく、カンパリの風味を浮き立たせるためなのだ。冷えたカンパリの、グラスに3分の1ほど注ぐ。多いって？ だからあ、薄くしちゃあダメなの。たっぷりのカンパリに冷たいソーダを足し、氷は一つ浮かべるの

カンパリソーダ CAMPARI SODA

発祥地 イタリア

ルビー色の美しいカクテル。カンパリの苦みとソーダの刺激が絶妙に絡み合う。バー・シェイクの場合、190ml入りのソーダ水をまるごと1本、使用。たっぷり喉越しを味わえる。カンパリソーダ¥1,500

み。絞りとれたのレモンジュースを加えると、味がグッと引き締まる。

こうして作ったカンパリソーダは決して濃くない。むしろ、発祥の地イタリア、ピエモンテで、「ビットル・アルソー・ドランディア(オランダ風の苦味酒)」という名前で売られていた1860年ごろの、エキゾチックで、オリエンタルで、エスニックで、フルーティーで、爽快で、チャーミングで、でもどこか大人っぽく、淫靡で怪しげなイメージを存分に感じさせる完成度の高い芸術品のような味わいになる。うすら苦いお子ちゃまカンパリは、ソーダで薄めるといふ感覚で作ったもの。素人が作るとそうなる。カンパリ

ソーダをなめてはいけないのである。

銀座8丁目の「バー・シェイク」は、完成度の高いカンパリソーダを飲ませてくれる。いや、実はここでコツを教わったのがホントのところ。飲み方もチビリではなくゴクリと一気にいく。ふわっと喉に抜けるスパイシーさがとても心地よく、なるほどこれがいわゆるカンパリソーダなのだと思得する。これを飲むと、カンパリは食前だけではいけないと感じる。このレシピだとコクとボディがあるし炭酸もきつくない。カンパリ独特の甘さと苦みは食後の一杯にも十分いけそう。食後はこれで「カンパリソーダ」、今年の春夏はこれだ。いこうと思っている。

「カンパリソーダ」が飲める店

Bar Shake

バー・シェイク

●東京都中央区銀座8-7-4 丸源21ビル 5F
☎03-5568-1007
営18時～深夜3時(月～金) 18時～23時(土)
休日、祝
東京メトロ銀座駅から徒歩7分



photograph by: Atsushi Sano