

ROTARY



Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

日本ハムグループ広報誌 ロータリー 2009年4月号

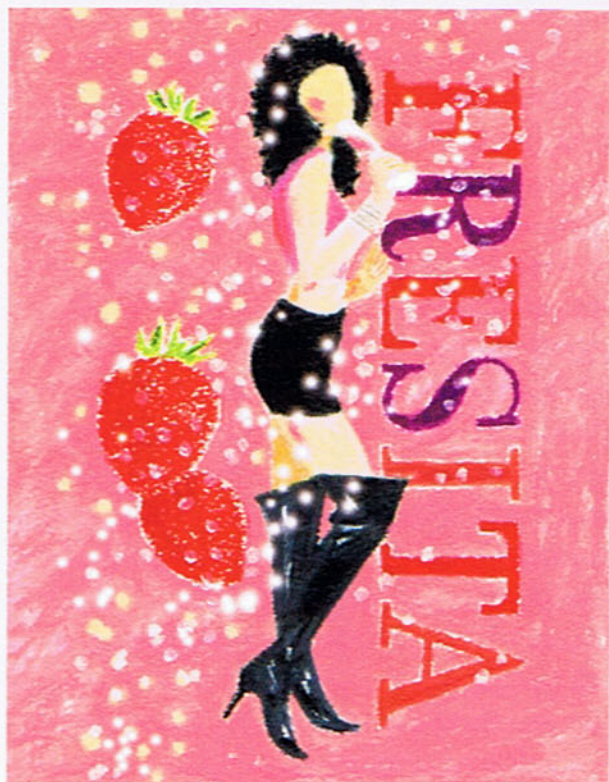
日本ハムグループの取り組み
介護食のイメージを変えた料理を開発、
(株)宝幸

特集 いま素材が魅力
甘みと辛みを楽しめる

玉ねぎ

イチゴの果肉が はじけるスパークリング カクテル

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション／澤原冬見

シャ

ンパンにイチゴを合わせるお洒落な楽しみ方は、映画「ブリテイ・ウーマン」が機になったのは有名な話。もしかして、あなたも試したクチ？

実際にやってみると、シャンパンの甘酸っぱさとイチゴの甘酸っぱさが意外にも同調して、格好やイメージばかりの組み合わせじゃないことがよくわかる。

イチゴのほかにもシャンパンは、桃や洋梨、マンゴー、パイナップル、スイカにメロンにマスカット……とさまざまな季節の果物と相性がいい。現に、もぎたての完熟フルーツとゴージヤスなシャンパンの組

み合わせは、フランスの超高級ホテルなどでヘルシーな「朝食」として愛されている。「朝食」よ。朝からシャンパン。はい、これがホントの「朝シャン」ね。あ、もう使い古された駄洒落でした。

シャンパンに生の果物を合わせるほか、シャンパンを果物の生絞りジュースで割る、いわゆるシャンパン・カクテルも人気だ。

注文しやすいのはフレッシュ・オレンジジュースとあわせた「ミモザ」。お腹がすいているときの食前酒として、また、喉が渇いているときの最初の一杯として、本当におすすめのジュース・カクテル

だ。オレンジをグレープフルーツに代える「ホワイト・ミモザ」になる。酸味が利いてより大人っぽい味になる。桃ジュースだと「ベリー」になるが、これはイタリア、ペニスが発祥。ペニスもシャンパンではなくイタリアのスプマンテが正解。

日本の本格的なバーでも、季節の果物を丁寧に搾り、さまざまな発泡酒で割った、シーズナル・スパークリングカクテルを楽しませてくれるところが増えてきた。人気の秘密は、アルコールが低くて新鮮で健康的だから。ならば、家庭でももっと飲みたい。でも、家で作るのはちょっと手間だね。

……と、そんなことを考えていたら、

発見しました。もぎたて新鮮イチゴの発泡酒。数年前から発売にはなっていたようだけど飲む機会がなかった。で、飲んでみた。おいしく。なにより、イチゴの風味がとても自然。甘すぎず辛すぎず。適度な酸味がいいバランスをかもし出している。子供だましの人工フレーヴァーのお酒とは一線を画す。

チリの伝統ワインメーカーが、パタゴニア産完熟イチゴの果肉と果汁をブレンドした。名前は「フレッシュター」。スペイン語で「イチゴちゃん」の意味。キラキラ輝くルビーカラーの液体とふわふわビンの泡がすんごくカワイイ。アルコールは8%。食前にやさしい度数だし、食後ならラム酒と半々にしてちょっと強めのカクテルにしてもいい。おつまみは、もちろん、完熟イチゴだね。

この春は、このイチゴちゃんをブリテイ・ウーマン気取り、いつてみようかなあ

ともだ・あきこ／酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)、「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)などがある。3月に日本語・英語併記による「世界に誇る品格の名酒」(JPA)が発刊され、世界初の日本酒本として注目を集めている。「ALL ABOUT 日本酒・焼酎サイト」(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。
<http://www.akikotomoda.com/>