

「日本酒の、古くて新しい幕開け ～ 世界への羽ばたき」

ペアリングディナー

第一回 エネコ東京 × 南部美人・永井酒造



驚きのあるプレゼンテーションの中、海の幸と山の幸が融合した自然の素材を味わう。スペインはバスクに本店（アスルメンディ）を構える「エネコ東京」は、五感に訴えかける新感覚のスペイン料理店。歴史と革新が交わり、五感を刺激する古酒・熟成酒とのペアリングにぴったりの料理を提供している。総料理長である磯島仁シェフは、今回登場する2種類の古酒・熟成酒を飲んで「17年を経た“水芭蕉”は、アッサンブラージュとオーク樽熟成による今までに経験したことのない味わいでした。全麹仕込で25年を経た“南部美人”は燻し感があって食後酒でもいけるな、と。どちらも初めて体験する味わいです。」と驚きを隠さない。そして“水芭蕉”には一皿の中に食感も含めた複雑さを持たせた鶏料理を、“南部美人”にはコーヒーやキャラメルを使ったデザートペアリングさせた。



<伊達鶏 ナスのカーボン ビルバイーニャ × THE MIZUBASHO Aged 17 years>



低温調理ののちに表面をバリッと焼いた伊達鶏。表面の香ばしさとしっとりとした身質のグラマラスな食感、程よい旨みと心地よい塩味。ナスを真っ黒になるまで焦がして作ったペーストの苦みと、添えられた緑と赤の野菜のミネラル感。そこに、3種の日本酒をアッサンブラージュした複雑さと、17年という熟成感を備えた「THE MIZUBASHO Aged 17 years」を合わせる。最初に鼻にグラスを近づけた時に感じる、縦に伸びる苦味とミネラル感は野菜に通じ、肉を食べた後に口にした時に感じる樽の芳醇な香りと味はたおやかに横に広がって、肉の旨み同等のボリュームを感じさせる。



氷温庫(-3℃~-5℃)で長期熟成された2002年、2004年、2006年産の日本酒をアッサンブラージュし、フランス タランソー社の新樽に5年以上氷温庫で貯蔵。綺麗な酸、旨味、ミネラル感とビター感が見事なバランスを保つ。永井酒造の「新スタイル氷温熟成酒」。 限定88本

THE MIZUBASHO Aged 17 years (永井酒造株式会社)
☆ 刻 SAKE 協会認定酒

<コーヒー、キャラメル、羊乳、プティフル × 南部美人 オールコージ 1998 the 1st lot >



全麹仕込による「南部美人 オールコージ 1998 the 1st lot」の圧倒的なボリューム感、燻し感、焦がしたような甘い香りは、まさにこの皿の中にあるコーヒーやチョコレートで作った生地やキャラメルのアイスクリームといった茶色いデザートと調和する。両者が持ち上げ合い、より美味しく膨らむ組み合わせだ。意外なところでは、羊乳のアイスクリームや、プティフルにあるヨーグルトを使ったデザートのような発酵乳製品との相性もいい。牛乳よりも強いクセを持つこれらの食材を酒がうまくマスキングし、角のない柔らかい風味で食べさせてくれる。食事の最後を締める最高の食後酒である。



通常は米麴の使用比率が2割のところ、全量を米麴で仕込んだ特別な純米酒。麴由来のふくよかな甘味、濃縮された旨味、上品な酸味がこのお酒の個性。長期熟成に適したスタイルは、ご自宅で一層の熟成させながら、濃厚な琥珀色に変化する様子も楽しめます。

南部美人 オールコージ1998 the1st lot (株式会社南部美人)
☆ 刻 SAKE 協会認定酒

<ピクニック × MIZUBASHO PURE>



ピクニックバスケットの蓋を開けると、中には3種のフィンガーフードが。きのこのブイヨンで作ったゼリーの中にきのこのクリームを詰めたキノコのブラリネ、低温でコンフィしたウナギを挟んだブリオッシュ生地で作った小さなシュー。レモングラスのソースとフォアグラのムースを秘めたスタチのカップ。食感も味もさまざまなこれらに合わせるのは「MIZUBASHO PURE」。その名の通り、ナチュラルでピュア、ドライながらも優しい喉越しを持つ発泡酒。キレのある味は最初一杯にふさわしく、泡が立ち上るたび、口の中には軽やかにそれぞれの料理の異なる味わいが弾け、もう一口とグラスが進む。

MIZUBASHO PURE 〈永井酒造株式会社〉

- 原材料：米・米麴
- アルコール分：13%

<海の一皿 × 南部美人 あわさけ スパークリング>



海の幸を使った小さな3品。北海道のウニの泡の中には、ウニのクリームとウニそのものが。筒状に焼いた海苔の中にはサーモンキャビア。きのこのシートを船状に焼いた生地には甘海老のタルタルがたっぷりとのる。合わせるの「南部美人 あわさけ スパークリング」。パイナップルやメロンといった果物のような吟醸香と、瓶内二次発酵によるきめ細かな泡、ほんのりと優しい甘さを感じる発泡酒。ねっとりとした余韻の長い食材たちのふくよかな味わいを、さりげなくもしっかりと後押ししてくれる発泡酒だ。

南部美人 あわさけ スパークリング 〈株式会社南部美人〉

- 原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
- 仕込水：折爪馬仙峡伏流水（中硬水）
- 日本酒度：-20
- アルコール度数：14度
- 酸度：1.6
- アミノ酸度：1.4

<ホタテ 海のグラニザード × 水芭蕉 純米大吟醸>



ホタテの殻を皿に見立て、かき氷状のひんやり冷たいボン酢のグラニテがのる。その下には生のホタテが隠れている。ホタテの甘さをボン酢の柑橘がスッキリとリセットする爽やかな一皿だ。口の中に残る味わいを控えめにするので、合わせる「水芭蕉 純米大吟醸」の華やかでありながらどこか儂い、透明感のある美味しさがより際立つ。何口飲んでも新鮮な気持ちで大吟醸のフルーティーな香りの伸びを感じさせる、透明感ある組み合わせだ。

水芭蕉 純米大吟醸 〈永井酒造株式会社〉

- 原料米：山田錦（兵庫県三木別所地区産）
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：-1
- 酸度：1.5
- アルコール度数：17度

<中トロ 赤パプリカ キャビア × 南部美人 特別純米酒>



しっかりと脂と甘さをもつ中トロの炙り。合わせる「南部美人 特別純米酒」には、それを受け止める力強さとふくよかさ、丸みがある。甘さと旨みという同じ軸を持つ二つを合わせることで、よりパワフルにそれぞれの味が口の中に広がるマリージュ。酒を合わせることで料理の密度が上がる。焦がしたパプリカから作ったほろ苦いソースを中トロに絡めると、口の中から甘さと油分が消え、また新たに芳醇なペアリングを楽しめる。

南部美人 特別純米酒 〈株式会社南部美人〉

- 原料米: ぎんおとめ、他
- 精米歩合: 55%
- 仕込水: 折爪馬仙峡伏流水 (中硬水)
- 酵母: ジョパンニの調べ、他
- 日本酒度: +2
- アルコール度数: 15 ~ 16 度
- 酸度: 1.5



会社名: 永井酒造株式会社
 所 地: 378-0115 群馬県利根郡川場村 713
 代表取締役: 永井 則吉

1886年創業。初代永井庄治が川場村の水に出会い酒造りを開始。仕込み水の確保のため深い森林を所有し、酒蔵周辺は大自然に囲まれ、蔵の前には豊かな水田が広がる。瓶内二次発酵を取り入れた本格的な発泡性日本酒の先駆け「MIZUBASHO PURE」の開発や、純米大吟醸、熟成酒、デザート酒のペアリングを提案する「Nagai Style」を提唱するなど、米の可能性を最大限に引き出した日本酒の奥深さと新たな魅力を世界に発信し続けている。



会社名: 株式会社南部美人
 所在地: 028-6101 岩手県二戸市福岡字上町 13
 代表取締役社長: 久慈 浩介

元々は醤油の醸造元を営んでおり、その技術を日本酒造りに生かし、初代蔵元・末太が現在の二戸市で1902年に創業。5代目(現代表取締役社長)に久慈 浩介が就任後は、海外での日本酒の認知拡大を目指し、「ヴィーガン」の国際認証を世界で初めて日本酒で取得したり、リキュールの可能性を広げるべく、社員一同邁進している。



レストラン名: エネコ東京
 所在地: 東京都港区西麻布 3-16-28 TOKI-ON 西麻布
 料理長: 磯島 仁

スペインバスクの三つ星「アスルメンディ」のエネコ・アチャ・アスルメンディが監修するレストランとして2017年9月、東京・西麻布にオープン。館内を回遊しながら、まるでバスクを旅するように食事を楽しめるエクスペリエンスを提供。世界で唯一「アスルメンディ」と時差のない料理を楽しめるレストラン。