

「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

第二回 サンダンドロ × 出羽桜酒造 × 島崎酒造



「ヤマガタサンダンドロ」は、山形県鶴岡市にある「アル・ケッチアーノ」の奥田政行シェフが東京に出店したレストランで、山形の食材とイタリアの郷土料理を組み合わせた独自の料理を提供している。ペアリング開催日には本店から奥田シェフが駆けつけた。

シェフは、事前に出羽桜酒造・島崎酒造から送られた古酒・熟成酒を試飲し、オリジナルの日本酒テイスティングシートで分析。「同じ県にある出羽桜酒造さんのお酒は昔から馴染みがありますが、今回初めて飲んだ“雪女神”（新種の酒米）を使ったものは既存の出羽桜酒造さんのイメージから飛び出たふわっと新鮮な味で、びっくり。島崎酒造さんの熟成酒のまろやかな口当たりにも驚かされました。肉料理、クリームを使ったデザートまで合わせられる力強さがありますね」と奥田シェフ。「料理が口に1/3残っているところで日本酒を口に含んでみてください。日本酒がソース替わりになります」と、自信のペアリング料理を披露した。



＜ホウボウの冷たいカッペリーニとキャビア、芽ねぎ

ろどうどう
× 出羽桜 2011 BY 大吟醸 露堂々 ＞



＜山形産のただちゃ豆とズワイガニのサラダ仕立て

ろどうどう
× 出羽桜 2011 BY 大吟醸 露堂々 ＞



淡々としながらもポッキリとした、ひだまりのような温かい味わいのお酒。酸味がおとなしい綺麗な味のお酒には、油分の少ない透明感ある味を合わせたいと奥田シェフ。

出てきたのは、ホウボウの刺身をのせたカッペリーニや、茹でただちゃ豆、ズワイガニといった、非常にシンプルな素材重視のふた皿。もっちりとした身質のホウボウにはキャビアの塩味をアクセントに。ここに日本酒を合わせると、ホウボウの輪郭が際立つ。ただちゃ豆とズワイガニは、それぞれの食材の持つ甘さと日本酒の甘さが同化され、さらなる味の膨らみが生まれる。



禅語「明(めい)歴々(れきれき)露(ろ)堂々(どうどう)」について禅の教えを、短い語句に表したものが禅語です。「歴々と明らかに、堂々と露(あら)わになる。」現代語訳では、「ありありと明らかに、はっきりと露わになっている。」という意味になります。その真意は、「世の中の真理は、見えない所に隠れている訳ではなく、実は目の前に、常にはっきりと存在している。その真理に気づき、そのまま受け入れる曇りない心こそが大切である。」皆様の心が「露堂々」を通して、清らかに、そして安らかになることを願い命名いたしました。

出羽桜 2011 BY 大吟醸 露堂々 ☆ 刻 SAKE 協会認定酒
2011 冷蔵貯蔵
〈出羽桜酒造株式会社〉

＜豚バラ肉の煮込み、生姜が香る角煮風

× グランケイブ 熟露枯 純米大吟醸 1991＞



「みりんでキャラメルを伸ばしたような味。凝縮した干し葡萄の感じもある」とシェフが表現したこちらの酒に合わせた料理は、コースのクライマックスに登場する豚バラ肉の煮込み。生姜を効かせ、甘さを控えた肉に酒を合わせることで、味醂が足されて料理の最後のピースが埋まるようなイメージ。また、ご飯を添える感覚で日本酒を飲むのも締めにあわせてふさわしく楽しい。料理もお酒も終盤。キャベツの塩揉みは、箸休めとして飲み疲れの予防に。プリンにはあえてキャラメルソースは入れず、その役目を日本酒が担う。プリッととしたコーヒーマグ味のパンナコッタを食べると、不思議と日本酒の輪郭がクッキリする。

＜一の甘味・プリンに日本酒をかけて

× グランケイブ 熟露枯 純米大吟醸 1991＞

＜二の甘味・コーヒーマグ味のパンナコッタ

× グランケイブ 熟露枯 純米大吟醸 1991＞



秘蔵の熟成純米大吟醸 30年以上の初蔵出し限定酒。山田錦 40% 精米 1.8L 瓶貯蔵品。1970年より大吟醸の熟成を洞窟貯蔵で初め、半世紀以上の大吟醸を保有し多少の幅のある温度帯域を持つ洞窟貯蔵を活用し独特な円熟味が特徴。

GRANDCAVE UROKO 純米大吟醸 1991 ☆ 刻 SAKE 協会認定酒
1991 常温（洞窟）貯蔵

＜株式会社 島崎酒造＞

＜ ほたて貝とシャインマスカット、クレームエピスに白い花

× 出羽桜 純米大吟醸 雪女神 三割五分 ＞



＜ 濃厚なエビのスープにライムと胡桃

× 出羽桜 純米大吟醸 雪女神 三割五分 ＞



「“雪女神” で作られた他社の酒はかっちりした印象があったので、これもそうだと思って飲んだら、ふわっとした印象でびっくり。ブルゴーニュの白ワインを思い浮かべる香りがしたので、料理も思い切りフランスっぽくした」とシェフ。お酒の中に感じる高貴な香りを、皿の上ではシャインマスカットや白い花で表現。柔らかい食材の味をやさしく日本酒がまとめ、口の中に華やぎが広がる。

エビのスープと日本酒と一緒に口に含むと、口でまるやかさが増幅しクリーム状に。ライムオイルのかかったところをピンポイントですくって日本酒を合わせると、樽をかけたワインのような苦味が出て酒も料理も表情を変える。

■ 名称：出羽桜 純米大吟醸酒 雪女神 三割五分 ■ アルコール度数：16度 ■ 原料米：雪女神 ■ 精米歩合：35% 〈出羽桜酒造〉

＜フォアグラの酒漬焼き × 熟露枯 大吟醸 三年熟成＞



合わせる大吟醸酒を煮詰めてフォアグラの表面に刷毛で塗って焼いた一皿。熟成によって角の取れたなめらかな大吟醸酒は、スルッと口から喉に馴染むクリアな印象を持つと同時に、トロンとした甘さも感じる酒。ペアリングのイメージは、フォアグラに甘口のワインソーテルヌを合わせるフランス料理の王道で。日本酒を塗って焼くことでフォアグラの臭みも消える。口にフォアグラを入れ、それがまだ残っている時に日本酒を含むことで、二つが混ざり合ってどこまでもリッチなソースに変化。豊かな香りが口から鼻へ広がる。

■ 名称：熟露枯 大吟醸 3年熟成 ■ アルコール度数：17～18度 ■ 原料米：山田錦 ■ 精米歩合：40% 〈島崎酒造〉

＜穴子の天火焼きと茄子 × 出羽桜 特別本醸造 枯山水 悠久の風 冷・燗＞



「穴子の独特の臭みは茄子と合わせることで消える」と奥田シェフ。焼き立て熱々の穴子に茄子のピュレ、酸味を効かせた黒オリーブのタップナードを合わせたひと皿。タップナードの酸味がキレのある冷酒を誘い、口にする雨と穴子の脂がすっきりと切れる。料理が引き締まり、シャープな味わいが際立つ組み合わせだ。

一方、燗酒を合わせると、穴子の身質の中に酒が食い込んで、シンプルな料理に深みと複雑さを加えていく。アナゴの熱さで日本酒のアルコールが揮発し、残った酒の旨みがアナゴの旨みと一体になる。

■ 名称：出羽桜 特別本醸造 枯山水 悠久の風 ■ アルコール度数：17度 ■ 原料米：国産米 ■ 精米歩合：55% 〈出羽桜酒造〉

＜白菜のさらっと煮、牡蠣の出汁 × 熟露枯 山廃純米原酒・冷＞



＜牛頬肉のブルギニヨン風に貝と奈良漬け × 熟露枯 山廃純米原酒・温＞



牡蠣の出汁で煮た白菜が、柔らかくとろけながら日本酒と同化していく組み合わせ。あえて複雑な味にせず、味噌汁的なホッとする味わいに。冷酒と合わせると熱い煮汁が適温になり、より口に馴染んで体に染み渡る。爛にすると、酒の持つ甘みのある熟成感、こなれた辛みや酸味がより引き出される。そこに牛頬肉赤ワイン煮込みの甘さと酸味のある味を合わせる。お互いの甘味と酸味がより高いところに昇華され、口の中に複雑さが。奈良漬の香りも日本酒の香りを一層持ち上げる。

■ 名称：熟露枯 山廃純米原酒 ■ アルコール度数：17～18度 ■ 原料米：酒造用国産米 ■ 精米歩合：65% 〈島崎酒造〉



出羽桜酒造株式会社

会社名：出羽桜酒造株式会社
 所 地：994-0044 山形県天童市一日町一丁目 4 番 6 号
 代表取締役：仲野益美

1892年の創業以来、品質第一を心掛けて、蔵人の想いの伝わる手造りを大切にしている蔵です。古くより吟醸造りを行っており、1980年には「桜花吟醸酒」を発売、当時知られていなかった吟醸酒を世に広めた、市販吟醸酒のパイオニアと高く評価されています。国内外のコンテストで数々の賞に輝き、世界35カ国へも輸出しています。



株式会社島崎酒造

会社名：株式会社島崎酒造
 所在地：321-0621 栃木県那須烏山市中央 1-11-18
 代表取締役社長：島崎健一

栃木県那須烏山に位置する酒蔵です。嘉永二年（1849年）以来、170年もの長き年月に渡ってお酒を造り続けています。那須岳より湧き出ずる伏流水と良質な原料米、長期熟成酒を造り出すのに最適な環境の「洞窟酒蔵」で、日々新たなる日本酒の味わいづくりに挑戦し続けます。



レストラン名：ヤマガタサンダンデロ
 所在地：104-0061 東京都中央区銀座一丁目 5-10
 料理長：秋田 和則 オーナーシェフ：奥田 政行

【新しい郷土料理と素材料理の山形イタリアン】

奥田シェフのアルケッチャーノを銀座で楽しめる、それが「ヤマガタ サンダンデロ」。イタリア郷土料理を、山形県の食材を駆使し、その食材が1番活きる方法でアレンジし、独自に「進化」させた奥田料理がご堪能いただけます。