

「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

第三回 中華寝台 × 増田徳兵衛商店 × 天寿酒造



カウンターのみ10席ほどの小さな中華料理店「中華寝台」。シェフの上笹俊さんは、ソムリエや国際薬膳調理師の資格を持つ。32歳という若さながら、薬膳中華店や広東料理店で修業を積んだ確かな腕を持ち、予約は半年以上いっぱいという人気店だ。

「勉強熱心なシェフ。信頼して日本酒とのペアリングを任せられる」と増田徳兵衛商店の増田徳兵衛さんが言えば、「味の濃さに頼らず、食材の旨みを引き出している。これなら日本酒にもいけると思えた」と天寿酒造の大井永吉さん。日本酒に合わせて全皿を作ったのは初めてというシェフは、「ここまで年月を経た日本酒を口にしたのも初めて。新酒よりも味わいに複雑さがあり、トリュフやスパイスといった香りの強いものとも合わせられる。ペアリングの可能性が広がる」と、酒を軸に、お得意の抑揚のあるコースを仕立ててくれた。



＜上海蟹の紹興酒漬け 月の桂 22 年熟成古酒をブレンドして

× 月の桂 純米大吟醸 甕罎「徳」＞



上海蟹の漬け汁には、紹興酒に加え、ペアリングさせる古酒を贅沢にブレンド。この汁が、1週間寝かせた蟹のねっとりとした身に、染み込み、まとわりつく。身を口にすると、酒の持つ香ばしさを秘めた甘い香りが広がる。上海蟹の凝縮されたミソに酒を合わせれば、それぞれがより厚みを増し、立体的に浮き上がる。

漬け汁には、陳皮（みかんの皮を乾燥させたもの）やブランデーの隠し味も入っている。その長い余韻を楽しみながら、さらに酒を口にするのもおすすめだ。熟成した酒のまろやかな香りが、より華やかさを増す。

月の桂 純米大吟醸 甕罎「徳」 ☆ 刻 SAKE 協会認定酒
（増田徳兵衛商店）

1965 年より熟成古酒に着手。江戸の文献に倣って磁器の甕（かめ）を使用。京都の軟水で仕上げた純米大吟醸酒を 22 年寝かせた長期熟成酒です。まろやかでふくよかな香りと、ヴィンテージのマディラやアルマニャックにも通ずるような複雑な味わいが魅力です。美しい琥珀色へと変化していく熟成古酒の奥深さと滋味豊かな神秘性を秘めた味わいに、ゆっくりと浸ってください。

＜フカヒレのステーキ 濃厚な白湯あんかけ トリュフご飯の

もっちりおこげと一緒に × 天寿 無農薬有機米純米吟醸酒 ＞



この熟成古酒に感じられる香ばしさと官能的な香り、ナッツのニュアンス、甘いまろやかさを、そのまま料理に反映させたペアリング。中華鍋で焼いたフカヒレにかかるのは、豚骨を使ったとろみのある濃厚な白湯あんかけ。下には、トリュフ入りのご飯を揚げた、カリッとした表面のもっちりとしたおこげが入っている。上に飾られたトリュフが、全体の熱で強い香りを放つ。それぞれの香りが酒と結びついて、お互いを底上げ。より香ばしく、よりふくよかで官能的な料理と酒に昇華する。

天寿 無農薬有機米 純米吟醸酒 ☆ 2024年申請予定
（天寿酒造）

23 年前から挑戦を始めた無農薬米を使用。15°C 以下の冷蔵蔵で 2006 年よりタンク貯蔵しています。吟醸仕込の品の良い純米酒。豊かな味わいの中に時間だけが醸すことができる味わい深さが魅力です。

＜キャビア 蛤 白エビ 香港麺を使った冷製＞

× 月の桂 祝米 純米大吟醸 にごり酒＞



＜寒鱈 からすみ 青葱と青花椒柚子胡椒のソースで＞

× 月の桂 祝米 純米大吟醸 にごり酒＞



「微発泡の軽やかさのある酒は最初の1杯目として最適。ただ、しっかり味わうとまろやかさや奥深いコクもある。それを考え、サッパリした皿と、香りの複雑さを楽しむ皿の、2つを合わせてみました」と上笹シェフ。
 最初の皿は、細い香港麺に蛤と金華ハムの出汁をかけた冷麺風。キャビアと白エビをのせている。麺の爽快な喉越しと海鮮の透明感ある旨みに、にごり酒の甘酸っぱさが映える。
 2皿目は、ネギや柚子胡椒、山椒を使った鮮やかな香り豊かなソースに、焼いた寒鱈をのせ、からすみを振りかけている。ソースの折り重なった香りが、酒の細やかな泡でさらに花開く。

祝米・純米大吟醸にごり酒【スパークリング】 ■ 原料米:京都産 祝100%使用 ■ 精米歩合:50% ■ アルコール度数:17度

くふぐ白子炭火焼き 金華ハムを使った極上の上湯 菊花あんかけ

× 天寿 生酏仕込純米酒 烏海山 爛>



4年ほどの熟成を経て角の取れたこの酒の爛は「絶対にクリーム系の料理と合うと思った」と上笹シェフ。まろやかな口当たりの酒と、ねっとりとした熱々の白子、上湯スープを一緒に含むと、口内はまさに中華風クリームソース。また、爛酒には和のテイストが少し欲しくなるといい、焼いた白子の上にわさびをのせている。爛の温度を高めると酒に酸が出現。口当たりがシャープになり、すっきりと白子の味をぬぐう。同じ爛でも温度によってガラリと味わいが変わり、ペアリングの楽しみが膨らむ。

■ 名称：天寿 生酏仕込純米酒 烏海山 ■ アルコール度数：15度 ■ 原料米：天寿酒米研究会産 美山錦 ■ 精米歩合：65%

くうなぎのカリカリ揚げ 五香粉香る甜醤油のソース和歌山のぶどう山椒の香り

× 天寿 生酏仕込純米酒 烏海山 冷>



北京ダックを作る手法を使い、皮をカリカリにしたうなぎ。その歯触りに、とろりとした身の脂を共存させた、メリハリのあるひと皿。中華風蒲焼とも言える甘いソースも加わって、ひと口目からインパクトがある。強い味をさらに酒の米の甘さが膨らませつつも、最後は生酏仕込み特有の酸ですっきりと切れる。

途中、料理にも入っているぶどう山椒の実を、酒のグラスにも入れると面白い。柑橘を感じさせるぶどう山椒の香りと軽い刺激が料理と酒をつなげ、ボリュームある料理も想像以上に軽やかに食べ進められる。

■ 名称：天寿 生酏仕込純米酒 烏海山 ■ アルコール度数：15度 ■ 原料米：天寿酒米研究会産 美山錦 ■ 精米歩合：65%

＜山形牛リブローズ 火鍋風スープ仕立て 酒釀でさっと炒めた
黄萋 春菊 マコモ茸と一緒に × 天寿 純米大吟釀 鳥海山＞



コースの中で唯一、辛味のある料理。表面だけさっと焼いた肉に、山椒や唐辛子のきいた熱々のスープを目の前でかけて完成させる。「サラッとした飲み心地ながら、華やかで甘さを感じる存在感のある酒。この甘さに対比させて辛い料理を合わせてみました」と上笹シェフ。料理の持つ香ばしさやスパイシーな辛味を、日本酒で気持ちよくリセット。料理にはないフルーティーな香りと甘さの要素が加わることで、単体では実現しない、幅広い味わいを楽しむことができるペアリング。

■ 名称：天寿 純米大吟釀 鳥海山 ■ アルコール度数：15度 ■ 原料米：天寿酒米研究会産 美山錦 100% ■ 精米歩合：50%

＜すっぽんの天津飯 × 月の桂 純米吟釀 柳＞



華やかな香りを持ち、透明感があるこの吟釀酒に、たっぷりコラーゲンを含むすっぽんを合わせた上笹シェフ。「コラーゲン豊富な食材には、日本酒もワインもアロマティックなものが合うんです」という。食べれば唇がベタベタするほどのすっぽん出汁のあんかけを、クリアな口当たりと喉越しを持った酒が拭う。同時に、すっぽんの持つ旨味の余韻を、酒が細長く縦に引き延ばす。卵とじは、ゆりね入り。これが酒にほのかなに感じられるヨーグルトのような香りとよく合う。

■ 名称：月の桂 純米吟釀 柳 ■ アルコール度数：16度 ■ 原料米：国産米 100% ■ 精米歩合：60%

＜杏仁豆腐 天寿 純米大吟醸 鳥海山を使って炊いた庄内柿のソースに 月の桂 祝米 純米大吟醸 にごり酒をブレンドして＞



デザートにはあえて日本酒のグラスを合わせず、かわりに、デザートそのものの中に酒を取り入れている。ペースト状にした庄内柿に、存在感のある「天寿 純米大吟醸 鳥海山」を入れて炊き、コクを深めつつキレを出す。火を止めて角切りにした柿を入れ、それが冷めたら「月の桂 祝米 純米大吟醸 にごり酒」を投入。にごり酒の甘酸っぱさを生かしている。

このソースを、ミルクィで柔らかな口当たりの杏仁豆腐と合わせて食べる。酒と渾然一体になった味わいは、米の甘さとはまた違う甘さが折り重なった面白さ。軽やかに食べられ、すっきりとした食後感だ。

天寿 純米大吟醸酒 鳥海山 〈天寿酒造〉

- 原料米：天寿酒米研究会産 美山錦 100%
- 精米歩合：50% ■アルコール度数：15度

祝米 純米大吟醸にごり酒【スパークリング】〈増田徳兵衛商店〉

- 原料米：京都産 祝 100%使用
- 精米歩合：50% ■アルコール度数：17度



会社名：株式会社増田徳兵衛商店
所 地：612-8471 京都市伏見区鳥羽長田町 135
代表取締役会長：増田 徳兵衛

増田徳兵衛商店は 1675 年【延宝 3 年】に、鳥羽伏見で創業した最古の酒蔵のひとつです。1965 年より、熟成古酒に着手。江戸時代の「本朝食鑑」を基に磁器の甕を別注し、純米大吟醸を最長 59 年寝かせた、蔵内で長期貯蔵熟成させた原酒が現存。美しい琥珀色へと、変化していく様は、世界の熟成された酒の中でも、熟成古酒の秘めたる奥深さと、滋味豊かな神秘性を秘めた味わい。また同年より日本酒で最初のスパークリングにごり酒を造り、にごり酒のパイオニアでもあります。



会社名：天寿酒造株式会社
所在地：015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下 117
代表取締役社長：大井 永吉

創業は文政 13 年（1830 年）。当主は代々永吉を名乗り、現在は七代目が跡を継いでおります。鳥海山と出羽丘陵に囲まれた矢島町は積雪も多く、秋田流低温長期発酵の酒造りには絶好の地です。仕込み水には鳥海山の伏流水、原料米は天寿酒米研究会を中心とする契約栽培米を 100% を使用し、水と米と大自然に恵まれたこの地で造る、最高の酒を目指しています。



レストラン名：中華寢台
所在地：50-0043 東京都渋谷区道玄坂 2 丁目 2 3 - 1 3
料理長：上笹 俊

シェフ上笹俊（かみささ しゅん）氏は、南青山の薬膳中華『エッセンス』に 7 年勤務し、後半の 4 年はセカンドシェフをつとめ、2019 年 10 月、『中華寢台』をオープン。お料理は、12 皿ほどのモダンなコース仕立て。広東と四川を融合したヌーベルシノワのお料理とワインのマリアージュがお楽しみいただけます。