

「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

第四回 末富 × 黒龍酒造 × 木戸泉酒造



メディアの登場も控え、予約も困難な日本料理店「末富」。この店を選んだ黒龍酒造の水野直人さんは、「今日は、皆さんが味わったことのない古酒・熟成酒の世界を体験するスペシャルな場。ならば料理も同様に、普段体験できない場所にしたいと思った」と言う。

今回登場する2つの酒蔵は、いわば対極にある酒を造る。黒龍酒造は、磨いた米による氷温熟成が基本だ。10年以上経った酒は“熟成酒”となる。対する木戸泉酒造は、“黒いお米”と言われる5%しか削らない米を使うことも。長期熟成する際は、常温にこだわって“古酒”を造る。「同じ時間を経た酒でも、これだけ色や味わいに幅があるという面白さも知ってもらえれば」と木戸泉酒造の庄司勇人さん。

蟹やふぐ、すっぽんという日本を代表する冬の美味に、合計11種類もの日本酒とのペアリングが行われた。



＜海老芋の煮物 × 黒龍 無二 2017 および 無二 2012＞



「ここでは、とろけるような海老芋を箸休めにしながら、「無二」の2つのビンテージとじっくり向かい合ってほしい」と黒龍酒造の水野さん。最低5年寝かせてからリリースされる、入手困難な貴重な酒だ。2017は最新のもの。「熟するとナッツのような香りも出てくる。2012はよりキリッと感じられる」と末富の女将。透き通る水の中を、奥深くに進んでいくように熟成を深めている。

黒龍 無二 2012 〈黒龍酒造〉
☆ 刻 SAKE 協会認定酒

ふたつとない季をかさねていくなかで、日本酒本来の美味しさを保ちつつ、その酒だけが醸しえる香りや味わいを深めていく。それを、私たちは「熟成」と呼びます。搾りたての新酒では得られない、やさしさとやわらかさ。保存環境にこだわることでなしえる、深みと旨み。弊社秘蔵の純米大吟醸原酒だけを水温貯蔵し、覚醒する円熟の境地。時を満たして辿りつく唯一無二の一滴を、「無二」と名付けました。

＜焼きすっぽん × 木戸泉 AFS(アフス) Ensemble 2004 & 2008＞



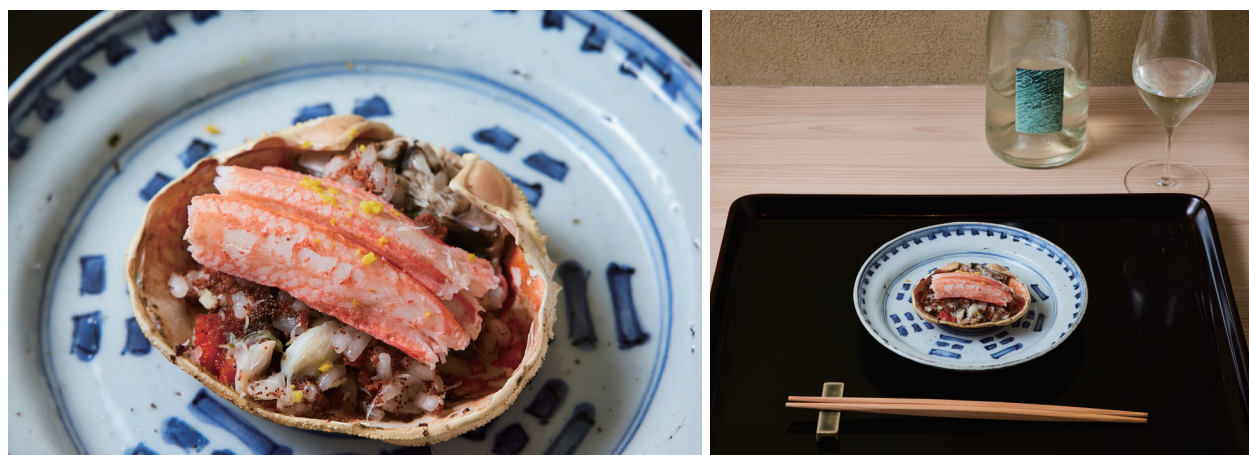
末富の名物の一つである、焼きすっぽん。濃く出したすっぽんのスープと酒や醤油を合わせたタレを塗り重ねながら炭火で焼いた、こんがりとした美味しさと、まったりとした舌触りを持つ一品。熟成したキノコのような香りも秘めるこの酒は、2004の持つ甘さ、2008の強目の酸味というそれぞれの特徴を合わせた複雑な香りと味。焼いたすっぽんと合わせ、ふくよかな味を広げたあとは、見た目からは想像できないキレのよさで、食後の口をすっきりとさせる。

木戸泉 AFS(アフス) Ensemble 2004 & 2008 〈木戸泉酒造〉
☆ 刻 SAKE 協会認定酒

高温山廃一段仕込みという独自開発した AFS。2004年と2008年の原酒をブレンドしエレガントな一本に仕上げた。AFSとは開発者3名の頭文字から命名。

原材料：米、米こうじ アルコール分：14%

<香箱蟹 飯蒸 × 黒龍酒造 ESHIKOTO AWA 2020 Extra Sweet>



ほんのりと柚子をかけた香箱蟹の脚の下には、外子（たまご）を絡めた飯蒸が入っている。内子（未成熟のたまご）やミソを一度に楽しめるのもこの蟹の魅力。合わせる最初の酒は、黒龍酒造の地元まで行かないと販売されていないというスパークリング。瓶内二次発酵のきめ細かな泡がグラスの底から綺麗に立ち上り、心地のいい甘酸っぱさが食欲をそそる。「白桃のような香りの後にくる旨み。スタートに最適」と「末富」の女将。

■ 名称：ESHIKOTO AWA 2020 Extra Sweet 〈黒龍酒造〉 ■ アルコール度数：13度 ■ 原料米：福井県産米

<すっぽんのスープ 焼き白子 茶碗蒸し × 木戸泉酒造 AFS (アフス) twelv.2018>



柔らかな茶碗蒸しの中に、白子が隠れている。上にかかるのは、すっぽん出汁のあん。滑らかなひと口の中に、焼いた白子の香ばしさがアクセントだ。こちらには、木戸泉酒造の中で唯一低い温度で熟成させているというスパークリングを。「黒いお米」と呼ばれる5%だけ削った米を使用するため、新酒の段階から色がついているという。5年を経たこの酒は、そのまま飲むと、りんごを使って作るシードル酒を感じさせる酸味。料理と共に味わうと、白子のクリーミーさや、すっぽんのコラーゲンの旨みをすっきりと切りながら、甘みのある柑橘フルーツのような酸を広げる。

■ 名称：AFS twelv.2018 (瓶内二次発酵) 〈木戸泉酒造〉 ■ アルコール度数：12度 ■ 原料米：亀の尾 (千葉県産自然栽培米) ■ 精米歩合：95%

<松葉蟹しんじょうのお椀 × 黒龍しずく 2021>



「もともと、“しずく”は越前蟹に合わせるのがテーマで造ったお酒です」と黒龍酒造の水野さん。
蟹の繊細な甘さを存分に味わうために、できるだけ雑味を抜くべく、酒の絞り方も圧をかけずに自然の重力を使う。自然に落ちてくるしずくが、“しずく”の名前の由来だ。みずみずしくも柔らかな酒が、蟹しんじょうの優しい口当たりや甘さ、中に隠されたミソの風味を際立たせる。

■ 名称：黒龍 しずく 2021 大吟醸〈黒滝酒造〉 ■ アルコール度数：16度 ■ 原料米：兵庫県東条産山田錦 ■ 精米歩合：35%

<河豚のお刺身 あん肝ポン酢、ナマコ、このわた × 黒龍 石田屋 2021 および 木戸泉 自然米山田錦 2019>



透明感のある河豚の刺身。こちらにはそれぞれの蔵元が酒を合わせた。黒龍酒造の酒は「石田屋」。最低2年寝かせてからリリースされるもので、造り立てはきつく感じるアルコールが、2年経つと角が取れてまろやかに。河豚と共に清らかなペアリングが完成する。木戸泉酒造が合わせたのは「自然米山田錦 2019」。60年もの間、自然農法を手がける田んぼからとれた山田錦を贅沢に使用。あっさりしたフグに力強い旨みをのせていくかのような、攻めのペアリングに唸る。

■ 名称：黒龍 石田屋 2021 純米大吟醸〈黒滝酒造〉 ■ アルコール度数：16度 ■ 原料米：兵庫県東条産山田錦 ■ 精米歩合：35%

■ 名称：木戸泉 自然米山田錦 2019 〈木戸泉酒造〉 ■ アルコール度数：18度 ■ 原料米：山田錦（埼玉県産自然栽培米） ■ 精米歩合：60%

＜河豚の唐揚げ × 木戸泉 古今 30 年熟成＞



淡泊な河豚に厚みを加える唐揚げ。その香ばしさを、キャラメルのような甘さと濃厚さをもつ 30 年熟成の古酒が受け止める。昭和 31 年から熟成を前提に酒を造ってきているという木戸泉酒造。当時から、これらの酒が世界に出ることを想定し、「船便で海外に運べる酒」ということを念頭に常温での熟成にこだわってきたという。年月と温度が醸す、濃い色と深く甘やかな味わい。そこにしっかりとした酸が加わる。どこかノスタルジックなペアリングである。

■ 名称：木戸泉 古今 30 年熟成（木戸泉酒造） ■ アルコール度数：18 度 ■ 原料米：山田錦（兵庫県産米） ■ 精米歩合：60%

＜松葉蟹 しゃぶしゃぶ × 黒龍 吟風 2017＞



食事の最後は、出汁の中で松葉蟹のしゃぶしゃぶ。出汁の中から、蟹の甘く繊細な味がくっきりと浮き上がる。シンプルだけに素材の良さがストレートに伝わる。合わせる酒は、醸造責任者の出身地である北海道の米を使って造った“吟風”。2017 年は、辛口ながらに熟成して出てきた甘さが特徴。ほんのりとした甘さが、蟹の旨みをひと回り持ち上げる。その余韻を、酒の引き締まった酸がすっと品よく切る。

■ 名称：黒龍 吟風 2017（黒滝酒造） ■ アルコール度数：17 度 ■ 原料米：北海道産吟風 ■ 精米歩合：40%

＜みかんのゼリー × 木戸泉 AFS (アفس) Stratae 2019 貴醸酒＞



みかんの皮の中に入った、果汁をたっぷりと使ったゼリーが、優しい口当たりと共にコースの最後を彩る。贅沢な甘さを持つこの貴醸酒は、“貴醸酒で貴醸酒を仕込む”という珍しいもので、甘さと酸味のどちらもが非常に高いところでバランスを保った酒。口に含んだ時の甘さのインパクトも強いが、それが強い酸で綺麗に切れる。

貴重な料理と貴重な酒が続いた一期一会の晩餐会。その余韻を楽しみつつも、最後をピシッと締めてくれる酒である。

AFS (アفس) Stratae 2019 貴醸酒 〈木戸泉酒造〉

- 原料米: 米、日本酒 (貴醸酒)、米こうじ
- アルコール度数: 12 度



会社名: 黒龍酒造株式会社

所 地: 910-1133 福井県吉田郡永平寺町松岡春日 1-38

代表取締役: 水野 直人

黒龍酒造は手造りの日本酒を追求し続け、北陸はむろんのこと日本で屈指の知名度をもつ蔵元です。酒米は主に兵庫県東条産の山田錦や福井県大野市産の五百万石を使用、その酒米を丁寧に磨き上げ、創業時から継承してきた独自の技術と最新の技術を融合させ、日々酒質の向上をめざしています。



会社名: 木戸泉酒造株式会社

所在地: 298-0004 千葉県いすみ市大原 7635-1

代表取締役社長: 荘司 勇人

明治 12 年 (1879 年) 創業。三代目蔵元の強い想い「旨き良き酒」をモットーに昭和 31 年 (1956 年) に独自開発した高温山廃仕込みで熟成を前提とした骨太の酒を醸す。以来、毎年熟成を重ねていき、今では 50 年を越す熟成酒を保有する蔵となる。自然醸造という言葉も大事にし、全量純米酒 (一部貴醸酒含む)、酵母無添加、そして原料米は契約農家の自然栽培米 100% を目指す (現在使用率 75% 超)。



レストラン名: 末 富

所在地: 非公表

料理長: 末富 康雄

最高級品を集め洗練された空間と、シェフ末富康雄氏の個性を映した料理が融合する「末富」。磨き上げられたスキルとビジョンによって完成された見事な料理に没頭できる、大人の美食家が集うレストランです。