

平成26年度 「日本酒の会」報告

山田 勉

平成26年1月29日(水)に、ワイン同好会の番外編として、第3回「日本酒の会」が開催されました。

日本酒の会は、平成21年2月18日の第1回、平成23年6月27日の第2回に続きます。

会場は新橋駅近くのイタリアンレストラン「ピアットデルベオーネ」で、魚介を中心とした、日本酒に合うメニューが供されました。

お酒は、

[01]千福@広島呉「千の福めぐり」：生貯蔵酒，吟醸酒，純米原酒の三種飲み比べ

[02]手取川@石川白山「吟 本流純米大吟醸」

[03]開運@静岡掛川「伝 波瀬正吉 大吟醸」

[04]七田@佐賀小城「純米吟醸 無ろ過生」

[05]寫楽@福島会津若松「純米吟醸 ささめゆき」

[06]新政@秋田「純米大吟醸」

[07]菊正宗 嘉宝蔵@兵庫灘「大吟醸 灘」

[08]萩の鶴@宮城栗原「純米大吟醸 試験醸造酒生原酒 瓶内二次発酵」

[09]墨迺江@宮城石巻「BY1号 純米吟醸 生原酒」

[10]縦野川@山形坂田「純米大吟醸 主流」

[11]富翁@京都伏見：ブラインドテイスティング

[12]梵@福井鯖江「超吟」：皇室献上品。兵庫県特A地区産契約栽培 山田錦を極限の精米歩合21%まで磨いたお米を100%使用して造られた純米大吟醸酒を、さらにマイナス8度C以下の超低温で5年間熟成された究極のお酒です。

参加者14名に、好みの酒のアンケートをとりましたが、かなり割れました。日本酒は難しいですね。

Menu

*Antipasto Freddo*

赤海老を浮かべた人参のパパロア

春菊とごぼうのサラダ

冷たい菜の花と温かいホタルイカのソース

*Antipasto Caldo*

白子のムニエル 焦がしバターソース

さんまのコンフィ

ツブ貝とセロリのソテー

*Zuppa, Carne*

大山地鶏手羽元ときのこのスープ

牛肩ロースで巻いたサルシッチャのロースト

*Risotto*

かに味噌、黒豚のラグー、  
2種類のリゾット

29・Gennaio 2014

