

日本各地の美酒&ペアリングをご紹介します！

第1回日本の酒とつまみフェスティバル

10月6日(水)~26日(火) / 大丸東京店 地階 和洋酒売場、弁当・惣菜売場

大丸東京店のデパ地下では、催事場で同時期開催される名物催事で1975年にスタートした日本で最も歴史のあるワインフェア「第99回 世界の酒とチーズフェスティバル(10/6~10)」にあわせて、「第1回 日本の酒とつまみフェスティバル」を初開催いたします。おうち飲みが増えている今、世界の酒だけではなく、日本各地のお酒にスポットを当て、普段取り扱いのないアイテムも含め、約300種類を取りそろえます。そのなかから、今回バイヤーが特におすすめるお酒とともに、その酒蔵の代表に聞いた、相性バッチリのメニューをご紹介します。

〈東京エールワークス〉(東京)



かつて江戸の四宿の一つであった板橋。「TOKYO ALEWORKS」は、そんな東京の玄関口ともいえる街で、真のクラフト・ビールの醍醐味を伝え、板橋から世界へつなげるブリューイングの懸け橋となるコミュニティを築いています。

←フラゴン・フィラー・ESB 330ml 748円

醸造責任者 ポプ・ストックウェル氏のおすすめペアリングメニューは「魚フライ」

魚の旨味と衣のサクサク感にフラゴンフィラーの麦芽の甘味と重くないボディがベストマッチです！〈魚道楽〉あじフライ 1尾237円



〈長濱蒸溜所〉(滋賀)



2016年11月に稼働した日本最小クラスの蒸溜所。この小さな蒸溜所で作られたクラフトウイスキーが、100年後にたくさんの方々によるこんでいただけるように、という想いで造られています。

←アマハガン Edition No.3 ミズナラウッドフィニッシュ 700ml 7,590円

ブレンダー 屋久 佑輔氏のおすすめペアリングメニューは「合鴨のスマーク」

AMAHAGAN Edition No.3のもつミズナラ樽由来のオリエンタルな芳香が、鴨のジューシーさとよく合います。〈ポール・ボキューズ〉合鴨とオレンジの芳醇ピネガー仕立て 675円



〈サクラオB&D〉(広島)



ポタニカルを広島産にこだわり、ドライ・ジンの本場イギリスの伝統的な製法で蒸留。SAKURAO DISTILLERYから世界に向けて送り出す、Made in 広島のクラフトジンです。

←桜尾 ジン HAMAGOU 2021 700ml 2,860円

蒸留責任者 山本 泰平氏のおすすめペアリングメニューは「生ハム・スモークサーモン」

味が濃くしっかりした塩気の生ハムやスモークサーモンと、桜尾ジンハマゴウの清涼感のあるハーバルな香りが相性抜群です。〈西洋銀座〉スモークサーモンのゼリー寄せ~ディルクリーム添え~669円



〈よしのや〉(長野)



江戸時代の寛永年間創業。善光寺大本願に隣接する長野県西之門町にて、酒・味噌を醸造し、「善光寺の酒」として親しまれています。

←西之門 純米吟醸秋あがり 720ml 2,200円

よしのや営業担当 原田卓生氏のおすすめペアリングメニューは「ローストビーフサラダ」

生酒を思わせるジューシーさと熟成感を合わせ持つ軽快な飲み口。ローストビーフのさっぱりとした旨みと、野菜とドレッシング

やソースからのさわやかな酸との調和が軽く冷やしたこの秋上がりとベストマッチ。ワイングラスで香りもお楽しみください。〈ポール・ボキューズ〉キノコとローストビーフのサラダ シャテーニュ仕立て 100g 378円



取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)

藤井・宮川