

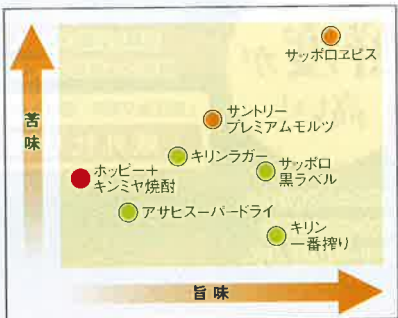
メキシコ料理店「アンベ・クアトロ」でホッピーに蒸留酒ピンガを注いだカクテル「ホピンガ」を味わう。



ホッピーで盛り上がるモツ焼き居酒屋【尻白】の店内。

かつてのどのアルコール味のジャンルにも属さない味になった。おもねることのない独特の味は、苦味や辛味が突出せず、ノミネーションには欠かせない」と類さんは力説する。肉料理や和風料理との相性がよいので、つまみは美味しく、ジョッキも次々と空いていく(※グラフ参照)。

二次会は、ホッピー本社のあるピルの地下へ直行した。「アンベ・クアトロ」というメキシコ料理店で、ライブ設備も整う。ミーナさんは、



※注・酒文化ノミネーションとは味覚センサーなどを用いて味を科学的に探求する「味香り戦略研究所」が消費者視点に立った本物の味、新しいお酒の楽しみ方などを、全国の蔵元や酒場を訪ねながら探求する新企画である。
http://www.mikaku.jp/

DATA

『尻白』(しりうす)
東京都港区赤坂3-12-10 赤坂サンビル2F
電話 03-3585-2466

『アンベ・クアトロ』
東京都港区赤坂2-15-12 パール赤坂B1
電話 03-3585-0065

店のフロアズン・マルガリータが大のお気に入り。類さんは、ブラジルの蒸留酒ピンガでホッピーを割ったオリジナルホッピーカクテル「ホピンガ」をオーダー。ポージョ・ライス、タスケーニョ、海老のガーリックオイル炒めなど、挽肉、スパイス、野菜が見事に調理されたメキシコ料理のあれこれ。お酒と料理と、そして楽しい会話はどんどん弾んでいく。仕上げのテキーラの効用で身も心も熱くなった。

この盃を受けてくれ

新連載

酒文化ノミネーションの勧め



まずはギンギンに冷えたホッピーで乾杯! 「酒場詩人」の吉田類氏(左)と今年創業百周年を迎えるホッピービバレッジ社副社長の石渡美奈さんはホッピー設備で盛り上がる。

写真家 | 小平尚典

勸君金屈卮

「こんばんは、類さん」「ハイ、ミーナさん」と挨拶を交わしたの
は、東京・赤坂にあるモツ焼きの居
酒屋「尻白」。「味香り戦略研究所」
が提案する「酒文化ノミネーション」
の酒場放浪記「ナビゲーターで酒
場詩人の吉田類さんと、ホッピー・
ミーナこと今年3月6日に創業百周
年を迎えるホッピービバレッジ社副
社長の石渡美奈さんにご参加いた
いた。乾杯は、もちろんギンギンに
冷えたホッピーから。下町から山
の手までホッピー人気は磐石で、ホッ
ッピーの輪は広がるばかり。25度の甲
類焼酎との相性の良さは、のどを通過する時
その醍醐味がわかる。
ビールにはないそのう
まさ。「この歴史的な
出会いによってクセの
ない飲み口が得られ、



『尻白』ではホッピーと焼酎の様々な組み合わせが楽しめる。