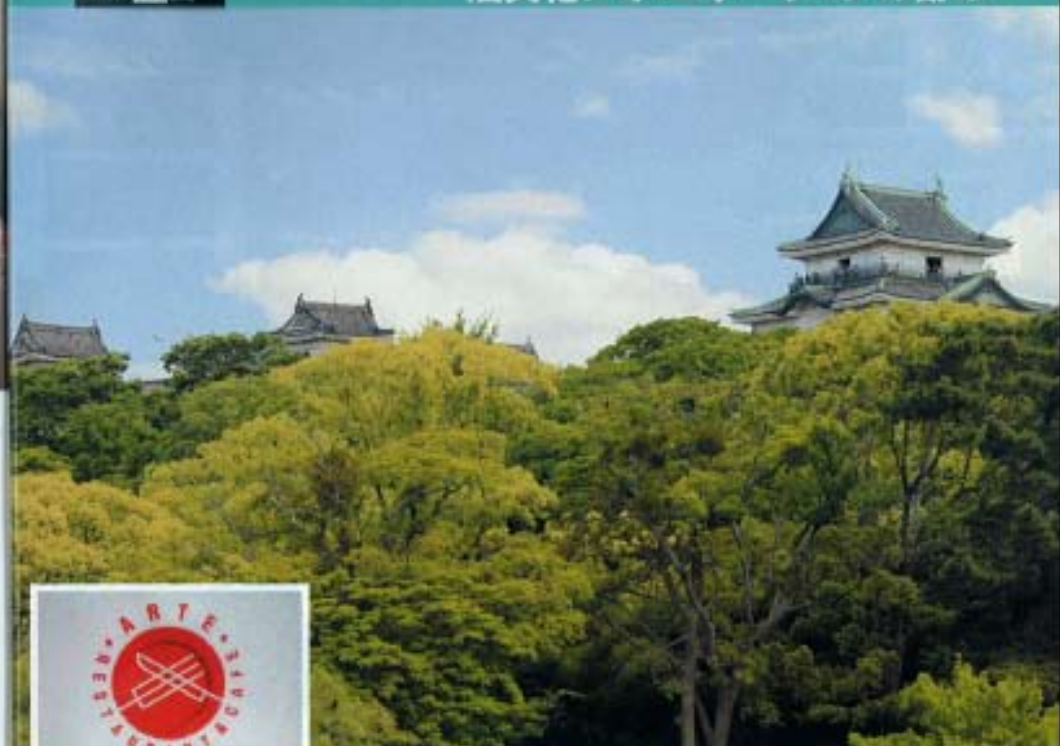


この盃を受けてくれ

第五回

酒文化ノコミュニケーションの勧め



〔上〕 緑に囲まれた和歌山城は紀州徳川家の居城
〔左〕 レストラン＆カフェ「ARTE」の看板



写真家 | 小平尚典

勸君金屈卮

梅雨が終わると、夏の夜空を仰ぎながらジョッキを干す、心地よい風が吹き通るあのビアガーデンが恋しくなる。

今回は、温暖な気候が育む食の宝庫で、万葉集にも詠まれた和歌浦などの景勝地を擁する、紀伊徳川家発祥の地、和歌山を訪れた。

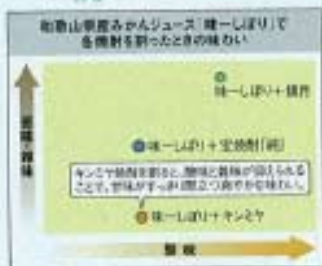
街の中心にどんと構える和歌山城辺りを散策しながら、坂を下っていくと、夕陽に照らされて赤く染まった一風変わった近代的な建物があらわれる。黒川紀章設計の和歌山県立近代美術館だ。館内のレストラン「ARTE」で、ちょうど噂のビアテラスがオープンしていた。とりあえずジョッキ片手に乾杯！ ふと目をやるとビール樽の隣にキンミヤ焼酎を発見。ホッピー割やソーダ割に合う焼酎として、関東や東京の下町で人気沸騰中だ。ついに関西にもこのブームがきたか！ そもそもキン

ミヤ焼酎とは、弘化3年（1846年）に創業した宮崎本店が製造する甲類焼酎である。三重・四日市の鈴鹿川伏流水で仕込んだ適度なミネラルが、まろやかな味わいを提供し、ホッピーやソーダだけでなく、果物ジュースとの相性も抜群。早速、キンミヤ焼酎を、和歌山県の高級ブランドみかん「味一みかん」だけを贅沢に搾った「味一しぼり」で割って飲んでみた。みかんの甘味と酸味のバランスが絶妙で、全体的に丸みのあるまろやかな味わいで、お酒落な

カクテルを飲んでいようだ。味香り戦略研究所のグラフからも分かる通り、キンミヤ焼酎は甲類焼酎の中でも、柑橘類の苦味や雑味を和らげる効果があり、苦味や雑味が抑えられた分、甘味と酸味が際立つ。厳選された肉料理や魚料理、パスタやピザだけでなく、オーナー厳選の果実常備ベリーーフサラダをチョイスすれば、栄養バランスも抜群。梅ジュースとも相性が良く、食材の宝庫、紀州ならではの味わいを楽しめる。日本のアブソルート・キンミヤ万歳！



〔右〕 美術館の2階にオープンしたビアテラス
〔左上〕 黒川紀章設計の和歌山県立近代美術館
〔左下〕 キンミヤ焼酎と和歌山のブランドみかんジュース「味一しぼり」は絶妙の組み合わせ



※注・酒文化ノコミュニケ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、全国の酒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

【株式会社宮崎本店】
三重県四日市市橋町南五味塚972番地
電話 059-397-3111
<http://www.miyayaki.co.jp/>
レストラン＆カフェ「ARTE」
和歌山県和歌山市吹上1-4-14
県立近代美術館2F
電話 073-427-3126
<http://www.fans.tv/artel/>

勸君金屈卮