

～ワイングラスで飲みたい日本酒～

株式会社 せんきん

〒栃木県さくら市馬場106
☎028-681-0011
http://www.senkin.co.jp/

美酒礼賛 Vol.2

●アルコール度数：17～18度 ●精米歩合：55% ●日本酒度：-3
●酸度 2.1 ●米：ひとごち ●容量：720ml ●価格：1,450円(税込)



仙禽 純米吟醸 中取り無濾過生原酒 せんきん

●文／葉石かおり(きき酒師) 写真／長尾 迪



「原点回帰」した新たな味

日本において醸造文化が芽生えたのは、遥か遠い縄文時代のこと。果実で酒らしきものを作った形跡が残っていたというのだから驚きである。裏を返せば、日本人はそれだけ酒が好きということなのかもしれない。

21世紀の今、多くの日本酒メーカーはホーロータンクを主に使い、コンピュータという文明の利器を使って酒を造っている。そんな時代に逆らうよう、「原点回帰」と銘打って古典的な木桶仕込みを始めたのが株式会社せんきんだ。

栃木県で2番目に古く、代表者の薄

井一樹氏は“若手蔵元のエース”として注目を集める躍進的な蔵でもある。

今回、選んだ酒は『仙禽 純米吟醸 中取り無濾過生原酒』。この酒を初めて口にした時、初恋を彷彿とさせる気分になった。独特の甘酸っぱさが、そう思わせるのか。何とも胸をキュンとさせる味わいである。香りはタイヤバリなど南国でスコールが上った後、白い花々から発せられる甘い香りを思わせる。南国の花に似ているからか、この芳しい香りを逃がさないよう、あまり冷やし過ぎないほうがいい。奥に潜む清流の側で感じる爽やかな香りを愛でつつ、ぐいっと五臓六腑に染み込

ませるのが、またたまらない。

喉越しはどこまでもなめらか。恋を重ね、丸みを帯びた大人の女性といった感じだ。こなれた味わいは、飲み飽きすることなく、長時間つきあえる。飲み終わった後も舌全体にジーンと印象を焼き付けるところは、さすがといったところだ。

今の季節ならほたるいかなの酢味噌和えや、フルーツトマトと新玉ねぎのマリネが最高の酒肴になる。頬が緩む軽快な酸味に合わせ、酢を使ったフルーティな料理が良く合う。初恋の何とも言えぬ甘酸っぱい思い出を内に秘めつつ、飲みたい酒である。