

美酒礼賛 Vol.12

- アルコール度数：17度 ●精米歩合：70% ●日本酒度：+2
- 酸度：1.7 ●米：契約栽培米ヨネシロ、しらかば錦
- 容量：720ml ●価格：1155円(税込)



豊香 純米原酒 生一本

●文／葉石かおり(きき酒師) 写真／長尾 迪



若き蔵人のセンスが生きる酒

先月に引き続き、酒の王・豊島屋のもう一つのブランド「豊香」を紹介である。元々、この蔵の主要ブランドは「神渡」だったが、近年になり、限定流通の「豊香」を世に放った。“米の旨味を引き出す低温発酵と、蔵人独自のデータに基づいた酒造り”をモットーに、若い感性を生かして醸された酒は、またたく間に若者から支持され、「神渡」と並ぶ人気となる。余計な装飾のないスッキリとしたラベルに、揺らぎのない蔵元の自信を感じる。

数種あるタイプの中で、蔵元がセレクトしたのが「豊香 純米原

酒 生一本」。グラスに注いだ瞬間、丁寧に造られた酒だけが持つ妖艶なまでの艶と、熟れた果実を思わせる芳しい香りに圧倒される。みずみずしさにあふれ、どんな温度帯でもへたるのが特徴的だ。最初を感じるのは甘味。酸味へとゆっくりバトンタッチしたかと思うと、さらに最終走者の辛味へとバトンが渡されてゆく。原酒でありながら、ツンとしたアルコール感がなく、大吟醸クラスの透明感がある。コストパフォーマンスに長けた寛容な味わいは、料理に対しても柔軟に対応してくれる。

あふれんばかりの果実味に合わせたいのが、千切りりんごと鯛のマリネだ。酸味と果実味が口中で

一つになり、双方のポテンシャルを最大限に発揮させてくれる。少し変わったところでは、ホタテのフリットの野沢菜タルタルソース添えなんていうのもいい。蔵がある長野県の名物・野沢菜をピクルス代わりにタルタルソース風に仕立て、それを熱々のホタテのフリットにかける。これがまた盃が見ている間に空になるほど美味しい。若き血潮が流れた酒は、料理のジャンルを選ばないのだ。

時代の風に乗った「豊香」の逆襲はまだまだ続く。“地酒”という域にとどまることなく、これから大きなステージで花を咲かせるに違いない。