



2019年 令和元年、7月13日（土）に、  
開催25回記念、  
「日本酒と楽しむイタリアンの会」 Vol.25を  
クッチーナ アミカ にて開催致しました。

開催25回を記念し、はじめての試みとして、参加者の皆さんによる、グッドペアリングコンテスト、代表の手島 麻記子による、これまで全24回のグッドペアリングについての映像によるふり返りなどで、  
〈日本酒とイタリアン〉の新たな未来に向けて飲み、語り合う、開催25回記念にふさわしい素晴らしい会となりました。



# 祝辞&微発泡 純米うすにごり生酒「綾」にて乾杯！

代表の手島 麻記子より  
感謝の挨拶



会員の村田健様より、  
あたたかな祝辞を  
頂戴しました。



明治神宮、神田明神の御神酒である、  
豊島屋本店（東京）様の吉村社長  
のご挨拶と共に、「綾」にて乾杯！



すっきりとした飲み口のスパークリング酒「綾」で喉を潤した後は、料理を  
頂く前の、10種類の日本酒の事前ティスティングです。

この日のために、代表の手島がセレクトした10種類の日本酒は、どれも人気  
銘柄ばかり。つつい飲み続けたくなるのを、グッと我慢して、少しずつ試  
飲しながら味を記憶します。



カウンターにずらりと並んだ、10種類の日本酒を事前ティスティング



◆当日の日本酒ラインナップ

- ①而今 無濾過特別純米 (三重)
- ②飛露喜 純米大吟醸 (福島)
- ③黒龍 純米吟醸 (福井)
- ④紀土 純米吟醸「夏の疾風」(和歌山)
- ⑤菊姫 山廃純米 (石川)
- ⑥播州一献 純米生 超辛口 (兵庫) 7月11日しぼり立て
- ⑦萩の鶴 純米吟醸 (宮城)
- ⑧醸し人九平次 ル・カー ランデブー 純米大吟醸 (愛知)
- ⑨金婚 十右衛門 無濾過純米 原酒 (東京)
- ⑩鉾杉 KH改 (三重)

## 当日のお料理

クッチーナ アミカ  
星川 香奈子オーナーシェフより、  
本日のこだわりのお料理について、  
説明を頂きました。



A.自家製スモークサーモンと10種類の野菜を使ったサラダ

B.水牛のモッツァレラを使ったカプレーゼの生ハム添え

C.カチュッコ

D.特製カルボナーラ

E.ローストポークのバジルソース

F.チーズの盛り合わせ

(日本酒「神亀」の酒粕とみりんに漬けた、特製ゴルゴンゾーラ)

デザート(ガトーショコラ)

コーヒー、紅茶



さて、いよいよお料理がスタート！

一口味わった後は10種類のどのお酒と合いそうかをイメージして、カウンターへ。

食べて考え、飲んで考え、その間には、代表の手島から今までの24回の開催を振り返って、各回の「ベストペアリング」の報告が映像であり、参加者の皆さんは、大忙しながらも、その合間をぬってのおしゃべりもはずみ、あっという間に3時間が経過しました。



当会、名誉会員様のご紹介:左から、大塚信夫様、近藤勝彦様、川口元様、杉原 英二様。

当会では、「日本酒と楽しむイタリアンの会」に、10回以上のご参加を頂きました皆さまを、名誉会員として登録させて頂き、「日本酒とイタリアン」のオピニオンリーダーとして活躍して頂いております。

いよいよ、参加者の皆さんによる投票による、  
ベストペアリングの発表です！



<各お料理とのベストペアリングに選ばれた日本酒です！>

- ◆ 自家製スモークサーモンと10種類の野菜サラダ

♥ 而今 無濾過特別純米 (三重)

- ◆ 水牛のモッツァレラを使ったカプレーゼの生ハム添え

♥ 醸し人九平次 ル・カー ランデブー 純米大吟醸 (愛知)

- ◆ カチュッコ

♥ 萩の鶴 純米吟醸 (宮城)

- ◆ 特製カルボナーラ

♥ 菊姫 山廃純米 (石川)

♥ 金婚 十右衛門 無濾過純米 原酒 (東京)

- ◆ ローストポークのバジルソース

♥ 黒龍 純米吟醸 (福井)

♥ 金婚 十右衛門 無濾過純米 原酒 (東京)

- ◆ 特製ゴルゴンゾーラ (「神亀」の酒粕とみりんに漬けたもの)

♥ 鉾杉 KH改 (三重)

日本酒業界の重鎮でいらっしゃる、  
門司 健次郎様(右)、刀禰 俊哉様より、これからの国際社会における日本酒、  
日本人として伝えていきたい、伝統文化としての日本酒など、大変貴重なお話を伺いました。



<これからの「日本酒と楽しむイタリアンの会」に向けて>



驚くべき速さで変化する時代の波のなかで、3千年余りという歴史を  
生き抜いてきた私たちの日本酒が、世界中の人と人を繋ぎ、日本を  
代表する食文化として、次世代に引き継がれていくよう、その伝統と  
歴史を学びながら、新しい多様な楽しみ方を、イタリア料理との相性  
や、イタリアの食文化、ライススタイルをも通じながら、追求する会  
でありたいと思っています。

今後とも、どうぞ、よろしくお願い申し上げます。

2019年8月吉日

日本酒と楽しむイタリアンの会  
代表 手島 麻記子

<事務局及びこの件に関するお問い合わせ先>

日本酒と楽しむイタリアンの会 事務局

(株)彩食絢美内

E-mail : [info@saishokukenbi.com](mailto:info@saishokukenbi.com)