



2017年1月17日(金)に「日本酒と楽しむイタリアンの会」Vol.23をレストラン アルポルトにて開催致しました。今回は鳥取県 千代むすび酒造「強力米の日本酒」と日本を代表する「片岡 護シェフの極上イタリアン」のコラボ。



鳥取県の幻の復活米、＜強力米＞の日本酒と、日本のイタリア料理界を代表する、現代の名工のお一人である、片岡 護シェフによる洗練を極めたイタリアンとのペアリングの会です。今回は、＜強力米＞復活後、平成10年に結成された「強力を育む会」の設立準備段階から参加し、＜強力米＞の酒造りを続けている、千代むすび酒造株式会社（境港市）の岡空 晴夫社長をお招きし、＜強力米＞の日本酒の魅力や、港町での米づくり、酒造りの日々についての貴重なお話をお伺いしました。



★純米 強力60にて乾杯！



～参加者の方から頂いた感想です～  
食と酒の会（イベント）だと、大時間から始まることが多いのですが、時味されて、パワフルなものから始められたり、なるほど、と納得する会でした。

千代むすび酒造株式会社・岡空晴夫社長よりご挨拶と、それぞれのお酒について、詳しいご説明を頂きました。

<http://www.chiyomusubi.co.jp/>



イタリアンの会では3度目のコラボとなる、レストラン アルポルト・片岡シェフよりご挨拶と、日本酒とイタリア料理のペアリングについて、いろいろお話し頂きました。

本日の日本酒ペアリングメニュー

★1皿目 たらこのカナッペ



★純米吟醸 強力おおにごり生

- ◆原料米 鳥取県産 強力
- ◆精米歩合 50%【無濾過生 氷温貯蔵】
- ◆アルコール 17~18度
- ◆日本酒度 +5.0
- ✕ 価格 1,650円(税別) 720ml

☆今、注目されている強力米を低温発酵させた活性おおにごり酒です。名の如く、米は強く硬く、熟成する程に 味を醸し出します。



★2皿目 平目のカルパッチョ



★純米 強力60

- ◆原料米 鳥取県産 強力
- ◆精米歩合 60%
- ◆アルコール 15度
- ◆日本酒度 +7
- ◆価格 1,250円(税別)

✕ 720ml ☆滑らかな喉越しと豊かなコク、強力米特有の酸味がキレをもたらします。冷やから常温、燗酒と様々な温度帯で楽しんでいただける純米酒です。味のしっかりとしたお料理と合わせて。境港の名物・ヘニズワイガニなど相性抜群です。



★3皿目 毛ガニとアボカドのセルクル仕立て



★純米吟醸 強力50

- ◆原料米 鳥取県産 強力
- ◆精米歩合 50%
- ◆アルコール 16~17度
- ◆日本酒度 +5
- ◆価格 1,500円(税別) 720ml

✕ ☆華やかさとふくよかさが調和した香りがします。なめらかな味と酸味が心地良く、とてもすっきりしています。少し冷やして、タコの酢の物や豆腐、焼き鳥、大根の煮物などと一緒に食中にお召し上がり下さい。



Best  
ペアリング!

★4皿目 大根のココット焼とほたて貝のグリル



★純米吟醸 強力50

- ◆原料米 鳥取県産 強力
- ◆精米歩合 50%
- ◆アルコール 16~17度
- ◆日本酒度 +5
- ◆価格 1,500円(税別) 720ml

✕ ☆華やかさとふくよかさが調和した香りがします。なめらかな味と酸味が心地良く、とてもすっきりしています。少し冷やして、タコの酢の物や豆腐、焼き鳥、大根の煮物などと一緒に食中にお召し上がり下さい。



こちらは上燗でお楽しみいただきました。

★5皿目 春の鯛と野菜のスパゲッティ



★純米吟醸 山田錦50

- ◆原料米 鳥取県産 山田錦
- ◆精米歩合 50%
- ◆アルコール 16~17度
- ◆日本酒度 +3
- ◆価格 1,500円(税別) 720ml

✕ ☆なめらかでスムーズな甘味と、すっきりとした酸味が調和してまどまりが 良いお酒。金ふぐの煮物や帆立貝の焼き物、はまぐりの酒蒸しなどと合わせて常温で 食中に飲むのがオススメ！ 日々の基本酒として飲みたいお酒です。



★6皿目 たら白子のリゾット強力米を使って

✕★純米大吟醸 強力30

- ◆原料米 鳥取県産 強力
- ◆精米歩合 30%
- ◆アルコール 16度
- ◆日本酒度 +3



◆価格 5,000円（税別） 720ml  
 ☆強力シリーズ最高精米。米の芯の部分のみを使用した純米大吟醸です。深い味わいでありながらキレのある 良いお酒です。



今回は、千代むすび酒造さんのある、鳥取県の食材を取り入れたメニューとなりました。

この日のために片岡シェフが考案した「強力米を使ったリゾット」は、バルミジャーノ・レッジャーノ、乾燥しいたけ、ごぼう、3つの風味がベースとなった一皿に、良質な日本食材の力とシェフのクリエイティビティに絶賛の声があがりました。

\*どんこ <http://www.k-suitake.com/>  
 \*ごぼう <https://www.facebook.com/tottorihiroshinseika>

★7皿目 えぞ鹿のローストごぼうビューレ添え

★純米大吟醸 強力30



◆原料米 鳥取県産 強力  
 ◆精米歩合 30%  
 ◆アルコール 16度  
 ◆日本酒度 +3  
 ✕ ◆価格 5,000円（税別） 720ml

☆強力シリーズ最高精米。米の芯の部分のみを使用した純米大吟醸です。深い味わいでありながらキレのある良いお酒です。



★8皿目 りんごのタルトと糀甘酒アイス

★微発泡性純米吟醸 しゅわっと空く生>



◆原料米 鳥取県産 山田錦  
 ◆精米歩合 60%  
 ◆アルコール 12~13度  
 ◆日本酒度 +2  
 ✕ ◆価格 1,200円（税別） 720ml

☆ほのかな甘味と香りがあり、食前酒や食後のデザート酒として気軽に飲めるお酒です。女性やあまりお酒の飲めない人にもオススメです。



デザートは、千代むすび酒造さんの糀甘酒で作ったアイスを添えて。

千代むすび酒造・岡空社長からも、そして参加者の方からも、その意外性に驚きの声を頂いたペアリング(食べ合わせ)提案は、2010年の当会発足以来、ペアリング研究を重ねてきた手島と、片岡シェフによるものです。

### ★会員のみなさまの感想★

- ・イタリアンとの日本酒のペアリング、とても美味しく、味比べをするのが、とても楽しかったです。ありがとうございます。
- ・蔵元の方が参加されると嬉しいですね。
- ・とても美味でした。これから日本酒を世界へPRできるようにメディアとしてもがんばります。
- ・千代むすびのキレイさに驚いた。イタリアンに合う。ただし、吟醸でもしっかりとしたコクがあり、料理に負けない。さすが、「強力」だけある。岡空社長の話しも楽しかった。そしてやっぱり片岡シェフの料理が素晴らしい。
- ・お料理すべてしっかりした味で、強力の良い好みと合うと思いました。本当に素晴らしい組合せでした。新しい味覚はあると思います。
- ・今日は素晴らしいペアリングでした。フレンドリー&ホスピタリティも素晴らしく3人とも最高。

他にも多数ご意見、ご感想いただきありがとうございました。

今後とも、宜しく願ひ致します★



岡空社長を囲んで



強力米の日本酒と片岡シェフによる極上イタリアンのペアリングという初の試みに自然と笑みがこぼれる岡空社長、弊社手島、片岡シェフ

今回のベストペアリングは、  
 毛ガニとアボカドのセルクル仕立て × 「強力50」 でした！

”洗練された料理の味わいが、純米吟醸 強力50のふよやかな旨味とあいまって、互いの旨味、甘味をアップさせるペアリングは、ラズベリーソースの甘酸っぱさが、毛ガニ独特の甘みをまるやかに引き立て、繊細なハーモニとなって、口のなかに広がりました。”

今後も日本酒の新たな魅力を探求すべく、チャレンジを続けていきます！

<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

株式会社 食彩美内 TEL：03-3404-1707

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