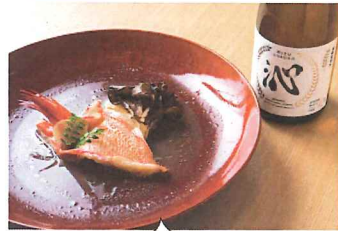




マッキー流
マリアージュ

キンキのあっさり醤油煮
◎ロック



キンキの脂を
すっと流してくれます

熟成からすみと干し子
◎ストレート、お湯割り



からすみはストレート、
炙ったくちはお湯割りが
ストレートで。これはおもしろい!

仙台牛のシャトーブリアン
◎お湯割り、ロック



味の強い牛肉をしっかり
受け止められる上品さ



「沁—みずごころ—」の
ここがイイ!

- ◎現代の料理によく合う
スッキリとした味わい
- ◎上品でいて、
しっかりとした**熟成感**
- ◎ロック、ストレート、
お湯割り、どんな飲み方でも
しっかり個性が出る

本格 麦焼酎
沁 —みずごころ—
720ml 2500円



今回の牧元さんが選んだ食の舞台は2016年に
麻布台から移転した「銀座 杉もと」。伝統にオ
リジナリティを加味した日本料理を出す名店だ。

富士山麓の清らかな天然水を使用した本
格麦焼酎。水のまろやかさに加え、雑味
を出さない減圧蒸留、清酒用のフィル
ターで行う最終ろ過などの細かな過程
が、大麦の香りと甘み、熟成感が活きた
味わいを生み出している。



GINZA SUGIMOTO
銀座 杉もと
6-7-19-5F, Ginza, Chuo-ku, Tokyo
東京都中央区銀座6-7-19
ミクニ銀座ビル5階
☎03-3586-1455
●18:00~23:30 (22:30LO)
●日休
●22席
www.ginza-sugimoto.jp

中での含み方を変え、さまざまな方
法で「沁」と料理との相性を見出す。
この日、牧元さんの探求に付き合っ
てくれたのは、「銀座杉もと」の杉
本修一さん。キンキのあっさり煮か
ら、白味噌で熟成させたからすみ、
仙台牛まで、多様な「沁」の魅力
を発見できる料理を用意した。

牧元さんは、からすみを前歯で慎
重に噛み、そこへまず、「沁」のお
湯割りを流し込む。牧元流口内調理だ。
これは、日本酒燗酒を意識しての
お湯割りという選択だったが、次にス
トレートで味わってみると、後者
の方が断然、からすみの凝縮した塩気
を引き立てることに気づく。

仙台牛は、お湯割るとともに口に含
むと肉の脂がまろやかに感じられ、
「肉と一緒にこたつに入っているよ
う」と牧元さんは頬をゆるませる。
「店が焼酎テイストリングを提案す
るのも面白いと思う。あらゆる飲み
方を楽しめるのが「沁」の魅力。懐
が深いから、飲み手は必ず、自分
に合った飲み方を見つけられます」

問い合わせ先 沁 株式会社
山梨県南アルプス市鏡中條144番地2 ☎055-268-5563 www.mizugokoro.co.jp

タベアルキスト
マッキー牧元さんが選んだ
食事にあう焼酎

本格
麦焼酎

MIZU
GOKORO

沁

みずごころ



MACKEY MAKIMOTO
東京出身。株式会社味の手帖取締役
編集顧問。高級料理から、居酒
屋、スイーツ、B級グルメまでを
食べ歩き愛する「タベアルキスト」
としてあらゆるメディアで活躍。
近著に『東京とんかつ会議』（山
本益博、河田剛 共著）

酒飲みごころをくすぐる懐の広さ 丁寧な焼酎造りが奥深い味を生んでいる

富士山麓の天然水は、ウイスキー
や焼酎の水割りが好きな人の間で
は、酒をおいしくする割り水として
知られている。山麓に降った雨や雪
解け水が、100年以上もの歳月を
かけて玄武岩層の間をろ過される。
この天然水にはバナジウムや水素、
ケイ素、ミネラル成分を豊富に含ま
れる一方で、口当たりは驚くほどま
ろやかな軟水を保っている。

2017年5月に発売された「沁
(みずごころ)」は、その富士山の
軟水を惜しげもなく使った新しい本
格麦焼酎だ。主原料は筑豊平野の二
条大麦。70年以上つづく伝統のある
福岡の酒蔵で、その蒸留技術をフル
に活用して生む「すっきり」とした
味わいが、料理人やグルメの間で、
早くも注目されている。

食のジャーナリストで、食と酒を
楽しむ達人、マッキー牧元さんも
「沁」の魅力を知るひとり。

「沁」は、すっきりとした味わい
だけではありません。ロックや水割
りはもちろん、常温やお湯割りで飲
んでも雑味が現れないところがい
い。そして何よりきちんとした熟成
感が特徴だと思えます。

すつと喉を通るだけではなく、熟
成が的確になされているからこそ
奥行き。だからこそ、一流の料理も
受け止められる。

さらに牧元さんは、ひとつの飲み
方だけではなく、温度を変え、口の