

# 04

## 四川料理×日本酒の新ペアリング。 共通する余韻の心地よさに着目

“生熟”の  
口当たりのやわらかさ



おうろく けい  
**王祿 溪**  
純米吟醸 無濾過生原酒  
(王祿酒造/島根) 1合 980円

王祿の酒は無濾過、生、瓶詰貯蔵、マイナス5℃の低温管理が特徴。生きている酒が熟成により、ボリューム感が増し、飲み口はやわらかくなっていく。力強い旨味と甘味を持つ「溪」も口当たりはなめらかに感じる。

ワサビの  
清涼感あふれる  
さっぱりソース

**中伊豆筏場のワサビ  
なみだ鶏** 1280円

四川料理の風味豊かな椒麻ソースをアレンジし、店主の地元・中伊豆筏場のワサビ“真妻”で作る「なみだ鶏」。すりおろしたワサビは鼻に抜ける爽やかな辛さとほのかな甘味で、青ネギや生姜ベースのソースのアクセントになり、清涼感もある。“溪流”を表現した王祿「溪」とのイメージも一致し、溪のやわらかさがワサビの刺激を受け止めてくれる。



青山椒の  
青々しい香りと  
刺激

甘さのない  
すっきり辛口酒

**麻婆豆腐** 1380円

口溶けのよい絹ごし豆腐で作る麻婆豆腐のソースは未熟の青山椒を使い、フレッシュな香りと辛味の爽やかな味わいに仕立てる。豆腐のほかに具材は作り置きしておく鶏挽き肉と葉ニンニク。青山椒を活かすため、調味料も自家製ラー油にトーチ、塩、醤油とシンプルで後口もすっきり。甘さを感じさせない「みむろ杉」との取り合わせですすめる。

みむろ杉 特別純米酒 辛口 露葉風 無濾過 生原酒  
(今西酒造/奈良) 1合 680円

奈良県産の酒米“露葉風”を使う、軽快でクリアな味わいの無濾過生原酒。甘さをほぼ感じさせず、キレのよさ、上品な旨味もあり、麻婆豆腐の青山椒のフレッシュな刺激によく合う。



米の  
しっかりした  
ボリューム感

複雑な  
スパイシーさ

**稲の国の稲の酒**  
特別純米酒 無濾過生原種  
(長龍酒造/奈良) 1合 680円

低温瓶詰熟成の手法で造られる長龍酒造の酒。「稲の国の稲の酒」は奈良の酒米・露葉風を使い、米の味をしっかり引き出したボリューム感が魅力。やや酸味もあり、複雑でスパイシーな料理と相性がよい。

麻婆豆腐は青山椒と唐辛子の香り、辛さを最大限に活かす料理なら、こちらはスパイスを20種類も使い、複雑で奥行きのあるスパイシーさを生み出す料理。スープのない火鍋“干鍋”は四川省で数年前から流行のスタイルで、同店では鶏肉、栃尾揚げ、野菜を朝天唐辛子やシナモンなどのホールスパイスのほか、独自に配合したスパイスで炒め合わせる。

**鶏肉と栃尾揚げの  
汁なし火鍋仕立て** 1580円



油切れがよく  
辛味や酸味が  
調和したソース

余韻が  
すっと消える  
きれいな純米酒



**四川名物よだれ鶏** 1280円

同店のスペシャリティとして位置付ける徳島の地鶏・阿波尾鶏を使った「よだれ鶏」。丸鶏で仕入れ、しっとりとした身質を活かし、鶏のスープでゆっくり火を入れる。ソースはスパイスを20種類近くブレンドして作る自家製のラー油をベースに、辛味、酸味などをバランスよく配したもの。後口が爽やかで、同じように余韻がすっと消えるタイプの「玄乃智」のほか、同じ「作」で酵母が違う「恵乃智(めぐみのとも)」と相性がいい。

さくげんのとも  
**作 玄乃智** 純米酒  
(清水清三郎商店/三重) 1合 780円

食事に合う酒として人気の「作」のシリーズ。中でも玄乃智は、協会7号酵母を使用した青リンゴのような爽やかな香りとキレのある酸味、さらりとした後口が特徴。





“ 生原酒のみずみずしい  
フレッシュ感がスパイシーな  
四川料理に合います。 ”

山下 勲氏・店主

「四川料理の特徴である辛味も刺激も、調味料や素材を厳選し、無化調のきれいな味であれば、必ず日本酒に合う」と店主の山下勲氏。唎酒師の上位資格である酒匠も持ち、「四川料理×日本酒」の可能性を広げるべく、名店「瓢香」での修業を経て、1年前に同店をオープンした。



幡ヶ谷駅から徒歩1分。駅近でありながら裏路地へ入るため、隠れ家的な雰囲気。酒の神様を祀る奈良県大神神社の杉玉が目印で日本酒の店と強く印象づける。



民家を改装した店内は黒を基調にしたシックな内装。1階にオープンキッチンのカウンター席とテーブル席、2階に貸し切り営業もできるテーブル席を配置する。

【住所】東京都渋谷区幡ヶ谷2-13-4

第2定石ビル1F

【規模】●坪・35席

【客単価】昼1000円、夜5000円

無化調の四川料理の味を  
日本酒の旨味で底上げ

2017年4月オープンの「酒廊而空」。四川料理と日本酒というこれまでになかった新鮮な組み合わせで、四川料理好き、日本酒好き双方から注目を集めている。

中華というどうしても紹興酒を思い浮かべ、最近ではワインを置く店も多いが、同店ではワインは置かず、紹興酒も1種類のみ。その分、日本酒を充実させ、30〜40種類の銘柄を揃えている。

店主の山下勲氏は四川料理の名店「瓢香」に入り、2年間修業を積んだのち、いろいろな業種をみたいといったん店を離れ、フレンチや居酒屋でも経験を積んだ。その間に自身が好きな日本酒の資格を取ろうと、唎酒師の資格を取得。再度「瓢香」に戻り、四川料理の修業を重ねた5年の間に酒匠の資格も取る。

いざ、独立を前に、「料理では師匠にはかなわない、何かカギとなるものがないか」と考えたときに、日本酒があった。意外に思われる組み合わせだが、勉強をすればするほど、四川料理は日本酒に合うと確信ももつていったのだという。

「日本酒は料理とのマッチングでい」と、日本酒との相性を高めている。山下氏が注目するのは、「無濾過生原酒」だ。無濾過は字のごとく、酒を搾ったあとにろ過をせず、香味の調整を行わない。火入れもせず、水で割ることをしない生原酒はフレッシュで味わいも力強い。アルコール度数が比較的高いものが多いが、最近では原酒であってもアルコール度数の低い、低アルコールも増えてきているという。通常、日本酒のアルコール度数は15度前後。低アルコールでは12度のももあり、アルコールにあまり強い人でなくても飲みやすい。

また、こうした無濾過生原酒をマイナス5℃の冷蔵庫で熟成させる「生熟」の酒にも注目。酵母が生きている生原酒もマイナス5℃の低温では、色がついたり、味が変わることなく、透明感を保ったまま時間をかけることで、刺激が少なくなり、飲み口がやわらかくなるという。酒匠としての知識も交えながら、メジャーな酒よりも少しマニアックな、酒の知識のある人にも珍しいと思われる比較的小さな蔵元の酒を中心にラインナップする。

その一例が清酒発祥の地とされる奈良県の菩提山正暦寺に伝わる「菩提造り」を復元した酒だ。紹興酒

えば、ワインよりあたりはずれが少ない酒」と山下氏。山下氏はその中でも自身の料理との「よりよい組み合わせ」を探し出す。

とはいえ、四川料理の刺激的な辛さや油っぽさは、日本酒との相性に影響しないのか。これに関しては、ほどほどの辛さであれば影響はないと山下氏は考える。油も動物性の脂は合わせづらいが、植物性の油は問題ない。ただし、化学調味料は舌に刺激が残ってしまうので、日本酒とのペアリングには向かないという。

同店では化学調味料を一切使用せず、素材や調味料、スパイスにこだわり、きれいな味わいを作るこ

の製法に近く、まったりとした甘味と酸味、コクがあり、味わいも似ている。奈良の今西酒造の「三諸杉菩提配」ではナッツのような印象があり、山下氏はスペシャリテの一つである黒ゴマをたっぷり使った「黒ゴマパンバンジー」980円とペアリングする。

料理と酒のペアリングはメニュー表の見開きページで片側に料理、対向に酒を紹介することで分かりやすく、さらには店のホームページのブログで随時紹介し、ペアリングの店であることを印象づけている。

「酒廊」と中国で高級な酒場を指す同店。「白レーパー山椒煮」800円、「だし巻き卵」850円、「クリーム「チーズ味噌漬け」450円などつまみメニューも充実するが、四川料理と日本酒のペアリングの店としての評判が高まり、最近では前菜にはじまり、名物の「よだれ鶏」「麻婆豆腐」を組み込んだ6皿に、それぞれ6種類の酒を合わせる5800円のペアリングコースの注文が増え、客単価アップにもつながっている。



ペアリング  
Pairing  
提案

店主の山下氏が自身で丁寧に作り上げたメニュー表。オープン時に扱いやすさと自身の得意でもあった鶏肉の料理をメニューの中心に据え、徳島の地鶏・阿波尾鶏を看板商品にする。対向でその料理に合う酒を1本1本味わいや製法を紹介し、ペアリングでの注文を誘う。

四川の名店で修業した腕は確か。独立にあたり、日本酒との相性を高めるため、後口のすっきりした雑味のない調味を模索した。麻婆豆腐にも爽やかな青山椒を使う。



ドリンク  
Drink  
ラインナップ

日本酒のラインナップの一例。右から「儀助 純米吟醸 山田錦 無濾過生原酒」(奈良豊澤酒造/奈良)、「三諸杉 菩提配 純米」(今西酒造/奈良)、「花の香 桜花 純米大吟醸」(花の香酒造/熊本)、「山城屋 純米大吟醸 素濾過生原酒」(越銘醸/新潟)、「残草蓬菜 特別純米酒」(大矢孝酒造/神奈川)

日本酒は造り手の志向が明確に分かる小さな蔵元のものが中心。開業前に自身で蔵元を巡り、厳選。無濾過生原酒のように酒の個性がはっきり分かるものが多い。メニュー表で酒の個性ごとに分類し、分かりやすい説明とともに紹介する。

