

## Q4 アルコールが苦手な人でも楽しめるドリンクを教えて!

A シロップやジャムでノンアルコールカクテルを

炭酸やジュースに混ぜるだけの手軽さで、カクテル気分を味わえるフルーツソーラップをよく使います。マンゴーのソーラップはオレンジジュースとも好相性。ペリエにゆずなどのさわやかなジャムを入れて出すことも。(安藤さん)



A 風味豊かなぶどう酢をワイン風に楽しんで

ぶどう酢をベースに果汁とはちみつをブレンドした「葡萄家瑠璃子」を、ワイングラスに入れてサーブしてみては? ワインと同じ深いボルドー色、はちみつを使った自然な甘みが楽しめます。ソーダ割りもおいしいですよ。(菱沼さん)



## Q5 日本酒や焼酎は何を出せば間違いない?

A 受賞歴のあるお酒を出すのも手。会話も弾みます

食品界のW杯級コンテスト「モンドセレクション」で2006年、最高金賞を受賞した「河童の誘い水」は、初心者でも飲みやすい香り高い芋焼酎。受賞歴のあるものはやはりひと味違います。日本酒なら、「生もとづくり」や「山廃」などの表示がある純米酒を湯煎した燶で出すのもいいと思います。(菱沼さん)



## Q6 場が盛り上がるお酒ってありますか?

A いわゆる「幻の酒」でゲストを喜ばせよう

たとえば全工程が手づくりされている斐入りの幻の焼酎「斐寧」や「平八郎原酒」など、入手困難なお酒を用意しておけば、お客様に喜ばれますよね。情報収集は、インターネットを利用して。(菱沼さん)

斐寧 900 (900ml) ¥2,793 / 京屋酒造



A インパクトのあるボトルを会話のきっかけに

ボトルの中にりんごがまるごと入ったタイプのカルバドスは、「どうやってりんごを瓶に入れたんだろう?」と話のタネになりますね。実はりんごが小さいうちにボトルをかぶせるそうですが……。(鈴木さん)

ローリストン ボムブリゾニエール (700ml) ¥9,030 / ジャパン・インポート・システム



## Q7 食後に出て喜ばれる、デザートにもなるお酒ってある?

A チョコやココア風味のみりんがあるんです!

「美琳酒」は、ココアやチョコのような濃厚で香ばしい味を楽しめるサブライジングな逸品。また、ドイツやカナダの甘いワイン「アイスヴァイン」は、ボトルも素敵です。(梅田さん)



A 食後の口の中をさっぱりさせる、かぼす酒を

ビールに、かぼす11個分の果汁を使ったリキュール「グリーンムーン」を加えると、バナシェ(ビールをソーダやレモネードで割ったもの)風に楽しめます。さわやかなのど越しと心地よい苦味は、初体験のおもしろさ。(菱沼さん)

かぼすリキュール グリーンムーン (500ml) ¥2,100 / 八鹿酒造

スペシャリストに教えてもらいました

## お酒をもっと楽しむアイデア10

大人のパーティに欠かせないお酒は、工夫したいでさらにおいしさや楽しさが広がります。

ここでは、お酒のスマートな選び方からパーティを盛り上げる出し方まで、お酒の達人に伺った、とておきをご紹介。

撮影/高橋 希 取材・文/杉澤美幸 (プロップ・アイ)

## Q1 今、押さておきたい旬のお酒、ありますか?

A “ビオワイン”は話題性もおいしさも◎

有機栽培のぶどうでつくられた“ビオワイン”ファンが増えています。手間ひまかけて育てたぶどうの、滋味溢れるおいしさが魅力。オススメは「ル・カノン」や「ティエリー・ビュズラ」。(安藤さん)

左・ラ・グランド・コリーヌ ル・カノン 白  
¥2,500 (フランス) / ヴォルテックス  
右・ティエリー・ビュズラ ヴヴレ・セック  
2004 ¥2,520 (フランス) / ラシース



A 沖縄・南大東島産の「コルコル」がイチ押し

100%沖縄産のさとうきびを使った純正ラムです。昨年から生産が始まり、今年発売されたばかりで即ヒット商品に。

いわゆるラムとは一線を画す独特の味、香りが魅力。(梅田さん)



## Q2 ゲストが持ってきたお酒、何から出せばスマート?

A 一気に開けてワイワイ飲み比べても

まずはドライなものや、発泡系のものを冷やしてサーブ。それからは、お料理やおつまみに合わせて、というのが理想的です。同じ種類のお酒なら、一気に開けて飲み比べても。香りや色をメモする簡単なティスティングシートを用意すれば、より関心がわきますね。(梅田さん)

## Q3 ウエルカムドリンクとして出せるオススメの食前酒は?

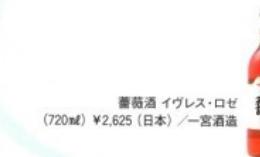
A スパークリング系で華やぎを演出

やはりパーティの皮切りには、スパークリングワインやシャンパンを。お酒に弱い人には、アルコール度数が低めのシードルや、微発泡の甘口ワイン・モスクート・ダスティを用意して。(安藤さん)



A ドライタイプのロゼワイン&シャンパンを最初に

ワインもシャンパンも、今年はロゼに注目。バリエーションが増えているので、スターターにはドライタイプ、食後にはやや甘口と飲み分けられます。日本酒に薔薇の花びらを漬け込んだ「イヴレス・ロゼ」も、今、注目しているお酒です。(梅田さん)



●教えてくれた人

安藤美保さん  
／フードコーディネーター・ソムリエ  
神戸・元町の人気ワインショップ「ジェロボアム」オーナー。フードユニットainaとしても活躍中のパーティ上手

菱沼勇人さん  
／お酒アドバイザー  
「きき酒舗」の上位資格である、SSI認定酒匠の有資格者。日本酒の酒米品種もきき分ける嗅覚を持つお酒のスペシャリスト

梅田知行さん  
／「升本屋」オーナー  
東京・世田谷で酒と食のセレクトショップを運営。こだわり抜いて集めた商品をネットでも販売。http://masumotoya1949.com/

鈴木あゆみさん  
／読者代表パーティ上手  
月2回はホームパーティをするほどのパーティ好き。パーティプランナーの仕事経験もあり。ゲストを喜ばせる演出が得意