

第2回 「京子のお酒のソワレ」(6月22日 於: レストラン「四季」)
大好評のうちに終了いたしました。



宮城の名酒“浦霞”蔵元を迎え、ブローニュの話題の新レストラン“四季”にて開催された第2回お酒のソワレ。この日のために蔵元直々にご持参いただいた生酒に始まり、純米、純米大吟醸、特別純米とタイプの違う4つのお酒が登場。それぞれのお酒に合わせたシェフの趣向を凝らしたお料理とのマリアージュをお楽しみいただきました。



↑ “浦霞”醸造元・株式会社 佐浦の佐浦社長
による蔵の歴史とお酒の解説



↑ 若手の新進料理人・叶シェフより1品ずつ
料理の説明をしていただきました



今回登場した4種のお酒の試飲セット。



社長が日本より持参された生酒で乾杯。みずみずしいフルーティーな飲み口と香りに清涼感たっぷりの酸味が心地よい極上の食前酒。弊社での通常の取り扱いがないため、まさにこの夜だけのスペシャルな1杯を、西京味噌とクリームチーズのソースを添えたサーモンの昆布〆とともに味わいながらソワレがスタート。



続いて純米、純米大吟醸 山田錦、特別純米 生一本の3種にそれぞれ合わせた3つの前菜。

手前右より時計まわりに、花の塩と絞り柚子、葱新芽でさっぱりといただく脂ののった鰻の焙りは特別純米生一本のふくらみのある味わいで、ぱりぱりのえびせんべいを添えた野生アスパラガスの梅肉味噌和えは、上品な梅肉の酸味とコクのある味噌の調和が、果実のような香りと熟成された米の旨みのバランスが際立つ純米大吟醸 山田錦とよく合います。奥の洋ナシの器も美しい蒸し鶏の胡麻醤油和えは純米酒で。

お口直しのサクランボ酒と浦霞のグラニテ。煮詰めて旨みを凝縮した純米酒とフレッシュな純米酒のグラニテの2層仕立てがオリジナル。



メイン3種、手前右より時計まわりに、ほどよいスパイスと肉厚の蟹の身の甘みが口に広がる蟹の唐揚・香味タレは特別純米生一本と、西京焼でいただくかさごの芳醇な味わいは純米大吟醸 山田錦のじっくりとした米の旨味と合わせて、締めはゴージャスなフォワグラのお寿司。花山葵のほのかな辛味と香ばしく照焼にしたとろけるようなフォワグラのハーモニーに純米酒のまろやかな旨味が溶け込みます。



食事の後は自家製の白黒ゴマプリン。

楽しく飲んで食べていただいたソワレは“浦霞”オリジナルの絵葉書セットと利き酒用蛇の目のお猪口のお土産というサプライズでお開きとなりました。

今後も日本より蔵元をお招きし第3回、4回と開催していく予定ですので、パリで味わう日本酒と日本料理のスペシャルなこの企画、ぜひお見逃しなく。

「第2回 京子 日本酒のソワレ」

2009年6月22日(月)19時～

レストラン四季 (53 rue Galliéni 92100 Boulogne-Billancourt / tél :01 47 61 94 22)

料金 : 40 ユーロ

ゲスト : “浦霞”醸造元 株式会社 佐浦 社長 佐浦弘一様

<http://www.urakasumi.com/>