

# ビール王国

Vol.10

いまこそ、

# ベルギービール



## 特集

ベルギービールを知らずしてビールを語るなかれ / ブリュッセルビール  
 ブリュワリー訪問記 / ベルギービールの担い手たち / ベルジャンパブ手帳  
 ベルギービール・スタイルガイド / ベルギービールはこの1本から  
 ホワイต์ベルグ in ブリュッセル / 眞鍮かをりのベルギーとチーズの蜜月  
 ランビックの語り部 / ベルギービールウィークエンドの楽しみ方

取材・藤原ヒロユキ 写真・山口博司

## 料理によつて ビールを選ぶ時代に!

### ザ・プレミアム・モルツ「香るエール」誕生



### HIROYUKI's IMPRESSION

ウニやイクラの塩味は、モルトの甘味と素晴らしいハーモニーを奏でる。エールならではのフルーティーな香りが「魚介類に柑橘系を合わせる」と似た効果をさりげなくもたらし心地よい。グラタンのホワイットソースはエールの持つバタースコッチのような風味とも手をつなぎやすくシンクロする。パスタを噛みしめて感じる甘味はモルトの甘味、そしてホップの苦味と調和してまとまる。濃厚な舌触りはエールのしっかりとした飲みごたえにベストマッチだ。

ウニとイクラのマカロニグラタン / 830円

### サントリー ザ・プレミアム・モルツ 香るエール

350ml アルコール6%

サントリーが独自に研究を重ねた1,000以上の酵母の中から、選ばれたフルーティー酵母BH154の採用によって、独特の華やかな香りを醸し出すエールビールに仕上げられている。日本のビール文化に新たなページを刻むビールの誕生を後押ししたい。



### HIROYUKI's IMPRESSION

厚揚げは、表面のカリッとした質感がビールの炭酸がはじける爽快感と、こうばしさがモルト由来のロースト感と合う。やわらかい豆腐部分は大豆の味わいが、かぼちゃのほっこりとした甘味はホップの苦味と相性が良く、お互いの味を引き上げる。添えられたバターを塗るとエールの風味、そして塩味が加わることでよりモルト由来の甘味がググッと顔を出してくる。薬味のネギやシヨウガはホップの香りと苦味に寄り添う。

「サントリーの「ザ・プレミアム・モルツ」にフルーティーで爽やかな味わいの「香るエール」が加わった。目指したのは「ジャパニーズエール」。サントリー独自の醸造技術で生み出す、日本人の好みに合うエールビールで、上品な香りが食事の味わいを引き立てる。いよいよ、日本でも料理に合せ

ビアスタイルを選ぶ時代がやってきた。ジャパニーズエールを語るビールゆえ、まずは和食とのペアリングを試したい。そこで、中目黒の炉端焼きの名店「なかめのっぺん 本店」にお邪魔した。初訪問ですんなり店に辿りつける人はまずいないだろう。入口はビルの奥まった位置にあり、通りからは見えないのである。しかし、そんなロケーションでありながら、開店の18時と同時に扉は一気に埋まるという盛況ぶり。丁寧に作られた料理はもちろん、その良心的な価格も大きな魅力なのである。

今回いただいた料理は別掲の3品。詳細はそれぞれのインプレッションを参照していただきたいが、どれもザ・プレミアム・モルツ 香るエールと見事に響き合った。「今夜は、クリーミーなグラタンだから、ビールはエールにしよう」なんて会話が、あたりまえとなる時代の幕開けだ。



自家製厚揚げ(豆腐) / 600円(上) かぼちゃバター / 450円(下)

「間違いないうまさ」をリーズナブルに提供することがツチのモットーです」と言う料理長の池田保和さん。その言葉通り、珍味した素材で作られる料理は、どれも圧倒的なお待合!

なかめのっぺん 本店  
 東京都目黒区上目黒3-9-3 プラージュメロ1F  
 ☎03-5724-4439  
 営業:18:00~翌3:00(L.O.4:00)

