

『田友』とは「参加しよう米づくりから酒づくり」を合言葉に田植えや仕込み体験などを行い、サポーターの皆様と造りあげるお酒の名称です。



『田友』四季の風景

「田友」 四季報 友が集うところ 田友あり

平成 29 年冬号

平成 29 年 1 2 月 23 日発行

吐く息も白く寒さが身にしみる、冬日和のアスカ冬井様の圃場風景（撮影 12 月 2 日）

サポーター大募集中！お問合せは弊社まで

寒い冬にふわりと湯気のたつ 『田友』でじんわり体を温める

冷やで飲む日本酒もちろん美味しいのですが、温めた日本酒を飲んだときの咽に染みる感じは本当に心地よいものです。これから寒い日が続きます、いつもの『田友』にお燗をつけて、ふんわりとした旨味とやさしい余韻を楽しんでみてはいかがでしょうか。

■寒い冬にじんわり温まるお燗酒

日本酒は冷たくしても、常温でも、また温めても美味しく飲める、世界でも珍しいお酒です。とくに温める飲み方は、日本の風土に生まれ、食文化とともに育まれた日本ならではの楽しみ方といえます。

日本酒は温めることで、独特のほのかでおだやかな香味が一層際立ち、料理との相性も大きく広がります。そのため料理がおいしくなり、料理を多く食べることでバランスの良い飲酒になります。

また、アルコールは体温に近い温度で吸収されますので、

お燗酒ならスムーズに吸収され、飲み過ぎることも少なくなると言われています。



お燗酒は口当たりも滑らかに、一杯また一杯と酒器をかさねるごとに、柔らかに、ゆったりと酔いを身体にめぐらせ、凍えた身も心も優しく解きほぐしてくれるのです。

■田友を美味しく飲める温度は

『田友』は、酒米「越淡麗」のやわらかな旨味と香りを存分に引き出した、冷で旨く、燗にしてさらに冴える飲み心地のよい燗上がりする純米酒です。

おだやかで落ち着いた香りが特長で、口にも含むとふわっとしたやさしい甘味と米の持つ旨味がふっくらと広がっていくのを感じることができます。

さらにお燗にすると、ふくよかで豊かな香りとまろやかな旨味が口中でやさしく広がります。のど越しはさらになめらかになり、心地よい余韻を楽しめます。

では、お燗も美味しい『田友』の一番美味しい温度はどのくらいなのでしょう。弊社の社員などが実際に温度を変えてきき酒を行った結果、次のような傾向が見られました。

◆常温（約 20 度。室温の温度）

感想：「口当たりなめらか」

「すっきりとした味わい」

◆人肌燗（約 35 度。人肌と同じくらい）

感想：「甘み、うま味を感じる」

「やさしくふくらむ味わい」

◆ぬる燗（約 40 度。ほどよく温かい）

感想：「純米の香り引き立つ」

「辛みのバランスが良い」

◆熱燗（約 50 度。湯気が上がり熱い）

感想：「辛み、酸味を感じる」

「しっかりとした味わい」

きき酒の結果から、常温から温度を上げていくと舌ざわりがなめらかになり、甘み、酸味、苦味のバランスが良くなっ

て旨味を感じるようです。またさらに温めていくと香りがシャープになり、味わいは辛口でキレが良くなる傾向が見られました。

少し温度を変えることで、いつもと違った味わいを感じることができますので、その時の気分や体調などで自分好みの呑み方を探すのも楽しみの一つかもしれませんね。



裏面もご覧下さい→

『田友』を飲むおススメのお店 ～小千谷市編～

『食材一つ一つ』『お客様一人一人』
に気持ちを込めて

Dining Booth 一氣

小千谷市総合産業会館サンプラザの1Fに、四季の料理とこだわりの空間でゆっくりとした時間を楽しめる『Dining Booth 一氣』さんはあります。

店名の前半部分の『Dining Booth』は、個室でゆったり落ちつく空間を演出したいとの想いから、後半部分の『一氣』は、小千谷を連想させる冬の風物詩である風船一揆とスタッフ一丸となってお客様を喜ばせたいとの想いに、グループ店である『氣心』の“氣”の文字を組み合わせて命名されました。



お店の特徴は、ほぼすべての部屋が個室になっていることです。3名から最大16名まで利用可能なお部屋が用意されていますので、宴会や地域の集まり、デートなどそれぞれのシーンに合わせてゆっくり食事を楽しむことができます。

また、周りを気にせず美味しい料理をいただけるので、ランチやディナーの早い時間帯はお子様連れでの食事会などにも人気があります。

Dining Booth 一氣



食材は小千谷や県産のものを中心に使用し、トマトソースなども自家製にこだわるなど美味しく食べあきることのない、自然な味の料理を提供されることを心がけていらっしゃいます。



(笑顔が素敵なホールマネージャー門脇さん)

取材当日に、まず前菜としていただいたのが、「はちみつチーズムース」です。なめらかなクリームチーズムースとまろやかな甘みのハチミツをパンにのせていただきます。塩気、酸味、甘みが一体となった味わいは食欲をそそります。これには、ワインが少し酸度の高い日本酒が合いそうですね。

前菜の後はお肉です。A5ランクの県産和牛を使用した「一氣の自家製ローストビーフ」は、しっとり柔らかで噛むたびに上品な甘みが広がり、特製の赤ワインソースに良く合います。

釜で焼き上げるピザも、ぜったいに食べたい一品です。300℃以上の高温になる釜を使い短時間でパリッサクッと軽やかに焼けるので、薄い生地なのにモチモチとした食感で焦げた部分も香ばしくて美味しくいただけます。絶妙の塩加減と小麦の風味はどん



な具材ともベストマッチです。

デザートは、「濃厚カタラーナ」です。これは簡単に言うと焼きプリンを凍らせたものにカaramelをかけ焼いたもので、濃厚でまったりとしたフレーバーにパリパリとした表面のカaramelのほろ苦さが加わり後を引く美味しさです。



日本酒はワイングラスで提供されています。お猪口に比べワイングラスには高さがありますので、香りが内側にこもりやすく長い時間に渡って香りを楽しむことができます。さらにその形状から、お猪口ではつかみきれなかった繊細な香りまでも感じることができるので、いつもと違った

で、いつもと違った

酒器による

味わいの

変化をぜひ

楽しんで

ください。



ランチタイムには、2週間ごとに内容が変わるおすすめランチセットやパスタ・ピザ・カレーも用意されています。寒い季節は身体の芯から温まる生姜入りのスープパスタ、暑い季節は夏野菜のパスタなど、旬の食材を使い季節に合わせた身体にやさしい料理を提供されているので何度でも通いたくなります。

「食材一つ一つ」「お客様一人一人」に気持ちを込めておもてなしすることをモットーとされていますので、四季の料理を楽しみながら、こだわりの空間を大切なお仲間と心ゆくまで堪能できるお店です。

住所：小千谷市城内 1-8-25
小千谷市総合産業会館サンプラザ 1F
電話番号：0258-83-2244
営業時間：ランチ 11:30～15:00
ディナー 17:30～24:00
(金・土・祝前日)
ディナー 17:30～23:00
(月～木、日)
定休日：不定休
飲むお酒：『田友』特別純米酒
たかの井/初梅純米吟醸/伊乎乃純米吟醸

『田友』四季報 冬号 (通刊 14号)

平成 29年 12月 23日発行

高の井酒造株式会社

小千谷市東栄3丁目7番67号

TEL 0258-83-3450

FAX 0258-83-4495

「フェイスブックページ」好評更新中です!