

『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

令和2年秋号

令和2年9月30日発行

実るほど頭を垂れる稲穂かな 2020 in 株式会社アスカ冬井様の圃場

「田友」サポーター大募集中！お問合せは弊社まで

フランス開催の「Kura Master (ク라마スター) 2020」で 『田友 純米吟醸』が“プラチナ賞”を受賞しました！

「Kura Master – Le grand concours des sakés japonais de Paris 2020」(以下、「Kura Master」)の純米酒部門において、『田友 純米吟醸』が“プラチナ賞”を受賞いたしました！

■「Kura Master (ク라마スター)」とは

フランスで2017年から開催されている、一流ホテルのトップソムリエらが選ぶ日本酒のコンクールです。

フランスの歴史的食文化である「食と飲み物のペアリング」を、日本酒と食という観点で実際に体験しながら、フランス的にロジック(道筋を立てて)に判断することで、フランス市場における日本酒をアピールする場となっています。

在フランス日本国大使館、JETORO(日本貿易振興機構)なども後援しています。

■審査員

審査員はフランス人を含むヨーロッパの方々に、アルコール飲料のスペシャリスト、シェフなど飲食業界で勤務する、4名のMOF(フランス国家最高優秀職人章)ソムリエを含む、トップソムリエら51名です。

審査委員長のグザビエ・チュイザ氏は、ミシュラン3つ星レストランでソムリエの経験を積んだ若き重鎮で、“日本酒コンクールは、パリに日本酒の本当の面白さとダイナミックさを伝える又とない機会であり、この素晴らしいお酒をパリ、そしてフランスの皆様と広めていくのに重要なものになると確信しています。”と語っています。

■審査方法

日本で開催されているコンクールの方法とはやや異なり、ワインの品評会でされるブラインド(目隠し状態)でのテースティング方法で行います。



評価方法は、100点満点で行い、プラチナ賞は100ポイントから93ポイント、金賞は92ポイントから80ポイントまでとなります。

(引用: Kura Master ホームページより)

■杜氏より

今年7月に『田友』のリニューアルを行い、初年度から“プラチナ賞”という評価を頂けたこと大変嬉しく思います。

小千谷産「越淡麗」のお米のうま味を活かし、フレッシュ感を重視した造りで、新しい『田友』の味が上手に表現できたのではないのでしょうか。

また、お酒にストレスがかからないように丁寧にピン詰まで行っておりますので、搾りたての爽やかな感覚が残る特徴的なお酒となっております。

「越淡麗」の特性であるうま味が特徴のお酒ですので、一口大に切ったフランスパンにクリームチーズや野菜などを乗せハチミツをかけた「カナッペ」。

和風料理であれば、きんぴらごぼうや煮物、魚の煮つけなど、うま味のある料理との相性が良いと思います。

これから日本酒がますます美味しい季節となりますので、『田友』と様々な料理のマリアージュをぜひお楽しみください。



こんがり&ジューシー
噛むほどに心にささる肉のうま味

串乃房

『串乃房(くしのぼう)』さんは、小千谷駅から旭橋を渡り、100メートルほど進んだ右側(風久酒店様の手前です)にあります。



店名に“串”の文字があるように、美味しい焼き鳥が楽しめるお店で、焼き鳥に使う“串”と、ご主人の“昇(のぼる)”さんのお名前をかけ合わせて『串乃房』と名づけられたそうです。

小千谷出身のご夫婦で営まれており、20年以上(中越地震後に現在の場所に移転されました)も地元で愛されている人気店です。

店内に入るとカウンター10席、テーブル1卓(4人掛け)の収まりの良い空間で、肩肘張らずに入れるお店ですので、気の合うお仲間と時間を過ごすにはピッタリです。

取材当日頂いたのは、「ヤゲン」(胸骨の先端部分の柔らかいナンコツ)です。コリコリとした触感が特徴的で、噛むほどにうま味が次々と湧き出てきます。(特に女性のオーダーが多いそうです。)

店舗情報

住所: 小千谷市本町1丁目3-4
電話番号: 0258-82-0388



定番の「ねぎま」は、食欲をそそる香ばしい香りと肉厚でジューシーな触感が相まって、お酒との相性抜群です。

「チーズつくね」は、熱々のつくねの中にとろ〜りとしたチーズがたまりません。隠し味のブラックペッパーが良いアクセントで食欲をそそります。



「しそ巻き」は、バラ肉をしそで巻いた一皿。さわやかな風味が肉を優しく包んでいます。(レモンや一味・七味で自分だけの味変も楽しめますよ。)

営業時間: 17:40~22:00(変更あり)
定休日: 日曜日(原則として)

お酒を美味しく飲んで頂けるように、日本酒は各メーカー1種類、ビールはアサヒのみの提供などに絞っています。



種類が多すぎると、どうしても容器が空になるまでに時間がかかってしまいますので、お酒の鮮度まで考えながら提供の工夫をされています。

焼き鳥にはスッキリとした辛口のお酒が合うことから、日本酒は『田友』などが用意されています。レモンサワーも割り材(レモン果汁)を使わず、カットレモンを載せるだけで提供されます。そうすることでキリッとした飲み口になり、食事との相性が抜群に良くなるそうです。

料理だけでなくトータルで飲食を楽しめる、細かな心配りが人気店の秘訣だと感じました。週末などはすぐに席が埋まってしまいますので、ご予約をおすすめします。とても美味しかったです、ごちそうさまでした!



「J-WAVE NIHONMONO LOUNGE」に『田友 特別純米』が提供酒として採用されました!

▼中田英寿氏によるプロデュース

「J-WAVE NIHONMONO LOUNGE」とは、JR 山手線の新駅「高輪ゲートウェイ駅」の駅前特設会場で行われる「Takanawa GatewayFest(主催: JR 東日本)」内にて展開される、エンターテインメントレストランです。

47都道府県全てを巡り、日本酒をはじめとした日本文化の魅力を、世界に向けて発信し続けている、元サッカー日本代表の中田英寿氏がディレクターに就任。

過去4回にわたって開催された、中田氏主宰の世界最大級の“SAKE”イベント「CRAFT SAKE WEEK」とコラボレーションし、日本全国の選りすぐりの日本酒がテーマに沿って楽しめるイベントとなっています。

中田英寿氏を含む舌の肥えたメンバーが厳選した全国の日本酒の中に、今回『田友 特別純米』が選ばれ、日本各地の逸品料理とのペアリングが実現しました。(イベントは9月6日で終了致しました。)

「田友」四季報 秋号(通刊25号)

令和2年9月30日発行

高の井酒造株式会社

〒947-0004

小千谷市東栄3丁目7番67号

TEL 0258-83-3450

「フェイスブックページ」好評更新中です。

