

いまの酒を知る。日本酒2020／ハマる、生ハム。

「知る」は
おいしい。

dancyu



3

MARCH 2020

900yen

[ダンチュウ]

SHIMIZU SHOTEN CO., LTD. 03-5757-1111

日本酒 2020

いまの酒を知る。



一番よくて一番新しい酒
三十年代が造る気鋭の酒
磨かない酒と低アルコール原酒
食べて飲める酒
アツアツ燗酒
未来を変える若者の酒
世界で醸された酒……

ハマる、生ハム。

スペイン・カタルーニャ州

SEDA LIQUIDA

Since 2015

寒暖差が激しく良質の仕込み水が湧き出る山間部の旧礼拝堂で醸造。あえてアルコール添加し、バランスよく求めやすい普通酒に。スペイン米で醸した「SUGOI」は「飲みやすくよくできている。肉だけでなく魚やきのこにも合いそう」(喜多)、「チャーミング!」(ジョン)。試験的に五百万石を有機栽培するなど、地元産米酒造りが目標。



ピレネー山脈でカンピンスさんはじめ3人で醸す。



「すごく
からこの

ASIA & OCEANIA

アジア&オセアニア篇



ニュージーランド・クイーンズタウン

全黒

Since 2015

茨城の吉久保酒造とカナダのYK3社の社内に技術を学び、純米酒のみを醸造。地元の味噌業者に麹を依頼。樽棒にマヌカの木を使うなど、NZらしさも満点。健康志向の強いお国柄か、にがり酒も人気。「飲み口が良くみずみずしい!」(宇賀)。



ベトナム・フエ

フエフーズカンパニー

Since 1995

九州の建設会社が母体の酒造メーカー。「ベトナムで初の酒」という意味を込めた、「越の一(えつのはじめ)」は現地の高級スーパーや日本食レストランで食中酒として定番になっている。「しっとりとっていて、アジア料理に合いそう」(宇賀)。

