



角ハイ通信



京都では木屋町などを中心に、若い世代から年配層まで親しまれているウイスキー『角瓶』。今回、日本初のモルトウイスキー蒸溜所である「山崎蒸溜所」を訪れ、ウイスキー作りを見学。そして、豊かな経験を積んだ主席ブレンダーから、その旨さの理由を教えてもらった。

Vol.1

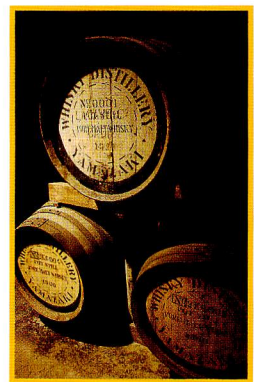
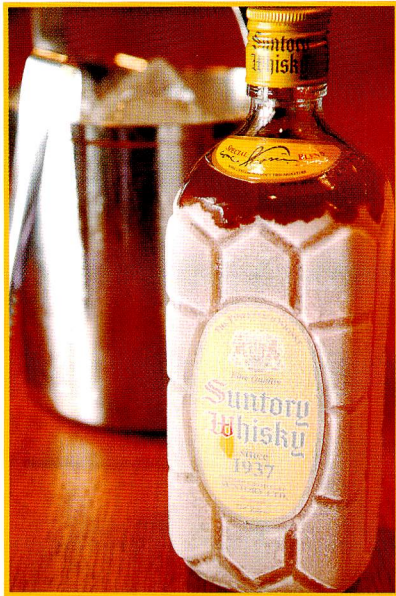
『角瓶』のプロに教わった、旨さの理由。

今、ブームの兆しを見せている酒がある。それは、ウイスキー『角瓶』。70年以上のロングセラーを誇る、日本を代表するウイスキーだ。今回、その『角瓶』が作られている「山崎蒸溜所」で開催された「角瓶体験セミナー」に弊誌編集部が潜入。そこで、『角瓶』の奥深いこだわりを知ることができた。ウイスキーは「ビール・焼酎(麦)」と同様、原料は麦である。異なるのは、発酵後に2回蒸溜させてじっくり樽熟成させる工程。熟成させることで、酒の刺激がマイルドになり飲みやすくなる点が、熟成させない焼酎との大きな違いである。また、樽材のポリフェノールが溶け出す効果もあり、ウイスキーのような蒸溜酒は「高アルコール＝高カロリー」体に良くない」と捉えられがちだが、実は意外とそうではない。

『角瓶』が誕生したのは1937年。スコッチウイスキーが主流だった当時、「スコッチに負けない日本のウイスキーを作りたい!」と、サントリーの創業者・鳥井信治郎が一念発起し、十数年の歳月をかけて完成させた。なんと使われているウイスキーの原酒は100種類以上。仕込槽、蒸溜釜、熟成樽など少しずつ環境を変えた多彩な原酒を、経験を積んだブレンダーが配合して、「バナナのような甘い香り、厚みのあるコク、ドライな味」が特徴の豊かな味

わいを作り出す。ここで面白いのが、あえて引掛かりを作る。飲み口は優しいながらも、後味に「ん?」という微妙な感じを残すことで、ずっと飲み飽きないよう工夫されているのだ。さて、『角瓶』の味を損なわず、食事とも相性の良い飲み方としてブレンダーが提案するのが、『角瓶』をソーダで割る「角ハイボール」。ここで、美味しい作り方を伝授しよう。まずは苦みが出ないようにカットレモンをグラスの中に軽く搾り、たつぷりの水を入れる。そこに冷えた『角瓶』を注ぎ、さらにキンキンに冷えたソーダを1:4の割合で丁寧に注ぐ(氷に当たらないよう注ぎ、炭酸を飛ばさないこと)。そして、グラスの底からそつと縦方向に1回ステアすれば完成。これで、シュワッと爽やかで甘みとコクのある「角ハイボール」になる。

そして驚くのが、幅広い食性と相性が良いこと。揚げ物やビザなどのチーズ系はもちろん、麻婆茄子など香辛料の利いた料理や牛スジ煮込みなどの味噌系、意外にも穴子の寿司やガリとも最高のパートナーに。ビール党も耐ハイ派も、とにかく一度試して欲しい。「こんなに飲みやすくって旨いのか!」と、ウイスキー革命が起ころはずだ。



角瓶体験セミナー 潜入レポート

D. 麦を発芽・乾燥させた麦芽を細かく砕き、まずは仕込槽へ、アンプが糖に変わり、澄んだ麦汁となる。

E. 発酵槽で麦汁に酵母を加えてから、蒸溜釜へ、ポットスチルと呼ばれる独特の形をした釜で2回蒸溜が行われる。

F. 蒸溜後の若いウイスキーは「ニューポット」と呼ばれ、無色透明で荒々しい香味。ソソとくる香りに驚かされる。

G. ずらりと並ぶ貯蔵樽。蒸溜後のウイスキーはここで長い眠りにつく。温度と湿度が調整された空間に並ぶ樽は任務! H.貯蔵樽にじっくり長期熟成させることで、かさも次第に減り、琥珀色の豊潤な香味を持つウイスキー原酒となる。I.ウイスキーの貯蔵樽としておなじみの「パール」や「シェリー」樽。日本産のミスナラ樽など多彩な樽を使い分ける。

J. 見学後に数種類のウイスキー原酒を試飲。香りや味わい、余韻など、それぞれの違いを五感で体感した。

K. 『角瓶』のブレンダーも担当する主席ブレンダーの藤井氏から、『角瓶』のこだわりや、『角ハイボール』の作り方を教わった。

L. 最後は『角ハイボール』と料理のマリアージュをテーマに、試食&試飲。揚げ物や発酵食品、スパイス系などとの相性の良さを実感した。

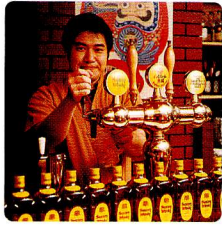
A. 京都の南西、自然豊かな天王山の麓に佇む「山崎蒸溜所」。ウイスキー作りを見学できるガイドツアーを随時開催している。

B. 見学前にウイスキーアンバサダーの資格を持つ細谷氏から『角瓶』の基礎知識を教わった。

C. 『角瓶』を構成するウイスキー原酒は100種類以上。それぞれの原酒は色も香りも味も異なり、驚くほど個性豊かだ。

とりあえず“角ハイ”な、京都の繁盛店！

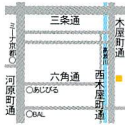
破格の旨さ、角ハイボール全種200円！



ひとり呑み～大宴会まで対応する木屋町のザ・居酒屋。専用タワーから注ぐ「角ハイボール」は、柚子・梅・オレンジ・カンス・ジンジャー・コーラの個性派も含めて全7種。6月末まではなんと200円で飲める！

さざんか亭 六角店

さざんかてい ろっかくてん
京都市中京区東木屋町六角
☎075・255・0951
●17:00～翌1:00/無休



京都吟醸白味噌×カレースープのもつ鍋を



滋賀県産近江牛の生もつを使った名物もつ鍋は全4種類。「角ハイボール」525円と合わせたいのは、白味噌とカレースープをブレンドした「やみつきの黄」1人前1344円。梅香とスパイスが絶妙にマッチ！

先斗町もつ鍋 亀八

ぼんとちょう もつなべ かめはち
京都市中京区木屋町通三条下材木町185-3
☎075・213・0729
●17:30～24:30(L.O.23:30)/月休



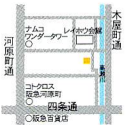
試してみたい！ラベンダー香る角ハイボール



竹や軸をあしらった和モダン空間が特徴的な創作和食の同店。「冷し冬瓜・鮮魚のしゃぶしゃぶのせ」800円は、梅酒ワインを使ったジュレソースが爽やか。「角ハイボール」380円～には、ラベンダー風味も登場！

水玉屋

みずたまや
京都市中京区西木屋町通
四条上ル紙屋町672 永原ビル2F
☎075・212・3807
●17:00～翌2:00(L.O.翌1:00)/無休



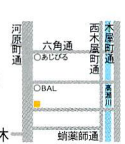
約10種類の小間蔵風タパスと一緒に



季節ごとにメニューが変わる同店の今の旬は、スペイン風タパス。「角ハイボール」409円には、「砂肝とエリンギのアージ」514円を合わせたい。ブラックペッパーやニンニクが、角ハイの風味を引き立てる。

居酒屋 小間蔵 河原町店

いざかや こまくら かわらまちてん
京都市中京区河原町通蛸薬師上ル奈良屋町291
河原町DECK7F
☎075・257・7378
●17:00～翌3:00 金・土・祝前日～翌5:00/無休



角ハイボールが似合う、レトロな大衆酒場



看板やポスターびっしりで、角ハイ色のレトロな大衆酒場。名物「マグロのホホ肉炙り」650円など、魚中心のアテが揃い、軽い飲み口の「角ハイボール」390円がつつい進む。女性にはアップル風味も人気。

清水家 錦

しみずや にしき
京都市中京区烏丸通錦小路西入ル南側
☎075・212・1271
●17:00頃～24:30頃/不定休



鮮魚自慢そのまま、洋風モダンに変身



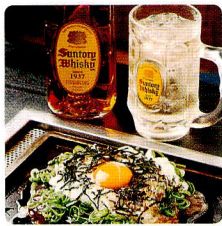
裸電球が似合う大衆居酒屋スタイルの姉妹店とは違って変わり、同店はソファシートが心地よい隠れ家ダイニング。和洋ダシでくつつ煮込んだ「豆乳おでん」850円は、隠し味のチーズが「角ハイボール」380円と合う！

ワイン居酒屋 ニューエビスノ西院

ワインいざかや ニューエビスノさいいん
京都市右京区西院高山寺町17
サン書房ビルB1F
☎075・321・3338
●17:30～翌1:00/無休



緑・白・黄…色とりどりの名物焼を



京都生まれのお好み焼き店の名物は、豚玉に味付けとろろをトロリとかけ、卵黄を落とした「ちゃばな好み」924円。とろろがまるやか&あっさり、角ハイボール」399円と一緒に食べたい組み合わせだ。

茶花 四条大宮店

ちゃばな しじょうおおみやてん
京都市中京区壬生坊城町3-3 岡田ビル1F
☎075・813・5887
●17:00～翌4:00(L.O.翌3:45)/水休



大輪の菊のような名物メニューと共に



京都駅すぐで、空き時間に立ち寄れるビアホール。専用タワーから注ぐ「角ハイボール」390円は、18時までには250円に。ほんのりスパイシーな「オニオンブロッサム」580円をちぎり食べつつ過ごそう。6/1から1週間、角ハイパーティを開催！

Küppers Kölsch

キッパーズ ケルシュ
京都市南区東九条西山王町31
アバンティB1F
☎075・334・5454
●11:00～22:00/無休



熱狂プロ野球ファンも、そうでなくとも！



ホークスファン垂涎のお宝を飾る壁には、立ち呑み屋級の安旨メニュー札がぎっしり。名物は、じっくり煮込んだどて焼を串で味わう「びん焼」315円。オーダー率の高い「角ハイボール」367円と名バッテリーに。

びん

京都市下京区仏光寺通室町東入ル
釘隠町232
☎075・344・8370
●17:00～23:00/日・祝休



燃え盛る炎で焼く、さつま知覧鶏がパートナー



直火焼きで炭の香りと肉汁を閉じ込めた本場鹿児島「さつま知覧鶏の炭火焼」が名物。もも・上皮・せせりの異なる食感がクセになる「テラクス」1500円をつまめば、「角ハイボール」550円がゴクゴク飲める。

むげん 寺町店

むげん てらまちてん
京都市中京区寺町通四条上ル中之町559
菊水ビルB1F
☎075・253・0280
●17:00～24:00(L.O.23:00)/無休
【烏丸店】
京都市中京区烏丸通蛸薬師上ル七観音町637
第41長栄カーニープレイスB1F
☎075・279・0025



茶美豚の旨味を引き立てるのは、角ハイボール



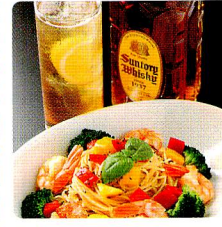
脂身さっぱりな鹿児島・茶美豚を使ったサムギョプサル専門店。爽やかな「角ハイボール」420円には、挽きコショウと塩のみで肉の旨味を引き出した「極厚センサムギョプサル」1280円などがおすすめです。

ベジテジヤ 四条烏丸店

ベジテジヤ しじょうからすまてん
京都市下京区綾小路通室町西入ル
☎075・361・0129 ●17:00～23:00
金・土・祝前日～24:00/不定休
【祇園店】
京都市東山区祇園花見小路露富永町東入ル
川長ビル1F ☎075・533・7050
【深草店】
京都市伏見区深草今在家町1-15
シルコニアBld1F ☎075・645・1419



テリリー使いに最適な駅前イタリアン



宇治の小倉駅前すぐ、開放的な空間でゆったり過ごせる新店のおしゃれイタリアン。「角ハイボール」400円には、オリーブオイルに溶け込んだ塩味が程よく合う「海老とブロッコリーとパプリカのオイルパスタ」980円を。

trattoria hanabi

トラットリア ハナビ
京都市宇治市小倉町西浦78-3
OGURA STATION PARK 2F
☎0774・22・2788
●11:00～15:00(L.O.14:30)
17:00～22:00(L.O.21:30)/無休

