



控えめな味つけながら旨味が深い紅焼大排翅(ヨシキリザメのフカヒレ姿煮)には、まるみのある味わいの中にすっきりとした風味をたたえる紹興貴酒10年を。料理は「春のフカヒレ姿煮コース」より。



コラーゲンたっぷり。春は、
フカヒレと紹興貴酒で決まり！

これは旨い！今、「紹興貴酒」に注目⑤

デザイン/エポイ 文/斎藤由利子 撮影/三東サイ



「春のフカヒレ姿煮コース」1万円。極上上湯ス
ープを含ませた紅焼大排翅と特製の魚翅巻(フ
カヒレ春巻き)を味わえる。夜は要サービスク
料。



フカヒレ料理のプロ中のプロ、朱衛
雄総料理長が持つのは超高級品のア
オサメ(左手)、コトサメの尾びれ。
二つとも1週間前に要予約だ。



「銀座 鹿鳴春 秋葉原UDX店」
●東京都千代田区外神田4-14-1
秋葉原UDX アキバ・イチ 3階
☎03・6806・7677 [営] 平日の昼
11:00~14:30、土日祝の昼11:00
~15:00、夜17:30~21:30 (すべて
L.O./ビルの都合による変更あり)
[休] 無休 ※個室あり。カード可。



(撮影 2点とも/稲越 一)

紹興酒のプライドをかけて 地元にごたわった「紹興貴酒」の材料

会稽山(かいけいざん)系のミネラル豊富な渓流水が集まる鑿湖(かんこ)をはじめ、「水郷沢国」と呼ばれる水の都 浙江省紹興市。この地域は世界で初めて稲作が行なわれた長江流域にあり、米づくりに適している。水と米。まさに旨い酒を造るための天賦の地・紹興に生まれた老酒である紹興酒は「浙江省紹興市の鑿湖の沸き水を使い、製造後3年以上貯蔵熟成された酒」と厳格に定義づけられているが、近年モラルの低い酒が出回るようになっていたという。

この事態を憂えたことから「紹興貴酒」造りは始まった。造り手は、まずルールを一新する。紹興名水の使用を遵守する一方、もち米は地元産から厳選して鮮度を重視。その徹底した材料の厳選から生まれる品質ゆえに、「貴酒」を冠することができる紹興貴酒。世界三大銘酒に数えられる紹興酒のプライドを取り戻すための英断から生まれたのである。



「この店のオープンに際して見直しを図り、紹興貴酒を採用しました。酒だけを飲んでほしい上に、後味がさっぱりとキレがいいので料理の味が引き立ちます。料理のパートナーとして最適な魅力をもち合わせています」と話すのは支配人の神田寿一さん。人気が高いのは8年と10年もの。「どちらも熟成のバランスがよくお勧めですが、飲み手の好みではつきり分かります。力強い味わいが8年、熟成が進んだまるさのある味わいが10年でしょうか」と

<http://www.shoukoukishu.com/>

5年、8年、10年、そして15年熟成。――
「紹興貴酒」の酒齢ごとの個性を楽しみ、陳年の深さに酔う。



酒齢の異なる紹興貴酒を楽しめる点でも出かける価値あり。左より、陳年五年(ハーフボトル375ml)2000円、陳年八年(フルボトル640ml)3800円、陳年十年(同)5000円、陳年十五年(壺500ml)8000円。陳年八年のみ一合売りがあり、1200円。飲み方は、芳香の繊細な変化も楽しめる常温がオススメ。

コース料理でしか味わえない特製の魚翅春巻。フカヒレと蟹の身、卵黄を練り合わせた餡を巻いてあり、他に類のない味わい。



サイズはやや小ぶりだが、1枚をちゃんと味わえるフカヒレ姿煮ランチ1800円。日替わりのおかず1品と点心にデザートも付く。お得だ。

「たとはフカヒレの姿煮は味つけにオイスターソースを使う店が多いですが、私は使わない。うちのフカヒレ料理の基本は広東料理が誇る最上級のスープ「上湯」であり、風味づけは紹興酒。そのほうがフカヒレの持ち味を堪能できると思います」と朱さん。フカヒレに味を含ませる段階だけでなく、仕上げにも紹興酒をひとふり。このヘルシーで澄んだ香りとコクには、紹興酒が一役買ったのである。

そんな丹誠込めたフカヒレ料理のおいしさをさらに深めるのは、紹興酒の中の紹興酒、馥郁たる香味が特徴の永昌源「紹興貴酒」である。この秋葉原UDX店には、5年、8年、10年、15年と酒齢の異なる陳年紹興貴酒がずらりと揃っている。

「この店のオープンに際して見直しを図り、紹興貴酒を採用しました。酒だけを飲んでほしい上に、後味がさっぱりとキレがいいので料理の味が引き立ちます。料理のパートナーとして最適な魅力をもち合わせています」と話すのは支配人の神田寿一さん。人気が高いのは8年と10年もの。「どちらも熟成のバランスがよくお勧めですが、飲み手の好みではつきり分かります。力強い味わいが8年、熟成が進んだまるさのある味わいが10年でしょうか」と

この3月で丸1年を迎えた「銀座 鹿鳴春 秋葉原UDX店」は、フカヒレ専門店「銀座 鹿鳴春」の2号店。本格的なフカヒレ料理をリーズナブルに味わえる店と人気が高いが、その評価を語る上では総料理長・朱衛雄さんの存在が大きい。女性ならずとも注目したいカラーゲンたっぷりな高級食材フカヒレは、乾物を掃除しながら戻し、戻しつつ味を含ませるという作業を最低でも3日繰り返す。もちろん高度な技が必要。香港出身の朱さんはこのセンスが抜群で、気仙沼のフカヒレ業者をして「ぜひ使ってほしい」と一目を置かれる人なのである。