

[特集] 美味しさUP! オトナ度UP! の定番カクテル入門。

TARU 30th anniversary
[ほろよい手帖]

樽

5
2012 May
No.355
390
yen

たる

椎名誠

また夢になるといけねえ
酒が織るじき落語家の半生史
十代目金原亭馬生の巻(中)
—岡部三郎

〔巻頭言〕吉田類の酒場吟行



今宵、カクテル・デビュー!



ホテルラ・シエト神戸ハーバーランド〔ラウンジ&バー グラン・ブルー〕
兵庫県神戸市中央区波止場町7・2 TEL.078-371-1111（代表）



小前岳志さん

カウンターのどこに座ったらいいの？
「バーテンダーの真ん前ではなく、2~3席離れたななめ前の位置が窓いで会話もしやすいと思います。お口に合うものをご提供できるよう、お酒の話題が会話のきっかけになることが多いです。バーテンダーのあいだでは、「ゲストに対してスキをつくれ」と代々云われるぐらいで、会話やつかず離れずの距離感を大事にしています。ラフにお楽しみ下さい」

BAR・デビューは扉のない店で
「中の様子が見えない重厚な扉を開けるには、結構勇気がいると思います(笑)。その点、ホテルのスカイラウンジやバーは扉がないことが多い。食事を兼ねたり、接待や女子会など、老若男女がいろいろな利用目的で来られる公共性の高い空間。開放的で入りやすく、初めてバーを利用される方にも、デビューの場としてふさわしいと思います」

小前岳志さんに、こ指南いただいた。

デートでカッコよくバーを使いこなすには？
「自分の知識を披露しようとするよりも、バーテンダーと相手を入れて対等に会話するのがスマートです。例えば、彼女に“甘いもの好きだったよね？”“イチゴが好きだったよね？”、バーテンダーに“そういうカクテルってつくれるかな？”とか。会話に困ったらバーテンダーやソムリエを使え、とも云われます。お二人の距離を近づけるために、従業員をフルに使ってください(笑)」

カクテル選びに困ったときは？
「知らないカクテルをオーダーしてしまうより、バーテンダーにご相談ください。お酒にお強いか、フルーティなものか、またはドライなものを好みなのか、ロングかショートか…など、嗜好やその時の気分、体調を聞いたうえで、ご提案させてもらいます。お客様のカクテルの世界も広がると思いますし、お口に合った時はバーテンダー冥利につきますね」

カクテルのアルコール度数の目安は？
「ベースとなるスピリットは約40度、ビールやリキュールはその半分になります。ショートカクテルは、一般にアルコール度数が高く、ロングカクテルは比較的、度数が低くて飲みやすいです。ショートカクテルが3、4口で飲むように云われるのは、もともと混ざりにくいものをシェイクしているので分離しやすく、水を入れないので温度が上がり、味が崩れやすいためです」

まずはBAR・デビュー！

自分好みの美味しいカクテルに出会うには、プロのバーテンダーがいるバーに行くのがオススメ。1人1人に合ったレシピで提供してもらえるしお酒にまつわる話も尽きない。バーに行くのが初めてという人、どうも敷居が高くて…という人にも、安心して楽しむためのポイントをホテルラ・シエト神戸ハーバーランドのシェフソムリエでビバレッジマネージャーの小前岳志さんに、こ指南いただいた。

するウォツカ・マティニー、アメリカのテレビドラマ「セックス・アンド・ザ・シティ」でたびたび登場するコスモボリタン、村上春樹の「Q&A」でヒロインが好んだトム・コリンズなど。
華やかな色合いや絶妙なハイモニード、そして、特別な雰囲気を楽しめるカクテル。小説や映画には様々なかクテルが登場し、印象的なシンを演じている。
お酒にまつわる逸話には事欠かない文豪、アーネスト・ヘミングウェイの作品に出てくるフローラン・ダイキリ、ミステリーの巨匠、レイモンド・チャンドラーが描く主人公が愛したギムレットは世界にその名を馳せた。

さらに、スパイ映画「007」シリーズでジエームズ・ボンドが愛飲したジムレットは世界にその名を馳せた。

これら、時を超えて世界の人々に愛されるスタンダード・カクテルには、‘スタンダード’たる所以がある。知れば知るほど魅了される、カクテルの世界をのぞいてみよう。

BARでカクテル・デビュー！

世界の人々を魅了する
スタンダード・カクテル

華やかな色合いや絶妙なハイモニード、そして、特別な雰囲気を楽しめるカクテル。小説や映画には様々なカクテルが登場し、印象的なシンを演じている。

お酒にまつわる逸話には事欠かない文豪、アーネスト・ヘミングウェイの作品に出てくるフローラン・ダイキリ、ミステリーの巨匠、レイモンド・チャンドラーが描く主人公が愛したギムレットは世界にその名を馳せた。

さらに、スパイ映画「007」シリーズでジエームズ・ボンドが愛飲したジムレットは世界にその名を馳せた。

これら、時を超えて世界の人々に愛されるスタンダード・カクテルには、‘スタンダード’たる所以がある。知れば知るほど魅了される、カクテルの世界をのぞいてみよう。



灼熱の地の清涼剤
ダイキリ

「ラムとライム、シロップをシェイクします。ヘミングウェイはこれにクラッシュドアイスをミキサーでブレンしたフローズン・ダイキリを愛飲したと言います。キューバのダイキリ鉱山で働く炭鉱夫のあいだで生まれたカクテルですが、シャーベット状になると飲みやすいので日本では女性に入気です。女性客をお連れのおじさまの“フローズンにしてあげて♥”という注文をよく受けます(笑)」



真夏のビーチで飲みたい!
モヒート

「キューバのハバナ生まれで、ここ数年人気が高まっているカクテルです。ミントの葉、ライム、砂糖をベースブーンで漬し、ラムとソーダを注ぎます。ミントが爽やかで、私のイメージではバーで飲むというより、真夏の砂浜で汗を流しながらガンガン飲むタイプのカクテルです(笑) 様々なレシピがあるので、お店やつくり手の個性を楽しめます」



エキゾチックなアジアンカクテル
チャイナ・ブルー

「ライチ・リキュールにブルーキュラソー、グレープフルーツジュースを加えます。ライチのほのかな甘みに柑橘の爽やかさがプラスされ、くせのないさっぱりした口当たりを楽しめます。アルコール度数も低めで、美しい色合いも女性に好まれています。中国で有名なライチを使ったりリキュールであること、陶器の青色“チャイナ・ブルー”を表現してネーミングされたと云われます」

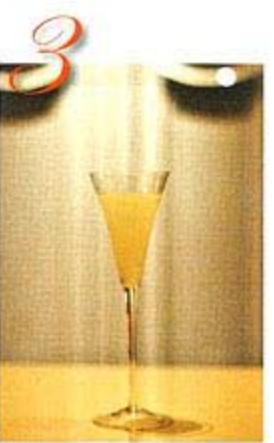


都会派女性に似合うカクテル
コスモポリタン

「テレビドラマの影響で、コスモポリタンを指名する女性が増えました。ウォツカをベースにホワイトキュラソー、クランベリージュース、ライムジュースを加えてシェイクします。爽やかな甘みが口当たりよくて飲みやすいですが、意外とアルコールは高め。飲み慣れない方は、ウォツカやジンなどスピリッツベースの時、“アルコールを弱めで”と言添えてつくってもらうと安心です」

4 烈熱の地の清涼剤
ダイキリ

「ジンとライムをシェイクすることで、口当たりがまろやかなギムレットに。シェイクしなければジンライム、アルコールの刺激も強めです。どちらも成分は同じですから気をつけて下さい(笑)。レイモンド・チャンドラーの『長いお別れ』で有名なセリフ“ギムレットには早すぎる”。あれは探偵マロウが言わされたセリフで、“君にはまだ早い”的ではなく、“時間的に早い”という意味らしいですね」



5 恋人に捧げるカクテル
マルガリータ

「あるバーテンダーがつくり出した、亡くなった悲恋の女性の名を冠したカクテルと云われています。テキーラをベースにコアントロー、レモンジュースをシェイクします。アメリカのカクテルコンテストで入賞し、ロマンティックなネーミングも手伝って、一躍有名になりました。ダイキリ同様、シャーベット状にしたものはフローズン・マルガリータと呼ばれます」



6 甘酸っぱくほろ苦い
ソルティ・ドッグ

「スノースタイル(塩をグラスの縁にまぶす)にしたグラスに、ベースのウォツカとグレープフルーツジュースを注ぎます。塩をまぶすことでの柑橘系のジュースの風味が引き立ち、甘みを増して飲みやすくなっています。パブルの時代に流行ったので、懐かしんで注文される方もいらっしゃいます。塩なしは“ブルドッグ”と云われています」



7 桃&オレンジの甘い口当たり
ファジー・ネーブル

「ビーチリキュールにオレンジジュースを注ぎます。桃のやさしい甘みとフレッシュなオレンジがジューシィに溶け合う、女性に人気のカクテルです。ルームサービスでもよくオーダーを受けますね。アルコール度数も低めでフルーティ、お酒があり強くない方にもおすすめです。つくり方もシンプルなので、ホームパーティや女子会などでも人気のようです」



前ページに引き続き、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドの小前さんに知つておきたいスタンダード・カクテルを解説いただいた。

実際に味わって楽しみたい、知つて美味しいカクテルストーリーに思いを馳せたい。

知っておきたい スタンダード・カクテル 10



8 ワイルドに飲むカクテル(?)
モスクワ・ミュール

「オリジナルのレシピは銅製マグカップに入れたウォツカ『スマノフ』をジンジャー・ビアで割り、ライムを掉ります。本来は生姜が効いたドライな辛口タイプで、カウンターにドンっと置かれて、グイっと豪快にあおるカクテルだったとか。日本ではジンジャー・ビアをジンジャー・エールで代用することがほとんどで、その分マイルドな味わいを楽しめます」



9 摩天楼に沈む夕闇
マンハッタン

「カクテルの女王と呼ばれています。ベースのウイスキーにスイートペルモットとピターを加えます。ライ麦を原料とするライ・ウイスキーが基本ですが、どのウイスキーを使うのが個性の見せどころ。うちでは『カナディアン・クラブ』を使いますが、バーボンを使うと“バーボン・マンハッタン”と呼ばれます。店によっては、ウイスキーの銘柄を開かれることも」