

Whisky World

ウイスキー・ワールド

2011 JUNE

定価1300円

東北を、**日本**を笑顔に



島々のウイスキーを知らずして、シングルモルトを語ることなけれ
アイランズモルト名鑑
ウイスキー、ビール、食、文化、そしてパブ…
アイリッシュ・ルネッサンス

夏飲み、ウイスキー

これからの季節、

いつもとは違ったウイスキーの

飲み方を楽しんでみてはどうでしょう。

カクテルとして楽しめるのも

ウイスキーの魅力。

というわけで、

夏にぴったりの飲み方提案です。

ウイスキーはメーカーズマーク、

デュワーズ ホワイトラベル、

ジャックダニエルの3アイテム。

バーでしか味わえない

バーテンダーの技が光る1杯、

家で気軽に楽しめる1杯…。

とくにご覧あれ。



Maker's Mark

in SUMMER

メーカーズマーク
コンジュレカクテル

メーカーズマークにグラン
マルニエ、さらにオレンジ
を加え、液体窒素で凍ら
せたカクテル。関西では
ホテル ラ・スイート神戸
ハーバーランドだけで味わ
えるとも言われる珍しい1
杯だ。

メーカーズマーク

ケンタッキー州の中で最も小さく、歴史ある蒸留所で造られるメーカーズマーク。まるで芳醇な風味が特徴のバーボンだ。ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドラウンジ&バー「グラン・ブルー」シェフソムリエ・小前岳志さんは、「オレンジなどのフルーティな香り、チョコレートのような甘味を生かしたカクテルがおすすすめ」と話す。そこで早速作ってもらったのが、「コンジュレ・カクテル」。日本でも数店しか作っていない、液体窒素を使ったカクテルだ。マイナス19.6℃で瞬間的に凍らせシャーベット状になったメーカーズマークを、スプーンでいただく。オレンジリキュールの「グランマルニエ」を加えているため、メーカーズマークが持つ柑橘系の風味が強調されて味わいやすい。とは言え、氷で冷やすのとは違い、味が薄まることはないの、メーカーズマーク本来の香味はしっかり。

「アメリカンリーフ」と名づけられた1杯は、モーツァルトのチョコレートリキュールにミントを加えたカクテル。メーカーズマークの甘味が引き立ち、女性にも飲みやすい仕上がり。最後にミントの香りが広がり、さっぱりとした後味で締めくくられる。これが暑い季節にはもってこいののだ。家庭でもできる、夏の飲み方として小前さんに提案してもらったのが「メーカーズフィズ」と「アロマトップ」。「メーカーズフィズは、レモンの酸味で飲み口をソフトにし、後からメーカーズマークの味わいが広がります。お風呂上がり、ほてった体を冷ますようにいただいてみてはどうでしょう」。一方、アロマトップは「メーカーズマークのファンに特におすすすめ」。特有の甘味や香りが、アングスチュラ・アロマティック・ビターズによってグッと際立った大人の味。夏の夜に、ゆっくりとグラスを傾けたい1杯だ。

アメリカンリーフ

メーカーズマークに、濃厚な味わいのモーツァルトチョコレートリキュールを加え、ミントで仕上げられている。メーカーズマークのチョコレート風味が強調されたカクテルだ。



家飲みなら

1. メーカーズフィズ

メーカーズマーク…30～45ml
レモンジュース…15ml
シュガーシロップ…15ml
ソーダ…適量
レモン…好みで

グラスに氷をたっぷり入れ、メーカーズマーク、レモンジュース、シュガーシロップを加えて、ソーダで満たす。レモンの酸味で飲み口は爽やか、それでいて後からメーカーズマークの香味がふわりと広がる。

2. アロマトップ

メーカーズマーク…45ml
アングスチュラ・アロマティック・ビターズ…4ダッシュ
ソーダ…適量

氷を入れたグラスに、メーカーズマーク、アングスチュラ・アロマティック・ビターズを加え、好みでソーダを加える。メーカーズマークの力強い味わいが楽しめるカクテルだ。



夏飲み、
ウイスキー

夏にぴったりのスコッチということで登場したのが「デュワーズ ホワイトラベル」。マイルドでいて、スパイシーな味わいは、「バランスが良くて様々な飲み方ができる」と多くのバーテンダーから愛されるブレンデッドスコッチだ。

このデュワーズ ホワイトラベルを使った夏の飲み方を前ページに引き続き小前さんに教わった。「複雑な香りを、楽しみながらも、さっぱりといただくのが夏にはいい

Dewar's White Label in SUMMER

デュワーズ ホワイトラベル



シーサイドドリーム

クランベリージュースの上にリンゴのリキュール、リンゴジュースを注ぎ、デュワーズ ホワイトラベルをフロート。フルーティな味わいで優しい飲み口にしたカクテルだ。



サンセットスター

デュワーズ ホワイトラベルをトマトジュースで割り、レモンジュースとコショウで仕上げたカクテル。デュワーズ ホワイトラベルのスパイシーさ、スモーキーさ、華やかな香りをアフターテイストで楽しむことができる。

家飲みなら



1. ロングナイト

デュワーズ ホワイトラベル…45ml
黒ビール…45ml

黒ビールとデュワーズ ホワイトラベルを1:1で割った飲み方。ウイスキーをビールで割るというのは抵抗がある人も多いかもしれないが、黒ビールとデュワーズ ホワイトラベルという組み合わせだと、ほのかな苦味がちょうどいい。チビチビと時間をかけていただくのがおすすめ。

2. クールダウン

デュワーズ ホワイトラベル…45ml
ジンジャエール…60ml
レモン…適量

デュワーズ ホワイトラベルを使った「ウイスキーバック」。ジンジャエールを少し多めにし、飲みやすくするのがポイント。好みでレモンを搾ってもOK。仕事終わりになんかに最適な1杯だ。

いでしょう」とまず作ってもらったのはトロピカルドリンク。

「シーサイドドリーム」と名づけられた、見た目も夏らしいカクテル。リングのリキュールにデュワーズ ホワイトラベルをフロート。底には克蘭ベリージュース。見た目は涼しげで、飲めばフワッとスモーキーな香りが広がる。

「神戸の港からの夕焼けをイメージしました」というのが、「サンセットスター」。

トマトジュースをメインに、レモンジュースで仕上げた1杯だ。「トマトジュースが、デュワーズ ホワイトラベルのほろ苦さとマッチ

しますよ」と小前さん。トマトやレモンの味に比べて、ウイスキーは余韻が長いので、アフターテイストに、デュワーズ ホワイトラベルならではの、甘さとはのかなスパイシーさを楽しむことができる。

家飲みのおすすめは、黒ビールを使った「ロングナイト」と、ジンジャエールで割った「クールダウン」。いずれも、ブレンデッドスコッチの中でもとりわけバランス感覚に秀でたデュワーズ ホワイトラベルならではの飲み方だ。「ロングナイト」は、読書でもしながらゆっくりと、「クールダウン」は夕暮れ時にまずは1杯目として味わってほしい。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
ラウンジ&バー「グラン・ブルー」
シェフソムリエ・小前岳志さん

フレンチレストラン「アランシャペル」マネージャー、シェフソムリエを経て2008年より全室スイートルームのラグジュアリーホテル「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」のラウンジ&バーでシェフソムリエを務める。日本ソムリエ協会認定ソムリエ、ホテルバーメンズ協会認定シニア・バーテンダー。

住所／神戸市中央区波止場町7-2
電話／078-371-1188(グラン・ブルー直通)
営業時間／ティータイム10:00～L17:00、昼食11:30～15:00(L14:00)、カクテルアワー17:30～翌1:00(L024:30)※日祝は24:00まで(L023:30)
定休日／無休