

いしかわや | 石川

## 丸千いか

1箱(200g) ¥735

日甘 日辛 焼酎

能登で獲れたイカを、肝ごと干し上げた干しイカ。かむほどに、濃厚なうま味が口いっぱいに広がります。表面に軽く焦げ目がつく程度に炙って食べて。「イカの身と、中のイカスミを2段階で楽しめるのがいい」(甲斐)

☎076-249-6072 FAX 076-249-6079

<http://www.ishikawayaya.com>

注文：TEL、FAX、HP、メール

支払：代引、銀行振込、クレジットカード、郵便振替、コンビニ決済



2位



3位

共働学会新得農場 | 北海道

## さくら

1箱(90g) ¥682

日甘 日辛 焼酎

上に桜の花をのせ、底に葉を敷いて熟成させた、ソフトタイプのチーズ。冷蔵庫でも熟成は進み、好みの味や香りが楽しめます。5月下旬までの限定発売。「桜の風味がはのかに香る、春にぴったりのチーズ」(植田)

北海道 上川郡新得町字新得9-1

☎0156-69-5600 FAX 0156-64-5350

<http://www.kyodogakusha.org> ☎10:00-17:00

※無休(12-3月は日曜)

注文：TEL、FAX、HP 支払：代引、郵便振替



味噌や醤油、コクがポイント  
おつまみ選びに大切なのは、お酒とおつまみが生まれた「土地」のマッチング。日本生まれのお酒には、醤油や味噌などの日本古来の調味料を使った料理が合うといわれます。味付けは、和の酒の深いコクに負けない、しっかりとしたものを選びましょう。それだけでは食べべづらいクセやコクのあるおつまみのほうが、酒のうま味を引き立ててくれるはず。また、甘口の酒×辛いもの、辛口の酒×甘いもの、というように、味を補い合う関係が理想的です。

# 和の酒の友



日本酒  
焼酎

1位



ヤマキ醸造 | 埼玉

## 湧水「神泉水」仕込み 豆腐よう

1箱(120g) ¥1,365

日甘 日辛 焼酎

大自然に囲まれた神泉村のわき水を使い、無農薬・無添加の醤油や味噌、豆腐などを作るヤマキ醸造。国産有機豆腐を味噌とみりんで漬け込んだ豆腐ようは、大豆本来のおいしさが引き出され、まろやかな味です。

埼玉県 児玉郡神川町下久保955

☎0274-52-7030 FAX 0274-52-7071

<http://www.yamaki-co.com> ☎9:00-17:00 (日・

祝は10:00から) ※無休 注文：TEL、FAX、HP、

メール 支払：代引、銀行振込、郵便振替



### 【審査のコメント】

福田里香

和の酒部門、文句なしの1位。豆腐ようの独特なくさみがまったくなく、上質な酒に合わせたい上品な味です。

どちらなつ

チーズのようでチーズじゃない不思議な味。とろーりまろやかで、しょっぱくて甘い。なのに後味さっぱり……。これはすごい!

甲斐みのり

普通の豆腐ようの価値観を覆すおいしさ。さっぱり味、濃い味のつまみの中で著休めになります。トーストに塗るのもありかも。

上俣桂子

こんな豆腐ようは初めて食べました。クリームチーズみたいに、口の中でずっとなじります。やっぱり焼酎に合いますね。

日甘 日本酒甘口 | 一般的に、糖分が多くアルコール分が少ないもの。ふくよかな米の甘味が口全体に広がる。

日辛 日本酒辛口 | 一般的に、糖分が少なくアルコール分が多いもの。キリッとキレがよく、辛味が残る。

焼酎 蒸留酒ならではのスッキリした味。糖分の甘味はなく、原料の香りとアルコールの辛さが残る。