

人生に、上質な美酒を。

## 美酒のある風景

祝杯をあげる時、自分自身の時間を楽しむとき、孤独をかみしめるとき……一杯の酒と向き合う空間に身をおくときは、明日への活力となる。

photographs by Yuji Kasano | text and edit by Miyoko Akiyama



タナカ1789 X シャルティエ  
ブレンド001 2018  
容量 | 500ml  
度数 | 17度  
価格 | 11,000円  
（税込み参考小売価格）  
問い合わせ | 田中酒造店  
Tel.0229-63-3005

Vol.42

## TANAKA 1789 X CHARTIER BLEND 001 2018

世界のガストロノミーシーンの先駆者が日本酒を再構築

**分** 子ガストロノミーという言葉がさかんに聞こえてきたのは2010年ごろだったろうか。当時、世界で最も予約がとれないといわれていたレストラン「エル・ブジ」で、シェフのフェラン・アドリアがつくりだす料理は、食材が元の姿をとどめておらず、泡や液体、時には気体に様を変えて供される。この素材を分解し、再構築する、すなわち分子ガストロノミーは現在のイノベティブ・キュイジーヌへと続く、大きな食の潮流を生み出した。

そして、この「エル・ブジ」でフェラン・アドリアと共同開発してきたフランソワ・シャルティエが今回ご紹介する酒の立役者だ。カナダに生まれ、主にヨーロッパを舞台にソムリエとして活躍。独自のアロマ理論を礎に、研究者としての顔をもつシャルティエが、宮城県のお酒蔵「田中

酒造店」とタッグを組んで手がけた日本酒、それが昨夏リリースされた「TANAKA 1789 X CHARTIER BLEND 001」というわけである。

ワイン業界で名を馳せた外国人が日本酒をつくった例は、「ドン・ペリニョン」の醸造者が手がけた「IWA」（富山・白岩酒造）が記憶に新しいが、シャルティエの取り組みも17年と早かった。ともに米とブドウという農産物を材料とし、醸造酒である日本酒とワインには共通項も多く、仕上がりをイメージしやすいこともあるだろう。

シャルティエが着目したのはシャンパーニュのように原酒をブレンドするという手法。わざわざブレンド用に開発したという6種の日本酒は、山廃仕込みと生酛づくりを採用し、酒米は地元の「蔵の華」と「美山錦」を使用。さらに、ブレンド後にはよ

り複雑な味わいを生み出すために1年以上タンクで熟成させている。ハーモニックリイーターと称されるシャルティエらしく、幾重にもたちのぼるアロマとまろやかなテクスチャーが印象的な仕上がりがた。

この酒を称して「ここ数年のトレンドとは一線を画すユニークな存在」と語るのは「銀座稲葉」の料理長、稲葉正信である。「最近では芳醇なタイプがもてはやされがちですが、このお酒は繊細でありながらも、一本芯が通った力強さも持っています。外国人がイメージするSAKEらしさもあり、世界で通用する日本酒だと感じました」

世界のVIPに料理を作り続けた稲葉から見える日本酒の世界は、シャルティエの見据えるSAKEとイメージをひとつにするようだ。グローバルな視点で再構築された日本酒の新たな息吹を味わってみたい。◎



今宵の一杯はここで  
銀座稲葉

世界のVIPを魅了してきた和食が銀座へ「グランド ハイアット 東京」「コンラッド東京」や「アマナム」など一流のホテル&リゾートで料理長を歴任した稲葉正信が、銀座に自らの名を冠した新店をオープン。無垢な木のカウンターで供されるのは「醸造原酒」をテーマとした、正統派でありながら世界へも通用する雄石コースだ。1月から朝食も始まる予定で、パワープレンクファストがとれる場所としても期待したい。



銀座稲葉  
住所/東京都中央区銀座8-12-15  
Tel. 03-6260-6568  
営業時間/朝食9:00~10:30の一角スタート、ディナー18:00~23:00  
定休/日曜・祝日



FORBES LIFE