

PART 2 12人の酒好き女子にア
あなたにとって



WITH 日本酒

鈴木水産の〈はたはた子持ずし〉



【SELECTOR】
グラフィックデザイナー 田部井美奈さん
広告、CI、パッケージ、書籍、雑誌のデザインなどを手掛ける。クリエイティブユニットKvinaにも参加。minatabei.com

「秋田名物ははたと、あきたこまち米、ニンジン、ショウガを漬けた馴れ寿司。魚卵のぶちぶちとした食感が楽しめるブリコ(卵)は、一口食べると日本酒が欲しくなる味。冬の秋田を思い出します」。3680円(500g/樽入)。
●秋田県山本郡八峰町八森磯村72-3 ☎0120-022-170 www.suzuki-suisan.co.jp

健康食卓の〈粉ふき黒糖そら豆〉



【SELECTOR】
ライフスタイルプロデューサー 村上萌さん
次の土日に取り入れたい1.5歩先のワクワクをテーマに商品やイベントをプロデュース。nextweekend.jp

「日本酒に合わせるなら、甘みのあるおつまみを。粉ふき黒糖そら豆は、黒糖の香ばしさとドライになった空豆の食感がベストマッチ。食べはじめると、手がとまらなくなるので要注意です!」。420円(130g)。
●佐賀県鳥栖市藤木町字若桜9-7 ☎0942-82-1031 www.healthy-table.com

長岡屋茂助の〈あご野焼〉と〈あごす巻〉



【SELECTOR】
料理研究家 長谷川弓子さん
短大で調理の講義を担当。もう一度飲みたい日本酒は駿河酒造場(天虹)。ワインのように飲みやすく美味だとか。

「父の実家がある島根の名産品。トビウオ(あご)のすり身でできた蒲鉾です。表面を焼いたものが野焼、そのままのものが、す巻。わさび醤油でいただきます」。あご野焼(小)1260円、あごす巻(中)892円。
●島根県松江市浜乃木2-4-13 ☎0852-27-2311 www.mosuke.co.jp

ターブル・オギノ
Table Oginoの〈豚ホルモンソーセージ〉



【SELECTOR】
スイーツコーディネーター sachiさん
かわいく実的なお菓子レシピとデコレーション広告で活躍。著書に「おしゃれなデコレーション」

「豚の腸に、胃、バラ肉などを香辛料と共に詰めたフリの定番ソーセージ。独特の風味がクセになる。ブルゴの白と合わせ、家でフランスのワインバー気分を堪能します」。630円。
●渋谷区代官山町14-10 1・2F ☎03-5715-5715 ☎9:00~20:00 月休(祝の場合は翌火休)



WITH 焼酎

釧路おが和の〈たこの本わさび漬〉



【SELECTOR】
SHIPSプレス 野尻美穂さん
セレクトショップ「SHIPS」プレス。家飲みなら梅酒が好き。八海山の焼酎で仕込んだ梅酒にこりをリピート中。

「一人で少しずつつまむものには、瓶モノが便利です。このたこの本わさび漬は、ブリブリのたこをお刺身感覚でいただける名品。わさびのツーンとくる風味とお酒が好相性です!」。1050円(160g/瓶入)。
●北海道釧路市材木町21-27 ☎0154-42-7171 www.sh.rim.or.jp/~ogawa

水月堂物産の〈ほや酔明〉



【SELECTOR】
イラストレーター、エッセイスト 犬山紙子さん
イラストエッセイを綴ったブログで注目を集め、「負け美女」でブレイク。現在、負け美女研究家として幅広く活躍。

「家で一人焼酎を飲む、そんな時はオッサン気分を満喫したい。そのつまみにぴったりなのがこれ。新鮮なほやをタレに漬けて乾燥させた、その味はカラスミを連想させる濃厚さ。黒霧島の水割りとセットでいただきます」。340円。
●宮城県石巻市流留字沖1-50 ☎0225-97-5225 www.suigetsudo.jp

呼子萬坊の〈いかしゅうまい〉



【SELECTOR】
BAYCREW'Sプレス 宮崎由紀子さん
アパレルブランドBAYCREW'Sでプレスを務める。佐賀県出身。それゆえ好きなお酒はやっぱり焼酎。

「佐賀県の呼子の名物といえばイカ。萬坊のいかしゅうまいは、シンプルなのですが、イカの旨味がぎゅっと詰まっていて最高。淡白な味は香りの強い焼酎と相性抜群。いつも多めに買って冷凍保存しています」。2310円(大まる2箱)。
●佐賀県唐津市呼子町殿ノ浦1944-1 ☎0120-151-248

打田漬物の〈新生姜〉



【SELECTOR】
キャンドルアーティスト マエダサチコさん
ブランドvida=felizを主宰。自由が丘のアトリエでキャンドル教室も人気。www.ne.jp/asahi/vida/feliz

「お酒のおつまみにも、食卓の一品にもなるお漬物物にしている食材のひとつ。しゃきとした歯ごたえと辛みないまろやかな味わいの新生姜は大好きなメニューで525円(120g)。
●京都市下京区丹波口通大宮西入 ☎07-3195-3195 ☎9:00~18:45 www.kyoto-uchida.ne.jp