



2018年3月2日（金）に、  
「日本酒と楽しむイタリアンの会」Vol.24を  
リストランテ アルポルトにて開催致しました。

今回は、岩手県 両磐酒造「関山」と  
日本を代表する片岡 護シェフの「片岡流イタリアン」のコラボ。

岩手県の銘酒「関山」の日本酒と、日本のイタリア料理界を代表する、  
現代の名工のお一人である、片岡 護シェフによる洗練を極めたイタリアン  
とのペアリングの会です。

みちのくの文化遺産として知られる、古都“平泉”の中心である天台宗東北  
大本山・関山 中尊寺の山号“関山”をいただいた、両磐酒造株式会社（岩  
手県一関市）の松岡 俊太郎社長をお招きし、<関山>の日本酒や酒造り、  
2011年6月25日に世界遺産に登録された岩手県・平泉「中尊寺」の魅力  
についての貴重なお話をお伺いしました。



# ★純米吟醸酒「金色の風」にて乾杯！

～乾杯酒は、限定1,000本～

「関山」の松岡社長は、今回の会のために、限定1,000本しか仕込まなかった、今年度初リリースの「金色の風」をキープして下さいました！

この純米吟醸酒、「金色の風」（こんじきのかぜ）は、

- ・岩手県産の高級飯米「金色の風」
- ・岩手県オリジナル酵母「ゆうこの想い」
- ・岩手県オリジナル麹菌「黎明平泉」

を使った、大変貴重な、オール岩手の日本酒です！



両磐酒造株式会社・松岡 俊太郎社長よりご挨拶と、それぞれのお酒について、詳しいご説明を頂きました。

<http://www.seisyu-kanzan.com/>

中尊寺の山田俊和貫首様より、両磐酒造さんのお酒が、天台宗東北大本山・関山 中尊寺の山号“関山”をいただいた際のエピソード等、貴重なお話を伺いました。



中尊寺・山田俊和貫首様

イタリアンの会では4度目のコラボとなる、リストラテアルポルト・片岡シェフよりご挨拶と、日本酒とイタリア料理のペアリングについて、いろいろお話し頂きました。

<http://www.alporto.jp/>

いよいよペアリングのスタートです。  
片岡流イタリアンと「関山」の日本酒との相性はいかに...

## 本日の日本酒ペアリングメニュー

### ★1皿目 とりレバーパテのエクレア仕立て



### ★関山 純米大吟醸 金色の風

- ◆原料米 金色の風100%
- ◆精米歩合 50%
- ◆アルコール 17度
- ◆日本酒度 -0.3
- ◆酸度 1.2
- ◆価格円2,970円(税込) 720ml

☆岩手県産米の最高級品種『金色の風』を使用してお酒が誕生しました。オール岩手にこだわった香味良好な味わいをどうぞお楽しみください。



### ★2皿目 そら豆のムース トマトクーリーを添えて



### ★関山 純米大吟醸 金色の風

- ◆原料米 金色の風100%
- ◆精米歩合 50%
- ◆アルコール 17度
- ◆日本酒度 -0.3
- ◆酸度 1.2
- ◆価格円2,970円(税込) 720ml

☆岩手県産米の最高級品種『金色の風』を使用したお酒が誕生しました。オール岩手にこだわった香味良好な味わいをどうぞお楽しみください。



### ★3皿目 さよりのテリーヌ仕立て みょうがドレッシング



### ★関山 大吟醸 森田

- ◆原料米 山田錦 100%
- ◆精米歩合 40%
- ◆アルコール 17度以上18度未満
- ◆日本酒度 +5
- ◆酸度 1.4
- ◆価格 3,737円(税込) 720ml

☆このお酒は醗酵の終わった醪を酒袋に入れ『酒槽』の中に吊されるとき、圧力を加えず槽口から流れ出てくるうすにごりの酒。フルーティーな香りと風味をお楽しみください。



★4皿目 ホワイトアスパラ（フランス産）と  
オマールえびのモリーユソース



★関山 純米吟醸 巖上の松

- ◆原料米 吟ぎんが100%
- ◆精米歩合 50%
- ◆アルコール 16度
- ◆日本酒度 -1.4
- ◆酸度 1.0

×

価格2,160円（税込） 720ml

フレッシュな生酒。味と香りがギュッと閉じ込められていて、火入れした酒よりも喉越しがすばらしい。



★5皿目 そば粉のニョッキ



★関山 特別純米酒

- ◆原料米 玉栄（滋賀県産）
- ◆精米歩合 60%
- ◆アルコール 15度以上16度未満
- ◆日本酒度 +4
- ◆酸度 1.6

×

価格 1,469円（税込） 720ml

大粒の米質で醗酵もよく、香味深いまろやかなお酒です。



こちらはぬる燗でお楽しみ  
いただきました。

参加者皆様からのアンケート結果による、  
ベストペアリング賞！

片岡シェフからは、両磐酒造さんのある、岩手県のそば粉を使った「そば粉のニョッキ」を特別メニューとしてご用意いただきました。

★6皿目 はまぐりと春野菜のフェデリーニ



★関山 純米大吟醸 匠のしずく

- ◆原料米 吟ぎんが100%
- ◆精米歩合 45%
- ◆アルコール 17度
- ◆日本酒度 +6
- ◆酸度 1.5
- ◆価格2,160円(税込) 720ml

× 醗酵の終わったもろみを酒袋に入れ、流れ落ちるしずくを瓶に詰めました。口に含んだ時の濃醇さ、フルーティーな香りと風味をご堪能ください。



★7皿目 仔牛のロースト 生ハムフリットとグリーンアスパラ添え



★奥州のおっほー

- ◆原料米 岩手県産米
- ◆精米歩合 70%
- ◆アルコール 12度
- ◆日本酒度 -60
- ◆酸度 1.6
- ◆価格1,200円(税込) 720ml

× 岩手県産米100%で作った、超甘口ながら後味はスッキリしているにごり酒。そのまま飲んでも、牛乳で割った日本酒カクテルもおすすめ。チーズとの相性が良い。『おっほー』はフクロウの鳴き声。



こちらは「匠のしずく」と「おっほー」との両方のペアリングお楽しみいただきました。

★8皿目 いちごのマリネ カンパリソーダゼリーと練乳アイスと一緒に



★関山 特別純米  
ワイン酵母仕込み KANZAN

- ◆原料米 国産米
- ◆精米歩合 60%
- ◆アルコール 12度
- ◆日本酒度 -24.1
- ◆酸度 6.1
- ◆価格2,000円(税込) 720ml

× 白ワインに似た酒で、重みのある香り。酸と甘味がマッチしアルコール度数も軽く飲みやすいお酒に仕上がりました。



## ★会員のみなさまの感想★

- 日本酒とイタリアンの概念が変わりました。
- イタリアンに日本酒という意外な組合せがこんなに素敵なコラボレーションになるということを初めて知りました。
- 日本酒はどれも個性があり、それぞれ楽しみです。
- 本当に美味。料理と日本酒のこだわりを頂きました。
- 新しい価値観に出会いました。
- お料理もお酒も幸せな時間を生み出してくれました。甲乙つけ難い取り合わせでした。

他にも多数ご意見、ご感想いただきありがとうございました。  
今後とも、宜しくお願い致します★



松岡社長を囲んで



片岡 宏之様 松岡 優様

片岡シェフ、松岡社長のご子息をご紹介させていただきました。  
次世代の活躍が楽しみです。

皆様からのアンケート結果による、  
今回のベストペアリング賞は、  
そば粉のニョッキ × 「関山 特別純米酒」 (ぬる爛) でした！

そば粉の香りを生かした、片岡流イタリアンのニョッキは、なめらかな舌触りとクリーミーなコクを感じさせるある味わいが、ぬる爛の「関山 特別純米酒」のふくらみのあるまろやかな味わいとベストマッチ！添えられた、菜の花のほろ苦さがアクセントとなって、ニョッキ、日本酒、両方の味わいを、一層引き立ててくれました。

日本酒と料理の相性研究家  
手島 麻記子

僅差での同率2位は、以下のペアリングです。

さよりのテリーヌ仕立て みょうがドレッシング×「関山 大吟醸 森田」

ホワイトアスパラ (フランス産) とオマールえびのモリーユソース×「関山 純米吟醸 巖上の松」

皆様から、その意外性に驚きの声を頂いたペアリング (食べ合わせ) 提案は、2010年の当会発足以来、ペアリング研究を重ねてきた手島と、片岡シェフによるものです。

今後も日本酒の新たな魅力を探求すべく、チャレンジを続けて行きます！

<事務局及びこの件に関するお問い合わせ先>

日本酒と楽しむイタリアンの会 事務局

(株)彩食絢美内 TEL : 03-3404-1707

E-mail : [info@saishokukenbi.com](mailto:info@saishokukenbi.com)