～ ホームパーティや気分転換に！ヘルシーな梅酒をﾍﾞｰｽに
自由に変幻する梅酒カクテルの魅力を発見しよう！ ～

チョーヤ梅酒カクテル de クリスマス！

梅酒カクテルに、なにわ伝統野菜の天王寺蕪・田辺大根・泉蛸で、イタリア料理を楽しもう！

今“おうちごはん”がブームで、自宅の食卓を見直そうという人が増えています。自宅で家族や友人とワイワイと、そして一人でゆっくりとした時間を過ごしたいという時に、ちょっとお洒落で、ヘルシーなカクテルを梅酒をベースに作れたら素敵！をテーマに、クリスマスを前に、梅酒作りのパイオニアで大阪羽曳野市に本社を置くチョーヤ梅酒の金銅社長にご協力いただき、バーテンダーの坂本さんも駆けつけ、大阪の旬の天王寺蕪ら・田辺大根・泉蛸を盛り込んだイタリア料理を北堀江のマザーズに集い、梅酒カクテルと共に地産地消の食事を福本淳さんの歌声と共に楽しみました。

2009年12月11日（金）

午後６時半～７時：

●開会挨拶＆乾杯の音頭：

チョーヤ梅酒株式会社
代表取締役社長
金銅重弘 氏

師走のお忙し中、お越しい頂きありがとうございます。チョーヤ梅酒の金銅でございます。
健康志向が高まる中、様々なメーカーが梅酒作りに参入しています。弊社は、国産梅を使用し、梅酒によって受け継がれてきた日本の伝統や文化を大切にしながら、本物の“梅酒”作りに拘りつづけて生産すると共に、梅酒の新しい可能性を追求しています。
今宵は、クリスマスを前に、新しい梅酒の楽しみ方として梅酒をベースにしたカクテルをご提案させていたくためにホテルニューオオタニのバーテンダー坂本さんに３種類のお薦めのカクテルを実際に作っていただき、皆様にゆっくりとご賞味いただきたいと思います。今日は弊社の３名の社員もサポートさせていただきますので、忌憚ないご意見を賜れればと思います。

乾杯：さらりとした梅酒
紀州産を中心に国産梅のみを 100%使
しっかりとした梅酒の味わいを残しな
さらりとした飲み口が特徴のストレー
タイプの梅酒。

午後７時～7 時半：

●梅酒カクテルのレクチャー

ホテルニューオオタニ大阪（1階）
メインバー “キャッスル”チーフバーテンダー

坂本久幸氏
（第 22 回 HBA・MHD 社共催 カクテルコンペティションの・シャンドンスパークリング部門准優秀賞受賞）

坂本でございます。今晩はチョーヤ梅酒をベースにしたカクテルをご紹介させていただきます。最も簡単なのが、例えば今が旬の金冠をクラッシュして梅酒とシェイクしただけでもカクテルになります。ご自宅の冷蔵庫にあるフルーツを使って気軽に梅酒カクテルを作っていただけるんですよ。（実演）

実際にカクテルを作りたい方はと坂本氏から声がかかると、塾生の秋山建人氏が手を大きくあげて立候補。ホテルのボーではありえない光景が・・・、

坂本氏から、シェーカーの持ち方から、リズミカルに氷の音色を確認しながら八の字にシェークするようにと直接指導。秋山俄かバーテンダーの、どきどきの梅酒モヒートの完成！

本日は梅酒を3種類をご賞味いただけます。と、梅酒を取りそろえたカウンターコーナーで実演。

梅酒モヒート

チョーヤ梅酒紀州

紀州産を中心に国産梅のみを 100%
梅の実入り本格梅酒のスタンダー

＋　フレッシュライム　＋　ミント
＋　ソーダー

→爽やかなミントとライムの香りが口さを緩和させ、男性でも飲みやすい。

① ぺりーラ・スプモーニ

ーヤ・ペリーラ
国産を中心に国産
を１００％使用
に赤しその天然
を加えた「赤の
見た目も鮮やか
天然素材由来の華や
色と爽やかなシソの香りが食卓を演
リーラ」(perilla)とは紫蘇(しぞ)の学名。

＋　フレッシュグレープフルーツ
＋　トニックウォーター
→柑橘系の味わいと赤紫蘇の梅酒がベストマッチ

② プラムライト

チョーヤ梅酒紀州

＋　グリーンアップルリキュールジン
＋　フレッシュライムジュース
→りんごのすっきり感を出した甘酸っぱい口あたり。

～　集合写真　～

坂本氏から3つのカクテルについて説明いただいた後、レストラン前のエントランスに出て、全員で記念写真を撮りました。

午後７時～８時半：

梅酒と天王寺蕪・田辺大根・泉蛸等
大阪産食材たっぷりの食事タイム

talian　Restaurant　北　堀　江
nothers

大阪市西区北堀江
2-17-7
TEL：06-6541-2147

メニュー:MOTHERS　犬束料理長

- ２２か月熟成パルマ産生ハムのグリッシーニ巻き
- イタリア産サラミとモルタデッラハム
- モッツァレラチーズ入りライスコロッケ
- 泉州産海の幸のマリネ
- 野菜のマリネ
- mothers ピッツァ
- 天王寺蕪とパンチェッタのバベッティーネ※１
- 泉蛸と田辺大根のリゾット※２
- 豚バラ肉の炭火焼き　チョーヤ梅酒ソース
- ﾙﾊﾞｰﾌﾞのﾚｱﾁｰｽﾞｹｰｷチョーヤペリーラ酒風味※３

お料理と梅酒カクテル、バイキング形式

※１）天王寺蕪とパンチェッタのバベッティーネ

・天王寺蕪の蕪の部分をブロード（鶏の出し汁）で煮込みピューレにします。・蕪の食感を残すため、蕪をサイコロ状に切り、パンチェッタとソテーし、サイコロ状の蕪と茎を入れ、最後にピューレで合わせソースにします。茹で上がったパスタを入れて馴染ませ、最後に葉のピューレをかける。・天王寺蕪を丸ごと余すことなく楽しんで頂けるパスタです。

※２）泉蛸と田辺大根のリゾット

・泉州蛸を1時間、香味野菜と一緒に柔らかく煮込みます。田辺大根をサイコロ状に切ってリゾットと一緒にフライパンで炊きます。仕上げに蛸を入れてバターとパルメザンチーズで味を整えます。上から蛸のフリットを飾り、ゆずの皮を　擦って仕上げます。

※３）ﾙﾊﾞｰﾌﾞとチョーヤペリーラ酒のﾚｱﾁｰｽﾞｹｰｷ
ペリーラをとろとろになるまで煮詰めます。レアチーズの中に半分を混ぜ込み、ビスケットの上にルバーブのジャムを敷き込んで上から流します。レアチーズの定番のベリー系のジャムとの相性の良さを梅の香りがするルバーブとペリーラの甘酸っぱさに置き換えてみました。ルバーブとは、フキに似た草姿で細筋がある葉柄を食べる。強い酸味や渋みがあり、砂糖で煮てジャムに加工します。

午後８時半～９時半：

●クリスマスソングライブ：

特別ゲスト：浪曲師　菊池まどかさん

盲目のシンガーソングライター：福本淳氏

食後は福本淳さんのグランドピアノの弾き語りのライブの予定でしたが、当日は、特別ゲストとして2006年9月14日に熟塾で浪曲のワークショップを担当してくれた浪曲師の菊池まどかさんが挨拶に駆けつけてくれました。

菊池まどかさんは、12月16日にテイチクエンタティメントから「嫁ぐ日」「赤垣源蔵」のCDを発売。(@2000円)「嫁ぐ日」は塾生の宮本麗子さんの作品です。先ずは、福本さんの伴奏で、クリスマスに寄せて「清しこの夜」を歌い、要望にこたえてCDより、「赤垣源蔵」の一節を披露。大阪出身の若手浪曲師菊池まどかさんのますますの活躍が楽しみで、2月17日には同じくテイチクエンタティメントから本格的演歌歌手として CD「浪花女のげんき節」(@1200円)でメジャーデビューします！

約１時間、大阪芸術大学演奏学科声楽コースを卒業後、盲目のシンガーソングライターとして活動する傍ら音楽教室を開き、3人の子育て真っ最中の福本淳さんが日常の生活の様子を織り交ぜながら、グランドピアノの弾き語りで、パパの愛情一杯の歌声を、「ホワイトクリスマス」や、オリジナル曲に託して熱唱。更に、福本淳さんが作詞・作曲した田辺大根の愛称歌「田辺の大ちゃん」や「熟塾・塾歌」も披露してくれました。

福本さんの歌を楽しんだ後は、今回、この企画のお声かけをいただいたチョーヤ梅酒の金銅社長と若手社員の皆さん、2時間シェーカーを振り続けたホテルニューオオタニの坂本さん、これからの活躍も楽しみな浪曲師菊池まどかさんへ、参加者からのお礼をこめてクリスマスプレゼントを贈り、参加者全員には、福本淳さんも教えている水仙福祉会の作業所「風のとも東淀川」の天然酵母のガーリックフランスパンをプレゼント。一足早くクリスマス気分を楽しみました。(原田彰子)x

食事には勿論、アペリティフに最適な梅酒カクテル！

１２月１１日はお疲れ様でした。そして楽しい時間をありがとうございました。私は一番前に座らせてもらい、おまけにカクテルの試飲第一号まで仰せつかり恐縮です。カクテルは口当たりがよくてウメシュベースだと言われないと気づかないくらいフレッシュな果実と溶け合って何杯でも頂けそうでした。本当に美味しいンですが、ちょっと甘みがあるので、お食事の最中だけではなくアペリティフ（食前酒）にピッタリだと感じました。森欣子

’梅酒効果’で医酒同源

２年前の、CHOYA 梅酒と、梅ビーフのコラボレーションクリスマス夕食会で、初めて金銅社長のお話しをおききし、

北方系モンゴロイドがもともとお酒に強くないことを初めて知りました。(まさに、’梅酒が日本人に適したお酒’であるわけです！）現代の日本人では、’全体の２割が基本的にお酒は飲めず、２割がごく少量なら飲める程度、４割が適量なら大丈夫、残りの２割が、どちらかというと強いほう、という比率では？’　と、推定しているのですが、’どちらかというと沖縄や九州の一部では、強いかたが多いのでは？’　という印象を持っていましたので、その背景を，今回、金銅社長にお会いできた機会に教えて頂きました。（２年間考え続けてきた疑問点でした。）さすが、金銅社長！で、’太古から古代に、当時の沖縄が、東南アジア・南アジアの海上通商国家と、交易があったことが背景の一つでは？’という、仮説の一つを、お教え頂くことができました。’お酒を軸として文化人類学を研究する’ことにより、古代アジア史が見えてくるのでは？　と、我田引水的期待で、これからも美味しいお酒と、食事を極めていかねば！？と、考えています。
当日は、カリスマバーテンダー坂本様の３種の絶妙のカクテルを、食前、食中、食後に、料理，デザートにあわせながら選択し、ワンコインドリンクのビールをペーサーにして、ほんとうに楽しめました。翌日の体調が、極めて良かったのですが、これは、’梅酒効果’　だと思います。毎日の食事は、’医食同源’を旨としているのですが、今後は、同時に’医酒同源’　で、梅酒を楽しむ機会を増やしていきます。今回は、ほんとうに楽しかったです。ありがとうございました。浅井憲治

梅酒カクテルって、ヘルシーで超美味ですね！

イケメンの坂本バーテンダーさんの手からなるカクテルは本当に美味しくてヘルシー。体質的にアルコール受けつけない友だちも、思わず「美味しい!!」と、飲んでしまいました。塩本妙子

参加者（敬称略）
一般：阿久根昌夫・浅井眞喜・小豆澤八重子・池田ハツ子・石田陽子・磯野由美子・枝松緑・大塚良子・岡田明寛・解野薫・柏本景司・木田修・金銅文子・志村敏子・田浦ちずこ・瀧郁子・瀧鉱二郎・館野・田中久美・田中まつみ・照屋賀弘・中上よし子・中島哲・難波りんご・西田・畑宏樹・畑政子・原野祥次・福田・藤田・樽井一枝・松田・松田明江・松永裕美・椋木美智子・森吉裕志・山口宏美

塾生：秋山建人・浅井憲治・池田萬助・井上章・大川哲次・大森史子・北村千代江・久保眞一・高木勇一郎・田中俊三・谷福江・中島一・西口由美・阪口興・塩本妙子・下野譲・杉山英三・浜田真弓・原田彰子・平野康子・水本光洋・宮本雅彦・森欣子・森川千世子・弓削季也・米川俊信