

皆さま日頃からお世話になっております。

コロナウイルスの終息の目処が立たず、あっという間に一年以上が経過してしまいました。

我々を取り巻く環境も厳しさを一段と増してきました。今後、アルコール業界はどうなっていくのか？

アルコールのあり方を考えなければいけませんね。「酒は百薬の長 下戸の短命」という諺もあります。

弊社では、アルコールと楽しく付き合える方法をこれからも提案していきたいと思っております。

今回は窮屈な今だからこそ自宅でちょっと贅沢気分をと日本切子グラスと、

リーデル大吟醸グラスのセットを企画しました。是非お楽しみください。

アメブロやってます!  
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社  
加藤祐基

## 「リーデル大吟醸グラス」で呑む

### 世界に名を馳せる超ブランドグラス

リーデル社と聞けば、ワイン通の方はすぐにピンとくるかもしれません。「RIEDEL(リーデル)」は1756年創業、世界中に名を馳せるオーストリアの老舗ワイングラスメーカー。ワインの個性ごとに理想の形状を追求したグラスには、生産者をはじめよりワイン愛好家からも絶大な信頼が寄せられています。

「形は機能に従わなくてはならない」をコンセプトに、ワインに限らず世界各国のお酒に合わせたグラスを開発してきたリーデル社。そんな超一流メーカーが日本酒専用グラスの製作に着手したのは1998年のこと。始まりは金沢市の酒蔵・福光屋さんからの共同開発の提案でした。



### 究極の大吟醸専用グラスへの道のり

そうはいっても種類も味わいも多様な日本酒は、グラスを一つに統一するのが非常に困難です。そこで開発は日本酒の中でも最高の味覚と香りを持つ「大吟醸」に特化することに。大吟醸特有の果実や花のような香りとなめらかな舌ざわりは、まさに日本酒の芸術品。特に香り・味覚共にフルーティーな大吟醸は、小さな酒器よりも白ワインのような感覚で大きなグラスに注いで楽しむことで、さらなる魅力を発揮するのです。

こうして25回もの厳しいグラステイस्टィングを行い、100種類以上ものサンプルグラスの中で最高の評価を得たのがこの「リーデル大吟醸グラス」。白扇酒造も、最終選考会出席12社の1つとして参加させていただいており、非常に思い入れのあるグラスです。

### 「器にこだわる」という考え方

大吟醸の魅力を余すところなく伝えるため、とことん機能美にこだわったリーデル大吟醸グラス。その特徴は以下に示す通りですが、これを見るだけでもこのシンプルなグラスが、一分の隙もないデザインであることがお分かりいただけるのではないのでしょうか。実際このグラスで白扇の大吟醸を呑んでみると、「全然違う?」というのが率直な感想。掛け値なしに大吟醸の実力を最も引き出してくれる、つまりは最も大吟醸を美味しく呑めるグラスなのです。

とはいえ、百間は一呑に如かず。だからぜひとも日本酒好きの皆さんには、とにかく一度試していただきたいと思っています。酒にこだわる、器にもこだわる——今後はこれが家呑みのスタンダードになるかもしれません。

大吟醸の繊細な味のバランスをとるためのシャープな口元。

大きめの卵型のボウルで、果実や花のような華やかな香りを堪能。

注ぐのはグラスの1/3程度。残りの2/3は香りのためのスペース。

透明度の高いクリスタルガラス。銘柄により微妙に異なる色彩の違いを楽しめる。

冷やした大吟醸に手の温もりが伝わらないステム。

