

ますますはじまる

二升五合

2025年 夏号

◎ロゼワイン

ロゼワインが売れています。日本では甘口のイメージが強いですが、現在の主流は辛口です。

ロゼワインは赤ワイン用の葡萄を使い、赤ワインを同じく果皮と一緒に一定時間漬けたことで色と風味を抽出します。その期間を短くすることで淡いピンク色に仕上がります。

かなり前からフランスでは白ワインより販売数が多く消費量の3本に1本はロゼ。ようやく日本でもブームの兆しが見えてきました。

その理由の一つは、幅広い料理に合わせられるためです。フレッシュ＆フルティで白ワインのような軽快さを持ちながらも、赤ワインのようなしつかりとしたボディ感や心地よいタンニンも兼ね備えているため、軽めの前菜から白身の肉料理までしっかりとマッチします。ヘルシーでライトな食事を好む若い世代にも人気があります。

理由の二つ目は色が綺麗なことがあげられます。ロゼワインの色は鮮やかで綺麗なため、ワイン好きな若者の間では非常に人気となっております。SNS映えするため、インスタグラムにもピッタリです。暑い夏には、赤でも白でもなくロゼ。爽やかでフルティなロゼワインを是非ワインリストにメニユーオンしてみてください。



◎高級日本酒はフタで決まる？

EXPO2025 大阪関西万博のチェコパビリオンにて、日本のガラスメーカー「プレシオサ」が擁するキャップブランド「Vinolok」のイベントが開催されました。「Vinolok」は通称「クリスタル・パレー」と呼ばれるガラス名産地チェコで生まれたガラス栓メーカーです。ガラスキャップのメリットは、「中のお酒の香りや味、色に影響を及ぼさない事」。コルク栓が起すブショネが発生する心配もなく、長期熟成に適しています。また、フタがついた状態でガラスのリサイクルに出せるなど、サステナビリティにも対応。見た目も美しく、デザイン性が高いガラスキャップは、それだけでお酒の価値を高めてくれます。皆様もキャップに注目してみてください。



◎酷暑の夏はどうする？

近年、夏の暑さが厳しさを増すなか、あまりの暑さに外出を控える方も増えているなど客足にも影響が出ているといった声も聞くようになりました。以前は涼の取れる施策として店外テラスなどを使用した提供方法もありましたが、現在の酷暑には熱中症の危険もあり不向き。替わりにランチとディナーの間のアイドルタイムで涼しい店内をアピールして集客を図る店舗も増えてきたように感じますし、ノンアルドリンクも増えている昨今、昼飲みにも使用できるノンアルの本格的なクラフトジン「GINNIE」(ジニー)が注目されています。貴店でも検討してはいかがでしょうか？



◎二日酔いは大も食わぬ

暑さも増してきており夏の到来を感じている今日この頃。仕事終わりのビールが最高にうまい季節の到来です。この表現でも古くは「二日酔い」でしょうか？

そんな夏ですが、気分も開放的になつちやたりなんかして、つい飲み過ぎたりしませんか？ 飲み過ぎないことが大前提、お水も飲みながらの効果が効果的らしいですが、それでもやってくる二日酔い。最近では親より顔を合わせることも多い二日酔い。

二日酔いのシステムなんてものは置いて、なにをすべきか率直に。まずは食べ物部門からしじみの味噌汁。定番ですがね。あさりの味噌汁も良いです。次はタンパク質豊富な大豆製品で納豆、豆腐、枝豆です。これは飲んだときにおつまみで摂取していても効果的です。そしてあまり知られていないのは柿。二日酔いに効くビタミンや糖分が豊富ですが、食べ過ぎには注意です。

飲み物としては果汁100%のリンゴやグレープフルーツジュース。吸収率の良いスポーツドリンク。実はコーヒも効果的。

たまに聞く熱い風呂だった汗をかくばなんてありますが、これは間違い。二日酔いの要因に脱水症状もありますのでむしろ逆効果だったりします。二日酔いを治すのに体力も使いますので出来る限り安静にすることが大事です。

つらつら書きましたが冒頭に言った通り飲み過ぎない、適度な飲酒が一番です。それでももし二日酔いになったときはこの記事を思い出してみてください。



◎アンジュエール各種



アンジュエールは日本限定の本格フランス産スパークリングワイン。ブルゴーニュ地方にある老舗ワイナリーによってこだわられ本格的な味わいが、料理のプロの方々にも大好評頂いているワインです。今回「セミセコ辛口」「フルールや甘口」「アイスや甘口」「ロゼや甘口」の4アイテムの中から6本お選び頂きまして商品をプレゼント。10本ご注文頂きますと2本サービスとなっております。これから暑くなる夏に向けてスパークリングワインを是非取り扱ってみてはどうでしょうか。

【キャンペーン内容】
◇アンジュエール 750ml
ノワール・ロゼ・セミセコ

アイス
各(小売1150円)
(小売1200円)

■6本混載で備品サービス
■10本ご注文で2本サービスと備品も



◎ヤマロク NEWS

5月8日、コロナウィルスの定義が感染症法の[5類]の位置付けに変わりました。個人の判断にはなるが、マスクを外して活動できる日々になりました。飲食店でも感染防止用のパーティションなど取り外され、雰囲気は(コロナ前との光景のように)対面して好きなアルコールを片手に楽しんで飲食できる日常に戻りつつあります。また、事務所のある台東区はGW明けから、4年ぶりの三社祭、隅田川花火大会など、野外行事なども開催予定されるなど、各地域イベントも主催予定があります。当社ヤマロクも7/6・7・8日開催の入谷「朝顔まつり」に出店する事が決まりました！家飲みなどは違う環境の開放感ある野外でお酒を楽しんでください。いいては、飲食店での飲食や、アルコール業界への手助けになるため一つご協力お願いします。



◎『ウイスキーを広めた虫』

フィロキセラ(和名ブドウネアブラムシ)という虫がいます。目に見えない程に小さな虫ですが、ワイン用の葡萄を壊死させてしまう凶悪な虫で、19世紀中ごろにはこれが原因でフランスの葡萄の収穫量が3分の1に激減したそうです。この事件の影響はワインだけに留まらず、当時の蒸留酒の主流であったブランデーの供給も激減。代わりに当時はまだスコットランドの地酒程度のイメージだったスコッチウイスキーが飲まれるようになり、高級酒としての地位が確立していったそうです。現在はこの虫の対策に接ぎ木の技術が確立され被害は殆ど無くなったようですが、当時の葡萄農家にとっては悪魔のような存在だったに違いありません。しかしこのフィロキセラがいなければ、私達がスコッチウイスキーの魅力に気が付く事が無かったかもしれないと考えると面白いものだと感じますね。

