

賢いおとなの
モノの
言い方

新連載
今、一番旨い!
日本酒案内
初夏の「冷酒」

日経おとなの

June
2014
No.156
700yen

6

富田ただすけ
和食教室
「おとなの簡単
どんぶり22」



人間関係に
効く

500
フレーズ



イノッチの
雑談力

齋藤 孝の
共感を呼ぶ力

賢いおとなの モノの言い方

小谷真生子の
引き出す力

タモリとマツコは
なぜ愛される?

夫婦の円滑会話術

「金の言葉」vs.「封印ワード」

子育ては「褒めない」「叱らない」
アドラー心理学

だんまり・自慢・ダメ出し
「残念なオヤジ」脱出法

松岡修造の
激励力



箭内道彦の
愛され力

佐藤 優の
逃げる力





天★ Tensei

Data 東京都杉並区梅里1-21-17
☎03-3311-0548
🕒18～24時
📞不定休 ※予約が望ましい

親交のある約60の蔵元の酒を扱い、旬の素材を使った独創的なつまみととも楽しませてくれる。

ジューシーなフルーツには 酒の旨さを引き立てる効果あり



6月のおつまみ フルーツ

料理／天★

A メロンとキュウリのサラダ

メロンとキュウリの清涼感が、旨みと酸味とのバランスが取れた日本酒によく合う。

レシピ 1.ハネデューメロンやホームランメロンなど甘みが少なめのメロンを1/6玉と、キュウリ1/2本の皮をむき、一口大に切る。2.ちぎったディル(ハーブの一種)、ミント各適量を、1とともにボウルに入れる。3.太白ゴマ油とレモン汁を小さじ2杯ずつ、塩と黒コショウを1つまみずつ加えて和える。

この酒と合わせて

秋田県

『^{あざくら}阿櫻 別誂 純米大吟醸 無濾過生原酒』阿櫻酒造
4000円(税別) 1800ml

米 秋田酒こまち 精 45% ア 16～17度

B 鶏レバーパテ・イチゴ載せ

醤油と日本酒で調味した濃厚なレバーパテとフルーツを、火入れにごり酒のまったりとした味が深めてくれる。

レシピ 1.鶏レバー300gと玉ネギ1/2個、ニンジン1/2本、ニンクとショウガを各1片、月桂樹の葉、ひたひたの水を鍋に入れる。醤油と日本酒各30ml、みりん15ml、黒コショウを加えて煮詰める。2.バター300gを加えてミキサーにかけ、一晚冷やす。3.バゲットに塗り、イチゴとディルを盛りつける。

この酒と合わせて

福島県

『^{はなすみ}花泉 純米にごり酒』花泉酒造
2364円(税別) 1800ml

米 非公開 精 65% ア 16度

日本酒の香りは、「バナナみたい」「青リンゴのよう」などとフルーツで表現されることがよくある。そのことから分かるように、日本酒とフルーツとは実は相性がいい。「メロンとキュウリのサラダは、暑い季節にふさわしい爽やかな味。きれいな味の大吟醸や吟醸酒とよく合う」と話すのは、日本酒居酒屋「天★」の主人、早坂登志男さん。「鶏レバーパテ」は、市販のレバーパテを使い、イチゴの代わりにパイナップルを載せてもいい。つまみに合わせる日本酒は、使ったフルーツと同じ系統の香りのするものを選ぶのがコツ。イメージを膨らませて飲み合わせてみよう。