

お酒をめぐるカルチャーマガジン

月刊たる

3

2020 March

510 yen



創刊40周年

TARU No.449

たる

Monthly
TARU

特集

まほろばの国・ 奈良の日本酒



【巻頭言】
酒ムロ、男ムロ
椎名誠

お酒を読む
鹿島茂

お酒と福祉の醸す日々
川嶋舟

SAKEスタイル
島田律子



奈良の日本酒と古都の趣に酔いしれる 日本酒蔵元の家屋を現代に生かした ホテル&レストラン

——— [NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち]

フランスで修行した腕と、学んだ地元食材の知識でレストランメニューを監修するシニアシェフの高橋順也さん



ならまちは平城京の東に門前町のように張り出した「外京」と呼ばれ、春日大社の境内から流れる水脈を利用し、かつて7~8軒程の日本酒蔵や醤油蔵が並んだという。そのうちのひとつ、奈良豊澤酒造が所有する家屋を現代に蘇らせた[NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち]では同酒造の日本酒と、県内でとれた素材で作るこだわりのペアリング料理が楽しめる。



1.当時の煙突などがそのまま残るレストラン 2.蔵を改装した客室 3.実際に住居として使われた母屋を改装した客室。他にも茶室や離れを改装した部屋が昔の趣を残したままに生かされている



4.奈良豊澤酒造は2018年に創業150年を迎え、とりわけ出来がいいお酒のもろみから培養した自家製酵母の使用や、可能な限り手作業での日本酒造りを心がけるとともに純米酒造りに力を入れ、芳醇な味わいが多く揃う。ランチコース5000円(税別) 5.限定酒『豊祝純米大吟醸生酒しぼりたて』と前菜『大和からのお愉しみ』。奈良に伝わる保存食「ゆべし」をあしらったぬた和えや、奈良特産である竹墨を練りこんだアメリカンドック風の生地に包まれた奈良漬とテリヤクにしたフォアグラなどの盛り付けは、ふくよかな味わいの同限定酒と合わせれば一層華やか 6.蔵出しの限定酒ゆえにラベルがない、奈良県唯一の酒造好適米・露葉風を奈良うるわし酵母で醸した3年古酒。古酒独特のクセがなくフレッシュ感を持ち、淡白な魚の味わいにも合わせやすい。ペアリングの『サーモンのオイルコンフィ』には、白ワインソースと奈良県産の春菊である大和菊葉を西京味噌で味付けした菊葉味噌で味の変化を楽しむ



DATA
奈良県奈良市西城戸町4
TEL.0120-210-289 (VMG総合窓口)
[NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち]
料金/ 素泊まり 1万6940円~
朝食付き 1万9360円~
2食付き 3万1460円~
(各1泊2名1室利用時1名料金・税サ込み)
[Restaurant LE UN
NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち]
営業時間/ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
17:30~22:00 (L.O.20:00)
定休日/ 不定休

奈良県の文化や歴史を実体験できる施設として、奈良豊澤酒造が日本酒造りをしてきた敷地に残る家屋を可能な限りそのままの姿で残した[NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち]。1935年にこのホテルがある西城戸町から現在の今市町に酒造場を移転した同酒造の協力によりオープン。ホテル内の「Restaurant LE UN NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち」では蔵直送の搾りたてやレストラン限定の日本酒が堪能でき、ホテル内の檜の浴槽では酒粕風呂で寛ぐことができる。

酒に合うかをイメージして季節のメニューを作り出す。「フレンチの技法で奈良の食材を使った料理を提供しています。ソムリエが「本日の料理」に合わせたお酒を提案するスタイルが一般的ですが、当店では日本酒のラインナップに沿って料理が作られます」と高橋さん。

土間を厨房としてリノベーションしたレストランは、大きな梁や高い天井を当時のままに残し、奈良県の特産品で日本国内シェア95%以上を誇る墨をモチーフにしたモダンな内装。料理は、例えば酒粕で漬けた奈良漬の濃厚な風味を生かし、洋酒にぴったりのフォアグラと合わせるなど、ひとつひとつ素材の良さを理解し、発揮させたこだわりがある。

日本酒とのペアリングも絶品。1960年代から純米酒造りに力を入れる奈良豊澤酒造は、現在では8割が特定名称酒で占める。高橋さんは「奈良豊澤酒造の華やかな日本酒は、濃厚な味付けのお肉料理に合わせても負けない味わいも多い。当店のようフレンチ料理とペアリングしても相性がいいです」と話す。

奈良県には「大和まな」や「大和菊葉」などの伝統野菜や「大和牛」、「大和ポーク」など滋味豊かな食材が豊富だが、県内で消費してしまうことがほとんど。ここでしか味わえない美酒と料理をこころゆくまで堪能できる。古きを大切に、今に繋げるその試みをぜひ体感していただきたい。