

# Whisky World

ウイスキー・ワールド  
2016 APRIL  
定価 1400円

ウイスキー

ワールド!  
アワード

2015

グレンファイディック  
挑戦し続ける、  
シングルモルトのパイオニア



スコッチ最前線  
クラガンモア、カードウ、  
グレンオード

佐久間 正(ニッカウキスキー)×土屋 守(本誌編集長)  
ブラックニッカ フリージングハイボールを味わう

## 氷点下のハイボールが生み出す 新たな食とのマリアージュ

通常5~6℃で提供されるブラックニッカクリアの樽詰めハイボール。  
アサヒビールが独自に開発したサーバーを使い、  
それを-2~0℃で提供するのが「ブラックニッカ フリージングハイボール」だ。  
お店でしか味わえないというその新感覚のハイボールと料理との相性を探るべく、  
ニッカウキスキー・チーフブレンドの佐久間 正氏と  
本誌編集長・土屋 守が新宿の街に繰り出した。

文／編集部 写真／渡部健五

ドライアイスの演出で見た目もインパクト大!「板前箱盛り刺身」(ミニ箱盛り1000円・一段盛り1750円・二段盛り2850円※税別)。写真は一段盛り。

### ブラックニッカ フリージングハイボール

専用のサーバーで提供される氷点下(-2~0℃)のハイボール。氷なしの「NO ICE」と氷ありの「WITH ICE」の2つのバージョンがある。専用のステンレスのタンブラーを使うことにより、冷たさが長く持続。「やはりハイボールは冷やした方が美味しいと思います。冷たく飲むものはしっかり冷やして飲んだ方が美味しいですね。自宅ではハイボールをステンレスの保冷タンブラーを使って楽しんでいます。ずっと冷えたままなので美味しいですよ(笑)」と佐久間氏。

# 洋と和を軽やかに飛び越える 『板前バル 新宿店』

2人がまず訪れたのは、都営大江戸線の新宿西口駅にほど近い「板前バル」だ。「板前」という名前の通り、板前経験者が腕を振るう人気店。「バル」だけにワインの種類も豊富で、「和風」「洋風」というカテゴリーにおさまらず、肩肘はらずに楽しめる場所も大きな魅力だ。

ここでまず2人が注文したのは看板メニューである刺身の盛り合わせとバーニャカウダならぬ「和ーニャカウダ」。名物の刺身はその日の朝、目利きが選んだ旬の素材が盛り合わせられ、内容は日替わりだ。「刺身に合わせるのはオリジナルのワイン醤油で、和ーニャカウダのアンチョビソースにはマグロの酒盗が入っています。和風のものには洋風のエッセンスを、洋風のものには和風のエッセンスを効かせることでワインでも日本酒でも楽しめる料理に仕上げられています」（山科店長）。

この日の刺身は中トロ、石鯛、金目鯛、カツオ、白子の盛り合わせ。刺身とハイボールとのマリアージュについて佐久間氏はこう語る。「ハイボールというと、味が濃い揚げ物との相性がかりが注目されがちですが、素材の味わいを邪魔しないので、刺身のような素材本来の味を大切に料理とも相性がいいんです」。

少し厚めに切られた刺身に舌鼓を打ちながら「しかもブラックニッカクリアのハイボールだから、さらに爽快感が際立ってより素材の味を邪魔しないハイボールになっていると思う。刺身だから絶対に日本酒と思わずにハイボールでも楽しんでほしいね」と編集長。

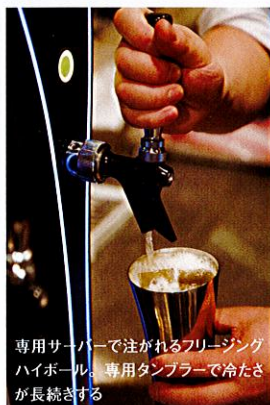


ニッカウヰスキー  
ブレンダー 室長兼チーフブレンダー  
佐久間 一夫

1982年、ニッカウヰスキー株式会社入社。入社後は北海道工場に配属後、欧州事務所長、本社生産部原料グループリーダー、栃木工場長などを歴任。2012年4月より現職。

## 板前バル 新宿店

住所 / 新宿区西新宿 7-3-1 三光パークビル 1F  
電話 / 03-5331-3341  
営業時間 / 11:30 ~ 15:00, 17:00 ~ 23:30 (土日祝は 15:00 ~ 23:30)  
交通 / 都営地下鉄大江戸線新宿西口駅 D5 出口より徒歩 2分



専用サーバーで注がれるフリージングハイボール。専用タンブラーで冷たさが長続きする



「和ーニャカウダ ~酒盗アンチョビソース~」は 850 円 (ハーフ 580 円)。※いづれも税別。



「牛レアカツレツ」980 円 (税別)。牛モモ肉の旨みが口の真ん中いっぱい広がる。