



イベント★レポート

# 日本酒×鍋



## マリアージュセミナー

### グルメ情報の人気ブロガーが、日本酒と鍋料理で「ぬくもり体験」

夜風が沁みる冬の夜は、あったかお鍋と日本酒でぬくもりのひととき—そんな日本酒と鍋料理の楽しみを伝える「日本酒×鍋マリアージュセミナー」が10月4日の夕べ、麻布十番のレストラン「日の木」で開催されました(日本酒造組合中央会主催)。会には、グルメ情報の発信で人気の高いトップブロガー等15名が参加。日本酒と鍋をテーマにしたセミナーや、試食&試飲の時間を楽しみながら、日本酒ならではの安らぎの世界を実体験しました。今年のクリスマスは日本酒&鍋パーティで決まり！



麻布十番のレストランを会場に



食の人気ブロガー等15名が参加



講師は、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さん(右)と柳原料理教室 副主宰の柳原尚之さん



お燗で



美酒鍋



日本酒×鍋のマリアージュを楽しんで



冷やして



常夜鍋



さっそく発信！



## 日本酒と鍋は永遠のカップル。プロガーの発信力で、その魅力を若い世代に

毎年立冬の日は「鍋と爛の日」（「日本酒がうまい！」推進委員会による制定）。でも、きりっと冷やした日本酒と味わう鍋もまた格別。「日本酒×鍋マリアージュセミナー」は、そんな日本酒と鍋料理の幅広い魅力を、プロガーの皆さんに体験してもらい、若い世代や女性たちに伝えてもらおうという企画で、今回が初めての開催。会の冒頭、中央会の佐浦弘一需要開発委員長は「この場で感じた日本酒と鍋の楽しさやおいしさを、どしどし発信してください」と挨拶し、トッププロガーの情報発信力に期待を示しました。



佐浦需要開発委員長



◀ セミナー第一部は友田晶子さんが「日本酒の新しい楽しみ方講座」と題して、日本酒の造り方やタイプ・地域別の特色などをレクチャー。その後、4タイプ分類による味の違い、温度による味の変化を体験する時間もあった。参加者からは「温度の違いで日本酒を飲み比べるなんて初めての体験。日本酒になじみの薄い若者には面白い情報です」と、新鮮な驚きの声も。



メモを取る姿も真剣



◀ 第二部「ご家庭でも簡単にできる、日本酒鍋の作り方講座」では、柳原尚之さんが、調味料に日本酒をたっぷり使った「美酒鍋」と「常夜鍋」の作り方を実演。「美酒鍋にコンデンスミルクを入れると肉が柔らかくなる」といった裏技も披露しながら、おいしそうな鍋を仕上げていく柳原さんの手さばきを、参加者は熱心に見守っていました。



常夜鍋は豚肉とほうれん草がメイン



撮影もバッチリ

全員で乾杯した後、日本酒×鍋のマリアージュ体験スタート

▶ 蔵元も交えて試食と試飲のひと時。「ブログで発信しがいのある情報ばかりで、一回では書き切れません」「お鍋と日本酒は最高の相性。この結婚は永遠です」「今度お爛に挑戦して情報発信します」と、参加者も意欲満々でした。

