

あなたの“いざ”を格上げする
酒とひとつまみ

Vol.002

ホームにおもたせ、ギフトまで
意外な、おつまみひとつで
いつもの1本がランクアップ。
食べてよし、呑んでよし、
美酒とつまみのマッチング。



“海童”のコクと余韻を引き出すなら、
塩気が旨い、国産アンチョビで決まり！

「海童のこの長い余韻は芋焼酎の
醍醐味ね。これだったらインパク
トのある食材でも合わせやすい」
“酒とつまみの世話ヤキスト” 藤
崎聡子さんはそうって、豆腐と
何かの小瓶を取り出す。これこそ
今回の隠し玉・国産アンチョビ！
「豆腐は軽く焼くだけで、ぐっと
大豆の味が凝縮。それに国産アン
チョビをのせれば、もう完璧よ」

ネギのみじん切りと和えただけ
のアンチョビ&豆腐だが、確かに

これだけで絶品のつまみに。さら
に海童を口に運ぶと、完璧の意味
はすんなりと理解できる。アンチョ
ビの優しい塩気が豊かな芋の香り
を誘い出し、豆腐とまろやかに溶
け合っていく。互いの長所を引き
出す最強タッグに乾杯！

藤崎聡子 酒とつまみ世話ヤキスト

レストランのワインコーディネーターや
雑誌連載、セミナー講師などで活躍す
るワインスタイリスト。日々、お酒に
合わせる意外なおつまみを研究。

今回の組み合わせ

お酒》
海童祝の赤

つまみ》
国産アンチョビ



愛媛県松山市にある「ISフーズ」の国産アンチョビ ¥720
(45g×2個)。片口いわしを
使用。☎089-996-6351。取
り寄せは要問い合わせ。www.
isfoods.co.jp

参考価格 ¥1,207。本格芋焼
酎。アルコール度数25%。原材
料：さつまいも(鹿児島県産)、
米麹(国産米)、こしき海洋深
層水。濱田酒造株式会社お客
様相談室 ☎0996-21-5260