

組み合わせの妙を楽しむ

新感覚 カクテル

旬の果物など、新鮮な素材を使ったカクテルが今、ひそやかな人気。盛岡市のバーテンダー、小山真弘さんにその人気の秘密と、家庭でも簡単に作れるカクテルを教えてくださいました。



教えてくれた人/カクテルバー「エスプリ」小山真弘さん(国際バーテンダー協会公認インターナショナルバーテンダー。ボトルやシェーカーなどを用いたパフォーマンスによってカクテルを作る「フレアバーテンダー」の国内外の大会で入賞経験もあります)



これまでの常識にとらわれない ミクソロジー

今、注目を集めるカクテル、ミクソロジー。これは混ぜるを意味する「mix」と、科学・学問を意味する「~ology」を合わせた言葉で、アメリカやロンドンなどから広まったカクテルの作り方。盛岡のカクテルバー「エスプリ」の小山真弘さんは「エスプーマ(泡を使った調理法)など、新しい技術を取り入れた調理法が注目された時期がありましたが、その

流れをくむのがミクソロジー」と、話します。

使う素材は新鮮なフルーツや野菜、スパイスなど、本当にいろいろ。ベースとなるお酒には主に蒸留酒(スピリッツ、ジン、ウオッカ、ラムなど)を用いますが、それらの組み合わせ方は無限大。これまでの常識にとらわれない新感覚のカクテルとあって人気を呼んでいます。

家庭でも作ってみよう 「金柑のモスコミュール」

一般的なジンジャーエールではなく、ショウガがピリリと効いたジンジャーピアを使うと、ドライで本格的な味わいに。旬のキンカン(金柑)は皮ごと使うのでビタミンCの補給にもなります。

材料/キンカン2個(半分に切る)、ライム1/8個、ウオッカ30~40cc、ジンジャーピア、氷



1 種を取り除いたキンカン1個半分をカップの中でつぶします。つぶす道具はすりこぎで代用可



2 つぶし終わったら、ウオッカと氷、ライムを入れます。氷は板氷を割って使うとより雰囲気アップ



3 ジンジャーピアを注ぎ、残りのキンカンを飾って完成。今回使ったジンジャーピアはイギリス産。専門店で購入



新鮮なフルーツや野菜の 味わいを生かす

ミクソロジーに限らず、新鮮なフルーツや野菜を使ったカクテルは、近年のヘルシー志向の高まりを受け、高い人気を誇ります。

小山さんのバーでは、できるだけ人工的なフレーバーシロップは使わず、コーヒーや紅茶、ベーコンなど、さまざまな素材を漬けた自家製インフュージョン(浸漬酒)を使うカクテルを提供。男性からのオーダーも多

いとか。

「カクテルには決まった型があると思いがちですが、新しいアイデアを取り入れたカクテルがどんどん生まれています。ぜひ自由楽しんでください」と、小山さん。

ベアリング次第で意外なおいしさに出合えるのがカクテルの魅力。いろいろ試して、自分好みの1杯を見つけてみるのも楽しそうです。



ジャスミンティー、ダーズリン、セロリなどの自家製インフュージョン。ベーコンウオッカは左から2番目

冬に味わいたいミクソロジー

ミカン+ウオッカ+粉サンショウ 「ミカンと山椒のカクテル」



ミカンの甘さをより引き立てるのがサンショウのピリリとした辛味。「サンショウもミカンも同じミカン科なので相性は抜群」と、小山さん。サンショウの香りがより引き立つよう、あえてウィングラスを使用。シェーカーでよく混ぜ合わせるのもポイント。

イチゴ+バラのリキュール+マスカルポーネ 「イチゴとバラのクリームカクテル」



バラのリキュールとイチゴ、フレッシュチーズの一種「マスカルポーネ」のバランスが絶妙。マスカルポーネがカクテルにコクを出しています。「イチゴではなくカボチャと合わせるのもOK。ブルーチーズを使うカクテルもおいしいですよ」。

ベーコン+ウオッカ+トマト+黒こしょう 「ベーコンウオッカのブラッディメアリー」



焼いたベーコンをウオッカに漬け込み、脂分を丁寧に取り除いた自家製ベーコンウオッカを使用。このウオッカ、燻製香も塩分もベーコンそのもの！ けれど脂分は全く無し！フレッシュトマトとの相性も抜群で、さわやかな風味です。

バレンタイン間近だから、こんなデザートカクテルも！

「ゴディバチョコバナナ」



ゴディバチョコレートリキュールとバナナ、ダークラム、生クリームを使用。とろりとした濃度があるので、ゆっくり時間をかけて味わって。男性にも人気です。

アイスクリームサンドイッチ



クッキーの「オレオ」を使ったデザートカクテル。砕いたクッキーとクラッシュアイスので食感が命なので、出来立てを味わうのがベスト。



取材協力/カクテルバー「エスプリ」
盛岡市菜園1-12-6アーヴァーズビルB1F
☎019(623)5562