

# 食楽

“東京の美食”にこだわる!

定価 980円 SYOKURAKU 2014 SUMMER

おとなの「贅沢ビール」

テキーラの新世界  
初夏のワインパーティー  
トマト最旬トレンド

ゆっくり楽しみたい

## おとなの「贅沢ビール」

自由度の高い、  
最高の  
食中酒です。



テキーラの新世界  
初夏のワインパーティー  
トマト最旬トレンド

# 自宅を贅沢空間に変える 珠玉のプレミアム・テキーラたち

蒸留酒であるテキーラは、冷暗所に置いておくだけで保存がラクで、自宅で楽しむにもびったり。そこで、普段飲みできるリーズナブルなものから、特別な日にこそ飲みたい贅沢なものまで。自宅に置いておきたいテキーラを、日本テキーラ協会会長の林氏にセレクト、解説してもらった。「できればブランコ、レポサド、アネホを揃え、気分や季節、あるいは食事に合わせてストレート、ロック、ソーダ割りなど好きなスタイルで楽しんで下さい」。これまでにない贅沢な時間が楽しめるはずだ。

【ドン アルバロ シルバー】  
3,800円

テキーラ界では珍しい無農薬アガベで造られる「オーガニック」テキーラ。オーガニックならではの豊饒な大地の香りや、ハーブや野菜を感じさせる自然で豊かな香りが存分に楽しめる。E



【パトロン アネホ】  
オープン価格

北米では“セレブの飲むテキーラ”として広く親しまれているプレミアム・テキーラ。2種の生産ラインからなる原酒をブレンド。熟成樽は4種をブレンドして、その美味しさを造り上げる。A



【ドン・フリオ 1942】  
オープン価格

蒸留所は1942年にドン・フリオ・ゴンザレス・エストラーダによって興され、プレミアム・テキーラという観念を作り上げた。この1942アネホは、ジェシー・アイゼンバーグ主演の映画「ソーシャル・ネットワーク」にも登場。F



【ラ ローサ レポサド】  
6,800円

スペイン語で「驚いた」という意味を持つブランド。メキシコの古城から発見された16世紀のボトルをかたどり、熟成にはボルドーの赤ワインの樽を使用しているため、その色にも驚きだ。D



【アガバレス シルバー】  
オープン価格

世界の主流となっている「100%アガベ」テキーラ。その高価なテキーラのブランコが、破格の1,000円台で楽しめる。テキーラ界の黒船的存在。ほのかに甘く、キレもある味わいは秀逸。B

【エスペラント アネホ】  
10,500円

美しい工芸ボトルの中心には、テキーラの原料であるブルーアガベをデザインしたものが飾られる。ポートワイン樽とバーボン樽で熟成させた、極めてメローな味わいを持つ。G



【エラデウーラ プラタ】  
オープン価格

バジェス地方の「アマティタン」で造られる老舗ブランド。原料であるアガベをすべて自社の農園で栽培しており、自然発酵にこだわる。ほんのりと辛味・苦みを感じさせる、伝統の味わい。C