



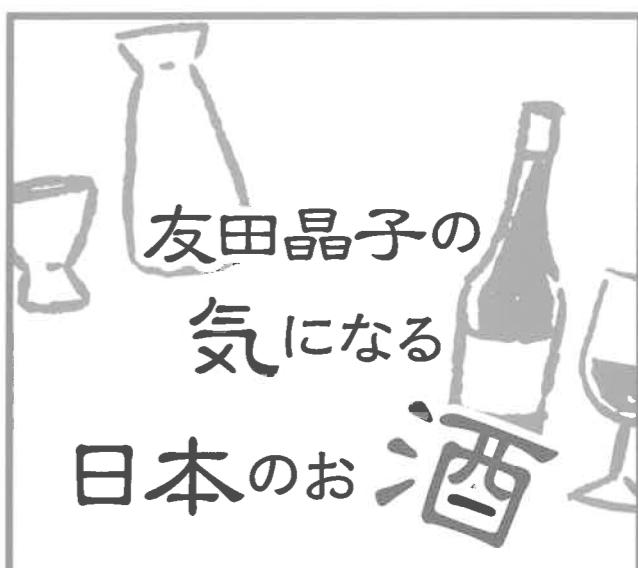
おかげさまで  
**創刊**  
**40**  
THANKS ANNIVERSARY  
周年

安川哲二の今月の一品

読者の皆様はすでに実感されると思うが、ジン、特にクラフトジンの人気が急速に高まっている。パールの棚に並ぶボトルのバラエティが増えているし、居酒屋でもハイボールからジンソーダに広がりを見せている。これは世界的なことで、ウイスキー・ジンの本家本元イギリスにおいて、2019年、ウイスキーの市場規模約28億ドル（約2900億円）に対し、ジンが約36億ドル（3800億円）となりウイスキーを抜いた。2010年ではウイスキーが約25億ドル（約2600億円）、ジンが約6億ドル（約700億円）だったのに、だ。驚くべき急成長ではないか。

理由は、ボタニカルベースでおしゃれ感もあり、飲み方の自由度が高いといった飲み手メリットに加え、造り手にとっての、原料の自由度、熟成なしで販売できるフットワークの軽さ、目標とするウイスキー造りの試運転として稼働できるといったメリットが実は大きい。ジャパニース・クラフトジンなら、和テイストをしっかりと盛り込めるこもめちゃ重要。

今年4月にパリで開催された、世界の女性ワイン専門家による国際酒類コンペ「第16回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2022」の蒸留酒部門で見事金賞に輝いたのが、岩手の日本酒蔵が造るジン「南部美人」だ。驚くべき急成長ではないか。



南部美人クラフトジン  
200ml、1815円  
700ml、4730円（ともに税込）



牛や滋味豊かな地鶏の炭火焼きによさそうだ。  
開発の一つはコロナだそう。市場で動かなくなつた日本酒の酒米を利用できないかと新商品製造へのチャレンジを決めたのだ。世界を飛び回る南部美人蔵元の久慈浩介さんは、このアイデアと行動力。コングル「金賞」受賞はそれをしっかりと後押ししてくれたと思う。これから戻るであろうインバウンドのお客様に、自慢しながらお勧めしたい商品だなあと強く思うのは、アルコール40度をストレートで飲んだせきしまった渋みが印象的。ほのかにスモーキーな余韻は炙った漆の個性だろうか。ソーダ割りして岩手産和

▼南部美人 TEL0195-23-3133

「岩手二戸の「漆」を使用した日本産ジン「南部美人クラフトジン」が女性審査の国際コンペで金賞受賞