

飲酒とコミュニケーション



February

2020年代の飲み方

仕事の後には上司に連れられて一杯、「酒を飲む」大人の遊びの基本」といった風潮。これまで当たり前だった、お酒を媒介にしたコミュニケーションの形や飲酒をめぐる意識が、この20年でお酒との接し方はどのように変わってきたのか。日本人のアルコール離れと言われて久しい。いまや飲み会は敬遠されるものがあり、会社の忘年会「地獄」という認識が定着しつつある令和。厚生労働省の国民健康・栄養調査報告（平成29年）では、55.4%の人に飲酒習慣がないとしており（飲まない）37.8%はほとんど飲まない15.8%はやめた2%。お酒を飲む人のほうがマイノリティとなりつつある。しかし、テレビでは毎日のようにビールや酎ハイのCMが流れる。忘年会シーズンの予約が取れず途方に暮れた若手社員もいるのではないだろうか。僕はアラフィフで色々なお店に足を運びますが酔っ払って帰る人が少ない。私が20代の頃は繁華街では道端で寝転ぶサラリーマンや噴水に飛び込む若者がいてオールナイトで飲んで酔っ払って帰る人が沢山いました。流石にバーで飲み物いらぬはありませぬが



レストランなどではいらぬと言わぬ方も見えますね。いつぞや「水」を頼まれミネラルウォーターを有料で提供したことが問題視されましたが。僕はちゃんと説明したうえでありだと思えます。水道水じゃねえ。それと愛知県でも4月から飲食店に於ける受動禁煙防止対策が施行されます。居酒屋業界などではアルコールの売上比率が減ってきているのを見越して、いち早く全面禁煙にして家族の食事の場という方向に舵を切っている店もありますね。バー業界はどうでしょう？やはりお酒とタバコは切り離せない部分もありますね。ただ、電子タバコの方は増えましたね。反面、シガーは少なくなりました。かたね。お寿司屋さんなんかでは喫煙者のお客様は携帯電話を持って、ちよつと一服して、と席を外して、外の喫煙所でタバコを吸いながら携帯電話をいじって戻ってくるというパターンが定着しましたか？若者はどうなんですか？数年間でアンセドルでも記念日プランと言うものをやっていたことあります。頼むお客様は若者ばかりで、そして飲みません。特に男子彼女の誕生日ぐらいシャンパンでお祝いしてあげよう！喫煙愛好家の方は益々吸えるお

55年」は5年以上熟成した希少な超長期熟成の山崎モルト原酒の中から、1964年蒸留のホワイトオーク樽原

お酒離れの世の中と言う話をしたばかりなのに、国産ウイスキーの加熱がまだ止まりません。サントリアからシングルモルトウイスキー山崎55年が、1000本限定で抽選販売されることになりました。価格は300万円。過去、山崎50年が100万円、3回発売された瞬間的に完売となり、幻のウイスキーとなった。のちにオークションで3000万円以上の値が付きました。最低熟成年が50年という原酒の品質が維持されるのは、奇跡的とも言われていたが、今回は最低熟成年が55年という、まさに希少なモルト原酒により完成されたもの。300万円という価格も必然というものの、この「山崎55年」は5年以上熟成した希少な超長期熟成の山崎モルト原酒の中から、1964年蒸留のホワイトオーク樽原



山崎55年
店が少なくなりませぬ。アンセドルは大丈夫です。将来は喫煙できるお店がなくなるのかな？

酒や1960年蒸溜のミズナラ樽原酒など、熟成のピークを迎えた原酒をブレンドして完成させていねいにブレンドし完成させた、まさに世界的にも貴重なボトルとなる。また、日本のていねいな手仕事から生まれた匠の技を集結させたデザインや、クリスタル製ボトル、ボトルだけで30万はすると言われている。1本ずつ「山崎」と彫り込まれた「山崎」という筆文字、金粉と漆があしらわれた年数表示など豪華なこだわりが施されたパッケージにも注目。さらには手漉きの越前和紙で包んだ口部を京都の伝統工芸である組紐で結んだうえで駿河漆を施した国産のミズナラ材の特製木箱に入れられるなど、まさにウイスキーを真に愛する方には魅力的な逸品となつていく。一応、私応募してみましたが当たったかどうかは、今（笑）今回の販売対策のため、一般販売はなく、今月14日の午前8時59分までの応募を締め切りをとし、抽選販売となる。国内にお住まいの20歳以上の方で、かつ商品のお届け先が日本国内の方に限り、限定。さらに商品には購入客の氏名をロー

マ字表記で印字するほか、応募フォームには「山崎」の思い出を綴る作文を求めるとの対策を講じている。しかし、中国では「日本人に限定していいから、日本に暮らす親戚の住所を借りて応募する」「他人の名前が刻印されている絶対売れる」といったコメントがSNS飛び交っている。「私が上海に住んでたころウイスキーといえば若者がクラブで甘いお茶で割って飲むか罰ゲームの一気飲みで飲むぐらいでした。そんな中国で、ウイスキーの正しい飲み方が広まったのは、中国人富裕層によるワインブーム。同様に「ペンテージ」に付加価値を置くウイスキーにも注目が集まったから。日本産は口当たりが柔らかいとし、非常にウイスキーの値上がり幅は、深センの不動産の2倍という記事もありました。ペンテージの山崎を1本でも手に入れることができれば、中国のリコンバレンと呼ばれる都市・深センの家や高級車を買うのは確かに容易い。そんな「ウイスキーバブル」の状況を鑑みれば、今回の300万円の「山崎55年」に中国人が目を付けるのも納得と言えそう。

2020年 宜しくお願ひします

J
a
n
u
a
r
y

あけましておめでとうござい
ます。新聞の発行が遅くなり申
し訳ございません。皆様、年末
年始はいかがお過ごしでした
でしょうか？どこかお出かけ
いたしましたか？ゆっくりご
実家で過ごされましたか？今
回「アンセドル」は珍しく8日間
のお休みをいただきました。前
後1日ずつは大掃除と仕込み
で取られました。他は飲み続
けの日々でお休みは秒殺で終
わりました(笑)初めて、初えび
すにも行ってきました。流石に
0時ピッタリの一巻札の争奪
戦には参加致しませんでした
が、熊手とか予約できると
知ってましたか？今度は予約
してみようとひそかに思っ
ております。さてさて、令和2年
はどんな年になりますかね。今
年は何と言っても東京オリ
ピック、パラリンピックです
かね。皆さんチケットの申し込
みはしましたか？私はして
いませんがお客様では最大限申
し込みをして全滅、方や当選で
30万円近くのお支払という
強者の方も見えました。競技に
よってはまだ旅行会社のツ
アーがあるみたいですね。個人
的には野球、ゴルフ、テニス
張ってテレビの前で応援しま
す！頑張れ！日本！

1月のお薦め

ウイスキーラバーズ



2020年1月19日(日)に吹
上ホールにて開催されるこのイ
ベント。ウイスキーを生産する
人「販売する人」「飲む人」など
さまざまなウイスキー好きが集
まるイベント。今回で4回目。
このイベントは、メーカー、酒販
店、BAR、コレクターなど、
ウイスキー関連のブーイが
100以上出展するイベント。
最大の魅力は「国内外のウイ
スキー、1000種類以上を試飲
できる」ということ。マニアや
コレクターも唸る「レア&オー
ルド」で「プレミアム」なウイ
スキーが多数並びます。

またピギナー向けには「コン
シェルジュ・サービス」。ウイ
スキーのプロたちが、ウイ
スキーの楽しみ方や選び方など
を指南してくれたり、蒸留所
のスタッフがウイスキーの魅
力について語り合うトーク
セッションも無料開催。さら
に、各出展者たちも工夫を凝
らし、来場者にウイスキーの
魅力を伝えてくれるというま
さにウイスキーを愛する人
「ウイスキーラバーズ」のため
に「アンセドル」このイベント
にアンセドルも出店します
よ！遊びに来てください。

第19号
発行所
アンセドル



新春ボトルフェア

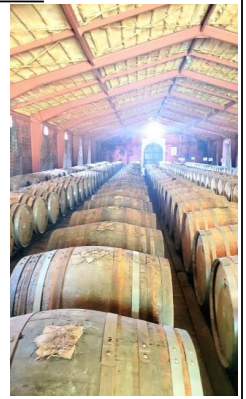
まだまだ衰えぬウイスキー
ブーム。上記のイベント開
催でもお分かりのようにウ
イスキー人気はまだまだ続
いております。昨年のウイ
スキーラバーズは3000
人ものご来場があり大盛況
でした。今年は更なるご来
場者を見込み会場を拡大し
て全国のウイスキーファン
を魅了することでしょう。
また、人気が故に原酒不足
による終売、欠品、ネット
オークションや販売店でも
定価の何倍の値段がついて
いる高騰状態、空瓶や空箱
が高値で取引されていたり
ラベルのコピーなど巧みな
技を使い模造品が流出して
いたり、何十万とする限定
品が出たりと何かと話題に
長けません。そんなウイ
スキー達を今回はお値打ちに
キープして頂きます。バー
ボン、ジャパニーズ、シン
グルモルトとラインナップ
も豊富に取り揃えました。
この機会に是非！お求め
ただけたらと思えます。尚
数に限りがございますので
お早目のキープをお勧めい
たします。特に人気のジャ
パニーズやシングルモル
トは売り切れ必至です。
(写真はイメージです) お
待ちしております。



宮城峡蒸溜所

September

皆様、お世話になります。そろそろ暑さも和らいで来ますかね。私事なのですが8月にお盆休みを頂き仙台に行ってみたりしました。目的はかねてから行ってみたいと思っておりましたニッカウキスキー株式会社仙台工場。そう宮城峡蒸溜所です。北海道余市の蒸溜所は何年前に研修で行かせて頂いたことあるのですが宮城峡は全く念願がかないません。平成26年にニッカウキスキーの創業者・竹鶴政孝とその妻・リタをモデルにしたNHK連続テレビ小説『マッサン』が放送開始。以前のウイスキーブームが来るとなりました。しかしながら遡ること昭和62年、またまたNHKですが大河ドラマ『独眼竜政宗』が放送されたことで当地にも観光客が集まり、過去最高の約31万8000人の見学者が訪れた。そして2年後の平成元年にシングルモルトウイスキー宮城峡12年が発売されました。



ここで少し宮城峡蒸溜所の歴史について触れてみたいと思います。ニッカウキスキーには、ふたつの蒸溜所があります。ウイスキーづくりの理想郷を求め、厳しくも清らかな北の大地に築かれた余市蒸溜所。さらなる理想を追求するために、おだやかな緑の峡谷につくられた宮城峡蒸溜所。「2カ所以上の違った土地で出来るウイスキーをブレンドすることが理想である」と考えていた政孝の命を受け、昭和42年、当時北海道工場長であった竹鶴威(息子)は余市に続く第2の工場予定地を探していた。それまで宮城地を探していた川に沿って適地には巡り会えなかつた。広瀬川と新川の合流点までたどり着き、折るような気持ちで奥へ進んでいくと、視界が開けた。熊笹が茂り、湿気を帯びた荒地にポツリポツリとサワシバや山栗が生えている。見渡すとあたりは夕闇に包まれ始めていた。翌日、もう一度この地を訪れ、川原に下りて川の水を飲んでみた。「ここだ!」という確信が湧き上がるのを感じた。そして同年の5月12日、政孝はこの地に連れてきた。政孝は川原へ行き「おい、ウイスキーを

持って来い」と言った。グラスにウイスキーを入れ、川の水を汲んで作った水割りを飲んだ彼は言った。「実に素晴らしい水だ。ここに決めよう!」そして、わずか2年後の昭和44年5月10日、竹鶴政孝の長年の夢であった第二の蒸溜所である仙台工場が竣工しました。



政孝が第二の蒸溜所に求めたのは、余市蒸溜所とはまったく異なる個性を持つ原酒づくり。華やかで軽快なモルト原酒をつくることによって、ブレンドに幅と奥行きを与えることができると考えていたので、蒸溜において余市蒸溜所とは異なる「蒸気間接蒸溜方式」を選択し、ポットスチルも異なる「バルジ型」にしました。そしてもうひとつ、宮城峡蒸溜所が誇るのが「カフェ式連続式蒸溜機」。カフェと言ってもコーヒーは関係ありませんよ。笑。主にとうもろこしを主原料とされるをグリーンウイスキーを作る蒸留器です。他社さんですがこの地方にも知多がありますね。開発者、イーニアス・カフェの名がつけられ発明されたのは1830年頃のこと。新型の連続式蒸溜機はアルコール

精製度を高められる反面、香味成分までも除去してしまいます。一方、旧式で蒸溜効率が劣る「竹鶴がこだわったカフェ式連続式蒸溜機」の蒸溜液には穀物由来の香りや成分がわずかに残ります。それを熟成した後、モルトとブレンドすると、貯蔵後にモルトの個性を引き出しながら新たな香りと味わいを生み出してくれるのです。



まだまだ、お話しした事が沢山あるのですがここでは書ききれませんが、続きはお店でさして、私ただ見学に行っただけではありません。なんと!自分のウイスキーを作ってきましたよ。ブレンドットにしようか迷いましたがモルトをチョイス。一杉オリジナルです。是非、飲みにいらして下さい。他にも蒸留所限定のウイスキーも仕入れてきましたのでご賞味下さい。お待ちしております。



9月のお薦め

フレッシュ巨峰を使ったカクテル。シャンパンで割ったティツァーノ。ウオッカベースのキングオブキングス。おもわず「巨峰」つと口ずさんでしまいますよ!



誕生日

9月13日(金) 恥ずかしながら私、一杉は47歳になります。18歳でシェーネルヴォーネンでアルバイトをし飲食業の楽しさを知り自分で店を構えるまでになりました。産んでくれた母は他界していて感謝の言葉は直接かけられませんが「ありがとう」家族、友人、先輩後輩、お客様、私を支えてくださった皆様方に感謝いたします。色々とい体にも変化がございます。いる年齢でございます(笑)健康に気を付けお店を継続させ少しでも皆様方のお役にたてるよう頑張っていきたいと思っております。感謝

スーパープレミアムビール



エーデルピルス
 アンセドルで扱う生ビールはサッポロプレミアムビールエーデルピルス。ドイツの伝統的な製法で醸造されているエーデルピルス。新製品開発の際に実施される市場調査は行わず、技術者のこだわりで最高のビールを目指して開発された。通常のビールの3倍サッポロビール社比のホップを使用。ホップには、チェコ・ザーツ産のフアインアロマホップ100%使用しています。また、熟成期間を十分にとっています。元々、エーデルピルスはドイツの名門醸造所が使用していた名称。その醸造所にサッポロビールが名称の使用許可を申し出、許諾を得ています。醸造家の想いが育んだ高貴な味わい。贅沢な美味しさを楽しむ正統派ピルスナー。名古屋では**数件でしか味わせません。まずは一杯！喉を潤して下さい。**

J u l y

Mojito from Puerto Rico



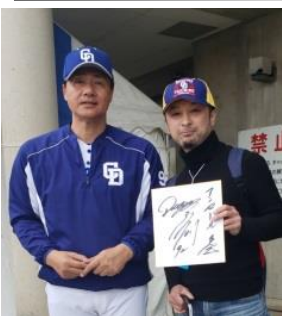
1586年にモヒートの前身となる飲み物「ドラケ」を海賊がキューバの人々へ伝えた、という説が有力。その説によるとドラケのレシピは、アグアルディエンテ(サトウキビを原料とする蒸留酒)、砂糖、ミント、ライムを混ぜると。19世紀後半、ドンファンクドバカルディによって生み出されたホワイトラムがキューバ国内で流行し、ドラケのレシピに使用されていたアグアルディエンテが、バカルディに切り替えられて、モヒートという人気カクテルとなった。実は私、バカルディの蒸留所があるプエルトリコに工場見学に行ったことがあり本場のモヒートを学んでまいりました。当時は一般的にまだ知名度が低いカクテルでしたが今は夏といえばMojito。つと今までのモヒートは是非！飲み込みにいらしてください。

本場モヒート

7月のお薦め

お前問題

中日ドラゴンズの人気応援歌「サウスポア」について、球団側から不適切なフレーズがあると指摘を受けて、当面、その使用の自粛を発表すると、その賛否を巡ってSNSを中心に驚くほどの話題となった。中日は、現在チームワーストを更新する6年連続Bクラスと、球団始まって以来「最悪の低迷期」に入っている。そんなチーム事情もあって、球団や首脳陣の批判に繋がったと考えられるが、果たしてそんなことを嘆いていられる状況だろうか。昨年まで指揮を執った森繁和がシニアディレクターとなりチームが新たに招聘したのはその剛監督。冒頭の騒動はその与田監督が応援歌の一部「お前が打たなきや誰が打つ」というフレーズの「お前」を問題視したことが事の発端とされる。お前の部分を名前に変えて欲しい。子供の教育上よくないじゃないか。他球団からもそんな意見を聞いた事があると。こんなことが？つとってしまっているのか？わかりませんが多くの情報番組でも取り上げられさまざまな方達が見解を述べられています。



「お前」という言葉は、もともと「大前(おおまえ)」という形で、奈良時代以前には使われていました。そうであるならば、神仏や位の高い人を指した言葉だったそうです。江戸時代の始めくらいまでは目上の相手に対して使う言葉だったのですが、中期になると同等の相手に使う例が多くなり、後期になると目下の相手に使う例が増えてきて、現在に至る。時代の流れですね。普段の生活、職場、学校や家庭などでは「お前」という言葉はあまりよくないという思いがあります。昔はついつい後輩に「お前さ」とつと偉そうに言ったことがあったと思います。今は名前です。単純にこの話も最初に聞いたときは、じゃあ名前がいいんじゃないの？と思いましたが、まあ、シーズン中に問題にするような事では無いですが、我がドラゴンズは先にもお話ししましたがBクラスに沈む惨たる状況なので

先日、マクラーレン名古屋様より、ご依頼を頂き新型車マクラーレングラインドツアラお披露目会でカクテルをふるまわせて頂きました。ディーラーさんでのカクテル創りは初めてでしたが超高級カーのオーナー様達とはどんな方々かなと興味津々でした。色々な方が見えますね。勉強になりました。来年あたり僕もオーナーの仲間入りしたいものです。笑。出張パーも致しますので是非お声かけください。



マクラーレン

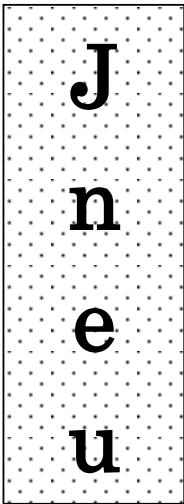
すが2位とは2ゲーム差。まだまだあきらめず後半を迎えられます。皆様、この問題どう思われますか？サウスポアの応援歌めちやくちや盛り上がるんですよ。みなぎる闘志を奮い立て剛がやらなきや誰がやる今勝利をつかめ。頼むぞ！与田ドラゴンズ！

「天使の分け前」とは？

ウイスキーの樽には天使が棲んでいる？

ゆつくりと熟成していく

ウイスキーは樽の中で熟成のときを重ねる間に、樽のすき間から少しずつ蒸散し、だんだんとその量を減らしていきます。その割合は年間2%から4%とも言われ、樽の中には長い間に大半がなくなってしまうものもあります。昔のウイスキー職人たちは、「これはきつと天使がこっそり飲んでに違いない。天使に分け前を与えているからこそ、天使の助けもあって美味なるウイスキーが出来上がるのだ」と考え、減ったウイスキーのことを「天使の分け前（エンジェルズシェア）」と呼んできました。ロマンチックな呼び名ですね。ウイスキーの熟成には長い時間がかかります。そして、科学技術の進化が目覚ましい今日においても、そのメカニズムは解明されていません。科学の力で早くもいこともできません。じっくりと時間を待つことと、その間ずっと原酒を守り育てる職人の技と心によってしか、豊かなウイスキーは生まれません。職人たちは生まれ



成長していきけるような環境をつくり、そのときどきの原酒の状態をチェックし、日々見守り、美しい琥珀色に熟成した原酒へと育て上げる。ひとつひとつの樽を見て回り、樽を叩いた音で原酒の液面の高さ、つまり原酒の減り具合を確認し、原酒が漏れていないか、目で確かめる。熟成が進むにつれて、それぞれ異なる個性を持ち始める原酒たち。仕込み、発酵、蒸溜と多くの人の手を経てつくり出される大切な原酒は「天使の分け前」以外は、一滴も漏らすことなくわれわれの手元に届けられる。たとえば12年物のウイスキー。熟成期間12年の原酒を最も若い原酒として、それ以上古い原酒だけが12年に使われる資格があります。ひと口に12年と言っても、小学校に上がった子供が高校を卒業するまでの期間ですから、どれだけの長い年月がかかってきたか、想像すると改めて驚かされます。そしてその間に、天使がその多くを飲んでしまおうけです。残った原酒を職人たちはとても愛おしく感じる気持ちがある気がします。ウイスキーは、10年、20年、30年という単位で、時に寄り添うことではじめて生み出される「時の芸術品」。そこには、日々手塩にかけて原酒を守り育ててきた、数多くの職人たちの思いもまた、詰まっています。



AIウイスキー

世界初！

どうとうこんな時代がやってきました。先の天使の分け前の話の中で科学の力で解明できない事や熟練の職人方々のおかげでウイスキーは作られていたお話をしましたがこの分野におきましても人工知能(AI)が活躍する時代になってきました。2019年5月12日、スウェーデンのマツフミラ蒸留所はマイクロソフトとフィンランドの人工知能を活用したコンサルタント企業と提携し、既存のフレイバーや樽の組み合わせや、販売数、顧客の好みなどを機械学習したAIによって考案される「AIウイスキー」の製作を開始したと発表しました。ウイスキーの歴史は古く、15世紀にはラテン語で「生命の水」と呼ばれてアイルランドやスコットランドで愛飲されてきました。ものづ

くりの分野にも広がるAIの躍進によって、人類が製造し飲んできたウイスキーの長い歴史にも変革が訪れたといえます。AIをウイスキー作りに活用する利点として、AIは人間よりもレシピの考案や改善の速度が速いという点と、人間では考えられなかった新しい革新的組み合わせを提示してくれるという点が挙げられています。ウイスキーの製造法では、何をフレイバーとして入れるか、今回AIが考案したレシピの総数は7000万件以上にもなったとのこと。その7000万件以上のレシピから最適なウイスキーを作り出すために、人間の専門家も活躍しています。マクラミラでウイスキーの味付けの担当者は「今回、ウイスキーのレシピを考案したのはAIですが、どのレシピにするのかを決定したのは人間です。まだまだ人間の役割は重要です」とコメントしています。2019年秋から出荷される見込みです。楽しみですね！仕入れますよ！※シングルモルトウイスキー、ブレンドウイスキーの原材料、製造製法はことなります。



二泊三日で初、高知、香川に行つてまいりました。沢山お話をうかがいました。たがウイスキーの話が長くなつてしまいい何も書けません(笑)続きはお店でお願いします。

大型連休

飲みやすいカクテルです。飲まれた方は皆さん！「スイカ」つとおいしいですよ(笑)

フルーツカクテル



6月のお薦め

5月13日はカクテルの日

ナショナルカクテルウィーク



カクテルウィークとは1806年5月13日に発行されたアメリカの雑誌『ザ・バランス』で「カクテル」という言葉が定義されたことにちなみ5月13日は世界的にカクテルの日にされています。そのため5月13日の前後は世界各地でさまざまなカクテルイベントが開催され、近年では日本でも東京を中心に盛り上がりを見せています。アンセドルでも日本をカクテルで盛り上げようという趣旨に賛同し、「ナショナルカクテルウィーク」に微力ながら参加させて頂いています。「ナショナルカクテルウィーク」をきっかけに日本のカクテル文化をより身近なものになつてもらいたいと思います。皆様もアンセドルでカクテル沢山飲みましょう!! 5月11日(土)17日(木)まで

M a y

BAR TIMES 掲載 ↓ ↓ ↓

<http://cocktailweek.jp/2019/03/15/00007>



カクテル飲んでますか?? っと思うことで今月はカクテル押しで行きます!初夏にピッタリのカクテル「ミントジュレップ」です。バーボンベースでフレッシュミント、シユガー、ソーダのカクテル。アメリカ、ケンタッキーの人々が最も愛飲するカクテルなのです。なぜなら毎年5月第一土曜日に開催されるケンタッキー州レイブルにあるチャールズダウ競馬場で開催されるケンタッキー・ダービーはアメリカ最高峰の大会と位置づけられており全米がもつとも注目するレースの一つだからです。その公式ドリンクとして世界中に知られているのがミントジュレップです。最近はと言うと、もう定番となつているモヒートがもつぱら人気を集めています。令和元年の初夏はミントジュレップカクテルで!! 弾けて行きましょう!!

5月のお薦め

ミントジュレップ

究極のボンベイトニック



日本を代表するパーティーの4名私が入っています。笑がボンベイトニック、極上のジントニックのためのトニックエッセンス。本物感をいかに凝縮させるかにこだわったこのトニックエッセンスは、ジントニックの王道を行くマスターピースの誕生といっても過言ではないだろう。パーティーの持つスキルを最大限に引き出せる最高のジントニックを作るためには、単なるトニックウォーターではなく、ソーダを加える前のトニックウォーターの原液、エッセンスこそが重要である。

20年以上前から、材料の中でも味を大きく左右するトニックウォーターは注目されてきました。海外のトニックウォーターにはその歴史を従順に受継いだ、苦味の効いた「キナ」が含まれていますが、日本のものには含まれていないものが少なく、味わいも甘いものが多い。この事実が「キナ」を含んだオーセンティックなトニックエッセンスの開発につながったのである。甘味と酸味を抑え、キナ等による苦味を効かせることで、ポタニカルの複雑さとドライな味わいを感ずるジントニックを是非とも堪能してください。

ワールドウイスキー

またまた、サントリーさんがやってくれました! アイリッシュ、スコッチ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ。歴史や風土も異なる、個性豊かな「世界5大ウイスキー」を「ブレンド」して新しい個性をつくりました。およそ1世紀続くサントリーのウイスキーづくりの歴史の中でも、今までの歴史の中で、今までの新しい新たな挑戦。サントリーのブレンドは「響」に代表されるような、多

GW

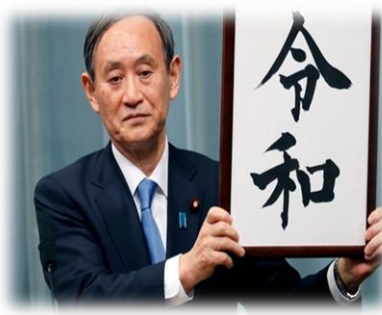


彩な原酒の個性をまともあげる調和「ハーモニー」を目指しているそうで。これに対し、「碧Ao」では、「調和」をベースとしながらも、世界5大ウイスキーが持つそれぞれの個性を活かし、重ね合わせるといふ、今までは違ったアプローチのブレンド。多様な個性を重ね合わせたブレンドだからこそ、様々なシーンで感じる個性が異なる。飲み方は自由。自分好みのスタイルで愉しんでいただけます。春と秋の限定2回の販売。すでに高騰しています。これ、10年前だったらら邪道だ! 何考えてんだ! ってなつたと思いませんか? (笑) 時代です。笑

皆様、大型連休はいかがお過ごしでしたでしょうか? 私は四国初上陸してまいりました。その模様は来月号で(笑)



新元号5月1から



皆さん、もうご存知のように政府が四月一日、「平成」に代わる新元号を「令和」と決定しました。今の天皇陛下が改元政令に署名され同日中に交付。四月三十日の天皇陛下即位に伴い、皇太子さまが新天皇に即位する五月一日午前零時に施行されます。皇位継承前の新元号公表は憲政史上初めて。「大化」(六四五年)から数えて二百四十八番目の元号で、十九七九年制定の元号法に基づく改元は「平成」に続いて二例目となります。

令和

A
p
r
i
l

新元号の出典は「万葉集」だと明らかになっていきますね。中国ではなく日本の古典から採用されたのは初めてです。改元は天皇一代に一つの元号とする「一世一元」制が採用された明治以降、天皇逝去に伴う皇位継承時に行われてきました。今回は退位特例法に基づき、逝去によらない改元となります。ちなみに他に英弘(えいこう)、久化(きゅうか)、広至(こうし)、万和(ばんわ)、万保(ばんぼう)の5案があったそうです。昭和から平成に変わったとき私は高校生でした。そして、平成から令和へ変わる今年、アラフィフです(笑)

4月1日

日本に初めて消費税3%が導入されたのが、1989年(平成元年)4月1日。3%から5%に増税となったのが、1997年(平成9年)4月1日。そして、2014年(平成26年)4月1日に8%。

振り返ると全て4月1日なんてすね。当初予定されていた2015年(平成27年)10月の10%増税が延期され、今度こそほと明言していた平成29年(2017年)4月の増税までもが先送りとなり、2019年10月に再延期させて、どうなりますでしょうか？



今年はお花見いけましたか？花粉症で辛いお方でも大丈夫。グラスの中で桜が満開です。桜カクテル、桜ハイボールはいかがですか？また、フレッシュ苺をふんだんに使いフロラッズ風味のアイレ(泡)を浮かべた「プリーティーウーマン」をどうぞ！！

お薦め

先日、テレビ番組で興味深い一節があったものですが、少し紹介したいと思います。その番組は大学の講義という設定で、教授がビジネス書を分かりやすく解説するといった内容でした。そのビジネス書というのが、ご存知の方も多いかもしれませんが「7つの習慣」です。講義の中で、教授が学生たちにこんな質問をしたんです。「明日から1日が25時間になりました。あなたは増えた1時間を何に使いますか？」何とも、言い得て妙な質問です。質問された学生たちがどんな答えを返したかは別にして、実際、皆さんならどう使うと思いますか？「この1時間。寝る。1時間余計に寝るっ！そう思った方も多いかもしれませんね。(笑)本の中に登場する「時間管理のマトリックス」。ピンとくる方もいらっしゃるかもしれません。毎日の活動や予定を緊急度と重要度に応じて4つの領域に分けた表のことなんです。簡単に言えば、**緊急性も重要性も高いもの、これが第一領域。**最優先でやらなければならぬことです。で、**緊急性は低いけど、重要性の高いもの、これが第二領域。**普段

やろうとは思っていてもなかなか手に付かないなんていうのがここ。そして、**緊急性は高いけど、重要性の低いもの、これが第三領域。**いわゆる雑多な仕事、面倒な頼まれ事なんかがこの類ですね。で最後に、**緊急性も重要性も低いもの、これが第四領域。**要するに、もったいない時間です。ね。で、最初の質問に戻しますが、「増えた1時間」。教授いわく、この質問に対する答えのほとんどが、第二領域に入るそうです。つまり「緊急性は低いけど重要性の高いもの」ですね。例えば、資格の勉強や読書だったり、たるんだお腹を引き締めるためのジム通いだったり。普段、普通に過ごしている限りこの第二領域は、結局手つかずで終わってしまうものばかりなんです。24時間のうちから、意識的に作り出す努力が大切なんだと、まずは1日15分でもいいからと、教授が付け加えていました。1日は1440分。15分と言えば、1日のわずかに1%の時間です。そう思うと、何だか出来そうな気がしますが中々ね(笑)皆さん、何に使いますか？僕は新聞製作に(笑)

1日25時間

やろうとは思っていてもなかなか手に付かないなんていうのがここ。そして、**緊急性は高いけど、重要性の低いもの、これが第三領域。**いわゆる雑多な仕事、面倒な頼まれ事なんかがこの類ですね。で最後に、**緊急性も重要性も低いもの、これが第四領域。**要するに、もったいない時間です。ね。で、最初の質問に戻しますが、「増えた1時間」。教授いわく、この質問に対する答えのほとんどが、第二領域に入るそうです。つまり「緊急性は低いけど重要性の高いもの」ですね。例えば、資格の勉強や読書だったり、たるんだお腹を引き締めるためのジム通いだったり。普段、普通に過ごしている限りこの第二領域は、結局手つかずで終わってしまうものばかりなんです。24時間のうちから、意識的に作り出す努力が大切なんだと、まずは1日15分でもいいからと、教授が付け加えていました。1日は1440分。15分と言えば、1日のわずかに1%の時間です。そう思うと、何だか出来そうな気がしますが中々ね(笑)皆さん、何に使いますか？僕は新聞製作に(笑)

やろうとは思っていてもなかなか手に付かないなんていうのがここ。そして、**緊急性は高いけど、重要性の低いもの、これが第三領域。**いわゆる雑多な仕事、面倒な頼まれ事なんかがこの類ですね。で最後に、**緊急性も重要性も低いもの、これが第四領域。**要するに、もったいない時間です。ね。で、最初の質問に戻しますが、「増えた1時間」。教授いわく、この質問に対する答えのほとんどが、第二領域に入るそうです。つまり「緊急性は低いけど重要性の高いもの」ですね。例えば、資格の勉強や読書だったり、たるんだお腹を引き締めるためのジム通いだったり。普段、普通に過ごしている限りこの第二領域は、結局手つかずで終わってしまうものばかりなんです。24時間のうちから、意識的に作り出す努力が大切なんだと、まずは1日15分でもいいからと、教授が付け加えていました。1日は1440分。15分と言えば、1日のわずかに1%の時間です。そう思うと、何だか出来そうな気がしますが中々ね(笑)皆さん、何に使いますか？僕は新聞製作に(笑)

GWのお休み
四月二九日、五月四、五、六日です。尚、四月三十日、五月三日迄の営業時間は二時迄とさせていただきます。

GWのお休み

やろうとは思っていてもなかなか手に付かないなんていうのがここ。そして、**緊急性は高いけど、重要性の低いもの、これが第三領域。**いわゆる雑多な仕事、面倒な頼まれ事なんかがこの類ですね。で最後に、**緊急性も重要性も低いもの、これが第四領域。**要するに、もったいない時間です。ね。で、最初の質問に戻しますが、「増えた1時間」。教授いわく、この質問に対する答えのほとんどが、第二領域に入るそうです。つまり「緊急性は低いけど重要性の高いもの」ですね。例えば、資格の勉強や読書だったり、たるんだお腹を引き締めるためのジム通いだったり。普段、普通に過ごしている限りこの第二領域は、結局手つかずで終わってしまうものばかりなんです。24時間のうちから、意識的に作り出す努力が大切なんだと、まずは1日15分でもいいからと、教授が付け加えていました。1日は1440分。15分と言えば、1日のわずかに1%の時間です。そう思うと、何だか出来そうな気がしますが中々ね(笑)皆さん、何に使いますか？僕は新聞製作に(笑)

やろうとは思っていてもなかなか手に付かないなんていうのがここ。そして、**緊急性は高いけど、重要性の低いもの、これが第三領域。**いわゆる雑多な仕事、面倒な頼まれ事なんかがこの類ですね。で最後に、**緊急性も重要性も低いもの、これが第四領域。**要するに、もったいない時間です。ね。で、最初の質問に戻しますが、「増えた1時間」。教授いわく、この質問に対する答えのほとんどが、第二領域に入るそうです。つまり「緊急性は低いけど重要性の高いもの」ですね。例えば、資格の勉強や読書だったり、たるんだお腹を引き締めるためのジム通いだったり。普段、普通に過ごしている限りこの第二領域は、結局手つかずで終わってしまうものばかりなんです。24時間のうちから、意識的に作り出す努力が大切なんだと、まずは1日15分でもいいからと、教授が付け加えていました。1日は1440分。15分と言えば、1日のわずかに1%の時間です。そう思うと、何だか出来そうな気がしますが中々ね(笑)皆さん、何に使いますか？僕は新聞製作に(笑)

♣St Patrick's Day♣



M
a
r
c
h

三月一七日はセント・パトリック・デー。セント・パトリック・デーは、5世紀頃、アイルランドへキリスト教を伝えた宣教師・聖人パトリックの命日である事を指すアイルランドの祝祭日。この日を祝って、世界300ヶ所でパレードやお祭りが開催されて街中が緑色に染まる。セント・パトリックは461年に他界するまで、アイルランド中を旅しながらキリスト教を広め、各地に修道院・学校・教会を建てたと言われています。セント・パトリックにまつわる神話の中で、最もよく知られているのはアイルランドから蛇を駆逐したというもの。おかげで、今でもアイルランドに野生の蛇はいないそうです。セント・パトリック・デーが近くなると、アイルランドを筆頭に、世界各地で緑色をテーマカラーに様々なイベントが催されます。緑のコーデインで統一された楽団によるパレード、アイリッシュ・ダンスではギネスは勿論、緑のビール、シカゴ川やホワイトハウスの噴が緑に染まる、お伊勢さんの鳥居も緑になったことも。世界は緑一色!というのでも、緑はアイルランドのシンボルカラー。美しく緑多い風景から「エメラルド色の島」とも呼



ばれています。そのため、アイルランドに敬意を表して緑を用いるのです。セント・パトリック・デーでは、緑色の帽子を被っている人をよく見かけます。あの帽子は、アイルランドの伝承に登場する妖精・レブラコーンがかぶっているもの。虹のふもとに金貨をたくさん隠していると言われています。レブラコーンは、映画「ハリ・ポッターと炎のゴブレット」(2000)でもクイディッチのアイルランドチームのマスケットとして登場しています。緑色の帽子が幸福を呼ぶ!それからセント・パトリック・デーでは、至るところで三つ葉のクローバーがデザインされています。これは「シャムロック」と呼ばれる、アイルランドの国花。セント・パトリックがこのシャムロックを用いて三位一体を解きキリスト教を広めたと言われています。アメリカや日本ではよく「四葉のクローバー」と混同されますが、全く異なるものです。アンセドルでは三月一五、一六、一七日の三日間、緑の物を身につけたお客様に緑のビール一杯プレゼント!また、ギネスをご注文のお客様にギネスオリジナル



Slainte
スロンチャ!
お待ちしております!!

ルグラスをプレゼント(数に限りがございます)。また、アイルランド料理のコンビーフ・アンド・キヤベッジもご用意いたします。日本でも東京の原宿で、1992年からパレードが始まり、5万人以上の観客が集まる、日本最大のアイリッシュイベントです。名古屋でも大須を中心にイベントをやっていますよ!!緑を身につけてご緑がありますように!乾杯!



忘れない

二〇一一年三月一日。死者・行方不明者1万8千人以上。今なお多くの傷跡を残す東日本大震災。以来、首都直下型大地震の発生予測もたびたび報じられている。昨今、家庭や職場での防災対策はしっかりと行き届いています。しかし、うか?大地震発生。その時自宅にいるか、通勤・帰宅途中か、職場内か、外出先か。それぞれの場所、まらずやるべきことは?地震の時「机の下に隠れる」「車を路肩に止める」はウソ!?地震を感じたら「まず火を止める」は昔の話?避難の前に「ブレーカーを落とす」その理由は?災害用伝言ダイヤル171の使い方、ご存知ですか?昔と今では防災に関する常識・非常識が異なってきたりするように、いま、わたしができること。寄付は応援になる。復興は一歩づつ進んでいます。が、まだ支援を必要としている人もいます。あなたの寄付でぜひ応援してください。買うは応援になる。チャリティーアイテムを落札したり、被災地域の商品を買うことで被災地域の応援になります。知るは応援になる。震災からの復興状況や、災害に

沖縄キャンプ



対する支援のありかたなど、いま知っておきたいことを伝え聞く。検索は応援になる。2019年3月11日にYahoo!JAPANで「3・11」と検索してみてください。おひとりにつき100円をヤフーから復興支援のために寄付されます。そして、防災を考える。我々の地域でも巨大地震が起こるといわれています。今できる事、やらなければいけない事をしっかりと考え備えなければ。

行ってきました。暑かったです!気候も選手も。ドラ1根尾君の怪我、松坂投手の事故、残念なこともありましたが順調に回復はしてきていますね。熾烈なレギュラー争いが繰り広げられています。僕の1押し選手は今年支配下登録されました。背番号31、渡辺勝選手です。あの王さんに一本足打法を教えた荒川さん最後の愛弟子です。皆さん注目してみてくださいね。

♥♥Valentine's Day♥♥



F
e
b
r
u
a
r
y

一部の人には楽しみ、一部の人には憂鬱、また一部の人にはどうでもよい「バレンタインデー」ですが、時節柄、職場でも多かれ少なかれ話題になるイベントの1つ。もともとヨーロッパで広まったバレンタインデーが日本に伝わったのは昭和30年(1955年)頃の様子です。当時はあまり受け入れられないことはなかったようで、現在主流の「女性が男性にチョコレートと贈って告白する日」(日本型バレンタインデー)として定着してきたのは、昭和50年頃だと言われています。なお、「日本型バレンタインデー」の特徴を大まかにまとめると以下の3点。

贈り物にチョコレートが重視される点(欧米では様々なものが贈られる)

女性から男性への贈答である点

(欧米では男性⇄女性双方向)

女性の愛情表現の機会と認識されている点(欧米では男女共通の愛情表現のため「ホワイトデー」という習慣は存在しない)

さて、「日本型バレンタインデー」が広がりを見せたという昭和50年頃。あなたはおいしく位でしたでしょうか？

私は3歳です笑昭和50年を最近と思うか大昔と思うか、まだこの世に存在しないかは人それぞれ。その昭和50年頃、「日本型バレンタインデー」が定着するや否や、日本のバレンタインデーは独自の進化の様相を呈してきました。「本命チョコ」「義理チョコ」「本命チョコ」「自己チョコ」と、様々なこじつけと相まって、何でもありの様相を呈してきました。「日本型バレンタインデー」は、チョコレート業界が仕掛けた陰謀と言われることが多いようですが、当時は情報発信できるような手段は皆無に近い時代。絶対的な根拠はないようです。一般に広く知れ渡る「バレンタインデー」の起源。由来「ローマ帝国時代の話。愛する人を故郷に残した兵士がいると士気が下がるといいう理由で、ローマでの兵士の婚姻を禁止したといわれている。キリスト教司祭だったウァレンティヌス(バレンタイン)は秘密に兵士を結婚させたが、捕らえられ、処刑されたといわれる。処刑の日、ユノ(神の女王)の祭日であり、ルペルカリア祭(豊年を祈願する清めの祭り)の前日である2月14日があえて選ばれた。ウァレンティヌスはルペルカリア祭に捧げる生贄とされたという。このためキリスト教徒にとっても、この日は祭日となり、恋人たちの日となったというのが一般論である。この一般論を支持すればバレンタイン

デーはキリスト教にまつわる神聖な日。ただ日本においては、クリスマス同様信仰心などどこ吹く風ですかね笑。今では高級チョコを自分へのご褒美で買われる女性が多い傾向のようです。海外から日本初出店!とか名古屋限定!とか♥因みに韓国では、4月14日はブラックデー。バレンタインデーとホワイトデーの両日に縁の無かった男女が黒い物を飲食する日が訪れるそうです。イカ墨バスタでも用意しようかな笑

バレンタイン カクテルあり ますよ



ボーズ免れた

一月二十八日、今年初の釣りに伊勢湾に繰り出しました。今年、一年大量であることを願う六時半、大井漁港を出船。高まる期待を抑えながら(笑)。何となく釣れるだろ〜と変な自信と釣れなかつたらどうしよう、つと言う不安も入り乱れながら最初のポイントに着きました。今回の狙いは鯛に鱈。いきなり僕の釣り座の後ろのおじいさんがヒット!! 鱈があがりまし。否が応でも自分にもと気が入ります。その後ポイントを変えながら移動するたびにおじいさんは釣上げます。時合なのかお隣の人も

そのお隣の人もヒット、ヒット、まじか。焦ります。全然、僕にはヒットしません。かなり焦りました。周りを見ながらルアーを交換した途端、大きく竿が曲がり何とか鯛をゲット!その後ライントラブルで竿を出していなかったらまた時合が、もうなんでもルアーはいいやともう1本の竿を入れるとすぐに来た!。重い重い。周りの人たちと糸が絡まってしまいやばい。青物は横に走りますのでトラブルになりやすく焦りましたがなんとか無事に鯛をあげました。もう少し釣果を伸ばしたかったのですがボーズは免れたので一安心でした。次の日から賄いは鯛、鱈三昧でした。



熟成お刺身、照り焼き、西京焼き、アラから出汁を取り鯛しゃぶ、雑炊、ラーメン、生姜焼き、プリア根、等々、飽きるぐらい食べました。



キャンプイン

プロ野球今年も始まりました。我がドラゴンズも新体制、新戦力で期待が高まります。勝手に順位予想。順当は広島、巨人、横浜、中日、ヤクルト、阪神かな?しかし、私は横浜、広島、中日、巨人、ヤクルト、阪神と行きます!果たして皆様の予想はいかに!沖縄視察に、行ってきます。ドーム誘ってくださいね(笑)

Happy new year

J
a
n
u
a
r
y

あけましておめでとうござい
ます。新聞の発行が遅くなり申
し訳ございません。皆様、年末
年始はいかがお過ごしでした
でしょうか？
どこかお出かけいたしましたか？
ゆっくりご実家で過ごされ
ましたか？私は恒例のお店
の大掃除に時間をとられ、実家
へ行き、初詣へ行き、友人宅へ
行きお休みは秒殺で終わりに
した(笑)さてさて、2019年
は天皇陛下の退位、皇太子殿下
の即位と元号の改元、消費税率
が10%へ引き上げなど歴史
の節目になりそうな年ですね。
泉近郊では久屋大通り公園が
工事に入り立ち入り禁止にな
りました。来年には新しく生ま
れ変わりますね。テレビ塔も工
事に入りこちらも来年の7月
ぐらいに再オープン。三越前の
バスターミナルもオアシス側
に移転になります。桜通りの住
友商事ビルも解体しており3
年後には完成しますかね。名駅
西や南がまだまだ開発予定の
名古屋地区ですが栄も中目ビ
ルや栄公園など続々と高層ビ
ルができてほしいですね。泉も賑や
かになってほしいです。ちなみ
に3月にはナガシマスパーラ
ンドに日本初登場となるハイ
ブリッドコースター「白鯨」が運
行開始予定だそうです(笑)

2019年1月20日(日)に吹
上ホールにて開催されるこのイ
ベント。ウイスキーを生産する
人「販売する人」「飲む人」など
さまざまなウイスキー好きが集
まるイベント。今回で3回目。
このイベントは、メーカー、酒販
店、BAR、コレクターなどが
ウイスキー関連のブースが
100以上出展するイベント。
最大の魅力は「国内外の
1000種類以上のウイスキー
を試飲できる」ということ。マ
ニアやコレクターも唸る「レア
& オールド」で「プレミアム」な
ウイスキーが多数並ぶ。

またビギナー向けには「コン
シェルジュ・サービス」。ウイ
スキーの楽しみ方や選び方など
を指南してくれたり、蒸留所
のスタッフがウイスキーの魅
力について語り合うトーク
セッションも無料開催。さら
に、各出展者たちも工夫を凝
らし、来場者にウイスキーの
魅力を伝えてくれるというま
さにウイスキーを愛する人
「ウイスキーラバーズ」のため
にイベントだ！このイベント
にアンセドルも出店します
よ！遊びに来てください。

Whiskey Lovers Nagoya 2019

ようこそ！
ウイスキーラバーズ
名古屋2019へ！！

ウイスキーラバーズ名古屋2019

開催日時: 2019年1月20日(日) 11時00分～17時00分
※開場: 10時00分
※開演: 11時00分
※会場: 名古屋市中区栄三丁目1番1号 吹上ホール 2階・3階
※入場料(税込): 前売券 ¥5,000 / 当日券 ¥5,000
※主催: 吹上ホール・ウイスキーラバーズ名古屋実行委員会
※協賛: 中日新聞社・吹上文化センター・美濃テレビ放送(株)・愛知県
※制作協力: 日本バーンダー協会 愛知県本部 名古屋支部 日本バーンダー協会 愛知県本部 愛知県支部
日本バーンダー協会 三浦支部 三浦支部 PBO印刷センター
※特別協賛: 宇治茶(株)・宇治茶(株)・宇治茶(株)・宇治茶(株)・宇治茶(株)・宇治茶(株)・宇治茶(株)・宇治茶(株)
※ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)
※ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)・ウイスキーラバーズ(株)

1月のお薦め

ウイスキーラバーズ

第10号 発行所 アンセドル

まだまだ衰えぬウイスキー
ブーム。上記のイベント開
催でもお分りのようにウ
イスキー人気はまだまだ続
いております。昨年のウイ
スキーラバーズは3000
人ものご来場があり大盛況
でした。今年は更なるご来
場者を見込み会場を拡大し
て全国のウイスキーファン
を魅了することでしょう。
また、人気が故に原酒不足
による終売、欠品、ネット
オークションや販売店でも
定価の何倍の値段がついて
いる高騰状態、空瓶や空箱
がう高値で取引されていた
り、ラベルのコピーなど巧
みな技を使い模造品が流出
していたり、何十万とする
限定品が出たりと何かと話
題に長けません。そんなウ
イスキー達を今回はお値打
ちにキープして頂きます。
バーボン、ジャパニーズ、
ブレンデッド、シングルモ
ルトとラインナップも豊富
に取り揃えました。この機
会には是非！お求めいただけ
たらと思います。尚、数に
限りがございますのでお早
目のキープをお勧めいたし
ます。特に人気のジャパ
ニーズやシングルモルトは
売り切れ必至です。

新春ボトルフェア



★★7th Anniversary!!★★

カールと 感謝祭

N
o
v
e
m
b
e
r

おかげさまでアンセドルは十一月十一日で7周年をおかえさせて頂きます。2011年11月11日、一杉と1が7つ並ぶ日にオープンさせて頂き7年です。これもひとえに私が出会った方々すべてのおかげです。ささやかながら7周年を記念して感謝祭を開かさせて頂きます。入手困難なシャンパンからのご紹介です！完全割当て品！高級シャンパンニュー辛口愛好家垂涎！シャンパンファン伝説のキューヴェが最高のヴァインテージで25年ぶりに復活！造り手は伝統と歴史に育まれた人気メゾン！映画「カサブランカ」や「F1」レース公式シャンパーニュとしても有名なマム社！1939年より34年間に渡ってG.H.マムの経営に手腕を発揮した社長へのオマージュとして偉大なヴァインテージのみ少量生産された。テバリーマムの最高級ブレステージ・キュヴェです。その名は**ルネ・ラルー**です



シャンパンフェア

第09号 発行所



かがやく黄金色、エレガントさ、徐々に開く、みずみずしい柑橘香とはっきりとしたミネラル系の香り。そしてオレジンジ、アカシアの蜜の香りが入り混じった複雑な全容を浮かび上がらせ、次にコンポートや南国の果実、バナナ、ヘーゼルナッツ、の香りが立ち上がる。フレッシュ感と熟成感が交互に現れる、まるでワインのダンスを見るよう。口に含むと広がるクリアで生き生きとした味わい。複雑で濃厚な風味を持つにもかかわらず、程よいバランスが保たれた骨格と酸味。しっかりとれた後口で、ほのかに感じられる苦みが上質な余韻を一段と引き立てている。これは美味しいです。是非、お試しください。勿論、新گرانコルドン、グランコルドンロゼもご用意致しております。ロゼ、好きです(笑)



過熱人気



現在、ウイスキーは国内外問わ凄まじい人気を誇っています。国産ウイスキーもその一つで、価格も高騰致しております。そんな注目目のジャパニーズウイスキーがニッカの**宮城峡**です。竹鶴政孝が異なる個性を生み出す風土を求めて選んだ杜の都、仙台。美しく、緑豊かな森、ふたつの清流が出会う峡谷。冷涼でありながら、穏やかな気候。そこから生まれる華やかで軽やかなウイスキー。りんごや洋梨を思わせる甘く華やかな香りと樽由来のやわらかなバニラ香が調和。ドライフルーツのようなスウィートさとなめらかな口当たり。モルトの甘みと樽香が優しく広がるやわらかな余韻が特徴です。そしてもう一つ、本場スコットランドから**グレンドロナック12年**。1826年創業でシェリー樽熟成のエキスパートとして知られ、造られるウイスキーはその深い

名物

どうとう、この時期が来ましたね！はい！アンセドル名物、味噌おでんの時期です。お待たせいたしました。今は出汁系が常？何故？味噌なんだ！名古屋人だからです(笑)見た目は黒くて濃そうですが意外とあっさりしていますよ！まあ、一回食べてみやあ、うまいでいかんわなも。



色、そして、厳選されたシェリー樽による、甘く果実味のある風味とドライでナッツのような香りによる、芳醇なフレーバーが特徴。店主も26年前初めて飲んで感動した1本です。

From Amami Ukenon

★東洋のガラパゴスから★



奄美黒糖焼酎「FAU」の原料であるサトウキビは安全、安心、良質の「宇検村産」にこだわり、宇検村の契約農家が栽培したものをだけを使っています。ネーミングのFAUは「フロム奄美宇検村(宇検村からの発信)」

「想いを伝える1万本のラブレター」をキャッチフレーズに年に一度、2月14日のバレンタインデーに発売。1万本のお届けしたい想いの中で、その年にできたサトウキビの数により、毎年本数は異なります。FAUは初留取り(初垂れ(ハナタレ)とも言われる、蒸留の最初に流れ出る焼酎しか使用せず、贅沢かつ稀少な限定酒です。冷凍庫でキンキンに冷やしておきますのでとろとろで、フルーティな香り、深みのある味わいと冷たい舌触りと楽しんでいただけるのではないかと思います。

O
c
t
o
b
e
r

奄美大島開運酒造の代表銘柄「れんと」は、音響熟成という独自の製法で造られた黒糖焼酎です。酒名は、製造工程において、貯蔵タンクに一定の音響振動を加えて「ゆっくり」と熟成を促すという独自製法から、音楽用語で「ゆるやかに、ゆっくり」との意味を持つ「Lento」に由来して命名されています。国の天然記念物、固定公園特別保護地区にも指定される湯湾岳の伏流水を仕込水・割水に使用して仕込み、減圧蒸留。そして、約3ヶ月間クラシックを聴かせる事により、自然と音楽のゆりかごの中でゆっくりと熟成されていきます。常に揺るやかな振動を与え分子を小さくする事により、音響振動が熟成を促し、飲み口が円やかにするそうです。



れんと

10月のお薦め

第068号 発行所

更に、香りの良い酵母と味の良い酵母から蒸留した焼酎をブレンドすることで、独自の香りと味わいを生み出しています。マイルドな口当たりは飲みやすく、親しみやすいスッキリとした味わいです。



母の故郷

さてさて、今月は黒糖焼酎押しなんですすがご紹介した焼酎は私の母の生まれ故郷の村で作られております。セントレアから鹿児島経由でストライクマークが就航したのでとても行きやすくなりました。直行便は成田、関空しかありませんので。母は他界しておりますが今年も奄美に行つて検村名柄と言う所は奄美大島の南西部に位置し、空港か



ら車で海岸沿いを走り西郷どんで脚光を浴びている龍郷町を過ぎ、奄美の中心地「名瀬」を抜けマンダローブの原生林を横目に山を越え湯湾岳が見えてきたらもう少し、人口100人余りの集落に約2時間より早く辿り着きます。そんなに人がいるとは思えないぐらいですが笑今はトンネルが多くなったので便利になりましたが昔は三倍ぐらいはかかりましたね。コンビニは勿論ありません。携帯の電波も所によつては入りません。マグロの養殖しています。海はめちゃくちゃ綺麗です！後は、何もありません。笑奄美は自然豊かな島です。ダイビングや釣り、パラグライダー、カヌー、ホエールウォッチング、ウサギや鳥の天然記念物、大島紬、郷土料理、黒糖焼酎、ぜひ一度南の楽園へ行つてみて下さい。

肉肉肉

食欲の秋。今月は**お肉!**和牛ロース、フィレ、イチボ、ネクタイ、知多三元豚、恵那鶏、仏産鴨、赤ワインとともにガッツリいっちゃってください!!!



7周年予告

アンセドルは十一月十一日に7周年を迎えます。ささやかながら感謝祭を十一月七日(火)〜十一日(日)まで開催させて頂きます。詳細は来月号でお知らせいたします。お楽しみに!!!



History of My Life

September

皆様、お世話になります。そろそろ暑さも和らいで来ますかね。私一杉は9月13日をもちまして46歳になります。高校生でファミレス地中海で飲食業に携わったのが最初。三越の中華。家から近いからという理由で始めたシェーネルヴォーネンのアルバイト。すぐにやめようと思ったがそれからずっと飲食業に携わっています。もう、28年です。これまでの経歴を少し振り返ってみようと思います。お付き合いください。

1991年 私の原点。株式会社トップギア、シェーネルヴォーネンでギヤルソンからスタート。凄世界だった。大変厳しかった反面魅了される事も多かった。錦モントルーでバーテンダーとしても勤務。この頃はかなりやんちゃしてました。当時の店長、人生の師匠、若松の許しを得て

1999年 悩んだ末、ホテル業界に転身。全日空ホテルズホテルグランコート名古屋スカイレストラン&バー「スターゲイト」に開業準備から携わる。この時代、今でもそうかな？街場からホテルのバーに行くのは中々珍しく温度差はありましたが神髄は同じ。チーフバーテンダーとして勤務。IBA認定インターナショナルバーテンダー、日本茶アドバイザーを取得。

2001年 N.Yタイムズ紙が選んだベストムービー、ザ・ロイヤル・テネンバウムズのイメージカクテルを手がける。

2003年 コニヤック作りを学ぶ為、渡仏。ヘネシー社でコニヤックを作る。Real Flair創作カクテルコンペ優勝。FBAフレアーバーテンダーズナイト東海地区大会優勝。

Flair Japan
Champion
ship
FBI
N.A.L
出場
FBA
T.O.R.I.P.L.E
C.H.A.L.L.E.N.G.E
世界大会
in
フロリダ
日本代表

2004年 プエルトリコへ。バカルディ社でラム作りを学ぶ。BACARDI GRAND PRIX OPERANDISEO部門日本代表選手権
ファイナリスト。



若く見られたくなく髭を蓄えてた



カナダで取材を受けた↓↓↓
<https://canadajournal.com/backnumber/0701/0701-livein.html>

WC
C.N.B.A
Flair
Competition
中国地区優勝。

2004年 先輩バーテンダーがいる上海に呼ばれ渡海。上海ダイニンググバー オンダイニング店長。中国語しゃべれないのに、スタートアップみんな中国人。上海デモに会う。韓国人と偽り難を逃れる(笑)

W.C.C B.O.L.S
F.L.A.I.R
中国大会日本代表。

2006年 英語ろくに喋れない、当てもないのに渡米。ラスベガス武者修行。現地のバーテンダーはみんな親切で直ぐに仲良くなった。着いた日に最新の電子辞書を無くした(笑)「上を向いて歩こう」を夜な夜な歌いながら帰った。色々ありました。ピザの関係と大会に出るためバンクバーに出国した。入管で止められ別室でフレアー披露した(笑)バンクバーは涼しくて過ごしやすかった。



行くバー先々で男性によく声をかけられた。店先にはレイニーボーフラッグ、意味知らなかったもん(笑)気になる方はお店でお話しますね。また、ベガスに戻った。色々な方にお世話になった。お金ないからお寿司屋さんで飲食業の「い」の字も知らないよいうな日本人大学生の女子に接客の指導を受けながら働いた。よく我慢したなあ(笑)

2006年 帰国。華の都大東京へ、最初は人の住む街じゃない！と思ったが住めば都丸の内。ポルトガル料理店「マヌエル」を立ち上げる。店長

日本と食文化は似ている。

2008年 ヴォーネン時代のお客様に御声掛け頂いてて名古屋に帰省。矢場町でBar文を立ち上げる。マネージャー

2011年 バーアンセドル開業
11月で7周年です。書きたいことは沢山ありますが続きはお店で！！



ニューポットとは単式蒸溜機から溜出したばかりの若いモルトウイスキーのことをいう。アルコール濃度約60%、70%で、この段階ではまだ無色透明。琥珀色になる前の原酒を味わって見ませんか？鹿児島、マルス津貫蒸所から限定品につき数に限りがございます。

ニューポット



9月のお薦め
フレッシュ巨峰を使ったカクテル。シャンパンで割ったティーツアーノ。ウオッカベースのキングオブキングス。おもしろい「巨峰」つと口ずさんでしまいます

Mojito from Puerto Rico

★バカルディーモヒート★



1586年にモヒートの前身となる飲み物「ドラケ」を海賊がキューバの人々へ伝えた、という説が有力。その説によるとドラケのレシビは、アグアルディエンテ(サトウキビを原料とする蒸留酒で、砂糖、ミント、ライムを混ぜると。19世紀後半、ドンファンクドバカルディによって生み出されたホワイトラムがキューバ国内で流行し、ドラケのレシビに使用されていたアグアルディエンテが、バカルディに切り替えられて、モヒートという人気カクテルとなった。実は私、バカルディの蒸留所がある**プエルトリコ**に工場見学に行ったことがあり本場のモヒートを学んでまいりました。当時は一般的にまだまだ知名度が低いカクテルでしたが今は夏といえばMojito! っと言うまでになりましたね。本場仕込みのモヒートは是非!!

AUGUST

8月のお薦め

エーデルピル



アンセドルで扱う生ビールはサッポロプレミアムビールエーデルピルス。ドイツの伝統的な製法で醸造されているエーデルピルスとは「高貴なビール」という意味を持つ。新製品開発の際に実施される市場調査は行わず、技術者のこだわりで最高のビールを目指して開発された。通常のビールの3倍サッポロビール社比のホップを使用。ホップには、チエコ・ザーツ産のファインアロマホップ100%使用しています。また、熟成期間を十分にとっています。元々、エーデルピルスはドイツの名門醸造所が使用していた名称。その醸造所にサッポロビールが名称の使用許可を申し出、許諾を得ています。まずは一杯!喉を潤して下さい。

恵那鶏



岐阜県の緑豊かな自然の中で衛生管理の行き届いた鶏舎で育った健康的な若どりです。恵那鶏の特徴として、ヒナより出荷まで抗生物質、抗菌剤等の薬剤の入った飼料を一切使用しないで育てています。また、坪あたりの飼育羽数を落として運動量を豊富にすることにより、通常ブロイラーよりも肉にしまりがある大変美味しい鶏肉になりました。そんな恵那鶏を夏バテ防止にニンニクたっぷり皮パリガーリックソテー、スパイシーなホットチキンにしてご提供。暑い夏を乗り切りましょう!

久々のゴルフ

猛暑の中、コンペで行ってまいりました。熱中対策は勿論万全で!!久々に80代で2位でした(笑)いい時に行きたいのですが今月は予定なし(笑)

第06号 発行所



高校野球

夏の甲子園、愛知は愛工大名電、愛産大三河に決まりましたね。先日、姪っ子が朝日新聞に掲載されたのをアンセドル新聞で掲載させて頂きます。親ばかならぬ(笑)

女子マネ2人
悩んで支えて
愛知啓成

愛知啓成の2人の女子マネジャー、一杉綾香さんと「は応援スタンプで試合を見守った。とても



試合を見守る一杉綾香さん

に2年生。3年も1年もおらず、「どうすれば選手のためになるのか」と悩みなからチームを支えてきた。力を入れているのが個人データの整理だ。練習試合と公式戦のスコアを元に、打率や長短打、投手成績を選手ごとにまとめ、練習場に張り出した。

シード校として迎えた初戦。投手陣が打たれ序盤の一、二回に7失点と苦しい展開に。だが、チームをよく知る2人は「終盤に力を出すのが啓成です」。言葉通り、チームは中盤以降に猛攻を見せ、九回は1点差まで迫ったが、一歩及ばなかった。(荻野好弘)

テタンジェ!!半端ないって

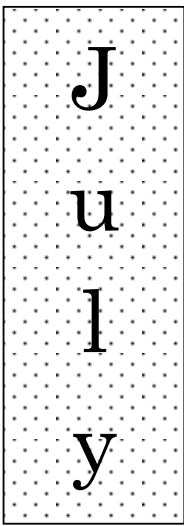
★FIFA公認シャンパン★

FIFAワールドカップ2018ロシア大会、日本は何ともあれ1次リーグ突破!!(笑寝不足が続きますね!!)サッカーは国や文化それぞれの人々が持つ感情の違いを超え、互いに楽しめる世界で人気のスポーツのひとつです。シャンパーニュも対話や心の繋がりを呼び起こす友愛の象徴であるに違いありません。ワールドカップ限定ボトルは宇宙をイメージし、ラベルは人類初の無人人工衛星等、ロシアの記念すべき技術的偉業に敬意を表して作られました。ホログラム・ラベルが光を反射し、天の川を想わせます。グラスの中に注ぎ込まれるシャンパーニュ・テタンジェの繊細な泡のように、サッカーボールの形をした銀色の惑星がデイループなブルーを背景に引き寄せあっているのです。

頑張れ日本!!!

皆でテタンジェを飲みながら応援しましょう。そして、勝利の美酒も味わいましょう!!

アンセドルにも小さいながらモニターがありますので、



「ザ・グレンリベット」では、熟成年数、熟成樽の種類、テイステイングノートなど、味わいに関する情報を非公開で発売するミステリアスなウイスキーとして、2013年に「ザ・グレンリベット アルファ」、2016年に「ザ・グレンリベット サイファア」を発売し、世界中のウイスキー愛飲家の注目を集めた。このシリーズのコンセプト

グレンリベットコード

7月のお薦め

第05号 発行所 アンセド



トは、情報に左右されず、感覚を研ぎ澄ませながらウイスキーの持つ多様なフレーバーやアロマを感じ、味わいの謎を解き明かしていただくという斬新なものです。シリーズ第3弾となる「ザ・グレンリベット コード」は、イギリスの有名な暗号解読者からインスピレーションを受け、中の液体が隠されたマットブラックなボトルには、味わいの謎を解く鍵となる暗号(CODE)が隠されたグラフィックデザインが施されています。

「Do you have what it takes to be a taster?」

このシリーズは謎だらけなのです! (笑)我々飲食業界のテイステイングでもアイマスク、黒いグラス、情報は一切なし。頼るのは自分の五感のみ。さあ、あなたも謎解きの扉を開けてください!!ラベルにヒントが隠されています。私の見解を少し、幅広いレンジの原酒を使っているシェリー樽原酒の比率が高いかな。ファーストフィルというより、セカンドフィルを使ったようなニュアンス感。複雑さもあり。若いニュアンスが、ま、気軽に楽しみながら飲んでみて下さい。

名古屋場所

七月八日より大相撲名古屋場所が開催されます。何を隠そう私、結構相撲好きなんです。若貴時代前に錦で働いてるときに良く親方やお相撲さんにご来店いただいたりまして仲良くさせて頂いております。同級生にもお相撲さんが花の六三年組でした。



VIP

先日、恒例のナゴヤドームへ。今回はプライムワン。4階のVIPルームです。専用入口、専用駐車場、コンシェルジュ、至れり尽くせり。見晴らしもよく最高!有り難き幸せ。

頑張れ!ドラゴンズ!



今場所応援している力士は、元黒姫山の孫、境川部屋序の口、**田中山**。元黒姫山さんには大変お世話になり、田中山には元力士のお父さんの分まで頑張ってもらいたい。そして、もう二人、立浪部屋の序二段、**幸奄美**です。私の母と同じ村の出身で近所なのです。名前にもあるように奄美大島出身なんです。そして同部屋の新入幕、**明生関**。こちら奄美出身なんです。すよ!奄美出身の力士は現在一六人もいるんです。頑張れ!若人!



お詫び

先月、中旬私の自己管理不足でお店を6日間お休みしてしまい、皆様にはご心配とご迷惑をおかけして申し訳ございません。飲食業に携わってからこんなにお休みをしたことがなかったので不安とストレスで尚、病にふけるところでした。これからは自己管理をしっかりとし、健康でお店が出来るよう心がけます(笑)

どうなる？日本のウイスキー

原酒不足とクラフトウイスキー

今、世界的に人気が高まっている日本のウイスキー。その国産ウイスキーで、サントリーが「白州12年」と「響17年」の2つの商品の販売を休止することを決めました。ストレートやロックなどに加えて、炭酸水で割ったハイボールなどいろいろな楽しみ方が広がって、需要も伸びてきた中で、ウイスキーファンには残念なニュース。しかも、その理由が「原酒不足」ともなれば、ファンの心配も深まります。国産ウイスキーづくりの現場で、何が起きているのでしょうか？

このところのブームは、NHKの朝ドラ、マッサンや10年前にサントリーがハイボールの販売に力を入れたことをきっかけに、国産の銘柄が世界的な賞を受賞したことも追い風になって広がってききました。実はそれ以前の20年余りは需要の低迷が続き、各メーカーとも原酒の生産量を減らしていました。だから、そもそも10年以上前の原酒は少ない。需要が大きく伸びた今だからこそ、その原酒不足が表面化したとも言えますね。昔のようにバーだけじゃなくて、居酒屋、家飲みでもウイスキーやハイボールを楽しんでい

J
n
e
u

碧
州

6月のお薦

西郷どん

大手メーカーに負けないくらい今人気があるのがクラフトウイスキー。北は北海道から南は沖縄まで小さいながらウイスキーづくりをしています。日本におけるジャパニーズウイスキーの定義は非常にあいまいで他国に比べると優し

くジャパニーズウイスキーと名乗りやすいです。中でも埼玉秩父蒸留所のイチローズモルトは今や世界のウイスキーファンから絶大な人気を集めています。メジャーリーガーのイチロー選手とは無関係です。笑。人気すぎてこちらも品薄高騰しています。愛知県にも知多蒸留所以外に碧南市にある所を構える相生ユニビオが蒸留所です。8年間樽熟成させたカナディアアンウイスキーをベースに、スコッチモルト(12年間樽熟成)、アイラモルト(5年間樽熟成)などを独自ブレンドした「愛知県産」の本格派ブレンドしたドウイスキー「碧州」です。

果たしてこれをジャパニーズウイスキーと呼んでもよいのかは別として地元愛知の蒸留所のものです！一度ご賞味下さい。



そしてもう一つ、鹿児島

のマルス津貫蒸溜所から2018年 明治維新150周年を記念した今年だけの限定商品「西郷どん」ブレンドウイスキーです。度数の大きさを思わせる、柔らかい味わいとモルト由来の力強さ(クセ)を感じる仕上がりになっていきます。是非ご賞味ください。さて、私、2013年11月に北海道余市蒸留所へマイウイスキー作りに行ってきました。全国からパーティーメンバーが集まり自分たちだけのウイスキーを樽詰めしてきました。完成は2023年です。10年寝かせます。あと5年です。とても待ち遠しいです。勿論、皆様にもご提供させて頂きますので楽しみにしておいてください。果たして、5年後にはウイスキーブームはどうなっていますかね？



<https://www.youtube.com/watch?v=VaAd6pwP>

第04号
発行所
アンセドル
委員会



入荷してあります！熊本県や和歌山県から甘い紅小玉スイカ。そんな甘さが凝縮されたフレッシュ西瓜使ったカクテル、エスピオン。ウオッカベースでとても飲みやすいカクテルです。飲まれた方は皆さん、「スイカ」って言われます(笑)

E
s
p
i
o
n



先日、今季初の釣りに行ってきました。私は疑似餌、いわゆるルアーを使った釣りをしています。ジギングと言います。大体、師崎周辺から船で伊勢湾に繰り出します。今回の狙いはワラサ、鱒、真鯛でした。結構、波があり踏ん張るのに大変でしたが朝一、2投目に鱒がヒット！無事に釣り上げるのですが、幸先いいじゃない！と思いきや、3投目でジグが切れたのでまたました。鱒の歯はとも鋭い糸を切ってしまうのです。サワラカッターと言われ釣り人からは恐れられています(笑)その後はあまり反応なく、幽庵焼き、西京漬り、南蛮漬け、あら汁でお客様にお出ししたりしました。次回は6月11日予定。12日には何かお出しできるかな？釣、どうですか？

今年初！釣行！

5月13日はカクテルの日

ナショナルカクテルウィーク



カクテルウィークとは、1806年5月13日に発行されたアメリカの雑誌「ザ・バランス」で「カクテル」という言葉が定義されたことにちなみ、5月13日は世界的にカクテルの日にされています。そのため、5月13日の前後は世界各地でさまざまなカクテルのイベントが開催され、近年では日本でも東京を中心に盛り上がりを見せています。アンセドルでも日本をカクテルで盛り上げようという趣旨に賛同し、「ナショナルカクテルウィーク」に微力ながら参加させて頂いています。「ナショナルカクテルウィーク」をきっかけに日本のカクテル文化をより身近なものになっただけでなく、皆様もカクテルを楽しんでほしいです。

BAR TIMES 掲載 ↓ ↓ ↓

<http://cocktailweek.jp/2018/03/29/010>



カクテル飲んでますか？つと、今月、今月、今月はカクテル推しで行きます！初夏にピッタリのカクテル「ミントジュレップ」です。パーボンベースでフレッシュミント、シユガー、ソーダのカクテル。アメリカ、ケダのカクテル。人々が最も愛飲するカクテル。なぜなら、毎年5月第一土曜日に開催されるケンタッキースタウトレース競馬場で開催されるケンタッキースタウトレースはアメリカ最高峰の大会と位置づけられており、全米が注目するレースです。その公式ドリンクとして世界中に知られているのがミントジュレップだからです。最近ではモヒートが人気を集めています。初夏のカクテルはミントジュレップで！



5月のお薦
ミントジュレップ

超限定！超希少！
アイラモルトファン必見！1881年創業、アイラ島の西海岸沿いにあり、当時のままの伝統的な蒸留設備と、革新的なウイスキーづくりが見事に融合したブルイックラディ蒸留所。ブルイックラディでは、ウイスキーは信頼性を保持すべきだ！どこで蒸留されるか、テロワールはそれがつくられた土地や原材料の大麦や水について語り、人の魂がスピリッツに命を与えるという信念が語られ続けている。超こだわりの蒸留所。そんなブルイックラディより超限定品！



世界一

第03号 発行所 アンセドル委員会



「オクトモア・パレイ」
アイラ島内の「オクトモア農場」で収穫された大麦のみを使用した、「309・1PPM」という驚くべきフェノール値（ピーティー）を示す数値／通常のウイスキーは0.50ppmを叩き出したのです。しかし、「08・3」はただ過去最高の数値を持つだけなく、フェノールの世界の知られざる繊細さを明らかにし、新たな世界へと導いてくれる特別な存在となるかと思ひます。これは、飲むしかないです。是非、ご賞味下さい。

4241日ぶり

かつて「平成の怪物」と呼ばれた男が、日本球界で12年ぶりの勝利をあげた。松坂大輔投手が4月30日、ナゴヤドームで行われたDeNA戦に先発で登板。6回までを3打点1失点に抑えて、勝利投手となった。念願だった初勝利をたぐり寄せた。目の前で見てきました！！



<http://www.uncedre.com/>

↑↑↑HPへ下にスクロール動画見て下さ

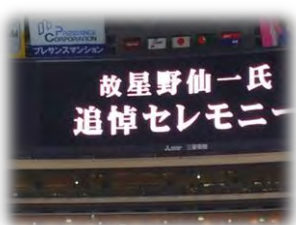


ノリで行こう！
と言う番組に昔出させ
て頂きました。お笑い芸
人さんの次長課長さん、
しずるさん、椿鬼奴さん
がご来店いただきカク
テルを作らさせて頂き
ました。その時作ったの
がシャンパンベースでフ
レッシュ苺をふんだん
に使ってフロズンにして
最後にココナッツ風味
のアイレ（泡）を浮かべ
た「プリーティウーマ
ン」です。年を重ねてき
て体力消耗、練習不足で
中々納得できるパフォー
マンスができません。暖
かくなってきましたので
ちょっとと老体に鞭を
打って頑張らねばと思
うこの頃でございます。
リハビリに時間がかか
るとは思いますがフレ
ア頑張ってみます。

↓↓↓大昔の練習模様

<https://youtu.be/QDD0Y7DU2dw>

A
p
r
i
l



今シーズン



第02号
発行所
アンセドル委員会



三月三〇日、プロ野球
が開幕しましたね。そ
れに先駆けナゴヤド
ムでのオープン戦初戦
に行っていました。
その日は、星野仙一さ
んの追悼試合でもあり
ドラゴンズの選手は背
番号20、胸番号77
でプレーしていました。
そして、何と云っても
今年のドラゴンズは松
坂大輔選手ですね。試
合前upをまじかで見
ましたが球の延びが凄
いなど感じました。い
ちファンの人目線
ですが怪我なく、五勝し
てくれたら最高じゃな
いでしょか？頑張っ
て応援したいと思いま
す。
そして、もう一つのシ
ーズンはゴルフです。
シェネルヴォオーネン時
代の後輩、今は錦で賑
わうのパーオナーと東
桜で予約必須のワイ
バーのオーナースムリ
エールと初の組み合わ
せで楽しく回ってしま
した。野球観戦、ゴルフ
のお誘いはご遠慮なく
どうぞ。(笑)

ジンといえばイギリスなど海外
の銘柄がほとんどでしたが、日
本らしさを最大限に引き出し
たジャパニーズ・クラフトジン
が今、どんどんリリースされて
います。
今回は、広島県産の素材でつく
る「SAKURAO GIN」。
華やかな香りを生み出すレモン
芳醇な香りの柚子などの柑橘類
やヒノキや牡蠣殻、そして「桜
尾」の象徴である桜といったボ
タニカルが豊かなアロマを生み
出します。
さらにLIMITEEDにおいて
は、ジュニパーベリーをはじめ
17種類すべてのボタニカルを
広島産にこだわりの、ドライ・ジ
ンの本場イギリスの伝統的な製
法で蒸留。
是非、ご賞味下さい。

ジャパニーズクラフトジンが
アツイ



4月のお薦め

アンセドルで定番の人
気メニュー、バーのポ
テトサラダ。つがこの
度マイナーチェンジ致
します。どう変わる
かって？
新じゃがの味を引き出
すため荒目にマッシュ。
触感がいい！
それから、おっと、後は
ご注文してからのお楽
しみ！！



ジンは穀物を原料としたスピ
リッツに杜松の実、
ハーブや果皮、スパイ
スなどの「ボタニカ
ル」を数種類加え蒸留
させてできるスピリ
ツ。ジュニパーベリー
（杜松の実）は必須だが、
ボタニカルのレシピは
各銘柄様々。度数は
40〜50度が一般的。
ジントニック以外のカ
テトル沢山あります

マイスターバーテンダー

F
e
b
r
u
a
r



この道一筋25年の実績

バーアンセドルの店主一杉昌輝さんがこの度、日本バーテンダー協会よりマイスターバーテンダーの称号を授与されました。マイスターの称号は協会歴20年間継続して在籍し、実務経験25年以上でインターナショナルバーテンダー呼称の資格を取得した者のみに授与される証書である。一杉さんの言葉

「このたびはこのような名誉ある称号を頂き大変光栄に思います。これからも感謝の気持ちを忘れず、お客様に喜んでいただけるよう益々精進してまいります。ありがとうございます。」



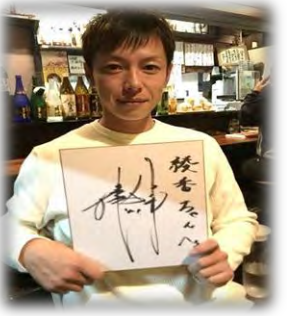
急遽松本



第01号 発行所 アンセドル委員会

2月上旬、沖縄に行ってきました。松坂選手に沸くドラゴンズのキャンプを視察に。沖縄とは思えないくらい寒い寒さでじっとり見学とはいきませんでした。今年は若手が頑張っていますね。Bクラス脱出間違いないでしょう。姪っ子にサインいただきました。

寒い寒い沖縄



2月の中旬の事、店主は朝早くから一路名駅に向かった。何故なら日帰りバスツアーでスキーへ行くと予定していたからだ。名駅に着くとツアー客でごった返していた。受付で並んでいたが何やら様子がおかしい。時間になってもバスが出発する気配がない。受付も一向に進まない。何やらこの列は受付の列ではない？係員らしき人に聞くと高速が雪で通行止め、下道も大渋滞。ツアー中止だ！マジか！皆さん諦めがつかないようだった。でももうそこはあきらめて切り替えました。しかし、せつなく早起きしてきたので帰るのはもったいない。どこかへ行きたい。どこだ？どこへ行く？スタバでスマホ片手に作戦会議が始まる。あーだこーだ。そして決まったのが！

3月のお薦め

国宝を見に行こう！ついでにしらさぎ号に乗り松本へ。木曾福島では一面銀世界ではありませんでした。いざ、松本城へ。向かう途中何やら行列が。何々？お蕎麦屋さん。ちようどお昼時でしたので並びました(笑)。皆さん、「とうじ蕎麦」ってご存知ですか？私は初めて知りました。山菜など入った鍋に蕎麦をしゃぶしゃぶして食べるのです。そしてその出汁でそばの実は雑炊もします。べは二人のざるで。美味しかったです。そして、国宝松本城へ。最大六十一度の急な階段を上り天守閣からの景色は最高でした。そしてお土産は、長野県にあるマルス蒸留所の「信州」ウイスキー。信州は長野県限定販売なんです。是非、味わって見て下さい。

Lovely day for a GUINNESS

世界150ヶ国以上で飲むことができるスタウトビールと言ったら「ギネス」。今月は2杯ご注文のお客様に限定非売品グラスをプレゼント!!! 数に限りがございます。無くなり次第終了です。

デュワーズ、いつものウヰスキーでも、Dewar's WHITE LABEL

今年の桜の開花はいつでしょう？いち早くグラスの中でお花見はいかがですか。桜ハイボール。八重桜、大島桜を漬け込んだリキュールを使った桜カクテル。フレッシュ苺とシャンパンのカクテルが今月のお薦め!