

暑くなってくると定量が 350 から 500 に……

我が胃袋の叫び

ふちんかん

トンカツ絶好調

忘れられないキャッチコピー

今から20年ほど前に電車の吊り広告でみたキャッチコピーが忘れられません。

『トンカツ絶好調』です。なぜトンカツが絶好調なのか?そもそもトンカツに好調とか不調とかあるのだろうか?謎です。

まあ謎は謎のままなのですが、最近の我が家の定番に「トンカツ」が加わりました。こちらは好評です。定番のカレーとの相性も良く、カツ丼にお弁当のおかずにと使い回ししやすいのも良いですね。

トンカツソースの作り方

作り方は、まあ一般的です。はじめにキッチンペーパーで十分に水分を取っておくこと、強力粉を使って旨味を閉じこめること、パン粉を十分に使って30分以上馴染ませること、この三点を守ります。

さてうちのトンカツはソースに特徴があります。バターに市販のデミグラソースやら粒ケチャップやらお好みソースやらオイスターソースやらを加えて加熱したカオスに、余ったパン粉と小さくちぎったスライスチーズを入れて軽く加熱するのです。これでかなりモッタリとしたイタリアンソースができあがります。いちどお試しあれ。ソース単体でも食べても食べ応えがあります(^;)

ちょっとだけ発泡酒の話

サッポロから発泡酒「雫」が発売されました。麒麟の「円熟」に続き、これも発泡酒独特と思われていた雑味やイヤな臭いをあまり感じさせないです。発泡酒にしてはなかなか良い出来ですな。

やっぱり今回もビールの話

キリンから「一番搾り無濾過」が大々的な宣伝と共に発売されました。ちゃんとした『生』ビールが飲める時代がやってきたことを嬉しく思いますよ。今まで書いてきたことの繰り返しになりますが、本来ビールは雑菌が繁殖するため、流通させるものは加熱処理をしないとイケません。ところがマイクロフィルターを利用することで雑菌を完全排除し、加熱処理せずに流通できるようになりました。メーカーが『生ビール』と呼んでいるものがこれです。しかし今回発売された「無濾過」、既にコンビニで販売されている「豊潤」「ゴールデンホップ」「やわらか酵母」などチルド系ビールは、販売までの過程で低温を維持し、短い賞味期限を設けることで雑菌の繁殖前に飲めるようにしました。いままで雑菌と共に葬り去られていた酵母の香りや味を楽しむことができる、本当の意味での『生』ビールと言えるでしょう。



さてその「一番搾り無濾過」、私にはとても好ましい味に仕上がっていますよ。逆にすっきり・ドライ系の「一番搾り」が好きという人は、相容れないものだと思いますな。「一番搾り」とはまったく異なったものといえましょう。一番麦汁だけを使うというのは同じ。濾過するかしないかだけで本当にこんなに豊かな味になるのでしょうか。炭酸含有量が明らかに違うので発酵過程からは別のラインで製造しているのだらうと想像しますが如何でしょうかね。

そしてキリンは追い打ちをかけるように先日「ブラウマイスター」の缶を限定発売しました。いままでは樽でしか（つまりお店でしか）飲めなかったものです。一昨年は樽生のボトルとして発売されました。そして今年、ついに缶で発売です。チルドビールの「ゴールデンホップ」「一番搾り無濾過」そして「ブラウマイスター」とキリンは着実に高級化路線の普及を図ってきていますな。



サントリーの「プレミアムモルツ」が大々的に宣伝を打ってきていますが、「高ビー」対決はラインナップという点でキリンが一枚上と言えるでしょう。

ちなみに「ブラウマイスター」は加熱ビールです。また、昨年拙宅で行われたビール宴会で登場した樽が「ブラウマイスター」でした。

つぎにサントリーの新しいモルツです。飲みはじめは旧モルツに比べると香りは良くなったけど全体に薄くなったなあという印象でした。香りという「プレミアムモルツ」の特権だった部分に踏み込んだだけに、薄味にして差別化を図るのは当然でしょうか。むしろ慣れると薄味は気にならなくなってきて強い香りが残ることを好ましく思うようになってきました。



ラインナップや販路で勝ち目の薄いサントリーですから、ニッチ狙いで香り路線というのは正解だと思いますね。逆にサッポロは「黒ラベル」を「畑が見えるビール」や「エビス」と差別化するために、薄くしたように感じる、と前回書きました。差別化は良いのですが、こちらは苦みという個性を奪っただけで失敗だったのでは?と思いますな。 ほな。