

2020年12月3日

**幻の沖縄スピリッツ『イムゲー』が本格的に拡大始動！
12月よりさまざまな飲食店で、いよいよ取り扱い始まる。
～和食、スペイン料理、燻製もイケる！～**

那覇の料理人たちが提案する IMUGE.(イムゲー)に合わせた絶品料理



泡盛でもなく焼酎でもない、芋と黒糖を使った新ジャンルのスピリッツとして話題のイムゲー。販売からまだ1年も経っていませんが、那覇界限のお店では早くも人気ドリンクとして仲間入りを果たしています。そこで、普段から様々なお酒と接する料理人たちに、IMUGEに合った一品を考えてもらいました。

ちょっぴり甘いIMUGEは、 さっぱりした和の料理やお寿司とマッチ

一軒目は、近海で水揚げされた新鮮な魚介類を使った料理やお寿司が人気の「SUSHIBARでいご」。日本料理店で11年修行した後に独立し

た、大将こと、佐渡山洋さん。作ってくれたのはヒラメの薄造りと、松茸の土瓶蒸し。「イムゲーは甘みを感じるお酒なので、さっぱりとした味のヒラメがおすすめ。また、香りの立つお酒なので、松茸の香りと合わせて楽しんでほしい」と話す佐渡山さんは他にも、イムゲーに合わせて次々と料理を出してくれました。鱗をパリッと焼き上げた甘鯛の松笠焼きや、目の前で握ってくれたお寿司を食べながら、イムゲーを嗜むと、もうそれだけで幸せな気分。

「芋を使っているイムゲーですが、芋焼酎の味とは違って、とても新鮮でした。このお酒が沖縄の家庭で飲まれていたと聞いて驚きましたね。ソーダで割ったり、すだちを搾って加えても楽しめます」と熱く語る佐渡山さんのお店には、カウンター席もあるので、知識が深い大将とお酒談義を楽しむのもおすすめです。



パリッとした食感も楽しめる
甘鯛の松笠焼き。



目の前で握ってくれたお寿司。右から
コハダ、マグロの中トロ、ヤリイカ。



「和のお店は、少し敷居の高さを感じるかもしれませんがアットホームなお店なので、気構えずにお店に来てください」と、大将の佐渡山さん。

□データ/SUSHIBARでいご

沖縄県那覇市辻2-8-16

050-3461-7144

18:00~翌日2:00(1:00ラストオーダー)

日曜休み

<https://fbb1800.gorp.jp/>

芳醇なお酒と燻製料理の香りの共演



2軒目は、燻製料理やラムチョップが人気の「久茂地チョップ」。大通りから少し中に入った路地沿いにある隠れ家的なお店で、食通やお酒の愛好者が集うお店です。店主の川上大樹さんがイムゲーに合わせて作ってくれたのは、卵と枝豆、サバの燻製をのせた盛り合わせ。

「芳醇なお酒ですね。イムゲーと燻製のふたつの香りがうまく合わさることで、よりおいしく感じてもらえたらうれしいです。特にサバは燻すことですごく香りが立つのでおすすめです」と川上さん。そしてもうひとつ外せないのが名物のラムチョップ。表面を強火で焼いた後、さらに低温のオーブンでじっくり焼いて仕上げるラムチョップは、口の中でとろけるほどにやわらかい。

「山羊を食す慣習がある沖縄ですが、ぜひラム肉も楽しんでもらいたい。イムゲーの肴にも最適ですよ」



クセのない味でラムのイメージが払拭されるラムチョップ。



「小さな空間で気軽に飲みに行けるお店を作りたかった」と笑顔で話す川上さん。

□データ/ラムチョップ&ワイン 久茂地チョップ
沖縄県那覇市久茂地3-25-19
098-867-8000
月～金/18:00～翌12:00(23:00ラストオーダー)
土/18:00～翌1:00
(24:00ラストオーダー)
※ラムチョップが終わり次第閉店
日曜休

スパイスの効いた味のスペイン料理とさっぱりした味のイムゲーは相性抜群



ラストは、那覇市前島にあるスペインバルの「VIN LAZO」。赤と黄色を基調とした異国情緒溢れるお店では、魚介を使ったアヒージョや鉄板焼きなどが楽しめます。中でもオーナーの赤嶺英徳さんが力を入れているのがタコ料理。今回出してくれたのが、島ダコを使ったソーセージとステーキ。ソーセージはひとつひとつ手作業で、タコを細かくちぎ

り、腸詰めしているそうです。ひと口ほうばるとタコのエキスが弾け、とってもおいしい。

「女性の方でもひと口で食べてもらいたいので、小さめにしています。小籠包を味わうような感覚で食べてほしい」と赤嶺さん。また、バターとハーブ、にんにくを使ったソースで味付けしているという濃厚な味のステーキは、イムゲーと一緒に飲むのには最適。

「さっぱりとした味のお酒なので、にんにくやオリーブオイルを使って調理するスペイン料理とは合うと思いますよ」

3人の店主がそれぞれの得意分野で提案してくれた料理は、イムゲーの味をさらに際立たせるおいしいものばかりだった。どんな料理にも合わせやすいイムゲーの無限の可能性を体感。客席から「とりあえずビール」の代わりに、「とりあえずイムゲー」という声が聞こえて来る日も遠くないのかもしれない。



オープンキッチンなので目の前の焼くシーンを眺めることができる。



スペイン語とイタリア語をミックスしたという店名には、「つながり」という意味が込められ、お店を通じた出会いを大切にしているという赤嶺さん。

□データ/VIN LAZO
沖縄県那覇市前島2-11-15
098-868-6018
18:00～24:00(23:00ラストオーダー)
日曜休