

# 美人食

ちかげの

青丘景 Chikage Koyama



14歳でCMデビューし、18歳からSSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30「旅コミ北海道」、ラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50「イチオシプラス」に出演中。2014年から札幌市認定観光ボランティアガイドとして活動中。北海道は札幌市認定観光ボランティアガイドとして専門学校やフードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

## MONDO 利き酒師 更科麻衣さん

日本酒が苦手だった店主が初めて北海道の日本酒を飲んだとき、こんなに飲みやすく舌触りの良いものが身近に存在したことに驚愕。その日本酒は替星という酒造用の米を使っており、軽やかで口当たりもよく香りが果実のようで感激したんだとか。日本酒とは繊細な職人技の結晶ともいえますね。ただ残念なことに北海道に住んでいながら本当に美味しい道産酒を知らないという人が多いようです。だからこそ、自信を持って北海道の地酒を紹介していきたいという。

MONDO



お客様にこんなに美味しい地酒があったのね!と驚かれることも多々あるそうです。道産ワインや焼酎、さらにこだわりのジュースもあるのでお酒が苦手な人でも大丈夫!特に北玉よいちのミニマトジュースや、ピノ・ノワール、ケルナーといったワイン用品種で造ったブドウジュースがオススメです。

## 女性の利き酒師さんがいるお店 チーズと日本酒のマリアージュをぜひ!

店名のMONDOは飲料を司る仕事をする人の主水(もんど)という意味があり、素敵な道産酒との出会いのきっかけになりますように、という想いを込めてつけられた名前なんだそう。北海道の13蔵元の日本酒を取り揃え、蔵元限定酒や季節限定酒などメニューに載っていないものもあるそうです。すっきりしたのが好き!フルーティーなのが好き!など好みをきいた上で、利き酒師の資格を持つオーナー店主の更科さんがナビゲートしてくれます。また他府県の日本酒も月替わりで楽しめます。店内は日本酒を扱うお店というよりも、イタリアンやフレンチレストランのようなシンプルかつオシャレな雰囲気。メニューには店内の110を超える工房から選びぬいたチーズがあり、新しいものを常に取り入れているから足を運ぶたびに違った出会いがありそうですね。チーズだけでなく本場京都で腕を磨いた日本料理一筋の料理長が日本酒に合う料理を提供してくれます。出汁巻きたまごや、もちもち餃子、しいたけのバター焼き、一人寄せ鍋や、出汁からつくるMONDO鶏そうめん、親子丼、サラダやししゃも炙り焼きなど豊富に用意しています。ひとりでもカップルでも女子会などでも、オシャレな店内で流行の日本酒とチーズで舌鼓。

## カマンベールチーズのフォンデュ〜雪印カマン〜 1200円(右)

道産の温野菜やトンデンファームのソーセージなどにトロトロのカマンベールチーズをたっぷりつけて味わう一品。野菜にはトマト、ブロッコリー、ニンジン、そしてサツマイモ!サツマイモの甘みがなんとともたまりません。香りの強いカマンベールですが、おこげも美味しい絶品。ぜひとも食べてもらいたいですね。



## チーズ盛り合わせ 1800円(左)

(お持ち帰りもできます。)

### 興部の「アドナイチーズ工房」ミモレット(左)

柔らかく上品。香りもさわやかです。

### 喜茂別の「チーズ工房たから」スモークカバチ(中左)

さすが、たからさんのチーズ。香ばしさとクリーミーさは最高級です。

### 安平の「チーズ工房 角谷」カマンベールチーズ(中右)

缶に入った状態で販売しているので非常にフレッシュな風味を楽しめます。ミルク感たっぷりでもろやか!こんなカマンベールは初めて!

### 「ニセコチーズ工房」雪花(右)

ドライフルーツがたくさんつたデザート感覚のチーズです。北海道でも人気が高いですね。私も好きでよく買います。

## 日本酒にマリアージュしたカナッペ 1500円



イクラ、トマト、スモークサーモン、トンデンファームの生ハムパンチェッタ、アンチョビを混ぜ合わせたクリームチーズ、奈良漬けなど盛りだくさん。オススメは、焼きのりに、クリームチーズと奈良漬けをくるんで食べる食べ方!これまた最高です。ふわっと鼻から抜ける奈良漬けの香りと、なめらかなクリームチーズがマッチして初体験の美味しさ。飲みやすい日本酒ばかりなので、いつの間にかグラスが空きますね。店主自ら温めてきた1品なんだとか…。

## 日本酒

### 北海道 千歳鶴の「丹頂鶴(タンチョウヅル)」(左)

札幌唯一の蔵元から。辛口なのですが通常のお酒と比べると度数が低いのでとても飲みやすく、サラッとした口当たりです。

### 新潟 加藤酒造の「風和(カゼヤワラカ)」(中)

2014年北海道初上陸。まだ流通量が少なく非常に貴重なお酒です。純米のバランスが取れており、お米の味がとても濃いのが印象的でした。

### 奈良 梅乃宿酒造の「アンフィルタード・サケ」(右)

まずこのラベルにご注目!ワインを思わせるようなオシャレなデザイン。少し濁りがあるのは、おらがみの良いところを抽出している証です。フレッシュかつフルーティーな味わいでハマりそう。



## 〜日本酒について〜

日本酒はお米から造られている飲みすぎると太りそう…なんて思っていないですか?ところが、女性に嬉しいお酒なのです。

①美白効果。日本酒の原料にあるコウジ酸にはシミやホクロの原因となるメラニン色素の生成を抑える働きがあるので美白効果が期待できます。また保湿効果もあるので肌を乾燥から守ってくれますよ。

②老化防止。コウジ酸は細胞の活性化や老化防止にも効果を発揮。お肌だけでなく育毛にも有効。日本酒には抗菌作用や抗酸化作用のあるフェルラ酸も多いので老化の原因となる活性酸素を除去する役割も果たしてくれます。

③健康維持。日本酒や酒粕には100種類以上の有効成分が含まれています。これらの機能成分は血管を詰まりにくくし、動脈硬化や脳卒中、心筋梗塞などを予防し、アミノ酸が胃を丈夫にしてくれます。またお酒の中でも日本酒は胃に優しく胃潰瘍を防ぐともいわれています。

## ちかげの美味しい話



## File.36 日本酒専門店 MONDO

shop info 42P

中央区南5西4 第2竹林ビル1F TEL.011-205-0395  
営業時間/18:00~1:00  
(金・土曜日~2:00、日曜・祝日~23:30)  
定休日/第3月曜日

