

# ミス 1

January 2019 No.769

新年特大号

2018年12月17日発行・発売  
毎月17日発行・発売  
定価769円

ファッション特集

## おしゃれの ハッピーリスト

### 幸せを呼ぶ時計

新連載「次世代への手紙」第1回

### 瀬戸内寂聴

読み物人生100年、どう生きる?

アート美人ってどんな人?

連載「時代を創る男たち」

### 滝沢秀明

新年特別

## 3大 付録

とじ込み付録1

### 日本橋ガイド

とじ込み付録2

### 水晶玉子×「ミセス」 オリエンタル占星術

2019年上半期占い

特別付録

大好評

### 「ミセス」

### オリジナル手帳

東京特集  
第1弾

## 始まりは 日本橋から

老舗の味と技

古地図で巡る日本橋

近代建築散歩

水上から見る日本橋

百貨店の楽しみ方

読者イベント開催!

謎解きで巡る日本橋

特集

# 寿ぐ正月

吉田羊さんのきもの

正月飾り、祝いの器

おせち教室へようこそ!

おせちに合う日本酒

お餅の食べ方、あれこれ



# おせちに合わせたい 日本酒

すがすがしい元旦、家族や親戚とおせちを囲む席には、とびきりの日本酒を用意したいもの。乾杯に向くもの、食事を  
じゃませずゆっくり楽しめるもの、モダンなおせちやデザートに合うものなど、三つのカテゴリーでご紹介します。

撮影・安田如水(本誌)／取材、文・堀越典子／監修・松崎晴雄

朝もやを思わせる  
優雅な発泡薄濁り

## 「七賢」

スパークリング 山ノ霞 (山梨)

幕開けの一杯に“泡”を選びたくなるのは、洋の東西を問いません。ここ数年でいっそう充実してきたスパークリングの日本酒の中でも、とりわけチャーミングな薄濁り酒。うっすらとおりを残したオパールの色合い、シャンパーニュの製法と同じ瓶内二次発酵によるきめ細かい泡立ちに、気持ちが華やぎます。

●山梨銘醸  
☎0551-35-2236  
<https://www.sake-shichiken.co.jp/>  
720ml 1,800円



# 新年を寿ぐ“乾杯!”に



エレガンスが匂い立つ  
王道の大吟醸

## 「開運」

大吟醸 (静岡)

“吟醸王国”静岡の中でも、いち早く大吟醸に取り組んできた銘醸蔵のロングセラー。酒米の最高品質である兵庫県特A地区の山田錦を40%まで磨き、低温でゆっくりと発酵。丁寧に造られた大吟醸ならではの凛とした気品、完全無欠のバランスに圧倒されます。お祝いの酒にふさわしい銘柄名も魅力のうち。

●土井酒造場  
☎0537-74-2006  
<http://www.kaiunsake.com>  
720ml 3,200円



華やかな香りと  
濃密な甘みのハーモニー

## 「御慶事」

鑑評会出品 大吟醸 (茨城)

響きからしておめでたい「御慶事」の銘柄は、皇太子(後の大正天皇)のご成婚を祝して命名されたもの。とりわけ、蔵にとって“ハレ”のお酒というべき掌中の珠が、全国新酒鑑評会出品用に造られた大吟醸酒。上品な果実香、磨かれた米の繊細なうまみ、きれいに切れる後口の心地よさに、名杜氏の技のさえが光ります。

●青木酒造  
☎0280-32-5678  
<https://aokishuzou.co.jp/>  
720ml 4,000円



洋の前菜にも向く  
上品な甘み、軽やかさ

## 純米吟醸「勝山」

鶯-LEI- (宮城)

日本酒独特の香り、アルコール感が苦手というかたにすすめたい一本。爽やかな甘み、アルコール度数12度の飲みやすさで、すすいと杯がすすみます。生ハムメロン、シャルキュトリなど洋のオードブルとも最高の相性。マスクメロンを思わせる上品な果実香を楽しむには、ワイングラスで飲むのがおすすめ。

●仙台伊達家 勝山酒造  
☎022-348-2611  
<https://www.katsuyama-shop.jp>  
720ml 3,500円



繊細な泡立ちと  
ドライな切れり上り

## 「天山」

スパークリング (佐賀)

「七田」銘柄でも人気の酒蔵から2017年5月にデビュー。甘口タイプが多い発泡清酒の中では出色のドライでシャープな飲み口が印象的。きりと爽やかな酸を感じる一方で、幅のある米のうまみもきっちり表現。熟成されたピンテージシャンパーニュのように、食前から食中まで一本で通す味わい方も楽しそう。

●天山酒造  
☎0952-73-3141  
<http://www.tenzan.co.jp>  
720ml 5,000円