

「ジュゼッペ ジュスティ」の  
超高級バルサミコ酢1滴2000円  
という極上の  
甘酸っぱさ

**青** 二才、がもち得ない風格や深い人間性。それらは、オヤジさんにこそにじみ出てくるものですね。人生の経験値を熟成度になぞらえますと、イタリアで世界一の生産量を誇るブドウも然り。酸味と深み、香りのバランスが良いトレッピアーノ種を原料にして生産されるバルサミコ酢は、寝かせるほどに風味が良くなり、価値が上がるという点で、年齢を重ねるほど魅力が増していくオヤジさんのようなものです。もちろん、モテるオヤジさんと同様に、100mlで7万円を超える最高級のバルサミコ酢となると、単に寝かせておけば作れるものではありません。世界遺産の街・モデナで、1605年の創業から変わらない製法でバルサミコ酢を造りつづけているジュゼッペ ジュスティ社の100年ものは、7種類の樽に移し替えられていく過程で、絶妙な旨みが生まれるという秘蔵中の秘蔵。なんでも、さくらや栗などの種類の違う木の樽の香りが移り、何重にも風味が育まれるとか。さまざまな局面を乗り越えて、幾多の学びを吸収してきたオヤジさんほど、突き抜けた魅力があるもんです。どんな食材も美味しくできちゃう超熟成バルサミコ酢と同じく、手練手管なオヤジさんにおかれましても、大切なニキータの魅力を引き出せる存在でありたいものですな！



トロットロな液体はそのままごちそう！  
オークの木箱に収められた黒褐色の液体は、そのまま大切な高級相手や恋人に味わってもらってもさっと喜ばれます。イタリアチーズの王様・パルミジャーノ・レッジャーノに振りかけても非常に美味。瓶ごと飲っても絵になります。100ml 7万1400円/ジュゼッペ ジュスティ(ジャパンソルト)