

野村周平

のびる・しほりへい、1993年、兵庫県出身。19年、デビュー。近作に映画「バベル」(2001)、「オジラのいた夏」(14)、ドラマ「僕のいた時間」(若者誌も2014) (14) など。「愛を積むひと」が15年初夏公開。

銘酒との旅を始めた若獅子の、
大陸の血をひく
おおらかさゆえの風格。

野村周平



「お

酒を飲んだ翌朝は、もう一生飲まないぞ、って誓うんですけど、その夜にはしつかり飲んでます(笑)」

そう屈託なく語る野村周平さんには、若くして早くも酒豪としての風格が垣間見える。実際、酒暦はほんの1年。それでもグラスを持つ手がなかなか堂に入っているという事は、二十歳になってお酒が解禁となったこの1年でかなりの修業を積んだのに違いない。

「初めてお酒を口にした時は、なんでこんなものを、と思ったんですけど、飲むたびにその奥深さに惹かれて行きました」

「

酔ってくる感覚が好きなんです。いまならいい芝居ができるかもなんて思ったりもします。でも、実際にはできないんですけど(笑)」

そんな酒の若獅子のお気に入り焼酎。海童のような香り高く、キックの利いた焼酎を水割りで飲む。そして、友人とのプライベートの酒席では、仕事の話はしないのも流儀だ。「友人と飲む時はあくまでもリラックスするのが目的です。でも、先輩方に誘われた時には、芝居のことなど、いろいろ話していただけるので、し

「どんなに酔っていても、相手のことを考えられる飲み手になりたいです。ちゃんと話に耳を傾けて、さりげなく自分の意見も話せる、そんな大人になれたらいいですね」

だから、酒飲みの末席に連なつたばかりのいまは、ひたすら飲んで飲んで、そして自分の感情にはあくまでも素直でありたいと思う。そして、時には、こんな茶目っ気も……。「昼間の酒って、ちよつとワルな感じがいいですよ(笑)」



ビュッフェスタイルのランチは、平日が15時まで¥1,100〜、日曜祝日は16時まで¥1,300〜とユッタリ楽しめるのもうれしい。この時間帯なら、パワーランチとして利用するのも一興。

羅豚
ギンザ・グラスセ

黒豚の「しゃぶしゃぶ」と「せいろ蒸し」はもちろん、銀座の夜業も絶品のメニューのひとつ。

●中央区銀座 3-2-15 ギンザ・グラスセ 10F ☎03-3562-5040 ランチ月～金 11:00～15:00、土日祝～16:00
ディナー月～金 17:00～23:30 (L.O.22:30)、土日祝 16:00～23:00 (L.O.22:00) 130席



濱田酒造の3つの蔵の中で、本格焼酎の新たな可能性を求めて進化を続けているのが備前蔵。仕込み、蒸留から貯蔵まで、あらゆる工程でベテランの杜氏をはじめとする多くのプロフェッショナルの叡智を結集することで、「黒海童」や「海童 祝の赤」などの焼酎の銘酒が育まれていく。濱田酒造株式会社 お客様相談室 ☎0996-21-5260 www.hamadasyuzou.co.jp