

京の
ハシケイ
500ml
企画

日本酒



和菓子



青白磁盃(木村宜正作)、銀彩注器(大木幹元作)、栗材プレート(鈴木直彦作) / 器協力「うつわ屋めなみ」京都市北区小山人木町15 075-493-4353

VOL.01

「鳳麟」純米大吟醸と
木ノ芽琥珀



甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

「鳳麟」純米大吟醸
720ml / 2,478円
(消費税別)。
月桂冠では高級クラ
スの純米大吟醸酒。

かつて城の外濠だった川沿いに、木造の古い酒蔵が並ぶ伏見。ここは京都屈指の酒どころ。洗練を重ねてきた京都の酒はここで生まれる。同じように職人の技と伝統が生きる京の和菓子と合わせたらどうだろう。これが合わないわけではない。

今回選んだのは、月桂冠の純米大吟醸「鳳麟」。なめらかな口当たりと華やかでありながら上品な吟醸香がたまらない酒だ。酒造好適米の兵庫産山田錦を麴米に、北陸産五百万石を掛米に用い、米粒を50%にまで磨いて醸造される。「酒は、厳しく育てるほどよい」。大手一号蔵の醸造責任者、高垣幸男さんによると、5〜7度の低温で仕込み、1ヶ月間じっくり発酵させることが、この吟醸香の決め手となるそう。この逸品は、四季醸造システムで真夏を除いて生産されている。

この「鳳麟」に、琥珀菓子「木ノ芽琥珀」を合わせてみる。お茶人の

間で秘かに知られる2〜6月初旬限定の寒菓子。「霜月」主人水田良明さんが妻の実家の山椒の木を利用できた、と創作した。

上面に天然の山椒の葉をあしらった、透명한琥珀には実山椒の小さな粒もほんの少し。外側は歯触りがあるが噛むとやわらかく、ほのかな甘みに山椒の風味が心地よい。

続けて「鳳麟」を口に含む。すると、木ノ芽琥珀の上品な甘みと清涼感が「鳳麟」のkokoroとひとつに溶け合い、丸味ある吟醸香がふわりと鼻に抜ける。「鳳麟」の濃醇さと「琥珀」の甘味の見事な調和。品格で伍する者同士、お互いが風味を高め合う。さすが、薄あじ、濃いあじともに相性がよい食中酒。相手を引き立てる力を備える銘酒である。

新緑の季節、「鳳麟」と「木ノ芽琥珀」を交互に口に含みながら、ほろ酔い気分であたりと休日午後の過ごしやすさを味わおう。



「木ノ芽琥珀」／霜月
京都市北区西賀茂榎ノ木町5 TEL:075-491-5556



1637年創業。京都、伏見
月桂冠株式会社
京都市伏見区南浜町247番地
TEL:075-623-2040 (お客様相談室)