

京の  
ハシケイ  
500m  
企業

日本酒



和菓子



VOL.03

### 「つき」と名代豆餅

信楽焼酒器・信楽焼徳利(佐伯健剛作)、板皿(中原幸治作)／  
器協力「うつわ屋めなみ」京都市北区小山人ノ木町15

中秋の名月も近づいて夜空に月が映える季節。今回選ぶ日本酒はその名もお月見にぴったりの「つき」。唐紙の老舗「唐長」を継承する「雲母唐長」の監修により、観世水の文様を満月の絵柄に配したデザインに刷新。まろやかな味わいとすつきりしたあとと味が特徴だ。発売以来20年、2億本突破の看板商品である。

この価格でこの自然な味わいの秘密は何だろう。原材料は米、米こうじ、醸造アルコールのみ。伏見の名水で仕込み、糖類や酸味料の添加に頼らず醸している。「味の秘密は、伏見伝統の四段仕込みと月桂冠独自開発の酵母にあります」と説明するのは商品企画を担当する山中寛之さん。通常の三段仕込みが終わった後、お酒を搾る前にもう一回蒸米を入れることを四段仕込みといい、それでコクと甘味を整えるのだそう。また特許技術による酵母でさわやかな酸味を出す。つまり、酒造りの一翼を担う酵母、そして醸造方法によって、「つき」の

「つき」/2Lパック/1463円(消費税別)ほか、大容量から小容量まで計8アイテム。

観世水の文様  
「雲母唐長」監修



甘辛 甘 中 辛  
濃淡 濃醇 普通 淡麗

まろやかさと深さを醸しました。まさに自然の味なのだ。

このお酒に、お月見気分分で「出町ふたば」の「名代豆餅」を合わせてみる。近江産羽二重糯米を用いた搗きたての餅に、北海道美瑛産赤えんどう豆を散らし、中には十勝産小豆のこし餡。厳選材料を用いながらも気取らず素朴な味わいで知られる大福だ。かつて職人が編み出した、赤えんどう豆の塩加減は絶妙で、これが「つき」によく合う。

口に入れるとまず、赤えんどう豆の塩の効いた旨みが来る。次にあっさりしたこし餡のほのかな甘みが口中に広がり、最後にもっちりとした餅皮が歯に残る。ここで「つき」を口に含むと、両者は口の中で溶け合い、豆餅の風味が消えて、さわやかな「つき」の味がすっと立つ。

あとを引く絶妙なコンビネーションに、また豆餅を頬張り、「つき」を喉に流し込む。肩ひじ張らずに食べて飲める至福のひとつ。常温でも、少し冷やしても、ぬる燗でもよい。今年のお月見、秋の夜長はこの組み合わせで決まりそうだ。



「名代 豆餅」/出町ふたば

京都市上京区出町通今出川上ル青龍町236  
電話075-231-1658



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:0120-623-561(お客様相談室)