

京の  
ハシゴケイ

日本酒



和菓子

VOL.09

「特撰」と「月心」



「特撰」  
300mlびん詰420  
円、720mlびん詰  
919円、1.8Lびん  
詰2,181円(各消  
費税別)。



|    |    |    |   |
|----|----|----|---|
| 甘辛 | 甘  | 中  | 辛 |
| 濃醇 | 普通 | 淡麗 |   |

朝晩は秋風も感じられるようになり、  
中秋の名月も待ち遠しい。この時期、  
冷酒でも常温でも、燗酒でも楽しめる  
のが、月桂冠の「特撰」だ。優雅な香  
りと上品な風味の本醸造酒で、長年親  
しまれてきている。今年、国際的な品  
評会IWC2018のsake部門で  
はゴールドメダルを獲得。同時に世界か  
らコスパに最も優れた価値ある逸品とし  
てのチャンピオンにも認定された。

「特撰」には自社酵母を使っていますが、  
酵母はしゃべってくれないので、常に泡  
の状態やデータを見て調整しています」と  
語るのは醸造部二宮原料発酵グルー  
プの小嶋良次さん。軟らかく吸水が早  
い米質の原料米を使用するため、発酵  
途上での調整がむずかしいという。5年  
先輩の尾高文夫さんも「相手は生き物  
だから常に状態が違う。モト(酒母)、  
もろみの温度管理にはかなり気を使  
います」と口を揃える。

低温でじっくり醸して27日目に搾り、  
その後、半年の熟成で香味を整える。  
比較的生産量の多い定番の酒を、決め  
られた期間でクオリティの高い味まで  
持つていくのは月桂冠の造り手の力。ダ

ブル受賞の秘密が、原材料の品質の高  
さとともに、この匠の技にあることは間  
違いない。

さて、このお酒に合う和菓子として  
選んだのは、文化3(1806)年の  
創業以来、西陣の和菓子屋として親し  
まれる老舗「かま八」のどら焼き「月心」。  
NHK朝ドラ「あすか」にも登場した  
菓匠のこのどら焼き。初めて食べた人が  
驚くのは、何と言っても一口目の生姜の  
風味だろう。北海道産小豆の餡が、しつ  
とりした生姜味のカステラ風生地で包  
まれている。これを一口かじり「特撰」  
を流し込む。酒が際立たせる、ピリッ  
とした生姜の風味と、後からふくらん  
でくる「特撰」の香り。両者が混然一  
体となり、口の中で和風ブランドケー  
キが生まれるかのようだ。

風情ある月見酒を好むなら、まさに  
辛党好みの心憎い組み合わせ。「月心」  
というどら焼きの銘もこの時期にふさわ  
しい。派手さこそないが、月夜にずっと  
飲める穏やかな酒。東山から昇る月を  
眺めながら、今年は「特撰」と「月心」で、  
宵のひと時を過ごしてみたい。



西陣のどら焼き「月心」/かま八老舗  
京都市上京区五辻通浄福寺西入ル一色町12  
TEL:075-441-1061

\*IWC2018:国際的な酒類品評会「インターナ  
ショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)2018」のこと。



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)

最寄りバス停は「京橋」

ハシゴケイ500m