

京の
ハシライ
SOON
企画

日本酒



和菓子



VOL.13

「THE SHOT 艶めくりッチ〈本醸造〉」 と「あゆ」

木桶:おけ庄(京都市東山区)

今年も暑い季節がやってきた。祇園祭の宵山や五山送り火など、日が落ちてからの楽しみも増えるこの時期に飲んでみたいのが、月桂冠「THE SHOT 艶めくりッチ〈本醸造〉」だ。バナナのような香りとジューシーな果実味、米本来の甘みを含むリッチなテイストが、清新な容姿の瓶入りで、手軽にショット飲みができる。

「今まで日本酒をあまり飲んでない人にも手にとってもらおうと開発しました」と語るのは、営業推進部マーケティング課の伊藤慎也さん。甘口で濃醇な味わいは、仕込みを何度も重ねることで、手間をかけて米本来の天然の甘さを引き出したもの。月桂冠ならではの自然な味わいだ。また手のひらに収まるハンディタイプの瓶は、香りが立つよう飲み口を狭めた。それがちょうどよいサイズの口径で飲みやすい。月桂樹の葉が舞うスタイリッシュなラベルは、男性には「カッコイイ」、女性には「カワイイ」と、今年3月の発売以来、評判となっている。



「THE SHOT 艶めくりッチ〈本醸造〉」180ml
びん詰 250円
(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

さて、このお酒に合わせる和菓子として選んだのは、平安神宮前に店を構える平安殿の「あゆ」だ。初夏から、京の代表菓子として多くの店が「あゆ」を作るが、平安殿のものは羽二重餅を包むカステラ生地が極薄なのが、この酒と合う理由だろう。まるで生きた鮎のように薄皮が中身の餅にびったりとついていいるから、柔らかな餅と生地が一体となる。この「あゆ」を一口食べ、「THE SHOT 艶めくりッチ」を飲むのがおすすめだ。カステラの薄皮をまとう羽二重餅のふわふわした食感と、ほのかな酒の甘み。互いに馴染みながら溶けていき、個性あるこの酒本来の風味とすっきり感が口中に残る。存在感のある和菓子が、この酒の風味と争わない絶妙な相性である。

この夏も、友人や知人を自宅に呼んだり呼ばれたり予定がいくつもあるだろう。夏の宵、食事を終えての楽しみは、団樂が続く食後酒とデザートとの時間。今年「THE SHOT 艶めくりッチ」と「あゆ」を用意しておきたい。



「あゆ」/平安殿
京都市東山区平安神宮道三条上ル堀池町
373-10 TEL:075-761-3355



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」