



# 京の 日本酒 と 和菓子

ハンクイ  
500m  
企画

VOL.05

## 「上撰 樽酒」と「黄檗」



「上撰 樽酒」  
1.8Lびん詰  
1,975円(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

祝いの席のお酒といえば、鏡開きの樽酒がある。菰樽こもたるの蓋を開いての祝い酒は格別だが、それと同じ杉の樽香をいつでも楽しめるのが、びん詰の「上撰樽酒」。月桂冠の最もスタンダードな清酒「上撰」を杉樽貯蔵した、風味あふれる酒だ。

実は「上撰」は月桂冠の造り手のあいだで「昭和のやさしいお父さん」なる愛称で呼ばれる。なぜならこの酒は長年にわたり月桂冠のスタンダードとして認識され、特に昭和時代には絶大な人気を誇ったから。受け継がれてきた「上撰」は、月桂冠の歴史を知るといっても過言ではない。

「樽酒の香りは、杉の樽に短期間入れることでつけます。香りには杉の成分が含まれ、テルペン系の芳香が食べ物の味を引き立てます」と語るのは醸造部の清水威暢さん。樽に入れ過ぎると杉の香りが立ちすぎる。お酒の風味を生かしてこそその樽香だ。杉樽は、出来立てを使用し、数度使ったら役目を終える。もったいないほどの贅沢な、香りづけである。

この香りを生かすため、「上撰樽酒」

を常温か少し冷やす程度で口に含む。爽やかで繊細な杉のアロマが、まろやかな味わいに絶妙に調和する。この風味に合う和菓子として今回選んだのが、百万遍交差点にある「かぎや政秋」の「黄檗」。三角形に切り分けた粟羊羹あわようかんにきな粉をまぶした唐菓子からがしの古風を残す和菓子だ。

粟羊羹の素材で控えめな甘みと口触りに、きな粉の香りが香ばしい。そこに「上撰樽酒」を口に含む、粟菓子の繊細さが際立ち、樽酒はさらにやさしい味わいとなる。品格のある甘さと格調ある杉のアロマがごく自然に馴染み、引き立て合う。粟羊羹に用いられる味基粉あじこは米粉、それゆえの相性もあるだろう。「黄檗」に別添えの黒蜜をかける、樽酒が蜜の旨みを口中に広げ、また別の風味も楽しめる。

エメラルドグリーン色の一升瓶に詰められた、香りも姿も祝いの席にふさわしい「上撰樽酒」。この古風な粟菓子あわようかんを添えれば、「通好み」の心憎い組み合わせになる。



「黄檗」／かぎや政秋  
京都市左京区吉田泉殿町1番地  
TEL:075-761-5311



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」

ハンクイ500m