

京の

ハンケイ  
500m  
企画

日本酒



和菓子



VOL.06

「にごり酒」と「黄身しぐれ」



「にごり酒」500mlび  
ん詰730円 / 300ml  
びん詰392円(写真)  
/ エコカップ210ml  
238円(いずれも消費  
税別)。

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

寒さの中に春の陽気が感じられる日も出てきた。梅の盛りを過ぎれば今度は桜が待ち遠しい。そんな花見の席にも合うのが、月桂冠の「にごり酒」。口当たりがよくフルーティーで、もろみを含むのでコクがある。アルコール度が10度と低いので飲みやすく、女性にも人気がある。寒さが少しゆるんだ季節に冷やして飲むお酒としてもぴったりだ。

「発売は1992年。当時の月桂冠のバイオテクノロジーを凝集した次世代の酒でした」と語るのは、大手二号蔵の醸造責任者、松本明さん。蒸した米を使った一般的な仕込みではなく、白米を最初から液状にして仕込むことで、均一でなめらかな口当たりを実現した。フルーティーな香りは自社開発の吟醸酵母由来。酸味とバランスのとれた上品な甘味は独自の四段仕込みで調整する。何回もメッシュで漉す作業で、さらになめらかな口当たりになる。

この「にごり酒」に合う和菓子として今回選んだのは、府立植物園の南

賀茂川沿いにある長生堂の「黄身しぐれ」。黄身しぐれといえば、卵黄入りの餡で白餡を包む生菓子だが、普通は白餡に手亡豆(白いんげん豆の一種)を使う。しかし「卵の香りに手亡豆は風味が合わない」ため、長生堂では希少で高価な備中小白小豆を使う。餡はどちらか、裏漉しを繰り返して粒を細かくし、ふわりとした舌触りに仕上げている。ほろほろの黄身餡の中に、ほのかで上品な白餡の風味を感じる。

これを一口食べて「にごり酒」を口に含む。もっちりした餡の粒子と「にごり酒」の粒子の質感が釣り合い、お酒の風味がふわりと鼻に抜ける。丁寧に漉したもの同士が口の中で溶け合う心地よさは、官能的ですらある。

長生堂の「黄身しぐれ」は、季節ごとにデザインが変わり、今の時期は「菜の花」。桜と菜の花が咲き誇る春の風景を愛でつつ、緑色フロスト瓶の「にごり酒」をやさしく振ってグラスに注ぐ。「黄身しぐれ」とともに味わう極上の時間を楽しみたい。



「黄身しぐれ」/長生堂  
京都市左京区下鴨上川原町22-1  
TEL:075-712-0677



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」

ハンケイ500m