

京の
ハシケイ
500ml
企画

日本酒



和菓子



VOL.08

「純米大吟醸生酒」と 「しそ餅 梅」



「純米大吟醸生酒」
280mlびん詰
532円(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

祇園祭の準備も始まり一年で京都が最も熱くなる季節だ。そんな初夏のひととき、キリリと冷やして楽しむのにぴったりなのが月桂冠の「純米大吟醸生酒」。大吟醸酒のフルーティーな香りと生酒のフレッシュさを併せ持つ贅沢な日本酒で、今年2月に発売された。香りは華やかで飲みこたえは軽くさわやか。日ごろ日本酒を飲まない人にも馴染みやすい。

「華やかな香りを出し、味のバランスをとるために、自社酵母と協会酵母(全国新酒鑑評会の金賞受賞酒にも使用)の二種を用いました」と語るのは醸造部生産技術課主査の井岡勇児さん。麴には、蒸米表面から斑点状に麴菌を食い込ませた「突き破精麴」を用いて、すっきりとした軽快な味わいに仕上げる。原料処理を担当する醸造部二号原料発酵グループのチームリーダー鈴木邦弘さんは、「京都産『京の輝き』を50%まで磨いて造ります。とても良い米ですが、大変もろくて織

細。吸水作業は特に丁寧に、米の扱いに気を配ります」と語る。我が子を育てるように、低温でじっくりと醸して誕生したのが「純米大吟醸生酒」だ。

このお酒に取り合わせたのが、嵯峨広沢の和菓子店「嵯峨嘉」の「しそ餅 梅」だ。こし餡を道明寺で包み、赤紫蘇の葉でくるんだ餅菓子。ひと口サイズで小さく可愛らしい。初夏の風物詩、漬け込んだ赤紫蘇の風味と酸味、そして塩味が、ほのかな甘みを加える。口中に赤紫蘇の香りが広がり、モチモチの道明寺とこし餡が口の中で一つになったところで「純米大吟醸生酒」を口に含む。紫蘇の香りと、さわやかな酒の香りがすっと鼻に抜け、馴染んでいく。飲んだあとの余韻がなんとも心地よく、もう一口、もう一口と酒がすすむ。

暑い日が続くと身体は塩分や酸味を欲するもの。「しそ餅」を肴に、口当たりの良い「純米大吟醸生酒」で杯を重ね、爽快にこの夏を乗り切りたいたいのだ。



さがよし
「しそ餅」/嵯峨嘉
京都市右京区嵯峨広沢御所の内町35-15
TEL:075-872-5218



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」

ハンワイ500m