

京の日本酒

パンケイ
企画

和菓子と日本酒

VOL.10

「レトロボトル吟醸酒」と「旅奴」



朝晩も少し冷え込み紅葉も色づいてきた。この季節、行楽や旅のお供の日本酒として「レトロボトル吟醸酒」がおすすめだ。キャップにお猪口^{ちよく}が付いたこのボトルは、明治43（1910）年、月桂冠の中興の祖・大倉恒吉の「アイディアで誕生した。揺れる汽車でもお猪口がスイングしてこぼれにくい「猪口つき小びん」として駅売りの酒に採用され、鉄道網の発展に伴って月桂冠の名が全国に知られるきっかけとなった。その後刻版がこの「レトロボトル吟醸酒」だ。「かつて伏見は女酒と親しまれ、軟らかい水の性質により伏見の酒ははんなりとした甘口でした。今は四段仕込みで、昔の風味を生かしながら自然な甘口に仕上げています」と語るのは月桂冠大倉記念館館長の西岡成郎さん。瓶形とレトロなラベルは発売当初の明治のデザイナー澤田宗山の図案をもとにしている。特徴ある瓶は郷愁をさそう。10度ほどに冷やしても、またぬる燗でもよい。記念館で試飲してお土産にする人も多

い。このお酒に抜群に相性のよい和菓子が、インショップでも購入可。



濃淡	甘辛	甘	中	辛
濃醇				
普通				
淡麗				

「レトロボトル吟醸酒」
720mlびん詰
2160円(税込)
(月桂冠大倉記念館
と月桂冠オンライン
ショップのみ)

洛北の住宅街にある御倉屋の看板菓子「旅奴」だ。小麦粉、卵、砂糖で焼き上げたボウロに波照間島産の黒糖を絡めた素朴な菓子で、俳人中村汀女も文章を残し、茶人にも好まれる。旅先で気軽につまめるよう、大名列の奴から命名され、レトロな和紙の袋入りで販売されている。

この「旅奴」を齧り自然な味わいの黒糖とボウロが口の中に広がったところで「レトロボトル吟醸酒」を口に含む。ほろほろとほぐれた菓子と酒の甘味が一気に溶け合い、甘味と旨味がぐんと際立つ。一粒の「旅奴」を三口ほどで食べ終わると、ちょうど猪口一杯の酒もなくなり、満足感とともに胃の腑も温まる。

この秋は、「旅奴」と「レトロボトル吟醸酒」を携えて電車に乗り、座席でちびちびやりながら、少し遠出して紅葉の穴場を目指すのもいいかも知れない。



「旅奴」/御倉屋
京都市北区紫竹北大門町78
TEL:075-492-5948



1687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」

パンケイ500m