

京の

ハシケイ
SOMM
企画

日本酒



和菓子

VOL.12

「京しぼり
祝米 大吟醸」と
「松露」



「京しぼり 祝米 大吟醸」
720ml 燗結
1,429円(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

梅も盛りを過ぎて、間もなく桜の時期となる。開花情報に心はずむこの季節にぴったりの「京しぼり 祝米 大吟醸」だ。京都産の名高い酒米「祝」と伏見の名水「伏水」で仕込んだ大吟醸。膨らみのあるまろやかな口当たりと華やかな吟醸香は口中でほどよく重なり、余韻を残す。風味を体現する美しい瑠璃色のボトルは花見席に華を添えること間違いなし。

「祝」は京都生まれ・京都市育ちの品種。くせがなく料理にも合い、誰にも愛されるお酒になります」と語るのは生産管理部資材課長の嘉屋正彦さん。数ある酒造好適米の中でもバランスの良さが「祝」の特徴だという。

「ただ、「祝」は水を吸うのが早いので、製造過程では気を使いますよ」と醸造部一号原料発酵グループ・チームリーダーの熊田裕次さん。繊細な性質ゆえに、米を洗い、水に漬ける工程から気をつけなければならぬ。水を吸いすぎると、発酵過程で米が溶けやすくなり、酵母が働きにくくなって、この酒の持ち味で

あるまろやかな風味をじっくりと醸すことが出来ないからだ。そのため、「限定吸水」と呼ぶ方法を用いる。手間のかかる分、生産量は限られるのだという。

今回、このお酒に合わせて選んだのは、利休・秀吉の時代に名を馳せた駿河屋の伝統を受け継ぐ、創業1934年「二條駿河屋」の「松露」。粒あんに白い糖蜜で包み、トリュフのようなキノコ（松露）をかたどった上品な和菓子だ。ひと口かじると、粒あんの小豆が大きいのに驚く。そこに「京しぼり 祝米 大吟醸」を含むと、そのフレッシュな口中香とともに甘味が溶け合い、見事なマリアイジューがでかあがる。丹波産小豆の旨味を、このまろやかな酒が引き出し、シャリシャリとした外側の砂糖と相まって、口の中にほどよい甘さが広がる。冷やした「京しぼり 祝米 大吟醸」と「松露」。京都でも知られていない隠れ桜名所に持参して、気の合った仲間と静かに花見を楽しんでみたい。



「松露」／二條駿河屋
京都市中京区二条通新町東入大恩寺町241-1
TEL:075-231-4633



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」

パンサイズ500m